


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

Postiosoite
PL 487
33101 TAMPERE

Käyntiosoite
Frenckellinaukio
2 B

Puhelin
(03) 565 64400

Faksi
(03) 5656 5665

Sähköposti ja kotisivu
elintarvikevalvonta@tampere.fi
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. Sisämarkkina-kauppa ja maahan-tuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <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? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa																																																	
9. Toiminta	<p>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)</p> <p>Toimintatyyppi: <input type="checkbox"/> jalostaminen <input type="checkbox"/> keräily <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> varastointi</p> <p>Valmistettavat tuotteet: <input type="checkbox"/> juusto, mikä? <input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat <input type="checkbox"/> jäätelö, mikä? <input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä? <input type="checkbox"/> jauheet, mitkä? <input type="checkbox"/> muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?</p> <input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite <input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä? <input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin <input type="checkbox"/> Pastörintilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite																																																	
10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:																																																	
11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	<p>Huoneiston kokonaispinta-ala m²</p> <p>Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>huonetila</th> <th>pinta-ala, m²</th> <th>huonekorkeus, m</th> <th>lattiapinnoite</th> <th>seinäpinnoite</th> <th>kattopinnoite</th> <th>työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä? </p>	huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																										
huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																												

	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"/> paperipyyhketeline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <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 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"/> siivousliinujen pesukone <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatuille 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 desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyhketeline
17. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<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		

