|  |  |
| --- | --- |
|  **TAMPEREEN KAUPUNKI** Kaupunkiympäristön palvelualueYmpäristöterveysElintarvikevalvonta | **HAKEMUSElintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston ja/tai 21 §:n mukainen toimijan omavalvontasuunnitelman hyväksymishakemus:** **Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:****LIHA-ALAN LAITOS** |
| **Dnro** (viranomainen 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, 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[ ]  Liikekiinteistössä[ ]  Teollisuuskiinteistössä | [ ]  Asuinkiinteistössä [ ]  Muualla, missä?  |
| Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus |
| 3. Omavalvontasuunnitelma | Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postiosoite** | **Käyntiosoite** | **Puhelin** | **Faksi** | **Sähköposti ja kotisivu** |
| **PL 487** | **Frenckellinaukio** |  |  | **elintarvikevalvonta@tampere.fi** |
| **33101 TAMPERE** | **2 B** | **(03) 565 64400** | **(03) 5656 5665** | **www.tampere.fi** |

|  |  |
| --- | --- |
| 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. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti  | [ ]  Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) [ ]  Kolmasmaatuontia |
| 7. Myymälätoiminta | [ ]  Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (hyväksyttävä erikseen elintarvikehuoneistoksi) |
| 8. Elintarvikkeiden kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä?      [ ]  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?      [ ]  Pakastekuljetus [ ]  Kuljetus jäähdytettynä [ ]  Kuljetus kuumana [ ]  Kuljetus huoneenlämpötilassa |
| 9. Toiminta | [ ]  Teurastus[ ]  Pienteurastus[ ]  Poroteurastus[ ]  Siipikarjan teurastus[ ]  Tarhatun riistan teurastus[ ]  Riistankäsittelylaitos (maanisäkkäät ja linnut sekä hylje)[ ]  Muu, mikä? Pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa ja siipikarjan pienteurastamossa korkeintaan 150 000 lintua/vuosi. Nauta- ja kavioeläimet 1 eläinyksikkö; siat 0,2 eläinyksikköä; lampaat ja vuohet 0,1 eläinyksikköä; tarhattuun riistaan ja kaneihin sovelletaan samanpainoisten ja lähinnä samaa lajia olevien eläinten eläinyksiköitäTeurastusmäärä  eläinyksikköä/vuosi tai  eläinyksikköä/viikkoEnimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikkoTeurastettavat eläinlajit:[ ]  nautaeläimet [ ]  sika[ ]  lammas/vuohi[ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)  [ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)  [ ]  muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen [ ]  kyllä [ ]  ei |
| [ ]  Leikkaamo [ ]  Pienleikkaamo (alle 5000 kg luutonta lihaa/viikko)Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko  kg/päiväLeikattavat eläinlajit:[ ]  nautaeläimet[ ]  naudan päänlihan erottaminen [ ]  sika [ ]  lammas/vuohi [ ]  lampaan ja vuohen selkäytimen irrottaminen[ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)[ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) [ ]  muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen [ ]  kyllä [ ]  ei |
| [ ]  Jauhelihan valmistus [ ]  Raakalihavalmisteiden valmistus[ ]  Suolaaminen[ ]  Marinointi[ ]  Mekaaninen lihan erottaminen [ ]  Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista)Tuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  Pakastaminen[ ]  Pakkaaminen[ ]  Uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen[ ]  Varastointi[ ]  Muuta, mitä?       |
| [ ]  Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä       kg/ vuosi [ ]  Kuumentaminen[ ]  Kylmäsavustus[ ]  Lämminsavustus[ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kuivaaminen[ ]  Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)[ ]  Poron kuivalihan valmistus[ ]  Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee laitoksen yhteydessä [ ]  Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee toisella paikkakunnalla, missä?      [ ]  Kestomakkaran valmistus[ ]  Viipalointi, siivutus[ ]  Pakastaminen [ ]  Pakkaaminen [ ]  Uudelleenkääriminen ja/tai –pakkaaminen[ ]  Varastointi[ ]  Muuta, mitä?      [ ]  Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista) |
| [ ]  Muu liha-alan valmistusTuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistusta[ ]  Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittelyä[ ]  Muuta, mitä?       |
| 10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet  | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:  |
| 11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto | Huoneiston kokonaispinta-ala       m2 |
| Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite) |
| huonetila | pinta-ala, m2 | huonekorkeus, m | lattiapinnoite | seinäpinnoite | kattopinnoite | työtasot |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Huoneiston ilmanvaihto:[ ]  koneellinen tulo ja poisto [ ]  koneellinen poisto [ ]  painovoimainen [ ]  muu kohdepoisto, mikä?  |
| Lattiakaivo[ ]  tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0˚C, on lattiakaivo |
| 12. Käsienpesupisteet | Käsienpesupisteet tuotantotilassa[ ]   kpl[ ]  kosketusvapaa hana | [ ]  paperipyyheteline[ ]  nestesaippua-annostelija[ ]  käsien desinfiointiaineannostelija |
| 13. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet | [ ]  Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus |
| [ ]  Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa | [ ]  Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa  |
| [ ]  Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa  | [ ]  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. |
| 14. Säilytys- ja varastointitilat | [ ]  Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila[ ]  Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila *–* tuleva tavara | [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara[ ]  Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?  |
| 15. Siivousvälinetilat | Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?  kpl |
| Ovatko siivousvälinetilat tilat varustettu seuraavasti[ ]  kaatoallas[ ]  vesipiste[ ]  lattiakaivo[ ]  lämpökuivaus[ ]  hyllyt[ ]  teline varrellisille siivousvälineille[ ]  koneellinen ilmanvaihto | [ ]  painovoimainen ilmanvaihto[ ]  lattianpesulaite[ ]  siivousliinojen pesukone[ ]  korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet [ ]  työvälineille, laatikoille ja laitteille erillinen pesutila[ ]  laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?  |
| 16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät  | Pukuhuoneet[ ]  naiset  henkilöä[ ]  miehet henkilöä[ ]  yhteiset  henkilöä[ ]  ei pukuhuonetta, vain pukukaapit  kpl[ ]  pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä?[ ]  käsienpesualtaat [ ]  suihku(t) | Käymälät[ ]   kpl wc:itä[ ]  wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista[ ]  wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? [ ]  käsienpesualtaat [ ]  nestesaippua-annostelija[ ]  käsien desinfiointiaineannostelija[ ]  paperipyyheteline |
| 17. Veden hankinta | [ ]  Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon | [ ]  Muu, mikä?  [ ]  vesi tutkittu, milloin?   [ ]  tutkimustodistus liitteenä |
| 18. Sivutuotteet ja jätehuolto | [ ]  Laitoksessa syntyy sivutuotteita  kg/vuosiSivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)  | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta  |
| [ ]  Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon[ ]  Suljettavat jäteastiat | [ ]  Jätekatos[ ]  Jätehuone [ ]  Jäähdytetty jätehuone  |
| Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus |
| 19. Jätevedet ja viemäröinti | Jätevedet johdetaan [ ]  yleiseen viemäriin[ ]  kiinteistökohtaiseen järjestelmään  | [ ]  viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla [ ]  viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla |
| 20. Pihan päällystemateriaali |  |
| 21. Lisätiedot |  |
| 22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Päivämäärä Paikka            | Allekirjoitus ja nimenselvennys |
| LIITTEET | [ ]  asemapiirustus[ ]  pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu[ ]  henkilöstön kulkureitit[ ]  raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit[ ]  LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä[ ]  laiteluettelo  | [ ]  omavalvontasuunnitelma[ ]  tiedot lihantarkastuslaboratoriosta[ ]  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)[ ]  jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä[ ]  tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa [ ]  muu, mikä  |
| **Hakemus on toimitettava liitteineen Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan.** |
| **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 on saatu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu[ ]  kyllä, milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_[ ]  ei |