|  |  |
| --- | --- |
| **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:**  **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 eläinyksiköitä  Teurastusmäärä  eläinyksikköä/vuosi tai  eläinyksikköä/viikko  Enimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikko  Teurastettavat 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/päivä  Leikattavat 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 valmistus  Tuotantomäärä       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/vuosi  Sivutuotteiden 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 | | | | | | | | | | |