

 Keski-Uudenmaan YMPÄRISTÖKESKUS	HAKEMUS - LAITOKSET Elintarvikelain (297/2021) 11 §:n mukainen elintarvikehuoneiston hyväksyminen laitokseksi
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää) KYK/___/___ ____.____.____

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
☐ Maitolaitos

☐ Kala-alan laitos
☐ Varastolaitos

☐ Muna-alan laitos
☒ Itu-alan laitos

1. Toimija	Toimijan nimi Snafu Oy	
	Osoite postitoimipaikka ja kotikunta Koivunoksa 17, 04200	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 050 412 4500 samuli@silmusalaatti.fi
	Yhteyshenkilö Samuli Laurkainen	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 050 412 4500 samuli@silmusalaatti.fi
	Laskutusosoite OVT: 003724856380, operaattori: Apex Messaging Oy, (003723327487)	
2. Y-tunnus	2485638-0	
3. Toimipaikka	Nimi Koivunoksa 17, 04200 Kerava	
	Yhteyshenkilön nimi Samuli Laurikainen	
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka Koivunoksa 17, 04200 Kerava	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite 050 412 4500 samuli@silmusalaatti.fi
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron)	
4. Huoneiston käyttötarkoitus ja sijainti	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus (tarkastettava tarvittaessa rakennusvalvonnasta) tuotanto/toimistorakennus, LP-245-2024-00145	
	Huoneisto sijaitsee ☐ Liikekiinteistössä ☒ X Teollisuuskiinteistössä ☐ Asuinkiinteistössä	
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä: 5.8.2019, viimeisin päivitys 24.3.2025 Omavalvonnan vastuhenkilö: Samuli Laurikainen	

6. Laitoksen toiminta	Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä Touko-/kesäkuu 2025 Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja/tai kuljetettavista tuotteista tai toiminnan olennaisesta muutoksesta (lyhyt kuvaus laitoksen toiminnasta) Idätämme siemeniä iduiksi ja versoiksi, jotka pakkaamme ja myymme tukkuliikkeiden kautta yritysasiakkaille ja keskusliikkeiden (SOK, KESKO) kautta kuluttajille.
7. Elintarvikehuoneisto-toiminta(jolloin tehdään erillinen elintarvike-huoneistoilmoitus)	Laitoksen yhteydessä on ☐ myymälätoimintaa ☐ henkilöstöravintola
8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti	☐ Ensisaapumispaikkatoimintaa ☐ Kolmasmaatuontia
9. Elintarvikkeiden kuljetus	☐ Omat kuljetusajoneuvot ☒ X Kuljetus ostopalveluna ☐ Pakastekuljetus ☒ X Kuljetus jäädytettynä ☐ Kuljetus kuumana ☐ Kuljetus huoneenlämpötilassa
10a. Itu-alan laitostoiminta	☒ X Idättämö Myytyjen itujen ja versojen vuoden 2024 määrä 96.211 kg/vuosi, netto painon mukaan laskettuna (vanhassa laitoksessa), Koivunoksa 17 uuden laitoksen teoreettinen max kapasiteetti 402.000 kg/vuosi. Leikattavat eläinlajit: ☐ Nautaeläimet ☐ Sika ☐ Lammas/vuohi ☐ Kavioläimet ☐ Siipikarja ☐ Tarhattu riista ☐ Poro ☐ Luonnonvarainen riista ☒ X ☐ Muu, mikä; versot- ja idut TSE – riskiaineksen erottaminen ☐ Kyllä ☐ Ei ☐ Naudan pääntien irrottaminen leikkaamossa ☐ Lampaan ja vuohen selkäytimen poisto leikkaamossa ☐ MUU LIHA-ALAN LAITOS ☐ Jauhelihan valmistus kg/vuosi ☐ Raakalihavalmisteiden valmistus 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

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

	☐ X MUU VALMISTUS, MIKÄ; Itujen ja versojen viljely ja pakkaaminen
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

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; ☐ X Ei- elinperäiset elintarvikkeet Varastomuoto ☐ Pakkasvarastointi ☐ X Jäähdytetty varastointi, 0...+6 celsiusta ☐ Jäähdyttämätön varastointi						
11. Laitos	Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä (esim. tuotantotilat, varastotilat, sosiaalilat yms.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Huonetilan nimi</td><td>Pinta-ala, m²</td><td>Lattiapinnoite</td><td>Seinäpinnoite</td><td>Kattopinnoite</td><td>Työtasot</td></tr> </table>	Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot
Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattiapinnoite	Seinäpinnoite	Kattopinnoite	Työtasot		

	111 Pastörinti	37,5 m2	akryyli / polyuretaani	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	PVC 650 g/m2	EN1.4301
	112 Idättämö	152 m2	akryyli	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	PVC 650 g/m2	EN1.4301
	113 Versotus	145 m2	akryyli	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	PVC 650 g/m2	EN1.4301
	114 Mung	48 m2	akryyli	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	EN1.4301
	115 pakkaamo	31 m2	epoksi	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	EN1.4301
	116 pesutila	14 m2	akryyli	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	0,5 mm pelti, polyesteri 25 µm	EN1.4301
	Ilmanvaihto ☐ Painovoimainen ☐ Koneellinen poisto ☐ X Koneellinen tulo ja ☐ Selvitys liitteessä poisto			Pihan päällystemateriaali asfaltti kulkuteillä, niitty/sepeli		

12. Henkilö-kunnan sosiaali-tilat ja työasujen huolto	Henkilökunta kpl; 4 tuotannon-työntekijää + 1-3 tuntityöntekijää ☐ Vain pukukaapit ☒ Pukuhuoneet Pukuhuoneiden yhteydessä ☐ X Käsienpesualtaat ☒ X Suihku (t) ☒ X Käymälä(t) ☒ X Asianmukainen säilytystila työjalkineille Työasut ☒ X Puhtaille työasuille on erillinen säilytyspaikka ☐ X Likaantuneille työasuille on erillinen säilytyspaikka Työasujen huolto ja pesu suoritetaan seuraavasti: Työasut pestään työpäivän päätteeksi ja seuraavana päivänä otetaan puhdas työasu
13. Siivousväline-tilat	☒ X Erillinen siivousväline-tila tuotantotiloja varten; 1 kpl ☐ X Korkean hygienian alueille erillinen siivousväline-tila/siivousvälineet ☐ X Työvälineille, laatu-koille, laitteille asiallinen pesutila Siivousväline-tilat on varustettu seuraavasti: ☐ X Kaatoallas ☐ X Lattiakaivo ☐ X Kuivauspatteri ☐ X Vesipiste ☐ X Teline varrellisille siivousvälineille ☐ X Lattianpesulaite ☐ Siivousliinojen pesukone
14. Jäähdyttäminen ja pakastaminen	Laitoksessa ☐ X Jäähdytetään tuotteita ☐ Pakastetaan tuotteita ☐ X Varastoidaan ☐ X Jäähdytettyjä tuotteita ☐ Pakasteita Kylmälaitteet: ☐ X Kylmähuone/kylmiö; 1 kpl ☐ Jäähdytyslaite/-huone; 1 kpl (vakuumijäähdytys) ☐ Pakastevarasto; kpl ☐ Pakasteallas/-kaappi; kpl ☐ Pakastuslaite kpl ☐ Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa ☐ X Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa ☐ X 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	☐ X Liitetty yleiseen vesijohtoon ☐ Muu, mikä; ☐ X Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin ☐ Jätevedet käsitellään muuten, miten;

16. Sivutuotteet	Laitoksessa syntyy sivutuotteita ☐ Sivutuotteiden luokka 1 ☐ Sivutuotteiden luokka 2 ☐ Sivutuotteiden luokka 3 kg/viikko Sivutuotteiden vastaanottoaika ☐ Sivutuotteet lähetetään laitoksesta rehuaineeksi ☐ Lemmikkieläinten rehuun ☐ Turbiseläinten/tarhakoirien rehuun Rehuaineiden vastaanottoaika Kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta: Sivutuotteina itämättömiä siemeniä ja siementen kuoria, sekä lattialle pudonnoite versoja. Biojätettä syntyy nykyvolumilla viikossa n. 20 saavillista (45 litraa per saavi). Biojäte kaadetaan erillisessä biojätetilassa olevan biojätepuristimeen.
17. Jätehuolto	☐ X Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon Jätteiden lajittelutavat ☐ X Biojäte ☐ X Lasi ☐ X Metalli ☐ X Pahvi ☐ X Paperi ☐ Muu, mikä; Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus:

18. Lisätiedot	Kartonki ja pahvijätettä syntyy biojätteen lisäksi. Ne kerätään talteen ja toimitetaan kierrätettäväksi. Tuotantotilojen laskettutun katon materiaali on 650 g/m² PVC pressu (palosuojattu).			
19. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka 28.3.2025 Kerava	Allekirjoitus ja nimenselvennys  Samuli Laurikainen		
VAADITTAVAT LIITTEET	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> ☐ X Asemapiirustus ☐ X Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu ☐ X Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit ☐ X LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäroinnistä (lattiakaivot) </td><td style="vertical-align: top; width: 50%;"> ☐ X Laiteluettelo ☐ X Omavalvontasuunnitelma ☐ Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma vedenotto) ☐ X Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät </td></tr> </table>		☐ X Asemapiirustus ☐ X Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu ☐ X Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit ☐ X LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäroinnistä (lattiakaivot)	☐ X Laiteluettelo ☐ X Omavalvontasuunnitelma ☐ Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma vedenotto) ☐ X Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät
☐ X Asemapiirustus ☐ X Pohjapiirustus, josta ilmenee huoneiden käyttötarkoitus sekä kalusteiden ja laitteiden sijoittelu ☐ X Henkilöstön kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kuljetusreitit ☐ X LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna ja muu riittävä selvitys ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäroinnistä (lattiakaivot)	☐ X Laiteluettelo ☐ X Omavalvontasuunnitelma ☐ Veden tutkimustodistus tarvittaessa (jos oma vedenotto) ☐ X Jäähdytetyt tilat/laitteet, niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät			

MUUT LIITTEET	☐ Muu, mikä;		
Hakemus on toimitettava liitteineen Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) _____ / _____ 20____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen ☐ Kyllä ☐ Ei _____ / _____ 20____ Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty/ annettu _____ / _____ 20____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydettyt lisäasiakirjat saatu _____ / _____ 20____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymis-tarkastus suoritettu	_____ / _____ 20____		