Laitoksen uudelleenhyväksyminen
(Eviran ohje 16001/1)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Laitoksen uudelleenhyväksyminen

SISÄLLYSLUETTELO

1 Yleistä **3**

2 Lainsäädäntö **3**

3 Hyväksyvät viranomaiset **4**

4 Elintarvikehuoneistot, joita ei hyväksytä laitoksiksi **4**

4.1 Yhdistelmäelintarvikkeet 4

4.2 Vähittäiskauppatoiminta 4

4.3 Tuotteen valmistaminen myyntipaikassa 5

5 Ilmoitettu elintarvikehuoneisto laitoksen yhteydessä **5**

6 Hakemus uudelleenhyväksymiseksi **5**

6.1 Hakemuksen sisältö 6

6.2 Hakemuksen liitteet 6

7 Hyväksymistarkastus **6**

8 Hyväksymispäätös **7**

8.1 Hyväksyminen 7

8.2 Ehdollinen hyväksyminen 8

8.3 Kielteinen päätös 9

8.4 Hyväksyminen elintarvikehuoneistoksi 9

8.5 Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen 9

9 Ilmoitukset **10**

Liitteet (ilmoituslomakkeet)

Laitoksen uudelleenhyväksyminen

1 Yleistä

Elintarvikelaki 23/2006 edellyttää eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen eli laitosten hyväksymistä. Kumotun eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun lain (1195/1996, *hygienialaki*) mukaan hyväksytyt laitokset ja terveydensuojelulain (763/1994) nojalla ilmoitetut kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistot saavat toimia ilman uutta hyväksymistä 1.3.2009 saakka. Edellä mainittujen laitosten ja elintarvikehuoneistojen on haettava mainittuun päivämäärään mennessä elintarvikelain mukaista hyväksymistä voidakseen jatkaa toimintaansa. Toiminta saa jatkua hakemuksen käsittelyn ajan. Sellaisten kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistojen, joista toimitetaan alle 5000 kg kalastustuotteita vuodessa suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, ei kuitenkaan tarvitse hakea uudelleenhyväksymistä.

Elintarvikelainsäädännön uudistumisen myötä laitosten vaatimukset ovat jossain määrin muuttuneet. Ohjeen tarkoitus on auttaa valvontaviranomaista laitoksen uudelleenhyväksymismenettelyä koskevissa seikoissa ja tuoda esiin niitä vaatimuksia, jotka poikkeavat aikaisemmista hyväksymiskäytännöistä.

2 Lainsäädäntö

Keskeiset laitoksen hyväksymistä koskevat säädökset:

Valvonta-asetuksessa (EY) N:o 882/2004 säädetään rehu- ja elintarvikealan laitosten rekisteröinnistä ja hyväksymisestä.

Yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (EY) N:o 852/2004 säädetään yleisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoille.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään laitosten rekisteröinnistä ja hyväksymisestä sekä eläinperäisiä tuotteita koskevista vaatimuksista ja erityisvaatimuksista.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004 säädetään laitosten hyväksymisestä, tarkastuskäynneistä ja hyväksymisnumeroista.

Elintarvikelaissa 23/2006 säädetään elintarvikehuoneistojen hyväksymisestä ja omavalvontasuunnitelman hyväksymisestä.

Valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa n:o 321/2006 säädetään yksityiskohtaisemmin elintarvikehuoneiston hyväksymisestä ja valvontaviranomaisen ilmoitusvelvollisuudesta.

Maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa nro 37/EEO/2006 säädetään laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista.

Valtioneuvoston asetuksessa n:o 1174/2006 elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevistä laboratorioista säädetään elintarvikelain nojalla tutkimuksia tekevien laboratorioiden pätevyysvaatimuksista ja velvollisuuksista.

Hallintolaissa 434/2003 säädetään hyvän hallinnon perusteista ja hallintoasiassa noudatettavasta menettelystä.

3 Hyväksyvät viranomaiset

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira hyväksyy teurastamot ja niiden yhteydessä olevat liha- ja kala-alan laitokset. Lääninhallitus hyväksyy poroteurastamot. Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy kaikki muut laitokset.

