

	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) 13 §:n 2 momentin mukainen laitoksen hyväksymishakemus: Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: VARASTOLAITOS
	Dnro (viranomainen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomainen antaa numeron)		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite		
2. Toimipaikka	Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Sähköpostiosoite		
	Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä		Puhelin
	Huoneisto sijaitsee <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?
	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
3. Omavalvonta-suunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

4. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä kpl																																																	
5. Arvioitu aloittamispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista																																																		
6. Sisämarkkina-kauppa ja maahan-tuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia																																																	
7. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (hyväksyttävä erikseen elintarvikehuoneistoksi)																																																	
8. 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 jäähdytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa																																																	
9. Toiminta	Varastoitavien eläimistä saatavien elintarvikkeiden lajit: <input type="checkbox"/> liha ja lihatuotteet <input type="checkbox"/> maito ja maitotuotteet <input type="checkbox"/> kalastustuotteet (ml. nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä saadut tuotteet) <input type="checkbox"/> munat ja munavalmisteet Elintarvikkeiden varastointiolosuhteet: <input type="checkbox"/> pakkasvarasto <input type="checkbox"/> jäähdytetty varasto <input type="checkbox"/> jäähdyttämätön varasto																																																	
10. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala, m ² Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (varastotilat, sosiaalityilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite) <table border="1"> <thead> <tr> <th>huonetila</th> <th>pinta-ala, m²</th> <th>huonekorkeus, m</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><td> </td></tr> <tr><td> </td><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><td> </td></tr> <tr><td> </td><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><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen muu kohdepoisto, mikä? Lattiakaivo <input type="checkbox"/> Tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo	huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																										
huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																												
11. Käsienpesupisteet	Käsienpesupisteet <input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana <input type="checkbox"/> paperipyyhkeet <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija																																																	
12. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen käsin kirjaus jäähdytetyissä tiloissa																																																	

	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa	<input type="checkbox"/> Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantatallennuslaitteet. Mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset lämpötilan seurantaan pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.
13. Säilytys- ja varastointitilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila	<input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään
14. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl	
	Ovatko siivousvälinetilat varustettu seuraavasti? <input type="checkbox"/> kaatoallas <input type="checkbox"/> vesipiste <input type="checkbox"/> lattiakaivo <input type="checkbox"/> lämpökuivaus <input type="checkbox"/> hyllyt <input type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille <input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinon pesukone <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatuille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
15. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> naiset henkilöä <input type="checkbox"/> miehet henkilöä <input type="checkbox"/> yhteiset henkilöä <input type="checkbox"/> ei pukuhuonetta, vain pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienspesualtaat <input type="checkbox"/> suihku(t)	Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista <input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienspesualtaat <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyhkeet
16. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
17. Sivutuotteet ja jätehuolto	<input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) <input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäädytetty jätehuone
18. Jätevedet ja viemärointi	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla
19. Pihan päällystämateriaali		
20. Lisätiedot		
21. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
LIITTEET	<input type="checkbox"/> asemapiirustus <input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu <input type="checkbox"/> henkilöstön kulkureitit <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä	<input type="checkbox"/> laiteluettelo <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä

Hakemus on toimitettava kahtena kappaleena liitteineen Lahden kaupungin Ympäristöterveyteen. (VNa 420/2011)			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei _____/____/20_____ Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/annettu _____/____/20_____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu _____/____/20_____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____/20_____ <input type="checkbox"/> ei		