

<b>OULUNKAAREN YMPÄRISTÖPALVELUT</b> PL 10 93101 Pudasjärvi ymparistopalvelut@pudasjarvi.fi Faksi: (08) 823 453	<b>HAKEMUS</b> <b>Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus</b> <b>MAITO-ALAN LAITOS</b> <b>Dnro (viranomaisen täyttää)</b>
---	---

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee

 toiminnan aloittamista

 toiminnan olennaista muuttamista

 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)		
2. Y-tunnus (tai henkilötunnus)			
3. Toimipaikka	Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Sähköpostiosoite		
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Evira antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

**Hakemus toimitetaan Oulunkaaren johtavalle eläinlääkärille vähintään 60 päivää ennen toiminnan suunniteltua aloittamisajankohtaa.**

 Oulunkaaren johtava eläinlääkäri  
 Jyrkkäkoskentie 18  
 93100 Pudasjärvi

 p. 040 3510 498  
 sähköp.  
 ymparistopalvelut@pudasjarvi.fi

 internetosoite:  
<http://www.pudasjarvi.fi/asukkaalle/ymparisto-ja-luonto>

 Pudasjärvi  
 Ii  
 Vaala  
 Utajärvi



12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)																																																	
13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä <span style="margin-left: 150px;">Määräaikaaisia henkilöitä</span>																																																
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista <span style="float: right;">tai erillinen liite</span></p> <p><input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia</p> <p>Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? <span style="margin-left: 20px;">;</span> mitä säilytetään?</p>																																																
15. Varastotilat	<p><input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila</p> <p><input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)</p>																																																
16. Tuotantotilojen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?																																																
17. Talousveden hankinta	<p><input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston <span style="margin-left: 150px;"><input type="checkbox"/> Muu, mikä?</span></p> <p><span style="margin-left: 150px;"><input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin?</span></p> <p><span style="margin-left: 150px;"><input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä</span></p>																																																
18. Jätevedet ja viemärointi	<p><input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla</p> <p><input type="checkbox"/> yli 0°C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiaikaivo</p> <p>Jätevedet johdetaan</p> <p><input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin</p> <p><input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään</p>																																																
19. Jätehuolto	<p><input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten?</p> <p><input type="checkbox"/> Jätekatos</p> <p><input type="checkbox"/> Jätehuone</p> <p><input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone</p>																																																
20. Sivutuotteet	<p>Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta, sekä palautuvien sivutuoteastioiden puhdistamisesta</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita <span style="margin-left: 20px;">kg/vuosi;</span></p> <p>Sivutuotteiden luokka (1,2,3)</p>																																																
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala <span style="margin-left: 20px;">m<sup>2</sup></span> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)																																																
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">huonetila</th> <th style="width: 15%;">pinta-ala, m<sup>2</sup></th> <th style="width: 15%;">lattiapinnoite</th> <th style="width: 15%;">seinäpinnoite</th> <th style="width: 15%;">kattopinnoite</th> <th style="width: 15%;">työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><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></tr> <tr><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></tr> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																										
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																											

22. Pesu- ja siivoustilat	Pesu- ja siivoustilat 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	
Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet			
23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, laatuille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?		
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?		
25. Henkilökunnan sosiaalitilat	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)		
26. Toiminnan arvioitu aloittamispäivä tai muuttumispäivä			
27. Lisätiedot			
28. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys	Paikka ja pvm		
Liitteet	1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi: <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit <input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit <input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäädytettyjen tilojen lämpötilat	<input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista  <input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma  <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite)  <input type="checkbox"/> muu, mikä	
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen Oulunkaaren ympäristöpalveluille.</b>			
<b>Viranomaisen täyttää</b> Saapunut (pvm) ____/____ 20 ____	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus		
Hakemuksen tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			