

 <p><b>Ympäristöterveys</b></p>	<b>HAKEMUS - LAITOKSET</b> Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksyminen laitokseksi
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Elintarvikehuoneiston on oltava Riihimäen ympäristöterveyden hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Hakemuksen käsittelystä peritään kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

- Hakemus koskee  Toiminnan aloittamista  
 Toiminnan olennaista muuttamista
- Liha-alan laitos  Kala-alan laitos  Varastolaitos  Maitoalan laitos  Muna-alan laitos  
 Muu, mikä:

1. Toimija	Toimijan nimi	
	Osoite, postitoimipaikka ja kotikunta	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Laskutusosoite	
2. Y-tunnus		
3. Toimipaikka	Nimi	
	Yhteyshenkilön nimi	
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Laitoksen hyväksymisnumero (Mikäli kyseessä toiminnan muutos. Jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron.)	
4. Huoneiston käyttötarkoitus ja sijainti	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus	
	Huoneisto sijaitsee <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muu, mikä:	
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä: Omavalvonnan vastuuhenkilö:	

6. Laitoksen toiminta	<p>Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä</p> <hr/> <p>Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja/tai kuljetettavista tuotteista tai toiminnan olennaisesta muutoksesta</p>
7. Elintarvikehuoneisto-toiminta (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus)	<p>Laitoksen yhteydessä on</p> <p><input type="checkbox"/> myymälätoimintaa</p> <p><input type="checkbox"/> henkilöstöravintola</p>

<p>8. Elintarvikkeiden vienti ja tuonti</p>	<p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maastavienti Kohdemaat:</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti</p> <p>Tuontimuoto</p> <p><input type="checkbox"/> Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta)</p> <p><input type="checkbox"/> Sisämarkkinakauppa (EU:n sisämarkkinoilta)</p> <p>Arvio kaiken maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi)</p>	<p>Tuoteryhmät</p> <p><input type="checkbox"/> Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet</p> <p><input type="checkbox"/> Eläimistä saatavat elintarvikkeet (merkitse elintarvikeryhmät alla olevaan kohtaan)</p> <p><input type="checkbox"/> Salmonellaerityistakuutuotteiden tuontia muista kuin erityistakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)</p> <p>Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tiheydestä ja laajuudesta: (tuontikertoja/vuosi): (kg/vuosi):</p>
<p>9. Elintarvikkeiden kuljetus</p>	<p><input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot      <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna      <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdytettynä      <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana      <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa</p>	
<p>10a. Liha-alan laitostoiminta</p>	<p><input type="checkbox"/> Leikkaamo</p> <p><b>Leikattavan lihan keskimääräinen määrä</b>      kg/vuosi tai      kg/viikko tai      kg/päivä</p> <p><b>Leikattavat eläinlajit:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Nautaeläimet    <input type="checkbox"/> Sika    <input type="checkbox"/> Lammas/vuohi    <input type="checkbox"/> Kavioeläimet    <input type="checkbox"/> Siipikarja</p> <p><input type="checkbox"/> Tarhattu riista    <input type="checkbox"/> Poro    <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen riista    <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><b>TSE – riskiaineksen erottaminen</b>    <input type="checkbox"/> Kyllä    <input type="checkbox"/> Ei</p> <p><input type="checkbox"/> Naudan päänlihan irrottaminen leikkaamossa</p> <p><input type="checkbox"/> Lampaan ja vuohen selkäytimen poisto leikkaamossa</p> <p><input type="checkbox"/> Muu liha-alan laitos</p> <p><input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Uudelleenkääriminen      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Mekaanisesti erotettu liha      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Gelatiinin tuotantolaitos      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Mahojen, virtsarakkojen ja suolten käsittely      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus      kg/vuosi</p>	

	<input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Kylmäsavustus <input type="checkbox"/> Lämminsavustus <input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuivaaminen <input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Raakamakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus  <input type="checkbox"/> Muu valmistus, mikä;
--	---

10b. Kala-alan laitostoiminta	<p>Tuotantomäärä            kg/vuosi</p> <p><b>Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat</b></p> <input type="checkbox"/> Viljelty kala <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset, simpukat <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset, simpukat <input type="checkbox"/> Käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun  <input type="checkbox"/> Itämeren alueelta peräisin oleva luonnonvarainen lohi <input type="checkbox"/> Yli 17 cm:n tai kokoluokittelematon Itämeren alueelta peräisin oleva silakka <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen nieriä <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen jokinahkiainen <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen taimen  <p>Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely:</p> <input type="checkbox"/> Perkaus  <input type="checkbox"/> Raakavalmisteiden valmistus            kg/vuosi  <input type="checkbox"/> Fileointi <input type="checkbox"/> Paloittelu <input type="checkbox"/> Viipalointi <input type="checkbox"/> Kalanlihan mekaaninen talteenotto  <input type="checkbox"/> Mädin käsittely <input type="checkbox"/> Muu, mikä;
	<input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus            kg/vuosi  <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"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kalapuolisäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Loimutus <input type="checkbox"/> Äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> Hiillostus <input type="checkbox"/> Lipeäkala <input type="checkbox"/> Taikinakuoreen käärityt tuotteet (esim. kalakukko) <input type="checkbox"/> Muu, mikä;
	<input type="checkbox"/> Kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen            kg/vuosi <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen tai pakkaaminen            kg/vuosi

10c. Maitoalan laitostoiminta	<p><b>Käsiteltävän raakamaidon määrä;</b>                    kg tai l/vuosi)</p> <p><b>Käsiteltävän raaka-aine maidon määrä;</b>                    (kg tai l/vuosi)</p> <p><b>Valmistettavat tuotteet:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Juusto                    (kg/vuosi)</p> <p>          <input type="checkbox"/> Emmental    <input type="checkbox"/> Edam-tyyppinen    <input type="checkbox"/> Kitti    <input type="checkbox"/> Sulate    <input type="checkbox"/> Marinointi</p> <p>          <input type="checkbox"/> Pastöroitu tuorejuusto    <input type="checkbox"/> Pastöroimaton tuorejuusto    <input type="checkbox"/> Raasteet</p> <p>          <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Voi ja ravintorasvat                    (kg/vuosi)</p> <p>          <input type="checkbox"/> Voi    <input type="checkbox"/> Kasvisöljyseokset    <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Jäätelö                    (kg tai l /vuosi)</p> <p>          <input type="checkbox"/> Kermajäätelö    <input type="checkbox"/> Maitojäätelö    <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Nestemäiset maitovalmisteet                    (kg tai l /vuosi)</p> <p>          <input type="checkbox"/> Maito    <input type="checkbox"/> Kerma    <input type="checkbox"/> UHT-tuotteet    <input type="checkbox"/> Hapanmaitovalmisteet</p> <p>          <input type="checkbox"/> Vanukas                    Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Jauheet                    (kg/vuosi)</p> <p>          <input type="checkbox"/> Laktoosi    <input type="checkbox"/> Kaseiini    <input type="checkbox"/> Hera    <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Muu maitoalan valmistus, mikä (esim. savustus);</p> <p><input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite Laitteiden lkm:</p> <p><input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?</p> <p><input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin</p> <p><input type="checkbox"/> Pastörintilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite</p>
10d. Varastolaitostoiminta	<p><b>Varastoitavat tuotteet</b></p> <p><input type="checkbox"/> Liha ja lihatuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Maito ja maitotuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Kala ja kalastustuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Muna ja munatuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Ei- elinperäiset elintarvikkeet</p> <p><b>Varastomuoto</b></p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvarastointi</p> <p><input type="checkbox"/> Jäähdytetty varastointi</p> <p><input type="checkbox"/> Jäähdyttämätön varastointi</p>

11. Laitos	<b>Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä</b> (esim. tuotantotilat, varastotilat, sosiaalitilat yms.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä					
	Huonetilan nimi	Pinta-ala, m <sup>2</sup>	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot
<b>Ilmanvaihto</b>			<b>Pihan päällystemateriaali</b>			
<input type="checkbox"/> Painovoimainen <input type="checkbox"/> Koneellinen poisto <input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> Selvitys liitteessä						
12. Henkilö-kunnan sosiaalitilat ja työasujen huolto	Henkilökunta kpl;					
	<input type="checkbox"/> Vain pukukaapit <input type="checkbox"/> Pukuhuoneet					
	<b>Pukuhuoneiden yhteydessä</b>					
	<input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku (t) <input type="checkbox"/> Käymälä(t) <input type="checkbox"/> Asianmukainen säilytystila työjalkineille					
13. Siivousvälinetilat	<b>Työasut</b>					
	<input type="checkbox"/> Puhtaille työasuille on erillinen säilytyspaikka <input type="checkbox"/> Likaantuneille työasuille on erillinen säilytyspaikka					
	<b>Työasujen huolto ja pesu suoritetaan seuraavasti:</b>					
	<input type="checkbox"/> Erillinen siivousvälinetila tuotantotiloja varten;      kpl <input type="checkbox"/> Korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/siivousvälineet <input type="checkbox"/> Työvälineille, laatuksille, laitteille asiallinen pesutila					
<b>Siivousvälinetilat on varustettu seuraavasti:</b>						
<input type="checkbox"/> Kaatoallas <input type="checkbox"/> Lattiakaivo <input type="checkbox"/> Kuivauspatteri <input type="checkbox"/> Vesipiste <input type="checkbox"/> Teline varrellisille siivousvälineille <input type="checkbox"/> Lattianpesulaite <input type="checkbox"/> Siivousliinojen pesukone						
14. Jäähdyttäminen ja pakastaminen	<b>Laitoksessa</b>					
	<input type="checkbox"/> Jäähdytetään tuotteita <input type="checkbox"/> Pakastetaan tuotteita <input type="checkbox"/> Varastoidaan <input type="checkbox"/> Jäähdytettyjä tuotteita					

	<p><input type="checkbox"/> Pakasteita</p> <p><b>Kylmälaitteet:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Kylmähuone/kylmiö; kpl      <input type="checkbox"/> Jäähdytyslaite/-huone; kpl</p> <p><input type="checkbox"/> Pakastevarasto; kpl      <input type="checkbox"/> Pakasteallas/-kaappi; kpl</p> <p><input type="checkbox"/> Pakastuslaite kpl</p> <p><input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.</p>
15. Veden hankinta ja jätevesien käsittely	<p><input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoon      <input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p> <p><input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin</p> <p><input type="checkbox"/> Jätevedet käsitellään muuten, miten;</p>
16. Sivutuotteet	<p><b>Laitoksessa syntyy sivutuotteita</b></p> <p><input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1</p> <p><input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2</p> <p><input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3      kg/viikko</p> <p><b>Sivutuotteiden vastaanottoaika</b></p> <p><input type="checkbox"/> Sivutuotteet lähetetään laitoksesta rehuaineeksi</p> <p><input type="checkbox"/> Lemmikkieläinten rehuun      <input type="checkbox"/> Turkiseläinten/tarhakoirien rehuun</p> <p><b>Rehuaineen vastaanottoaika</b></p> <p><b>Kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta:</b></p>
17. Jätehuolto	<p><input type="checkbox"/> Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon</p> <p><b>Jätteiden lajittelutavat</b></p> <p><input type="checkbox"/> Biojäte      <input type="checkbox"/> Lasi      <input type="checkbox"/> Metallit      <input type="checkbox"/> Pahvi      <input type="checkbox"/> Paperi</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä;</p>

	<b>Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus:</b>
--	---

18. Lisätiedot			
19. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä	Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
VAADITTAVAT LIITTEET	<input type="checkbox"/> Asemapiirustus <input type="checkbox"/> Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu <input type="checkbox"/> Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä (lattiakaivot)		
	<input type="checkbox"/> Laiteluettelo <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät		
MUUT LIITTEET	<input type="checkbox"/> Muu, mikä;		

**Hakemus on toimitettava liitteineen Riihimäen kaupungin ympäristöterveyteen.**  
Henkilötiedot rekisteröidään ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmään

<b>Viranomaisen täyttää</b>			
<b>Saapunut (pvm)</b> _____ / _____ 20_____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei _____ / _____ 20_____	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/ annettu _____ / _____ 20_____	Pyydetty lisäasiakirjat saatu _____ / _____ 20_____
	Tarkastajan allekirjoitus	Tarkastajan allekirjoitus	Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymis-			



tarkastus suoritettu	____ / ____ 20____
-------------------------	--------------------