

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin		
Hyväksymishakemus koskee	<input type="checkbox"/> Toiminnan aloittamista	<input type="checkbox"/> Toiminnan olennaista muuttamista
<input type="checkbox"/> Muuta, mitä		
1. Toimija		
Toimijan nimi		
Katuosoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Kotikunta		Puhelinnumero
Vastuuhenkilö		
Puhelinnumero	Sähköposti	
Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)		
2. Y-tunnus (tai henkilötunnus)		
3. Toimipaikka		
Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimijan)		
Katuosoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Sähköpostiosoite		Puhelinnumero
Laitoksen hyväksymisnumero (jos kyseessä uusi laitos, Evira antaa numeron)		
Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelinnumero
Laitos sijaitsee <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä		
Muualla, missä?		
4. Käyttötarkoitus		
Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma		
Laatimis-/päivityspäivämäärä		
Omavalvonnan vastuuhenkilö		
Omavalvontanäytteitä tutkiva (t) laboratorio (t)		

Oulun seudun ympäristötoimi, ympäristöterveydenhuolto Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu, Tyrnävä

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus		
Käsiteltävät kalastustuotteet		
<input type="checkbox"/> viljelty kala, äyriäiset ja simpukat	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa		
<input type="checkbox"/> yli 17 cm tai kokoluokittematonta silakkaa <input type="checkbox"/> luonnonvarainen lohi <input type="checkbox"/> luonnonvarainen nierä		
<input type="checkbox"/> luonnonvarainen taimen <input type="checkbox"/> luonnonvarainen jokinahkiainen		
<input type="checkbox"/> Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> lajittelu <input type="checkbox"/> perkaus		
<input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen	<input type="checkbox"/> fileointi/paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto	
<input type="checkbox"/> muuta, mitä?		
<input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> lämminsavustus <input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> puolissäilykkeiden valmistaminen		
<input type="checkbox"/> viipalointi/siivutus <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto		
<input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä tuotteita (lohikukot ym.)		
<input type="checkbox"/> Muuta, mitä?		
<input type="checkbox"/> kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> Pakastaminen	tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen	tuotantomäärä	kg/vuosi
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet		
Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan		
8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti		
<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan)		
<input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia		
9. Myymälätoiminta		
<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus)		
10. Elintarvikkeiden kuljetus		
<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä?		
<input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimija nimi ja yhteystiedot		
<input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa		

11. Lyhyt kuvaus toiminnasta/muutoksista			
Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista			
12. Selvitys erityisjärjestelyistä			
Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (esim. toimintojen ajallinen erottaminen)			
13. Henkilökunnan määrä			
Vakituisia	määrä	määräaikaisia	määrä
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet			
Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista (tai erillinen liite)			
<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia			
Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 1386 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, väliaikaisvarastoinnin ja varastoinnin aikana.			
<input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotilaa missä ja mitä siellä säilytetään?			
15. Varastotilat			
<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat) <input type="checkbox"/> Jäittämiseen käytettävä jään varasto			
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			
<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston <input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä			

26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä	
27. Lisätiedot	
28. Päiväys ja toimijan allekirjoitus	
Paikka ja aika	Allekirjoitus ja nimenselvennys
Liitteet	
<p>1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta käy ilmi:</p> <p><input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit</p> <p><input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit</p> <p><input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu</p> <p><input type="checkbox"/> jäähdytettyjen tilojen lämpötilat</p> <p><input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista</p> <p><input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p>	

Hakemus on toimitettava Oulun seudun ympäristötoimeen, PL 34 (käyntiosoite Solistinkatu 2) 90015 Oulun kaupunki

VIRANOMAINEN TÄYTTÄÄ	
Saapunut (pvm)	. .20
Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen	<input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei . .20
Tarkastajan allekirjoitus	
Hakemuksen tarkastus	
Rakennusvalvontaviranomaisen käyttökatselmus on suoritettu	<input type="checkbox"/> kyllä milloin . .20 <input type="checkbox"/> ei
Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/annettu	. .20
Tarkastajan allekirjoitus	
Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu	. .20
Tarkastajan allekirjoitus	
Toimipaikan hyväksymistarkastus	

Oulun seudun ympäristötoimi, ympäristöterveydenhuolto Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu, Tyrnävä