

 TAMPEREEN KAUPUNKI Kaupunkiympäristön palvelualue Ympäristöterveys Elintarvikevalvonta	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston ja/tai 21 §:n mukainen toimijan omavalvontasuunnitelman hyväksymishakemus: Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: KALA-ALAN LAITOS
	Dnro (viranomaisen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 omavalvontasuunnitelmaa muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomaisen 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. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

4. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä kpl
5. Arvioitu aloituspäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista	
6. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti	<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	<p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat</p> <input type="checkbox"/> viljelty kala <input type="checkbox"/> luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset ja simpukat <input type="checkbox"/> luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset ja simpukat <input type="checkbox"/> käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun: <input type="checkbox"/> Suomesta peräisin oleva lohi (pl. Tenojoen lohi), kokoluokkaa 6 suurempi silakka, jokinahkiainen, muiden mätä ja merialueelta pyydetty nieriä <p>Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely</p> <input type="checkbox"/> perkaus <input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen <input type="checkbox"/> fileointi <input type="checkbox"/> paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> muu, mikä? <p>Jalosteiden valmistaminen</p> <input type="checkbox"/> kuumentaminen <input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> lämminsavustus <input type="checkbox"/> suolaus <input type="checkbox"/> kuivaaminen <input type="checkbox"/> marinointi <input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> kalapuolisäilykkeen valmistus <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> loimutus <input type="checkbox"/> hiillostus <input type="checkbox"/> lipeäkala <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäviä tuotteita (lihakukot, lohikukot ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> viipalointi <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> uudelleen kääriminen ja/tai -pakkaaminen <input type="checkbox"/> varastointi <input type="checkbox"/> muuta, mitä?
10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	<p>Huoneiston kokonaispinta-ala m²</p> <p>Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitalat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)</p>

	huonetilä	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
	Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?						
	Lattiakaivo <input type="checkbox"/> tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo						
12. Käsienpesupisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa <input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana			<input type="checkbox"/> paperipyyheline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija			
13. 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 jäähdytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantalennuslaitteet Mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset lämpötilan seurantaan pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.			
14. Säilytys- ja varastointitilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			<input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?			
15. Siivousvälineetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälineetilaa on tuotantotiloja varten? kpl						
	Ovatko siivousvälineetilat tilat 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"/> siivousliinojen pesukone <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälineetila/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatuille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?			
16. 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"/> käsienpesualtaat <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"/> käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyheline			
17. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon			<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä			

18. Sivutuotteet ja jätehuolto	<input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyvä sivutuotteita _____ kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta	
	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittyvät järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat	<input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone	
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus		
19. Jätevedet ja viemäröinti	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla	
20. Pihan päällystämateriaali			
21. Lisätiedot			
22. 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 ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäroinnistä	<input type="checkbox"/> laiteluettelo <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotamo) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä _____	
Hakemus on toimitettava liitteineen Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan.			
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		