

**Elintarvikelain (297/2021) 11 §:n mukainen hakemus
- Laitos (hyväksytty elintarvikehuoneisto)**
SAAPUMISPÄIVÄMÄÄRÄ (viranomainen täyttää)

Elintarvikehuoneiston on oltava Vantaan elintarvikevalvonnan hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Hakemuksen käsittelystä peritään ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen taksa.

Hakemuksen aihe

Toiminnan aloittaminen

Toiminnan olennainen muuttaminen

Hakemuksen kohde

Liha-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 a)

Kala-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 b)

Maitoalan laitos (tarkemmin kohdassa 5 c)

Varastolaitos (tarkemmin kohdassa 5 d)

Muna-alan laitos

Muu, mikä:

1. TOIMIJA

Toimijan nimi

Y-tunnus

Osoite

Postinumero ja -toimipaikka

Kotikunta

Sähköpostiosoite

Toimijan puhelin

Yhdyshenkilö/vastuuhenkilö

Yhdyshenkilön puhelin

Laskutusosoite

2. TOIMIPAikka

Toimipaikan nimi

Toimipaikan puhelin

Osoite

Postinumero ja -toimipaikka

Isännöitsijä

Isännöitsijän puhelin

3. ELINTARVIKEHUONEISTON KÄYTTÖTARKOITUS JA SIJAINTI

Huoneiston rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus

Laitoksen hyväksymisnro (jos kyse toiminnan muutoksesta)

Huoneisto sijaitsee

Liikekiinteistössä

Asuinkiinteistön yhteydessä

Teollisuuskiinteistössä

Muulla, missä:

4. LAITOKSEN TOIMINTA

Suunniteltu aloitusajankohta/suunniteltu muutoksen voimaantuloajankohta

Kuvaus toiminnasta ja valmistettavista/varastoitavista tuotteista tai suunnitelluista olennaisista muutoksista

4 A. LIHA-ALAN LAITOSTOIMINTA

Liha-alan laitos, josta lähetettävien elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä

kg/vuosi

Lihaleikkaamo, jossa leikattavan lihan keskimääräinen määrä on

kg/pv ja

kg/vk

Sika

Siipikarja

Lammas

Tarhattu riista

Nauta

Hevonen

Kani

Luonnonvarainen riista

Poro

Muu, mikä:

Jauhelihan valmistus

Raakalihavalmisteiden valmistus

Lihavalmisteiden valmistus

Mekaaninen lihan erottaminen

Pakkaaminen/uudelleen kääriminen

Pakastus

Varastointi

Täyssäilykkeiden valmistus

Muu toiminta, mikä:

Muu toiminta

TSE-riskiaineiden erotus

Luomutuotteiden käsittely tai varastointi

Muu, mikä:

4 B. KALA-ALAN LAITOSTOIMINTA

Kala-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä kg/vuosi

Kalojen perkaus

Raakakalavalmisteiden valmistus

Viipalointi	Fileointi	Paloittelu	Kalanlihan mekaaninen talteenotto
-------------	-----------	------------	-----------------------------------

Kalajalosteiden valmistus

Kuumentaminen	Savustus	Suolaus	Kuivaaminen
---------------	----------	---------	-------------

Marinointi	Säilykkeet	Äyriäisten ja nilviäisten keitto
------------	------------	----------------------------------

Pakkaaminen	Varastointi	Pakastus
-------------	-------------	----------

Mädin käsittely	Sushin valmistus
-----------------	------------------

Muu toiminta

Luomutuotteiden käsittely tai varastointi

Muu, mikä:

4 C. MAITOALAN LAITOSTOIMINTA

Maitoalan laitos, johon vastaanotetun raakamaidon keskimääräinen määrä on yhteensä kg/vuosi

Maitoalan laitos, johon vastaanotetun raaka-ainemaidon keskimääräinen määrä on yhteensä kg/vuosi

Maitoalan laitos, johon vastaanotetun muun maitopohjaisen raaka-aineen keskimääräinen määrä on yhteensä kg/vuosi

Maitoalan laitos, josta lähetettävien elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä kg/vuosi

Nesteiden valmistus

Maito	UHT-tuotteet	Hapanmaitovalmisteet
-------	--------------	----------------------

Kerma	Vanukas	Muu, mikä:
-------	---------	------------

Juuston valmistus

Emmental	Edam-tyyppiset	Kitti	Raasteet
----------	----------------	-------	----------

Sulate	Marinointi	Pastöroitu tuorejuusto
--------	------------	------------------------

Pastöroimaton tuorejuusto	Muu, mikä:
---------------------------	------------

Voin ja ravintorasvojen valmistus

Voi	Kasvisöljyseokset	Muu, mikä:
-----	-------------------	------------

Jäätelön valmistus

Kermajäätelö	Sorbetti	Muu, mikä:
--------------	----------	------------

Jauheiden valmistus

Laktoosi	Kaseiini	Hera
----------	----------	------

Muu, mikä:

Muu toiminta

Luomutuotteiden käsittely tai varastointi Muu, mikä:

4 D. VARASTOLAITOS

Eläinperäisiä elintarvikkeita varastoiva laitos, josta välitettävien elintarvikkeiden määrä on yhteensä kg/vuosi