4 Elintarvikehuoneistot, joita ei hyväksytä laitoksiksi

4.1 Yhdistelmäelintarvikkeet

Asetusta (EY) Nro 853/2004 ei sovelleta ns. yhdistelmätuotteisiin, jotka sisältävät sekä kasviperäisiä tuotteita että jalostettuja eläinperäisiä tuotteita. Yhdistelmätuotteisiin sovelletaan asetuksen (EY) Nro 852/2004 vaatimuksia. Yhdistelmätuotteessa olevan eläimistä saatavan elintarvikkeen on kuitenkin oltava jalostettu laitoksessa, asetuksen 853/2004 vaatimusten mukaisesti.

Yhdistelmätuotteita eivät kuitenkaan ole elintarvikkeet, joissa kasviperäistä ainesta on käytetty mausteenomaisesti. Esimerkkejä yhdistelmätuotteista, joihin on käytetty kalaa, ovat graavisuolatusta tai kylmäsavustetusta kalasta valmistetut salaatit tai pasteijat. Entiseen tilanteeseen verrattuna suurin muutos koskee lihaa sisältäviä tuotteita, koska kumotun hygienialain mukaan kaikki tuotteet, joissa oli lihaa jossain muodossa, katsottiin eläimistä saataviksi elintarvikkeiksi eikä yhdistelmätuotteiksi. Nyt esimerkiksi pizza, jonka valmistamiseen on käytetty palvikinkkua, on yhdistelmäelintarvike, samoin kuin lihapiirakka, jonka täytteenä on käytetty kypsennettyä jauhelihaa.

4.2 Vähittäiskauppatoiminta

Vähittäiskauppatoiminnan piiriin kuuluvat esimerkiksi laitosruokalat, ravintolat, keskuskeittiöt, vähittäismyymälät ja tukkukaupat, ja niihin sovelletaan asetuksen 852/2004 vaatimuksia. Komission ohjeistuksessa asetuksen 853/2004 täytäntöönpanosta todetaan kuitenkin, että vähittäiskaupan määritelmään ei tulisi sisällyttää tukkukauppaa eli toimintaa, jossa vähittäisliike toimittaa elintarvikkeita toiseen vähittäisliikkeeseen, koska vähittäiskauppatoiminnalla tarkoitetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden osalta toimittamista suoraan lopulliselle kuluttajalle. Tukkukauppaan voitaisiin kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden osalta soveltaa asetuksen 852/2004 vaatimuksia silloin, kun se vain varastoi tai kuljettaa näitä elintarvikkeita, jolloin kuitenkin niihin sovelletaan asetuksen 853/2004 lämpötilavaatimuksia.

Keskuskeittiö toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita ainoastaan toisiin tarjoilupaikkoihin, ja siihen sovelletaan asetuksen 852/2004 vaatimuksia.

Asetuksen 853/2004 mukaan vähittäiskaupasta voidaan toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toiseen vähittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon sovel-

taen asetuksen 852/2004 vaatimuksia silloin, kun toiminta on vähäistä, paikallista ja rajoitettua. Vähäiseksi toiminnaksi voidaan katsoa absoluuttisesti pieni määrä tai pieni osa, kuten 10 %, tuotetusta määrästä. Paikalliseksi toiminnaksi voitaneen katsoa toimiminen oman tai naapurikunnan alueella, kuitenkin joissakin tapauksissa paikalliseksi toiminnaksi voidaan katsoa toimiminen koko maassa. Toiminnan rajoittamisella tarkoitetaan kyseisen toiminnan rajaamista joko esimerkiksi tiettyihin tuotteisiin tai tietyntyyppiseen toimintaan. Elintarvikehuoneiston on kuitenkin päätoimenaan toimitettava elintarvikkeita suoraan lopulliselle kuluttajalle, jotta vähäinen, paikallinen tai rajoitettu elintarvikkeiden toimittaminen toisiin vähittäiskaupan piiriin kuuluviin elintarvikehuoneistoihin asetuksen 852/2004 vaatimuksin olisi mahdollista.

4.3 Tuotteen valmistaminen myyntipaikassa

Vähittäismyyntiin katsotaan sisältyväksi tuotteen jalostaminen myyntipaikassa, esimerkiksi lihavalmisteen valmistaminen myymälässä. Toimintaan sovelletaan asetuksen 852/2004 vaatimuksia. Tuotteita voidaan toimittaa lopulliselle kuluttajalle ilman rajoituksia.

5 Ilmoitettu elintarvikehuoneisto laitoksen yhteydessä

Tarkastamattoman lihan käsittely ei ole sallittua hyväksytyssä laitoksessa. Kuluttajan omistamaa elintarviketta, kuten tarkastamatonta tai tarkastettua lihaa, voidaan käsitellä elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdassa 17 tarkoitetussa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Elintarvike tulee palauttaa kuluttajan yksityistaloudessa käytettäväksi käsittelyn jälkeen. Tällaista toimintaa ei tule hyväksyä laitoksen välittömään yhteyteen. Jos kuitenkin perustellusta syystä valvontaviranomainen päättää hyväksyä mainitun toiminnan harjoittamisen samassa rakennuksessa kuin missä toimii hyväksytty laitos, sen tilojen ja toimintojen on oltava selkeästi erotettu laitoksen tiloista ja toiminnoista. Laitoksella ja ilmoitetulla elintarvikehuoneistolla tulee olla erilliset sisäänkäynnit ja erilliset muut tarvittavat tilat. Sekä laitoksen että ilmoitetun elintarvikehuoneiston omavalvonnassa on kiinnitettävä erityistä huomiota saapuvan lihan kirjanpitoon, valmistuserien erillään pitoon ja lähtevien tuotteiden kirjanpitoon.

6 Hakemus uudelleenhyväksymiseksi

Elintarvikealan toimijan on haettava kirjallisesti laitoksen uudelleenhyväksymistä hyväksyvältä viranomaiselta ennen 1.3.2009.

Jos hakemus on toimitettu väärälle viranomaiselle, viranomaisen on hallintolain 434/2003 21 §:n mukaisesti siirrettävä hakemus viipymättä oikealle viranomaiselle. Hakemuksen toimittaminen väärälle viranomaiselle ei pidennä määräaikaa eli hakemuksen tulisi näissäkin tilanteissa ehtiä oikealle viranomaiselle 1.3.2009 mennessä. Viranomainen voi joutua hyväksymishakemuksen tai muiden esille tulevien seikkojen perusteella ratkaisemaan esimerkiksi, onko kyseessä teurastamo vai pienteurastamo.

6.1 Hakemuksen sisältö

Hakemuksen sisällöstä säädetään valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa 321/2006. Uudelleenhyväksymistä varten hakemuksessa tulee mainita toimijan nimi, yhteystiedot, kotikunta, yritys- tai yhteisötunnus (tai sen puuttuessa henkilötunnus) sekä laitoksen nimi ja käyntiosoite. Hakemuksesta tulee myös käydä ilmi, mitä toimintaa toimija aikoo laitoksessa harjoittaa.

Asetuksen 321/2006 8 §:ssä säädetään laitoksen uudelleenhyväksymisen yhteydessä tarvittavista asiakirjoista. Uudelleenhyväksymishakemuksessa ei tarvitse antaa elintarvikevalvonta-asetuksen 1 § 1 momentissa mainittua selvitystä toiminnasta ja toiminnan kannalta tärkeimmistä laitteista, selvitystä vedenhankinnasta, ilmanvaihdosta, vedestä, viemäröinnistä ja jätehuollosta eikä selvitystä rakentamistavasta ja rakennusmateriaaleista, jos ne on toimitettu valvontaviranomaiselle jo aiemmin ja ne vastaavat laitoksen toimintaa ja rakenteita. Myöskään elintarvikevalvonta-asetuksen 1 § 3 momentissa mainittuja selvityksiä henkilökunnan kulkureiteistä sekä raaka-aineiden ja tuotteiden kuljetusreiteistä, vesipisteiden yms. sijoittelusta, jäähdytettyjen tilojen seurantajärjestelmästä, teurastamon/pienteurastamon ja leikkaamon kapasiteetista, lihantarkastuslaboratoriosta tai raaka-aineiden ja tuotteiden varastoinnista ei tarvitse toimittaa, jos valvontaviranomaiselle aikaisemmin toimitetut selvitykset ovat edelleen ajan tasalla.

