

Elintarvikehuoneiston on oltava Lahden ympäristöterveyden hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hakemuksen aihe

Toiminnan aloittaminen

Toiminnan olennainen muutos

Muu, mikä?

Hakemuksen kohde

Liha-alan laitos (kohta 9 a)

Kala-alan laitos (kohta 9 b)

Maitoalan laitos (kohta 9 c)

Varastolaitos (kohta 9 d)

Muna-alan laitos (kohta 9 e)

Muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomaisen antaa numeron)		
	Osoite ja postitoimipaikka		Puhelin
			Kotikunta
	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"/> Liikekiinteistössä		<input type="checkbox"/> Muualla, missä?
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus			
3. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija		
	Laatimispäivämäärä		
	Omavalvonnin vastuuhenkilö		
	Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

4. Henkilökunnan määrä	Vakituksia henkilöitä	kpl, arvio määräraikaisista henkilöistä	kpl
5. Arvioitu aloittamispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista			
6. Elintarvikkeiden vienti ja tuonti	<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maastavienti, kohdemaat: <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti, arvio laajuudesta kg/v <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta) <input type="checkbox"/> Sisämarkkinatuonti (EU:n sisältä) Tuoteryhmät: <input type="checkbox"/> Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet <input type="checkbox"/> Eläimistä saatavat elintarvikkeet (tarkenna elintarvikeryhmät alla olevaan listaukseen) <input type="checkbox"/> Salmonellaeritystakuutuotteiden tuontia muista kuin salmonellaeritystakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita) Tuotavat eläimistä saatavat elintarvikkeet: <input type="checkbox"/> Raaka liha, jauheliha ja/tai sisäelimet <input type="checkbox"/> Kananmunat <input type="checkbox"/> Lihavalmisteet <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteet <input type="checkbox"/> Hyönteiselintarvikkeet ja raa'at hyönteiset <input type="checkbox"/> Kalastustuotteet ja elävät merenelävät <input type="checkbox"/> Maito- ja munatuotteet, muiden eläinten kuin kanojen munat <input type="checkbox"/> Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja), mikä <input type="checkbox"/> Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalvelua Osoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkastettavissa: <input type="checkbox"/> Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille		
7. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (rekisteröitävä 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. a. Liha-alan laitostoiminta	<input type="checkbox"/> Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko kg/päivä		<input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus <input type="checkbox"/> Suolaaminen <input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen Jauhelihan ja/tai raakalihavalmisteiden tuotantomäärä kg/vuosi
	Leikattavat eläinlajit: <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> karioeläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) <input type="checkbox"/> poro <input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) <input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) <input type="checkbox"/> muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/> Pakastaminen <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käsittely tai varastointi <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?

	<input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/ vuosi <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Kylmäsavustus <input type="checkbox"/> Lämminsavustus <input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuivaaminen <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku) <input type="checkbox"/> Poron kuivalihan valmistus <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee laitoksen yhteydessä <input type="checkbox"/> Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee toisella paikkakunnalla, missä? <input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus <input type="checkbox"/> Pakastaminen <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Uudelleenkääriminen ja/tai –pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?	<input type="checkbox"/> Muu liha-alan valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi <input type="checkbox"/> Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistusta <input type="checkbox"/> Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittelyä <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?
9. b. Kala-alan laitostoiminta	Tuotantomäärä kg/vuosi Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> viljelty kala <input type="checkbox"/> luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset ja simpukat <input type="checkbox"/> luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset ja simpukat <input type="checkbox"/> käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Suomesta peräisin oleva lohi (pl. Tenojoen lohi), kokoluokkaa 6 suurempi silakka, jokinahkiainen, muikun mäti ja merialueelta pyydetty nierä Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> perkaus <input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> fileointi <input type="checkbox"/> paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> muu, mikä? Jalosteiden valmistaminen <ul style="list-style-type: none"> <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 valmistaminen <input type="checkbox"/> kalapuolisäilykkeen valmistus <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> loimutus <input type="checkbox"/> hiillostus <input type="checkbox"/> lipeäkala <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäjä tuotteita (lihakukot, lohikukot ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> viipalointi <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> uudelleen kääriminen ja/tai -pakkaaminen <input type="checkbox"/> varastointi <input type="checkbox"/> luomutuotteiden käsittely tai varastointi <input type="checkbox"/> muuta, mitä?	

<p>9. c. Maitoalan laitostoiminta</p>	<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 <input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käsittely tai varastointi	
<p>9. d. Varastolaitoksen toiminta</p>	<p>Varastoitavien eläimistä saatavien elintarvikkeiden lajit: <input type="checkbox"/> liha ja lihatuotteet <input type="checkbox"/> maito ja maitotuotteet <input type="checkbox"/> kalastustuotteet (ml. nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä saadut tuotteet) <input type="checkbox"/> munat ja munavalmisteet</p> <input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käsittely tai varastointi	<p>Elintarvikkeiden varastointiolosuhteet: <input type="checkbox"/> pakkasvarasto <input type="checkbox"/> jäähdytetty varasto <input type="checkbox"/> jäähdyttämätön varasto</p>
<p>9. e. Muna-alan laitostoiminta</p>	<p>Munapakkaamo</p> <p>Pakkausmäärä kg/vuosi</p> <p>Pakattavat munalajit: <input type="checkbox"/> kana <input type="checkbox"/> hanhi <input type="checkbox"/> viiriäinen <input type="checkbox"/> strutsi <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuotantomuoto: <input type="checkbox"/> luomu <input type="checkbox"/> lattiakanala <input type="checkbox"/> kerroslattikanala <input type="checkbox"/> häkkikanala <input type="checkbox"/> virikehäkkikanala</p> <p>Tuontituotteet</p> <p>Tuontimäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet: <input type="checkbox"/> pitkä muna <input type="checkbox"/> vohveliimassa <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käsittely tai varastointi	<p>Munatuotteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg /vuosi</p> <p>Tuotteet: <input type="checkbox"/> kokomunamassa <input type="checkbox"/> keltuaimassa <input type="checkbox"/> valkuaimassa <input type="checkbox"/> keitetty muna <input type="checkbox"/> paistettu muna <input type="checkbox"/> munarouhe <input type="checkbox"/> munarasvavalmiste <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p>

10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:						
11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala m ²						
	Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)						
	huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?							
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"/> paperipyyheteline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiainannostelija			
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 seurantatalennuslaitteet 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 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 <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 sosiaalililat ja käymälät	<p>Pukuhuoneet</p> <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)	<p>Käymälät</p> <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"/> paperipyyhkeväline	
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)	<p>Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta</p> <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone	
	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat		
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus		
19. Jätevedet ja viemäröinti	<p>Jätevedet johdetaan</p> <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			
22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys	
LIITTEET	<input type="checkbox"/> asemapiirustus <input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu sekä jäähdytettyjen tilojen lämpötilat <input type="checkbox"/> henkilöstön kulkureitit <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäröinnistä	<input type="checkbox"/> laiteluettelo <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä	
<p>Hakemus on toimitettava kahtena kappaleena liitteineen Lahden kaupungin ympäristöterveyteen. (MMM 318/2021 5 §)</p> <p>Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/.</p>			
<p>Viranomaisen täyttää</p> <p>Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____</p>			
Hakemuksen tarkastus	<p>Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen</p> <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	<p>Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu</p> _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	<p>Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu</p> _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	<p>Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu</p> <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____ <input type="checkbox"/> ei		