Toiminnan aloittaminen  Omavalvontasuunnitelmaa  
 Toiminnan / tilojen olennainen muutos  Muuta, mitä?

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Toimijaa**  **koskevat tiedot** | | | **Elintarvikealan toimijan nimi:** | | | | **y-tunnus** (tai sen puuttuessa henkilötunnus) |
| **Osoite ja postitoimipaikka:** | | | | **Kotikunta:** |
| **Puhelin:** | | **Fax / sähköpostiosoite:** | | |
| **Yhteyshenkilö: puh.** | | | | |
| **Laskutusosoite, jos eri kuin yllä:** | | | | |
| **2. Huoneistoa**  **koskevat tiedot** | | **Elintarvikehuoneiston nimi:** | | | | | |
| **Käyntiosoite:** | | | | | |
| **Puhelin:** | | **Fax / sähköpostiosoite:** | | | |
| **Aloittamisajankohta:** | |  | | | |
| **Huoneisto sijaitsee**  **liikekiinteistössä** **teollisuuskiinteistössä**  **asuinkiinteistössä** | | | | | |
| **3. Omavalvonta-suunnitelma** | Omavalvontasuunnitelman laatija:  Laatimispäivämäärä:  Omavalvonnan vastuuhenkilö:  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t): | | | | | | |
| **4. Henkilökunnan**  **määrä** | Vakituisia henkilöitä       kpl  Arvio määräaikaisista henkilöistä       kpl | | | | | | |
| **5. Arvioitu aloittamispäivä ja lyhyt kuvaus harjoitettavan toiminnan laadusta** |  | | | | | | |
| **6. Myymälätoiminta** | Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (hyväksyttävä erikseen elintarvikehuoneistoksi) | | | | | | |
| **7. Elintarvikkeiden kuljetus** | | Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä?  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?  Pakastekuljetus  Kuljetus jäähdytettynä  Kuljetus kuumana  Kuljetus huoneenlämmössä | | | | | |
| **8. Toiminnan kannalta tärkeimmät laitteet (voi olla myös liitteenä laiteluettelo)** | | **Kylmä-, jäähdytys-, jäädytys- ja pakastelaitteet** | | | | **Valmistus- ja kuumennuslaitteet** | |
|  | | | |  | |
|  | | | |  | |
|  | | | |  | |
| **9. Toiminta** | | Tuotantomäärä       kg/vuosi  Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat  Viljelty kala  Luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset, simpukat  Luonnonvarainen merivesialueen kala, äyriäiset, simpukat  Käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun  (Komission asetuksessa N:o 1259/2011 luetellut lajit)  Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely  Perkaus  Raakavalmisteiden valmistaminen  fileointi  paloittelu  kalanlihan mekaaninen talteenotto  muuta, mitä?  Kalajalosteiden valmistaminen  Savustaminen  Mädin käsittely  Äyriäisten ja nilviäisten keittäminen  Täyssäilykkeiden valmistaminen  muu, mikä?  viipalointi  pakastaminen  pakkaaminen  uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen  varastointi  muuta, mitä? | | | | | |
| **10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet** | | Luettelo muista elintarvikkeista, joita valmistetaan laitoksessa | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11. Selvitys ilmanvaihdosta** | | koneellinen tulo ja poisto  koneellinen poisto | | painovoimainen | |
|  | |  | | | |
| **12. Siivoustilat** | Tilat: | | | varustus: | |
| **13. Sosiaalitilat ja käymälät** | Pukuhuone  Pukukaapit  WC | | |  | |
| **14. Huoneiston kokonaispinta-ala** | Huoneiston kokonaispinta-ala       cm2 | | | | |
| **15. Pihan päällystemateriaali** |  | | | | |
| **16. Vesi- ja**  **jätevesihuolto** | Liittynyt yleiseen vesijohtoverkostoon  Muu, mikä?  (tutkimustodistus veden laadusta liitteeksi) | | | | Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriverkkoon  Jätevedet johdetaan muulla tavoin, miten: |
| **17. Selvitys**  **jätehuollosta** | Liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon | | Jätehuolto järjestetty muutoin, miten: | | |
| **18. Käsien-**  **pesupisteet** | Käsienpesupisteet tuotantotilassa  kpl Paperipyyheteline  Kosketusvapaa hana  nestesaippua-annostelija  Käsien desinfektioaineannostelija | | | | |
| **19. Liitteet** | **Pakolliset liitteet:**  omavalvontasuunnitelma  pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu  **Tarvittaessa:**  Laiteluettelo  Elintarvikekuljetuksiin käytettävän kuljetusajoneuvon rekisteriotteesta kopio  Tutkimustulos talousveden laadusta  muu, mikä  Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään MMM asetuksessa 1369/2011 | | | | |

Päivämäärä Allekirjoitus ja nimen selvennys

**Hakemus toimitetaan alla olevaan osoitteeseen:**

**Keski-Savon ympäristötoimi**

**Merja Voutilainen**

**PL 101, 76101 Pieksämäki**

**merja.voutilainen ad leppavirta.fi**