6.2 Hakemuksen liitteet

Hakemukseen tulee liittää ajantasainen pohjapiirustus, josta käy ilmi kalusteiden ja laitteiden sijoittelu. Olisi suotavaa, että pohjapiirustuksen mittakaava olisi 1:100, jotta piirustus olisi riittävän selkeä ja yksityiskohdat helposti nähtävissä.

Elintarvikelain 14 §:n mukaan toimijan on esitettävä hyväksymishakemuksen yhteydessä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Muun laitoksen kuin teurastamon tai sen yhteydessä olevan liha- tai kala-alan laitoksen omavalvontasuunnitelma tulee uudelleenhyväksymisen yhteydessä liittää hakemukseen silloin, kun omavalvontasuunnitelmaa on olennaisesti muutettu edellisen hyväksytyn päivityksen jälkeen.

Valvontaviranomainen voi kuitenkin aina pyytää hakijalta tarpeelliseksi katsomiaan lisäselvityksiä ennen päätöksen tekoa.

7 Hyväksymistarkastus

Viranomaisen on tehtävä laitokseen tarkastuskäynti ennen kuin se voi hyväksyä laitoksen. Elintarvikealan toimijan on osoitettava, että laitos täyttää asetusten 852/2004 ja 853/2004 asiaankuuluvat vaatimukset sekä kansallisen lainsäädännön kyseiseen toimintaan kohdistamat vaatimukset. Hyväksymistarkastus voidaan tehdä vasta sen jälkeen, kun asia on tullut vireille. Laitokseen ennen hakemuksen jättämistä tehtyjä tarkastuksia ei voi pitää hyväksymistarkastuksena.

Viranomainen kirjoittaa tarkastuksesta tarkastuskertomuksen, josta käy ilmi, täyttääkö laitos hyväksymisen edellyttämät vaatimukset. Tarkastuskertomukseen kirjataan yksityiskohtaisesti ne seikat, joiden osalta laitos ei täytä lainsäädännön vaatimuksia.

8 Hyväksymispäätös

8.1 Hyväksyminen

Kun laitos täyttää lainsäädännön vaatimukset, viranomainen hyväksyy laitoksen. Hyväksymisestä tehdään kirjallinen päätös. Päätös on tehtävä 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä.

Hyväksymispäätöksen sisällöstä säädetään asetuksen 321/2006 7 §:ssä. Hyväksymispäätökseen kirjataan, mitä toimintoja laitoksessa saa harjoittaa. Seuraava luettelo laitostyypeistä perustuu yhteisölainsäädäntöön, ja sitä on tarkennettu joiltain osin kansallisen lainsäädännön perusteella.

Liha-alan laitokset:	teurastamo/pienteurastamo poroteurastamo leikkaamo/pienleikkaamo riistankäsittelylaitos jauhelihaa valmistava laitos raakalihavalmistelaitos lihavalmistelaitos mekaanisesti erotettavaa lihaa valmistava laitos
Kala-alan laitokset:	tuoreita kalastustuotteita käsittelevä laitos raakavalmisteita käsittelevä laitos kalajalosteita valmistava laitos
Maitoalan laitokset:	raakamaitoa vastaanottava laitos muu maitoalan laitos
Muna-alan laitokset:	munapakkaamo munatuotelaitos
Muut:	varastolaitos (eläimistä saatavia elintarvikkeita yli 48 tuntia varastoiva) uudelleenkäärimis- tai -pakkaamislaitos gelatiinia tai kollageenia valmistava laitos mahoja, rakkoja ja/tai suolia käsittelevä laitos

Ohjeen liitteenä olevissa ilmoituslomakkeissa on joitakin toimintoja pyydetty ilmoittamaan tarkemmin kuin edellä mainitussa luettelossa. Ilmoituslomakkeiden jaottelua voidaan käyttää toimintojen kuvaamiseen myös hyväksymispäätöksessä, esimerkiksi lihavalmistelaitoksen tuoteryhmät (kuten täyssäilykkeet) ja kalajalosteita valmistavan laitoksen toiminnot (kuten savustaminen) on hyvä luetella päätöksessä.

Teurastamon, pienteurastamon tai riistankäsittelylaitoksen hyväksymispäätöksessä mainitaan ne eläinlajit, joiden teurastamista tai käsittelyä hyväksyminen koskee. Pienteurastamon ja riistankäsittelylaitoksen hyväksymispäätöksestä tulee käydä ilmi teurastettavien ja/tai käsiteltävien eläinten arvioitu määrä esimerkiksi päivässä ja/tai viikossa. Leikkaamon hyväksymispäätöksessä mainitaan leikkaamon arvioitu tuotanto-

määrä (päivässä ja/tai viikossa). Muiden liha-alan laitosten hyväksymispäätöksessä voidaan mainita niiden tuotantomäärä.

Elintarvikelain mukaan vain teurastamot ja leikkaamot voidaan luokitella tuotannon vähäisyyden perusteella pieniksi laitoksiksi. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksymässä punaisen lihan pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1 000 eläinyksikköä vuodessa. Siipikarjan pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa. Tarhatun riistan ja kanin pienteurastamoissa saadaan teurastaa sama määrä kuin samanpainoisia tai lähinnä samaa lajia olevia eläimiä punaisen lihan tai siipikarjan pienteurastamossa. Tarhattuun riistaan sovelletaan punaisen lihan teurastuspaikoissa teurastettavien eläinlajien määriä ja kaniin siipikarjan teurastusmääriä.

Pienleikkaamossa saadaan leikata korkeintaan 5 000 kg luutonta lihaa vastaava määrä lihaa viikossa. Muita laitoksia, esimerkiksi lihavalmistelaitoksia, ei voi hyväksyä pienlaitoksiksi, vaikka ne kapasiteetiltaan olisivat hyvinkin pieniä.

Jos laitoksessa leikataan lihaa, jauhetaan jauhelihaa tai valmistetaan raakalihavalmisteita käytettäväksi vain samassa laitoksessa valmistettavien lihavalmisteiden raaka-aineeksi, kyseistä toimintoa ei tarvitse hyväksyä erikseen vaan se hyväksytään lihavalmistelaitoksen osana. Tällaisesta lihavalmistelaitoksesta ei voi toimittaa leikattua lihaa, jauhelihaa tai raakalihavalmisteita toisiin laitoksiin tai vähittäiskauppaan.

Kananmunapakkaamoille, joiden toiminta on vähäistä (alle 100 000 kg/v) annetaan suosituksia Eviran kotisivuilla olevassa ohjeessa: Munapakkaamo-ohjeita kohdassa II, Ohjeet kunnan valvontaviranomaisille teknisten, rakenteellisten ja hygieenisten poikkeuksien myöntämisestä.

Hyväksymispäätöksen tulee täyttää kaikki hallintolaissa päätökselle asetetut vaatimukset, ja esimerkiksi sovelletut oikeusohjeet tulee luetella hyväksymispäätöksessä.

8.2 Ehdollinen hyväksyminen

Pääsääntöisesti laitos tulee hyväksyä vain silloin, kun se kaikilta osin täyttää lainsäädännön vaatimukset. Poikkeustapauksessa viranomainen voi hyväksyä laitoksen ehdollisesti, vaikkei laitos täyttäisi kaikkia vaatimuksia, mutta täyttää tällöinkin infrastruktuuria (perusrakennetta: seinät, katot, lattiat, viemäröinti) ja laitteistoa koskevat vaatimukset. Ehdollinen hyväksyminen voidaan antaa korkeintaan kolmeksi kuukaudeksi kerrallaan. Viranomaisen on tehtävä uusi tarkastuskäynti ennen kolmen kuukauden määräajan umpeutumista, ja jos silloin todetaan, että kehitystä on tapahtunut, mutta laitos ei kuitenkaan täysin täytä vaatimuksia, voidaan antaa uusi ehdollinen hyväksyminen. Ehdollinen hyväksyminen voi kestää yhteensä korkeintaan kuusi kuukautta. Ehdollisessa hyväksymispäätöksessä mainitaan ne seikat, joiden perusteella ehdollinen hyväksyminen on annettu. Arvioitaessa täyttääkö laitos määräajan loputtua vaatimukset tarkastellaan sitä, kuinka ehdollisen hyväksymisen perusteena olevat epäkohdat on korjattu.

