


**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"/> Asuinkiinteistössä<br><input type="checkbox"/> Muualla, missä? |
|  | <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä<br><input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä                                       |           |   |
| Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus |   |           |   |
| 3. Omavalvontasuunnitelma                    | Omavalvontasuunnitelman laatija<br>Laatimispäivämäärä<br>Omavalvonnan vastuuhenkilö<br>Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t) |           |   |

|   |  |
|---|--|
| 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. Sisämarkkina-kauppa ja maahanuonti   | <input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan)<br><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?<br><input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?<br><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> <p><input type="checkbox"/> viljelty kala</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset ja simpukat</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset ja simpukat</p> <p><input type="checkbox"/> käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun:<br/> <input type="checkbox"/> Suomesta peräisin oleva lohi (pl. Tenojoen lohi), kokoluokkaa 6 suurempi silakka, jokinahkiainen, mui-<br/> kun mäti ja merialueelta pyydetty nieriä</p> <p>Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely</p> <p><input type="checkbox"/> perkaus</p> <p><input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen<br/> <input type="checkbox"/> fileointi <input type="checkbox"/> paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä?<br/> <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Jalosteiden valmistaminen</p> <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"/><br/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> kalapuolisäilykkeen valmistus <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto</p> <p><input type="checkbox"/> loimutus <input type="checkbox"/> hiillostus <input type="checkbox"/> lipeäkala <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen<br/> käärittyjä tuotteita (lihakukot, lohikukot ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p><input type="checkbox"/> viipalointi<br/> <input type="checkbox"/> pakastaminen<br/> <input type="checkbox"/> pakkaaminen<br/> <input type="checkbox"/> uudelleen kääriminen ja/tai -pakkaaminen<br/> <input type="checkbox"/> varastointi<br/> <input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> |
| 10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet  | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:  |
| 11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto   | <p>Huoneiston kokonaispinta-ala m<sup>2</sup></p> <p>Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitalat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)</p>   |

|   | huonetila   | pinta-ala, m <sup>2</sup> | huonekorkeus, m | lattiapinnoite   | seinäpinnoite | kattopinnoite | työtasot |
|---|---|---------------------------|-----------------|--|---------------|---------------|----------|
|   |   |                           |                 |  |               |               |          |
|   |   |                           |                 |  |               |               |          |
|   |   |                           |                 |  |               |               |          |
|   |   |                           |                 |  |               |               |          |
|   |   |                           |                 |  |               |               |          |
|   | Huoneiston ilmanvaihto<br><input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?   |                           |                 |  |               |               |          |
|   | Lattiakaivo<br><input type="checkbox"/> tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo   |                           |                 |  |               |               |          |
| 12. Käsienpesupisteet                       | Käsienpesupisteet tuotantotilassa<br><input type="checkbox"/> kpl<br><input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana  |                           |                 | <input type="checkbox"/> paperipyyheteline<br><input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija<br><input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija   |               |               |          |
| 13. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet      | <input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus  |                           |                 |  |               |               |          |
|   | <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa   |                           |                 | <input type="checkbox"/> Lämpötilojen käsin kirjaus jäädytetyissä tiloissa   |               |               |          |
|   | <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa  |                           |                 | <input type="checkbox"/> Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantalennuslaitteet<br>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<br><input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila<br><input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara  |                           |                 | <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara<br><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?<br><input type="checkbox"/> kaatoallas<br><input type="checkbox"/> vesipiste<br><input type="checkbox"/> lattiakaivo<br><input type="checkbox"/> lämpökuivaus<br><input type="checkbox"/> hyllyt<br><input type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille<br><input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto             |                           |                 | <input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto<br><input type="checkbox"/> lattianpesulaite<br><input type="checkbox"/> siivousliinon pesukone<br><input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet<br><input type="checkbox"/> työvälineille, laatioille ja laitteille erillinen pesutila<br><input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä? |               |               |          |
| 16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät | Pukuhuoneet<br><input type="checkbox"/> naiset henkilöä<br><input type="checkbox"/> miehet henkilöä<br><input type="checkbox"/> yhteiset henkilöä<br><input type="checkbox"/> ei pukuhuonetta, vain pukukaapit kpl<br><input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä?<br><br><input type="checkbox"/> käsienpesualtaat<br><input type="checkbox"/> suihku(t) |                           |                 | Käymälät<br><input type="checkbox"/> kpl wc:itä<br><input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista<br><input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä?<br><input type="checkbox"/> käsienpesualtaat<br><input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija<br><input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija<br><input type="checkbox"/> paperipyyheteline   |               |               |          |
| 17. Veden hankinta                          | <input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston   |                           |                 | <input type="checkbox"/> Muu, mikä?<br><input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin?<br><input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä   |               |               |          |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 18. Sivutuotteet ja jätehuolto  | <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita _____ kg/vuosi<br>Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)   | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljuksesta   |  |
|   | <input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon<br><input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat   | <input type="checkbox"/> Jätekatos<br><input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone   |  |
|   | Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus   |   |  |
| 19. Jätevedet ja viemäröinti  | Jätevedet johdetaan<br><input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin<br><input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään   | <input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla<br><input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekkanerotuskaivolla   |  |
| 20. Pihan päällystämateriaali   |   |   |  |
| 21. Lisätiedot  |   |   |  |
| 22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys  | Päivämäärä _____ Paikka _____   | Allekirjoitus ja nimenselvennys   |  |
| LIITTEET  | <input type="checkbox"/> asemapiirustus<br><input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu<br><input type="checkbox"/> henkilöstön kulkureitit<br><input type="checkbox"/> raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit<br><input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä | <input type="checkbox"/> laiteluettelo<br><input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma<br><input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotto)<br><input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä<br><input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa<br><input type="checkbox"/> muu, mikä _____ |  |
| <b>Hakemus on toimitettava liitteineen Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan.</b> |   |   |  |
| <b>Viranomaisen täyttää</b><br>Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____                  |   |   |  |
| Hakemuksen tarkastus  | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen<br><input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei<br><br>_____ / _____ 20 _____  | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu<br><br>_____ / _____ 20 _____  | Pyydytetyt lisäasiakirjat on saatu<br><br>_____ / _____ 20 _____ |
|   | Tarkastajan allekirjoitus   | Tarkastajan allekirjoitus   | Tarkastajan allekirjoitus  |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus   | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu<br><input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____<br><input type="checkbox"/> ei  |   |  |