Tuore liha Elimet Jauheliha Tuore siipikarjanliha

Tuore kala Lihavalmisteet Raakalihavalmisteet

Jalostetut kalastustuotteet, mitä:

Maito ja maitotuotteet, mitä:

Muut eläinperäiset elintarvikkeet, mitä:

Muut elintarvikkeet, mitä:

Pakasteet

Liha, jauheliha, raakalihavalmisteet tai lihavalmisteet Kalastustuotteet

Maitotuotteet Muut elintarvikkeet, mitä:

Luomutuotteiden käsittely tai varastointi

Varastoitavat elintarvikkeet:

ovat varastolaitoksen omistuksessa ovat muiden kuin varastolaitoksen omistuksessa

4 E. ELINTARVIKKEIDEN VIENTI JA TUONTI**Elintarvikkeiden maastavienti**

Kohdemaat:

Elintarvikkeiden maahantuonti

Tuontimuoto: Kolmasmaantuonti (EU:n ulkopuolelta) Sisämarkkinakauppa (EU:n sisältä)

Arvio koko maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi)

Tuoteryhmät

Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet

Eläimistä saatavat elintarvikkeet (merkitse elintarvikeryhmät alla olevaan sarakkeeseen)

Tuotavat eläimistä saatavat elintarvikkeet

Raaka liha, jauheliha ja/tai sisäelimet Hyönteiselintarvikkeet ja raa'at hyönteiset

Kananmunat Kalastustuotteet ja elävät merenelävät

Lihavalmisteet Maito- ja munatuotteet, muiden eläinten kuin

Raakalihavalmisteet kanojen munat

Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja), mikä:

Salmonellaerityistakuutuotteiden tuontia muista kuin erityistakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)

Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tiheydestä ja laajuudesta

tuontikertoja/vuosi

kg/vuosi

Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalvelua

Osoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkastettavissa

Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille

5. LAITOS

Laitoksen kokonaispinta-ala, m²

Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä (esim. tuotantotilat, varastot, sosiaalitilat ym.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä

Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattia	Seinät	Katto	Työtasot
-----------------	---------------------------	--------	--------	-------	----------

Pohjapiirustuksessa on selvitykset sijoittelusta

Lattiakaivot

Vesipisteet

Laitteet ja kiinteät kalusteet

Raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden varastointi

Pakkausmateriaalien varastointi

Valaistus laitoksessa

Valaistus on tarkoituksenmukainen

6. HENKILÖKUNNAN SOSIAALITILAT

Henkilökunnan määrä, kpl

Pukuhuoneet

Naiset

Miehet

Yhteiset

Vain pukukaapit

Käsienpesualtaat

Käymälä(t)

Suihku(t)

7. SIIVOUSVÄLINETILAT

Erillinen siivousvälinetila

Kaatoallas

Lattiakaivo

Kuivauspatteri

8. ILMANVAIHTO

Painovoimainen Koneellinen poisto Koneellinen tulo ja poisto

9. KULKUREITIT JA KULJETUSREITIT

Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä, käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)

Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteen kuljetusreiteistä käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)

10. JÄÄHDYTETYT TILA JA NIIDEN LÄMPÖTILAT

Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät käyvät ilmi hakemuksen liitteestä

11. VEDENHANKINTA

Liitetty yleiseen vesijohtoon

Muu, mikä:

12. JÄTEVEDET JA VIEMÄRÖINTI

Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin

Jätevedet johdetaan muualle, minne:

13. JÄTTEET

Liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon

Jätteiden lajittelutavat

Biojäte	Lasi	Metalli	Pahvi
Paperi	1. luokan sivutuote	2. luokan sivutuote	3. luokan sivutuote

Muu, mikä:

Ongelmajätteen ja sivutuotteiden varastointi, käsittely ja kuljetus

14. MUUT VIREILLÄ OLEVAT LUVAT

Muut vireillä olevat luvat (esim. ympäristöluvut)

15. KULJETUS

Tiedot elintarvikkeiden kuljetuskalustosta

Omat kuljetusajoneuvot, mitkä

Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi

Pakastekuljetus

Kuljetus jäähdytettynä

Kuljetus kuumana

Kuljetus huoneenlämpötilassa

16. LISÄTIEDOT

Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/>

18. LIITTEET

Hakemus tulee toimittaa kaikkine tarvittavine liitteineen (piirustukset kahtena kappaleena) joko sähköpostitse kirjaamo@vantaa.fi tai osoitteella: Kirjaamo, PL 8801, 01030 Vantaan kaupunki

Omavalvontasuunnitelma

Asemapiirustus

LVI-piirrokset

Pohjapiirustus, johon on merkitty vesipisteiden ja lattiakaivojen sijainti

Kalustepiirustus ja laitesuunnitelma (esim. kuvattu pohjapiirustuksessa)

Selvitykset henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä

Selvitykset raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreiteistä

Selvitykset jäähdytetyistä tiloista ja niiden lämpötiloista ja lämpötilojen seurantarjestelmistä

Jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä tai -hakemuksesta

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista (pyydä lomake erikseen)

Muut liitteet: