

**HAKEMUS****Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**

Saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hakemuksen aihe

- Toiminnan aloittaminen  
 Toimijan vaihtuminen  
 Toiminnan olennainen muuttaminen
- Toiminnan keskeyttäminen (täytä kohdat 1, 3, 6, 25)  
 Toiminnan lopettaminen (täytä kohdat 1, 3, 6, 25)  
 Muu, mikä? \_\_\_\_\_

Hakemuksen kohde

- Liha-alan laitos (tarkemmin kohdassa 10 a)  
 Kala-alan laitos (tarkemmin kohdassa 10 b)  
 Maitoalan laitos (tarkemmin kohdassa 10 c)
- Varastolaitos (tarkemmin kohdassa 10 d)  
 Muna-alan laitos (tarkemmin kohdassa 10 e)  
 Muu, mikä? \_\_\_\_\_

1. Toimija	Toimijan nimi	Toimijan y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Toimijan osoite	Postinumero ja postitoimipaikka
	Yhteyshenkilö / vastuuhenkilö	Puhelinnumero
	Sähköpostiosoite	
2. Laskutusosoite	Laskutusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka
	Verkkolaskuosoite/OVT-tunnus	
	Verkkolaskuoperaattorin nimi	Välittäjä-tunnus
3. Toimipaikka	Laitoksen nimi	Yhteyshenkilön nimi (jos eri kuin toimija)
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka	
	Puhelinnumero	Sähköpostiosoite
	Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä	Puhelinnumero
	Laitos sijaitsee <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä	<input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä? _____
	Elintarvikehuoneiston rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus	Laitoksen hyväksymisnumero (jos toiminnan muutos)
4. Tarkastusasiakirjan (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja) postitusosoite	Tarkastusasiakirjan postitusosoite	Toimijan sähköpostiosoite, johon tarkastusasiakirja lähetetään:
5. Toimijan vaihtuessa	Toimipaikan aikaisempi nimi _____	
	Edellisen toimijan nimi _____	
6. Toiminnan arvioitu ajankohta	Toiminnan aloittamisen, toiminnan olennaisen muuttamisen, toimijan vaihtumisen, toiminnan lopettamisen tai toiminnan keskeyttämisen arvioitu ajankohta	

7. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai suunnitelluista olennaisista muutoksista	
8. Henkilökunnan määrä	Nykytilanne, vakituisia _____ kpl, määräaikaisia _____ kpl  Tarvittaessa: Toiminnan olennaisen muutoksen jälkeen (arvio), vakituisia _____ kpl, määräaikaisia _____ kpl
9. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija/päivittäjä _____ Laatimispäivämäärä/päivityspäivämäärä _____ Omavalvonnan vastuhenkilö _____  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t) _____
10 a. Liha-alan laitostoiminta	<input type="checkbox"/> Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen määrä _____ kg/vuosi tai _____ kg/viikko tai _____ kg/päivä.  Leikattavat eläinlajit: <input type="checkbox"/> Nautaeläimet <input type="checkbox"/> Sika <input type="checkbox"/> Lammas / vuohi <input type="checkbox"/> Siipikarja <input type="checkbox"/> Karioeläimet <input type="checkbox"/> Tarhattu riista <input type="checkbox"/> Poro <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen riista <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____  TSE-riskiaineksen erottaminen: <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Naudan päänlihan irrottaminen leikkaamossa <input type="checkbox"/> Lampaan ja vuohen selkäytimen poisto leikkaamossa  <input type="checkbox"/> Muu liha-alan laitos <input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi, Luettelo raakalihavalmisteista _____ <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Gelatiinin tuotantolaitos, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Mahojen, virtsarakkojen ja suolten käsittely, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Kylmäsavustus <input type="checkbox"/> Lämminsavustus <input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuivaaminen <input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esim. kinkku) <input type="checkbox"/> Poron kuivaliahan valmistus <input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Raakamakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus <input type="checkbox"/> Muu lihavalmisteiden valmistus, mikä? _____ <input type="checkbox"/> Pakastus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Muu liha-alan valmistus, mikä? Tuotantomäärä kg/vuosi? _____
10 b. Kala-alan laitostoiminta	<b>Käsiteltävät kalastustuotteet:</b> <input type="checkbox"/> Viljelty kala, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset ja simpukat, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset ja simpukat, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Itämeren alueelta peräisin oleva luonnonvarainen lohi _____ <input type="checkbox"/> Yli 17 cm:n tai kokoluokittelematon Itämeren alueelta peräisin oleva silakka <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen nieriä <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen jokinahkiainen <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen taimen

	<p><input type="checkbox"/> Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely:</p> <p><input type="checkbox"/> Perkaus</p> <p><input type="checkbox"/> Raakakalavalmisteiden valmistus _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Viipalointi <input type="checkbox"/> Fileointi <input type="checkbox"/> Paloittelu</p> <p><input type="checkbox"/> Kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> Mädin käsittely <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus, tuotantomäärä yhteensä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Viipalointi/siivutus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Suolaus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kylmäsavustus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Lämminsavustus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kuivaaminen, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Marinointi, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Hiillostus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kalapuolisäilykkeen valmistus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Loimutus, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Äyriäisten ja nilviäisten keitto, tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Lipeäkala, tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Taikinakuoreen käärityt tuotteet (esim. kalakukot), Tuotantomäärä _____ kg/vuosi <input type="checkbox"/> Muuta, mitä? _____ Tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Uudelleen käärminen tai pakkaaminen _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä? _____ Tuotantomäärä _____ kg/vuosi</p>
10 c. Maitoalan laitos-toiminta	<p>Käsiteltävän raakamaidon määrä _____ kg tai l/vuosi</p> <p>Käsiteltävän raaka-aine maidon määrä _____ kg tai l/vuosi</p> <p>Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito) _____ kg tai l/vuosi</p> <p><b>Toimintatyyppi:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Jalostaminen <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Pakastaminen <input type="checkbox"/> Varastointi</p> <p><b>Valmistettavat tuotteet:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Juusto _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kiltti <input type="checkbox"/> Sulate <input type="checkbox"/> Pastörimaton tuorejuusto</p> <p><input type="checkbox"/> Edam-tyyppiset <input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Raasteet <input type="checkbox"/> Pastörituorejuusto</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Voi ja ravintorasvat _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Voi <input type="checkbox"/> Kasvisöljyseokset <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Jäätelö _____ kg tai l/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kermajäätelö <input type="checkbox"/> Maitojäätelö <input type="checkbox"/> Sorbetti <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Nestemäiset maitovalmisteet _____ kg tai l/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Maito <input type="checkbox"/> Kerma <input type="checkbox"/> UHT-tuotteet <input type="checkbox"/> Hapanmaitovalmisteet</p> <p><input type="checkbox"/> Vanukas <input type="checkbox"/> Muu, mikä _____</p> <p><input type="checkbox"/> Jauheet _____ kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Laktoosi <input type="checkbox"/> Hera <input type="checkbox"/> Kaseiini <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Muu maitoalan valmistus, mikä? (esim. savustus) _____</p> <p><input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käsittely tai varastointi <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite</p> <p><input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin.</p> <p><input type="checkbox"/> Pastörintilailteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite.</p>
10 d. Varastolaitos	<p><input type="checkbox"/> Eläinperäisiä elintarvikkeita varastoiva laitos, johon välitettävien elintarvikkeiden määrä on yhteensä _____ kg/vuosi</p> <p>Varastoitavat tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> Liha ja lihatuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Maito ja maitotuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Kala ja kalastustuotteet (ml. nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä saadut tuotteet)</p> <p><input type="checkbox"/> Muna ja munatuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet, mitkä? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Ei-eläinperäiset elintarvikkeet</p> <p>Varasto muoto:</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvarasto <input type="checkbox"/> Jäähdytetty varasto <input type="checkbox"/> Jäähdyttämätön varasto</p>

10 e. Muna-alan laitos	<p><b>Munapakkaamo</b>  Pakkausmäärä _____ kg/vuosi  Pakattavat munalajit:  <input type="checkbox"/> Kana                    <input type="checkbox"/> Hanhi                    <input type="checkbox"/> Viiriäinen                    <input type="checkbox"/> Strutsi                    <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p>Tuotantomuoto:  <input type="checkbox"/> Luomu                    <input type="checkbox"/> Lattiakanala                    <input type="checkbox"/> Kerroslattikanala                    <input type="checkbox"/> Häkkikanala                    <input type="checkbox"/> Virikehäkkikanala</p> <p><b>Munatuotteiden valmistus</b>  Tuotantomäärä _____ kg/vuosi  Tuotteet:  <input type="checkbox"/> Kokomunamassa                    <input type="checkbox"/> Keltuaimassa                    <input type="checkbox"/> Valkuaimassa                    <input type="checkbox"/> Keitetty muna  <input type="checkbox"/> Paistettu muna                    <input type="checkbox"/> Munarouhe                    <input type="checkbox"/> Munarasvavalmiste                    <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p> <p><b>Tuontituotteet</b>  Tuontimäärä _____ kg/vuosi  Tuotteet:  <input type="checkbox"/> Pitkä muna                    <input type="checkbox"/> Vohvelimassa                    <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p>																																																																		
10 f. Elintarvikkeiden vienti ja tuonti	<p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maastavienti  Kohdemaat: _____  Tuoteryhmät  <input type="checkbox"/> Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet, luettelo elintarvikkeista _____</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti  _____  Eläimistä saatavat elintarvikkeet, luettelo elintarvikkeista _____</p> <p>Tuontimuoto  <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta)  <input type="checkbox"/> Sisämarkkinakauppa (EU:n sisältä)  <input type="checkbox"/> Salmonellaerityistakuutuotteiden tuontia muista kuin erityis-  takuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat mais-  ta, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)</p> <p>Arvio kaiken maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi):  _____</p> <p>Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin  tiheydestä ja laajuudesta: tuontikertoja/vuosi _____, kg/vuosi _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalvelua  Osoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkastettavissa: _____</p> <p><input type="checkbox"/> Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille</p>																																																																		
11. Muut laitoksessa valmistettavat/varastoitavat elintarvikkeet	<p>Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan _____</p> <p>Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa varastoidaan _____</p>																																																																		
12. Elintarvikehuoneisto- toiminta (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus)	<p><input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on henkilöstöravintola</p> <p><input type="checkbox"/> Muuta elintarvikehuoneistotoimintaa, mitä? _____</p>																																																																		
13. Laitoksen tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	<p>Laitoksen kokonaispinta-ala _____ m<sup>2</sup> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)</p> <p>Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltynä (esim. tuotantotilat, varastot, sosiaalitalat ym.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä:</p> <table border="1" data-bbox="343 1556 1503 1921"> <thead> <tr> <th>Huonetila</th> <th>Pinta-ala, m<sup>2</sup></th> <th>Lattiapinnoite</th> <th>Seinäpinnoite</th> <th>Kattopinnoite</th> <th>Työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>Pohjapiirustuksessa on selvitykset sijoittelusta:  <input type="checkbox"/> Lattiakaivot                    <input type="checkbox"/> Vesipisteet                    <input type="checkbox"/> Laitteet ja kiinteät kalusteet  <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien varastointi                    <input type="checkbox"/> Raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden varastointi</p> <p>Valaistus laitoksessa  <input type="checkbox"/> Valaistus on tarkoituksenmukainen</p> <p>Pihan päällystemateriaali _____</p>	Huonetila	Pinta-ala, m <sup>2</sup>	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot																																																												
Huonetila	Pinta-ala, m <sup>2</sup>	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot																																																														

	Huoneiston ilmanvaihto	
	<input type="checkbox"/> Painovoimainen	<input type="checkbox"/> Koneellinen poisto
	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto	<input type="checkbox"/> Muu kohdepoisto, mikä? _____
14. Käsienpesupisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa:	
	<input type="checkbox"/> _____ kpl	<input type="checkbox"/> paperipyyheline
	<input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana	<input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija
		<input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija
15. Henkilökunnan sosiaalitilat	Pukuhuoneet:	
	<input type="checkbox"/> naiset _____ henkilöä	Käymälät
	<input type="checkbox"/> miehet _____ henkilöä	<input type="checkbox"/> _____ kpl wc:itä
	<input type="checkbox"/> yhteiset _____ henkilöä	<input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista
	<input type="checkbox"/> ei pukuhuonetta, vain pukukaapit _____ kpl	<input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? _____
	<input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? _____	<input type="checkbox"/> käsienpesualtaat
	<input type="checkbox"/> käsienpesualtaat	<input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija
	<input type="checkbox"/> suihku(t)	<input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija
		<input type="checkbox"/> paperipyyheline
	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty? _____	
16. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa toimipaikassa on _____ kpl	
	Siivoustilat on varustettu seuraavasti:	
	<input type="checkbox"/> Vesipiste	<input type="checkbox"/> Lattiakaivo
	<input type="checkbox"/> Kaatoallas	<input type="checkbox"/> Lämpökuivaus
	<input type="checkbox"/> Hyllyt	<input type="checkbox"/> Lattianpesulaite
	<input type="checkbox"/> Teline varrellisille siivousvälineille	<input type="checkbox"/> Siivousliinon pesukone
	<input type="checkbox"/> Korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila / siivousvälineet	
	<input type="checkbox"/> Työvälineille, laatikoille ja laitteille erillinen pesutilat	
	<input type="checkbox"/> Laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä? _____	
17. Kulkureitit ja kuljetusreitit	<input type="checkbox"/> Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä, käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)	
	<input type="checkbox"/> Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreiteistä käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)	
18. Jäähdyttäminen ja pakastaminen	Laitoksessa	
	<input type="checkbox"/> Jäähdytetään tuotteita	<input type="checkbox"/> Varastoidaan
	<input type="checkbox"/> Pakastetaan tuotteita	<input type="checkbox"/> Jäähdytettyjä tuotteita
		<input type="checkbox"/> Pakasteita
	Kylmälaitteet	
	<input type="checkbox"/> Kylmähuone/kylmiö _____ kpl	<input type="checkbox"/> Jäähdytyslaite/-huone _____ kpl
	<input type="checkbox"/> Pakastevarasto _____ kpl	<input type="checkbox"/> Pakasteallas/-kaappi _____ kpl
	<input type="checkbox"/> Pakastuslaite _____ kpl	
	<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa	
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa	
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa	
	<input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia (EN 12830, EN 13485, EN 13486)	
19. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____
		<input type="checkbox"/> Vesi tutkittu, milloin? _____
		<input type="checkbox"/> Tutkimustodistus liitteenä
20. Jätevedet ja viemä-röinti	<input type="checkbox"/> Viemäri on varustettu rasvanerotuskaivolla	
	<input type="checkbox"/> Yli 0 °C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo	
	Jätevedet johdetaan	
	<input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin	
	<input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	
21. Jätteet	<input type="checkbox"/> Liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon	<input type="checkbox"/> Jätekatos
	<input type="checkbox"/> Jätehuolto on järjestetty muulla tavalla, miten? _____	<input type="checkbox"/> Jätehuone
		<input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone
		<input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat
	Jätteiden lajittelutavat:	
	<input type="checkbox"/> Biojäte	<input type="checkbox"/> Lasi
	<input type="checkbox"/> 1. luokan sivutuote	<input type="checkbox"/> 2. luokan sivutuote
	<input type="checkbox"/> Metall	<input type="checkbox"/> 3. luokan sivutuote
	<input type="checkbox"/> Pahvi	<input type="checkbox"/> Sekajäte
	<input type="checkbox"/> Paperi	<input type="checkbox"/> Muu, mikä _____
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus: _____	

22. Muut vireillä olevat luvat	Muut vireillä olevat luvat (esim. ympäristöluvut)		
23. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja – laitteet, mitkä? _____ <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? _____ <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdytetty- nä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa		
24. Lisätiedot			
25. Allekirjoitus	Paikka	Päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontajärjestelmään (Vati). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/>.

#### Hakemuksen liitteet:

- Laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirustuksesta on käytävä ilmi:
- raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit
  - henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit
  - vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu
  - selvitykset jäähdytetyistä tiloista ja niiden lämpötiloista ja lämpötilojen seurantajärjestelmistä
- Jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä / tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta
- Omavalvontasuunnitelma

#### Tarvittaessa:

- Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista (pyydä lomake erikseen)
- Tieto vireillä olevista luvista, esim. rakennuslupa, ympäristölupa
- Tiedot lihan tarkastuslaboratoriosta tarvittaessa
- Veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)
- Muut liitteet \_\_\_\_\_

Hakemuksen käsittelystä peritään Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristölautakunnan hyväksymän ympäristöterveysvalvonnan maksutaksan mukainen maksu.

#### Hakemuksen ja liitteiden toimitus

Sähköpostilla: [ymparistoterveys@viitasaari.fi](mailto:ymparistoterveys@viitasaari.fi)

**tai**

postitse osoitteeseen:

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimi Valvontaeläinlääkäri Keskitie 10, 44500 Viitasaari
--

#### Tiedustelut

Puh. 040 648 2764 (soittoaika arkisin klo 8-9)

**Kotisivut** löytyvät osoitteesta [www.pkylt.fi](http://www.pkylt.fi)