Laitos voidaan hyväksyä ehdollisesti myös silloin, kun sen omavalvontasuunnitelma ei täytä lainsäädännön minimivaatimuksia. Hyväksymisen ehdoksi voidaan tällöin asettaa omavalvontasuunnitelman epäkohtien korjaaminen määräajassa.

Viranomainen voi hyväksyä laitoksen ehdollisesti vain silloin, kun ehdollisen hyväksymisen perusteena oleva epäkohta ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

8.3 Kielteinen päätös

Viranomainen ei voi hyväksyä laitosta, jos sen rakenteissa, laitteissa tai omavalvontasuunnitelmassa on runsaasti epäkohtia tai sellaisia puutteita, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden. Jos laitoksella on ollut ehdollinen hyväksyminen, joka on kestänyt yhteensä kuusi kuukautta, se raukeaa määräajan päätyttyä. Laitos voi hakea uudelleen elintarvikelain mukaista hyväksymistä, mutta toimintaa laitoksessa voi alkaa harjoittaa vasta hyväksymisen tai (uuden) ehdollisen hyväksymisen jälkeen.

8.4 Hyväksyminen elintarvikehuoneistoksi

Elintarvikealan toimijan, jonka hygienialain mukainen laitos ei tarvitse enää laitoshyväksyntää, on haettava hyväksymistä elintarvikelain mukaiseksi elintarvikehuoneistoksi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta. Viranomainen hyväksyy elintarvikehuoneiston asetuksen 852/2004 ja kansallisten säädösten mukaan. Elintarvikehuoneisto ei voi käyttää tuotteissaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden merkitsemiseen tarkoitettua tunnistusmerkintää enää sen jälkeen, kun se ei ole hyväksytty laitos.

8.5 Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen

Elintarvikelain 14 §:n mukaan toimijan on elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevan hakemuksen yhteydessä esitettävä valvontaviranomaiselle kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Asetuksen 321/2006 mukaan laitoksen uudelleenhyväksymistä koskevaan hakemukseen ei tarvitse liittää omavalvontasuunnitelmaa, jos se on toimitettu valvontaviranomaiselle aiemman hyväksymispäätöksen hakemuksen mukana tai ennen asetuksen voimaantuloa tehdyn tarkastuskäynnin yhteydessä, ja jos se vastaa laitoksen omavalvontaa eikä valvontaviranomainen sitä erikseen pyydä. Viranomaisen tulee pyytää omavalvontasuunnitelma esitettäväksi uudelleenhyväksymishakemuksen yhteydessä, jollei viimeisin hyväksytty omavalvontasuunnitelma ole ajan tasalla.

Laitoksen valvontaviranomainen voi määrätä omavalvontasuunnitelman täydennettäväksi, korjattavaksi tai muutettavaksi, jos suunnitelma ei ole riittävä terveysvaarojen estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi, tai se ei täytä lainsäädännön vaatimuksia. Jos laitoksen omavalvontasuunnitelmassa ei ole esimerkiksi kaikkia lainsäädännössä mainittuja ohjelmia, valvontaviranomainen hyväksyy laitoksen ehdollisesti ja kirjaa hyväksymispäätökseen, miltä osin omavalvontasuunnitelmaa on täydennettävä, korjattava tai muutettava.

Omavalvontasuunnitelman hyväksymistä ja laitoksen uudelleenhyväksymistä koskevat päätökset voidaan antaa samassa yhteydessä. Jos ne kuitenkin annetaan erillisinä hallintopäätöksinä, ne on katsottava yhdeksi suoritteeksi elintarvikelain 71 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettua maksua määrättäessä. Omavalvontasuunnitelma hyväksytään laitoksen hyväksymisen tai uudelleenhyväksymisen yhteydessä kokonaisuudessaan.

9 Ilmoitukset

Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen on ilmoitettava hyväksymistään laitoksista lääninhallitukselle ja Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle. Lääninhallituksen on ilmoitettava hyväksymistään laitoksista Eviralle. Evira pitää laitoksista valtakunnallista rekisteriä, ja antaa hyväksytyille laitoksille hyväksymisnumeron. Uudelleenhyväksymisen yhteydessä laitokset saavat pääsääntöisesti pitää entisen hyväksymisnumeronsa. Jos laitoksella on eri osoitteissa sijaitsevia toimipisteitä, tai niille hyväksytään uudelleenhyväksymisen yhteydessä uusia eri osoitteessa sijaitsevia tuotantotiloja, nämä saavat eri numeron.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen ja lääninhallitus ilmoittaa Eviralle myös laitosten rekisteriin merkittävien tietojen muutoksista, kuten laitosten toiminnan loppumisesta, osoitteenmuutoksista tai uusien toimintojen hyväksymisistä. Valvontaviranomainen voi käyttää tietojen ilmoittamisessa tämän ohjeen liitteenä olevia lomakemalleja.

Elintarvikehuoneistojen tietojen keräämiseksi on suunnitteilla sähköinen tietojärjestelmä, jonka avulla valvontakohteiden tiedoista muodostetaan valtakunnallinen kohderekisteri (Kuti1). Kohderekisterin tiedot ovat Eviran ja lääninhallitusten käytössä. Elintarvikehuoneistojen valvontatiedot liitetään tähän rekisteriin valvontatietojärjestelmän kautta (Kuti2). Ennen kohderekisterin valmistumista laitosten tiedot ilmoitetaan Eviralle ja lääninhallituksille kirjallisesti edellä mainittuja lomakemalleja tai muita vastaavat tiedot sisältäviä tapoja käyttäen.

Helsingissä 9.4.2008

Jaoston esimies Mari Laihonen

Ylitarkastaja Anne Fagerlund

Evira

ILMOITUS
maitoalan laitoksesta

Lomake palautetaan osoitteella: Evira, Hygieniayksikkö, Marko Naapuri, Mustialankatu 3, 00790 HELSINKI

Ilmoitus koskee:			
☐ Uusi laitos	☐ Hyväksyntä	☐ Toiminnan muutos	☐ Yhteystietojen muutos

1. KUNNALLINEN VALVONTAVIRANOMAINEN

Kunnan tai kuntayhtymän nimi	
Kunnallisen valvontaviranomaisen nimi ja yksikkö	
Osoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi
Yhteyshenkilön nimi	Lääni

2. MAITOALAN LAITOS

Nimi	Tunnusnumero
Yksikkö	Yhteyshenkilö
Jakeluosoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi

3. LAITOKSEN HYVÄKSYMINEN

Valvontaviranomainen on **tarkastanut** laitoksen, pvm:

Valvontaviranomainen on **hyväksynyt** laitoksen, pvm

Valvontaviranomainen on **hyväksynyt laitoksen ehdollisesti**, pvm

Säädökset, joihin hyväksyminen perustuu:

4. LAITOKSEN OMAVALVONTA

Omavalvontajärjestelmä hyväksytty	☐ Kyllä, hyväksymispvm:	☐ Ei
Omavalvontajärjestelmä on tekeillä	☐ Kyllä, arvioitu valmistumispvm:	

5. KÄYTETYN RAAKAMAIDON MÄÄRÄ (ARVIO)

(Jos laitos käyttää raaka-ainemaitoa, ole hyvä ja merkitse se selvästi)

Vuonna 2007	l/vuosi	Vuonna 2008 (arvio)	l/vuosi

6. LAITOKSEN TOIMINTATYYPPI JA VALMISTETTAVAT TUOTTEET/MÄÄRÄT/VUOSI (ARVIO)

☐ Nesteiden valmistus:
☐ Juuston valmistus:
☐ Voin ja ravintorasvojen valmistus:
☐ Jäätelön valmistus:
☐ Jauheiden valmistus:
☐ Muu valmistus:

Päiväys	Allekirjoitus ja nimenselvennys

ILMOITUS
liha-alan laitoksesta

Lomake palautetaan osoitteella: Evira, Hygieniayksikkö, Mustialankatu 3, 00790 HELSINKI

☐ Ilmoitus uuden laitoksen hyväksymisestä	☐ Ilmoitus laitoksen tiedoissa tapahtuneista muutoksista Laitoksen hyväksymisnro:

1 KUNNAN VALVONTAVIRANOMAINEN

Kunnan tai kuntayhtymän nimi	
Kunnan valvontaviranomaisen nimi ja yksikkö	
Osoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi
Yhteyshenkilön nimi	Lääni

