|  |  |
| --- | --- |
| **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:**  **MAITOALAN 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 | | Käsiteltävän raakamaidon määrä:       (kg tai l/vuosi)  Käsiteltävän raaka-ainemaidon määrä:       (kg tai l/vuosi)  Muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. vuohi, lammas)       (kg tai l/vuosi)  Toimintatyyppi:  jalostaminen  keräily  pakkaaminen  pakastaminen  varastointi  Valmistettavat tuotteet:  juusto, mikä?  voi ja ravintorasvat  jäätelö, mikä?  nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?  jauheet, mitkä?  muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?  Käytössä on pastörointilaite  Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?  Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin  Pastörointilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite | | | | | | | | | |
| 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 käsin kirjaus 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  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)  jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä  tieto vireillä olevista luvista (ei liitettä) – 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 | | | | | | | | | | |