|  |  |
| --- | --- |
| **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 varastopalvelua  Osoite, 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