

 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	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		
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"/> Kolmasmaantuontia
7. Myymälätointiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätointimintaa (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	<input type="checkbox"/> Teurastus <input type="checkbox"/> Pienteurastus <input type="checkbox"/> Poroteurastus <input type="checkbox"/> Siipikarjan teurastus <input type="checkbox"/> Tarhatun riistan teurastus <input type="checkbox"/> Riistankäsittelylaitos (maanisäkkäät ja linnut sekä hylje) <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> kavioeläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) <input type="checkbox"/> poro <input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) <input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) <input type="checkbox"/> muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> Leikkaamo <input type="checkbox"/> Pienleikkaamo (alle 5000 kg luutonta lihaa/viikko) Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko kg/päivä Leikattavat eläinlajit: <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> naudan päänlihan erottaminen <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> lampaan ja vuoheen selkäytimen irrottaminen <input type="checkbox"/> kavioeläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)

	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 desinfointiaineannostelija			
13. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus						
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä tiloissa			
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä 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. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl						
	Ovatko siivousvälinetilat 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 siivousvälinetila/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatikoille 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 desinfointiaineannostelija <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 syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta	
	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt 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 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	
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 ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäroinnistä <input type="checkbox"/> laiteluettelo	<input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> tiedot lihantarkastuslaboratoriosta <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 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	Pyydytetyt lisäasiakirjat on saatu ____ / ____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____ / ____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei		