

 Keski-Uudenmaan YMPÄRISTÖKESKUS	HAKEMUS - LAITOKSET Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukainen elintarvikehuoneiston hyväksyminen laitokseksi
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää) TUUDNo- _____ <u>21.06.2018</u>

Toimija täyttää soveltuvin osin

Elintarvikehuoneiston on oltava ympäristökeskuksen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Hakemuksen käsittelystä peritään kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Hakemus koskee

☐ Toiminnan aloittamista

☒ Toiminnan olennaista muuttamista

☒ Liha-alan laitos

☐ Kala-alan laitos

☐ Muna-alan laitos

☐ Varastolaitos

1. Toimija	Toimijan nimi Savuhovi Oy	
	Osoite postitoimipaikka ja kotikunta Koivunoksa 9, 04200 Kerava	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 020-7756730 info(at)savuhovi.fi
	Yhteyshenkilö Kaj Ojanperä	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 0405484899 kaj.ojanpera(at)savuhovi.fi
	Laskutusosoite koivunoksa 9, 04200 Kerava	
2. Y-tunnus	2273378-2	
3. Toimipaikka	Nimi Savuhovi Oy	
	Yhteyshenkilön nimi Kaj ojanperä	
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka Koivunoksa 9, 04200 Kerava	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 040-5484899 kaj.ojanpera(at)savuhovi.fi
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Evira antaa numeron) 2940	
4. Huoneiston käyttötarkoitus ja sijainti	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus Elintarvikelaitos	
	Huoneisto sijaitsee ☐ Liikekiinteistössä ☒ Teollisuuskiinteistössä ☐ Asuinkiinteistössä	
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä: 21.06.2018 Omavalvonnan vastuuhenkilö: Kaj Ojanperä	

POSTIOSOITE: KESKI-UUDENMAAN YMPÄRISTÖKESKUS, PL 60, 04301 TUUSULA;

KÄYNTIOSOITE: HYRYLÄNKATU 8 C, TUUSULA

 PUHELIN: (09) 87181; FAKSI: (09) 3487 3220; WWW.KESKIUUDENMAANYMPARISTOKESKUS.FI

Järvenpää, Kerava, Mäntsälä, Nurmijärvi, Tuusula

6. Laitoksen toiminta	Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä 27.06.2018 Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja/tai kuljetettavista tuotteista tai toiminnan olennaisesta muutoksesta Raakalihavalmisteiden valmistus ja pakkaus Tuore liha (sika/kalkkuna) kotimainen/ulkomainen Tuoresuolatut kokolihat (sika/kalkkuna) Pintasavustettu file/kassler Pintamaustettu kokoliha (sika) Tuotteet pakataan kutterihuoneessa. Huoneesta on purettu seinät ja tehty yhtenäinen isohuone. Tuotteita ei tehdä samana päivänä kun tehdään makkaramassoja.
7. Elintarvikehuoneisto-toiminta(jolloin tehdään erillinen elintarvike-huoneistoilmoitus)	Laitoksen yhteydessä on ☐ myymälätoimintaa ☐ henkilöstöravintola
8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti	x Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ei vastaa ensisaapumisvalvonnasta alueellaan) ☐ Kolmasmaatuontia
9. Elintarvikkeiden kuljetus	x Omat kuljetusajoneuvot x Kuljetus ostopalveluna x Pakastekuljetus x Kuljetus jäähdytettynä ☐ Kuljetus kuumana ☐ Kuljetus huoneenlämpötilassa
10a. Liha-alan laitostoiminta	☐ Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko tai kg/päivä Leikattavat eläinlajit: ☐ Nautaeläimet ☐ Sika ☐ Lammas/vuohi ☐ Kavioeläimet ☐ Siipikarja ☐ Tarhattu riista ☐ Poro ☐ Luonnonvarainen riista ☐ Muu, mikä; TSE – riskiaineksen erottaminen ☐ Kyllä ☐ Ei ☐ Naudan pääntien irrottaminen leikkaamossa ☐ Lampaan ja vuohen selkäytimen poisto leikkaamossa

10a. jatkuu	x Muu liha-alan laitos ☐ Jauhelihan valmistus kg/vuosi x Raakalihavalmisteiden valmistus 90000 kg/vuosi ☐ Uudelleenkääriminen kg/vuosi ☐ Mekaanisesti erotettu liha kg/vuosi ☐ Gelatiinin tuotantolaitos kg/vuosi ☐ Mahojen, virtsarakkojen ja suolten käsittely kg/vuosi ☐ Lihavalmisteiden valmistus kg/vuosi ☐ Kuumentaminen ☐ Kylmäsavustus ☐ Lämminsavustus ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Kuivaaminen ☐ Kestomakkaran valmistus ☐ Raakamakkaran valmistus ☐ Viipalointi, siivutus ☐ Muu valmistus, mikä;
10b. Kala-alan laitostoiminta	Tuotantomäärä kg/vuosi Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat ☐ Viljelty kala ☐ Luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset, simpukat ☐ Luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset, simpukat ☐ Käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun ☐ Itämeren alueelta peräisin oleva luonnonvarainen lohi ☐ Yli 17 cm:n tai kokoluokittelematon Itämeren alueelta peräisin oleva silakka ☐ Luonnonvarainen nieriä ☐ Luonnonvarainen jokinahkiainen ☐ Luonnonvarainen taimen Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely ☐ Perkaus ☐ Raakavalmisteiden valmistus kg/vuosi ☐ Fileointi ☐ Paloittelu ☐ Viipalointi ☐ Kalanlihan mekaaninen talteenotto ☐ Mädin käsittely ☐ Muu, mikä; ☐ Kalajalosteiden valmistus kg/vuosi ☐ Kuumentaminen ☐ Kylmäsavustus ☐ Lämminsavustus ☐ Suolaus ☐ Kuivaaminen ☐ Marinointi ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Kalapuolisäilykkeiden valmistus ☐ Loimutus ☐ Äyriäisten ja nilviäisten keitto ☐ Hiillostus ☐ Lipeäkala ☐ Taikinakuoreen käärityt tuotteet (esim. kalakukko) ☐ Muu, mikä; ☐ Kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen kg/vuosi ☐ Uudelleen kääriminen tai pakkaaminen kg/vuosi

POSTIOSOITE: KESKI-UUDENMAAN YMPÄRISTÖKESKUS, PL 60, 04301 TUUSULA;

KÄYNTIOSOITE: HYRYLÄNKATU 8 C, TUUSULA

PUHELIN: (09) 87181; FAKSI: (09) 3487 3220; WWW.KESKIUUDENMAANYMPARISTOKESKUS.FI

Järvenpää, Kerava, Mäntsälä, Nurmijärvi, Tuusula

10c. Maitoalan laitostoiminta	Käsiteltävän raakamaidon määrä; kg tai l/vuosi) Käsiteltävän raaka-aine maidon määrä; (kg tai l/vuosi) Valmistettavat tuotteet: ☐ Juusto (kg/vuosi) ☐ Emmental ☐ Edam-tyyppinen ☐ Kittu ☐ Sulate ☐ Marinointi ☐ Pastöroitu tuorejuusto ☐ Pastöroimaton tuorejuusto ☐ Raasteet ☐ Muu, mikä; ☐ Voi ja ravintorasvat (kg/vuosi) ☐ Voi ☐ Kasvisöljyseokset ☐ Muu, mikä; ☐ Jäätelö (kg tai l /vuosi) ☐ Kermajäätelö ☐ Maitojäätelö ☐ Muu, mikä; ☐ Nestemäiset maitovalmisteet (kg tai l /vuosi) ☐ Maito ☐ Kerma ☐ UHT-tuotteet ☐ Hapanmaitovalmisteet ☐ Vanukas Muu, mikä; ☐ Jauheet (kg/vuosi) ☐ Laktoosi ☐ Kaseiini ☐ Hera ☐ Muu, mikä; ☐ Muu maitoalan valmistus, mikä (esim. savustus); ☐ Käytössä on pastörintilaite ☐ Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä? ☐ Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin ☐ Pastörintilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite
10d. Varastolaitos- toiminta	Varastoitavat tuotteet ☐ Liha ja lihatuotteet ☐ Maito ja maitotuotteet ☐ Kala ja kalastustuotteet ☐ Muna ja munatuotteet ☐ Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet, mikä; ☐ Ei- elinperäiset elintarvikkeet Varastomuoto ☐ Pakkasvarastointi ☐ Jäähdytetty varastointi ☐ Jäähdyttämätön varastointi

11. Laitos	Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä (esim. tuotantotilat, varastotilat, sosiaalitilat yms.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä <table border="1"> <thead> <tr> <th>Huonetilan nimi</th><th>Pinta-ala, m²</th><th>Lattiapinnoite</th><th>Seinäpinnoite</th><th>Kattopinnoite</th><th>Työtasot</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kutterihuone</td><td></td><td>akryyli betoni</td><td>muovipinnoitettu pelti</td><td>muovipinnoitettu pelti</td><td>rosteri</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> Ilmanvaihto ☐ Painovoimainen ☐ Koneellinen poisto ☒ Koneellinen tulo ja poisto ☐ Selvitys liitteessä Pihan päällystemateriaali asfaltti	Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot	Kutterihuone		akryyli betoni	muovipinnoitettu pelti	muovipinnoitettu pelti	rosteri																																				
Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot																																												
Kutterihuone		akryyli betoni	muovipinnoitettu pelti	muovipinnoitettu pelti	rosteri																																												
12. Henkilökunnan sosiaalitilat ja työasujen huolto	Henkilökunta kpl; 14 ☐ Vain pukukaapit ☒ Pukuhuoneet Pukuhuoneiden yhteydessä ☒ Käsienpesualtaat ☒ Suihku (t) ☒ Käymälä(t) ☒ Asianmukainen säilytystila työjalkineille Työasut ☒ Puhtaille työasuille on erillinen säilytyspaikka ☒ Likaantuneille työasuille on erillinen säilytyspaikka Työasujen huolto ja pesu suoritetaan seuraavasti: Lindström pesee ja tuo puhtaat																																																
13. Siivousväline-tilat	☒ Erillinen siivousväline-tila tuotantotiloja varten; 1 kpl ☒ Korkean hygienian alueille erillinen siivousväline-tila/siivousvälineet Työvälineille, laetikoille, laitteille asiallinen pesutila Siivousväline-tilat on varustettu seuraavasti: ☒ Kaatoallas ☒ Lattiakaivo ☐ Kuivauspatteri ☒ Vesipiste ☒ Teline varrellisille siivousvälineille ☐ Lattianpesulaite ☒ Siivousliinojen pesukone																																																
14. Jäähdyttäminen ja pakastaminen	Laitoksessa ☒ Jäähdytetään tuotteita ☐ Pakastetaan tuotteita																																																

	☒ Varastoidaan ☒ Jäähdytettyjä tuotteita ☒ Pakasteita Kylmälaitteet: ☒ Kylmähuone/kylmiö; 14 kpl ☒ Jäähdytyslaite/-huone; kpl ☐ Pakastevarasto; kpl ☐ Pakasteallas/-kaappi; kpl ☐ Pakastuslaite kpl ☐ Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa ☒ Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa ☒ Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa ☐ Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.
15. Veden hankinta ja jätevesien käsittely	☒ Liitetty yleiseen vesijohtoon ☐ Muu, mikä; ☒ Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin ☐ Jätevedet käsitellään muuten, miten;
16. Sivutuotteet	Laitoksessa syntyy sivutuotteita ☐ Sivutuotteiden luokka 1 ☐ Sivutuotteiden luokka 2 ☒ Sivutuotteiden luokka 3 →50 kg/viikko Sivutuotteiden vastaanottoaika ☐ Sivutuotteet lähetetään laitoksesta rehuaineeksi ☐ Lemmikkieläinten rehuun ☐ Turkkiseläinten/tarhakoirien rehuun Rehuaineen vastaanottoaika Kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta: sivutuotteet haetaan 1 krt vkossa
17. Jätehuolto	☒ Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon Jätteiden lajittelutavat ☒ Biojäte ☐ Lasi ☐ Metalli ☒ Pahvi ☐ Paperi ☐ Muu, mikä; Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus:

18. Lisätiedot

19. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä 25.06.2018	Paikka Kerava	Allekirjoitus ja nimenselvennys Kaj Ojanperä
VAADITTAVAT LIITTEET	☐ Asemapiirustus ☒ Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu ☒ Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit ☐ LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä (lattiakaivot)		
	Laiteluettelo ☒ Omavalvontasuunnitelma ☐ Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma vedenotto) ☐ Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantarjestelmät		
MUUT LIITTEET	☐ Muu, mikä;		
Hakemus on toimitettava liitteineen Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) <u>26, 06 2018</u>			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen ☒ Kyllä ☐ Ei <u>26, 06 2018</u>  Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/ annettu _____ / _____ 20____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetyt lisäasiakirjat saatu _____ / _____ 20____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymis- tarkastus suoritettu	_____ / _____ 20____		

