|  |  |
| --- | --- |
| **Porvoon kaupunki** **Ympäristöterveydenhuolto** | **HAKEMUS - LAITOKSET****Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksyminen laitokseksi** |
| **Ympäristöterveydenhuollon toimialue** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)  |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Elintarvikehuoneiston on oltava Porvoon ympäristöterveydenhuollon hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Hakemuksen käsittelystä peritään kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Hakemus koskee [ ]  Toiminnan aloittamista

 [ ]  Toiminnan olennaista muuttamista

[ ]  Liha-alan laitos [ ]  Kala-alan laitos [ ]  Varastolaitos [ ]  Maitoalan laitos [ ]  Muna-alan laitos
[ ]  Muu, mikä:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Toimija | Toimijan nimi      |
| Osoite, postitoimipaikka ja kotikunta      | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite      |
| Yhteyshenkilö      | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite      |
| Laskutusosoite     Porvoon kaupunki lähettää laskut aina ensisijaisesti verkkolaskuina, mikäli yrityksellä on verkkolaskutustiedot sivustolla <https://verkkolaskuosoite.fi/>  |
| 2. Y-tunnus |       |
| 3. Toimipaikka | Nimi      |
| Yhteyshenkilön nimi      |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka      | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite      |
| Laitoksen hyväksymisnumero (Mikäli kyseessä toiminnan muutos. Jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron.)      |
| 4. Huoneiston käyttötarkoitus ja sijainti | Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus      |
| Huoneisto sijaitsee [ ]  Liikekiinteistössä [ ]  Teollisuuskiinteistössä [ ]  Asuinkiinteistössä [ ]  Muu, mikä:  |
| 5. Omavalvonta-suunnitelma | Laatimis-/ päivityspäivämäärä: Omavalvonnan vastuuhenkilö:   |

|  |  |
| --- | --- |
| 6. Laitoksen toiminta | Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä      |
| Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja/tai kuljetettavista tuotteista tai toiminnan olennaisesta muutoksesta                                                                                                |
| 7. Elintarvike-huoneisto-toiminta (jolloin tehdään erillinen elintarvike-huoneistoilmoitus) | Laitoksen yhteydessä on [ ]  myymälätoimintaa [ ]  henkilöstöravintola |
| 8. Elintarvikkeiden vienti ja tuonti |

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  Elintarvikkeiden maastavienti Kohdemaat:       | Tuoteryhmät[ ]  Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet [ ]  Eläimistä saatavat elintarvikkeet (merkitse elintarvikeryhmät alla olevaan kohtaan)[ ]  Salmonellaerityistakuutuotteiden tuontia muista kuin erityistakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tiheydestä ja laajuudesta: (tuontikertoja/vuosi):       (kg/vuosi):       |
| [ ]  Elintarvikkeiden maahantuonti Tuontimuoto[ ]  Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta)[ ]  Sisämarkkinakauppa (EU:n sisämarkkinoilta)Arvio kaiken maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi)       |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Maahantuotavat eläimistä saatavat elintarvikkeet:[ ]  Raaka liha, jauheliha ja/tai sisäelimet [ ]  Kananmunat [ ]  Lihavalmisteet[ ]  Raakalihavalmisteet | [ ]  Hyönteiselintarvikkeet ja raa’at hyönteiset[ ]  Kalastustuotteet ja elävät merenelävät[ ]  Maito- ja munatuotteet, muiden eläinten kuin kanojen munat[ ]  Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja), mikä:       |

 |
| [ ]  Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalveluaOsoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkastettavissa:      [ ]  Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille |

 |
| 9. Elintarvikkeiden kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot [ ]  Kuljetus ostopalveluna[ ]  Pakastekuljetus [ ]  Kuljetus jäähdytettynä [ ]  Kuljetus kuumana [ ]  Kuljetus huoneenlämpötilassa    |
| 10a. Liha-alan laitostoiminta |  [ ]  Leikkaamo **Leikattavan lihan keskimääräinen määrä**       kg/vuosi tai       kg/viikko tai       kg/päivä **Leikattavat eläinlajit:** [ ]  Nautaeläimet [ ]  Sika [ ]  Lammas/vuohi [ ]  Kavioeläimet [ ]  Siipikarja[ ]  Tarhattu riista [ ]  Poro [ ]  Luonnonvarainen riista [ ]  Muu, mikä;      **TSE – riskiaineksen erottaminen** [ ]  Kyllä [ ]  Ei  [ ]  Naudan päänlihan irrottaminen leikkaamossa [ ]  Lampaan ja vuohen selkäytimen poisto leikkaamossa[ ]  Muu liha-alan laitos   [ ]  Jauhelihan valmistus       kg/vuosi [ ]  Raakalihavalmisteiden valmistus       kg/vuosi [ ]  Uudelleenkääriminen       kg/vuosi [ ]  Mekaanisesti erotettu liha       kg/vuosi  [ ]  Gelatiinin tuotantolaitos       kg/vuosi [ ]  Mahojen, virtsarakkojen ja suolten käsittely       kg/vuosi [ ]  Lihavalmisteiden valmistus       kg/vuosi [ ]  Kuumentaminen[ ]  Kylmäsavustus[ ]  Lämminsavustus[ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kuivaaminen[ ]  Kestomakkaran valmistus[ ]  Raakamakkaran valmistus[ ]  Viipalointi, siivutus [ ]  Muu valmistus, mikä;       |

|  |  |
| --- | --- |
| 10b. Kala-alan laitostoiminta | Tuotantomäärä       kg/vuosi**Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat**[ ]  Viljelty kala [ ]  Luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset, simpukat [ ]  Luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset, simpukat[ ]  Käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun   [ ]  Itämeren alueelta peräisin oleva luonnonvarainen lohi [ ]  Yli 17 cm:n tai kokoluokittelematon Itämeren alueelta peräisin oleva silakka [ ]  Luonnonvarainen nieriä [ ]  Luonnonvarainen jokinahkiainen [ ]  Luonnonvarainen taimen Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely: [ ]  Perkaus [ ]  Raakavalmisteiden valmistus       kg/vuosi  [ ]  Fileointi [ ]  Paloittelu [ ]  Viipalointi  [ ]  Kalanlihan mekaaninen talteenotto   [ ]  Mädin käsittely [ ]  Muu, mikä;       [ ]  Kalajalosteiden valmistus       kg/vuosi [ ]  Kuumentaminen [ ]  Kylmäsavustus [ ]  Lämminsavustus  [ ]  Suolaus [ ]  Kuivaaminen [ ]  Marinointi [ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kalapuolisäilykkeiden valmistus  [ ]  Loimutus [ ]  Äyriäisten ja nilviäisten keitto [ ]  Hiillostus [ ]  Lipeäkala [ ]  Taikinakuoreen käärityt tuotteet (esim. kalakukko)  [ ]  Muu, mikä;      [ ]  Kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen       kg/vuosi[ ]  Uudelleen kääriminen tai pakkaaminen       kg/vuosi |

|  |  |
| --- | --- |
| 10c. Maitoalan laitostoiminta | **Käsiteltävän raakamaidon määrä**;       kg tai l/vuosi)**Käsiteltävän raaka-aine maidon määrä**;       (kg tai l/vuosi)**Valmistettavat tuotteet:** [ ]  Juusto       (kg/vuosi) [ ]  Emmental [ ]  Edam-tyyppinen [ ]  Kitti [ ]  Sulate [ ]  Marinointi [ ]  Pastöroitu tuorejuusto [ ]  Pastöroimaton tuorejuusto [ ]  Raasteet [ ]  Muu, mikä;       [ ]  Voi ja ravintorasvat       (kg/vuosi) [ ]  Voi [ ]  Kasvisöljyseokset [ ]  Muu, mikä;       [ ]  Jäätelö       (kg tai l /vuosi) [ ]  Kermajäätelö [ ]  Maitojäätelö [ ]  Muu, mikä;       [ ]  Nestemäiset maitovalmisteet       (kg tai l /vuosi) [ ]  Maito [ ]  Kerma [ ]  UHT-tuotteet [ ]  Hapanmaitovalmisteet [ ]  Vanukas Muu, mikä;       [ ]  Jauheet       (kg/vuosi) [ ]  Laktoosi [ ]  Kaseiini [ ]  Hera [ ]  Muu, mikä;       [ ]  Muu maitoalan valmistus, mikä (esim. savustus);       [ ]  Käytössä on pastörointilaite   [ ]  Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?   [ ]  Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin   [ ]  Pastörointilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite |
| 10d. Varastolaitos-toiminta | **Varastoitavat tuotteet**[ ]  Liha ja lihatuotteet[ ]  Maito ja maitotuotteet[ ]  Kala ja kalastustuotteet[ ]  Muna ja munatuotteet[ ]  Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet, mikä;      [ ]  Ei- elinperäiset elintarvikkeet |
| **Varastomuoto**[ ]  Pakkasvarastointi[ ]  Jäähdytetty varastointi[ ]  Jäähdyttämätön varastointi |
| 11. Laitos | **Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä** (esim. tuotantotilat, varastotilat, sosiaalitilat yms.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä |
| Huonetilan nimi | Pinta-ala, m2 | Lattiapinnoite | Seinäpinnoite | Kattopinnoite | Työtasot |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
| **Ilmanvaihto** [ ]  Painovoimainen [ ]  Koneellinen poisto   [ ]  Koneellinen tulo ja [ ]  Selvitys liitteessä poisto  | **Pihan päällystemateriaali**       |
| 12. Henkilö-kunnan sosiaalitilat ja työasujen huolto | Henkilökunta kpl;       |
| [ ]  Vain pukukaapit [ ]  Pukuhuoneet  |
| **Pukuhuoneiden yhteydessä** [ ]  Käsienpesualtaat [ ]  Suihku (t) [ ]  Käymälä(t) [ ]  Asianmukainen säilytystila työjalkineille |
| **Työasut** [ ]  Puhtaille työasuille on erillinen säilytyspaikka [ ]  Likaantuneille työasuille on erillinen säilytyspaikka**Työasujen huolto ja pesu suoritetaan seuraavasti:**           |
| 13. Siivous-välinetilat |  [ ]  Erillinen siivousvälinetila tuotantotiloja varten;       kpl[ ]  Korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/siivousvälineet [ ]  Työvälineille, laatikoille, laitteille asiallinen pesutila **Siivousvälinetilat on varustettu seuraavasti:**   [ ]  Kaatoallas [ ]  Lattiakaivo [ ]  Kuivauspatteri [ ]  Vesipiste [ ]  Teline varrellisille siivousvälineille [ ]  Lattianpesulaite [ ]  Siivousliinojen pesukone |

|  |  |
| --- | --- |
| 14. Jäähdyttä-minen ja pakastaminen |  **Laitoksessa** [ ]  Jäähdytetään tuotteita [ ]  Pakastetaan tuotteita [ ]  Varastoidaan   [ ]  Jäähdytettyjä tuotteita   [ ]  Pakasteita |
|  **Kylmälaitteet:** [ ]  Kylmähuone/kylmiö;       kpl [ ]  Jäähdytyslaite/-huone;       kpl  [ ]  Pakastevarasto;       kpl [ ]  Pakasteallas/-kaappi;       kpl  [ ]  Pakastuslaite       kpl  |
|  [ ]  Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa[ ]  Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa [ ]  Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa[ ]  Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia  Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN  13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.  |
| 15. Veden hankinta ja jätevesien käsittely  | [ ]  Liitetty yleiseen vesijohtoon [ ]  Muu, mikä;       |
| [ ]  Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin  [ ]  Jätevedet käsitellään muuten, miten;       |
| 16. Sivutuotteet | **Laitoksessa syntyy sivutuotteita** [ ]  Sivutuotteiden luokka 1[ ]  Sivutuotteiden luokka 2[ ]  Sivutuotteiden luokka 3  kg/viikko **Sivutuotteiden vastaanottopaikka** [ ]  Sivutuotteet lähetetään laitoksesta rehuaineeksi  [ ]  Lemmikkieläinten rehuun [ ]  Turkiseläinten/tarhakoirien rehuun**Rehuaineksen vastaanottopaikka** **Kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta:**                           |
| 17. Jätehuolto |  [ ]  Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon |
| **Jätteiden lajittelutavat** [ ]  Biojäte [ ]  Lasi [ ]  Metalli [ ]  Pahvi [ ]  Paperi  [ ]  Muu, mikä;       |
| **Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus:**                                |

|  |  |
| --- | --- |
| 18. Lisätiedot |                           |
| 19. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Päivämäärä Paikka            | Allekirjoitus ja nimenselvennys       |
| VAADITTAVAT LIITTEET | [ ]  Asemapiirustus [ ]  Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu[ ]  Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit[ ]  LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna  ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä (lattiakaivot) | [ ]  Laiteluettelo[ ]  Omavalvontasuunnitelma [ ]  Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma  vedenottamo)[ ]  Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät  |
| MUUT LIITTEET | [ ]  Muu, mikä;       |
| **Hakemus on toimitettava liitteineen Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuoltoon**Henkilötiedot rekisteröidään ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmään. Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon toimipisteessä osoitteessa Tekniikankaari 1 A, 06100 Porvoo ja internetissä osoitteessa https://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi |
| **Viranomainen täyttää****Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Hakemuksen tarkastus | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen  Kyllä Ei\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/ annettu\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus | Pyydetyt lisäasiakirjat saatu\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Toimipaikan hyväksymis-tarkastus suoritettu |  \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ |

lomake päivitetty 22.3.2023