2 LIHA-ALAN LAITOS

Nimi	Sijaintikunta
Käyntiosoite	Postinumero ja postitoimipaikka
Postitusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka

Laitoksen tiedoissa tapahtuneet muutokset

☐ Nimenmuutos ☐ Toiminnan muutos ☐ Toiminnan lopettaminen

☐ Hyväksymisen peruuttaminen ☐ Muu muutos, mikä:

3 LAITOKSEN HYVÄKSYMINEN

☐ Pienteurastamo

Teurastettavat eläinlajit:
☐ Nauta ☐ Sika ☐ Lammas/vuohi ☐ Kavioeläimet ☐ Siipikarja
Tarhattu riista: ☐ Kani ☐ Villisika ☐ Strutsi
☐ Muu, mikä:

☐ Riistankäsittelylaitos

Käsiteltävät eläimet:
☐ Hirvi ☐ Peurat ☐ Karhu ☐ Hylje
☐ Muu, mikä:
☐ Teurast. ☐ Leikkaamo ☐ Jauheliha
☐ Raakalihavalm. ☐ Lihavalm. ☐ Täyssäilyke

☐ Leikkaamo
☐ Pienleikkaamo
☐ Uudelleen käärimis- tai -pakkaamislaitos

☐ Jauhelihaa valmistava laitos
☐ Raakalihavalmisteita valmistava laitos
☐ Lihavalmistelaitos: ☐ Täyssäilykkeiden valmistaminen ☐ Poron kuivalihan valmistaminen

☐ Mekaanisesti erottavaa lihaa valmistava laitos
☐ Gelatiinia ja/tai kollageenia valmistava laitos
☐ Mahoja, rakkoja ja/tai suolia käsittelevä laitos

Edellä mainittu laitos on hyväksytty elintarvikelain mukaiseksi laitokseksi / laitoksen tiedot ovat muuttuneet.

Aika ja paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Elintarvikelaki 23/2006
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

ILMOITUS
kala-alan laitoksesta

Lomake palautetaan osoitteella: Evira, Hygieniayksikkö, Mustialankatu 3, 00790 HELSINKI

☐ Ilmoitus uuden laitoksen hyväksymisestä	☐ Ilmoitus laitoksen tiedoissa tapahtuneista muutoksista Laitoksen hyväksymisnro:

1 KUNNAN VALVONTAVIRANOMAINEN

Kunnan tai kuntayhtymän nimi	
Kunnan valvontaviranomaisen nimi ja yksikkö	
Osoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi
Yhteyshenkilön nimi	Lääni

2 KALA-ALAN LAITOS

Nimi	Sijaintikunta
Käyntiosoite	Postinumero ja postitoimipaikka
Postitusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka

Laitoksen tiedoissa tapahtuneet muutokset

☐ Nimenmuutos ☐ Toiminnan muutos ☐ Toiminnan lopettaminen

☐ Hyväksymisen peruuttaminen ☐ Muu muutos, mikä:

3 LAITOKSEN HYVÄKSYMINEN

Toiminnot:

☐ Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely

☐ Raakavalmisteiden käsittely

☐ Perkaaminen ☐ Paloittelu, fielointi ☐ Mekaaninen kalanlihan talteenotto

☐ Kalajalosteiden valmistaminen

☐ Savustaminen ☐ Mädin käsittely ☐ Äyriäisten ja nilviäisten keittäminen

☐ Täyssäilykkeiden valmistaminen ☐ Muu, mikä:

Edellä mainittu laitos on hyväksytty elintarvikelain mukaiseksi laitokseksi / laitoksen tiedot ovat muuttuneet.

Aika ja paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Elintarvikelaki 23/2006
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

ILMOITUS
muna-alan laitoksesta

Lomake palautetaan osoitteella: Evira, Hygieniayksikkö, Anne Jalava, PL 119, 20101 TURKU

1. KUNNALLINEN VALVONTAVIRANOMAINEN

Kunnan tai kuntayhtymän nimi	
Kunnallisen valvontaviranomaisen nimi ja yksikkö	
Osoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi
Yhteyshenkilön nimi	Lääni

2. MUNA-ALAN LAITOS

Nimi	Tunnusnumero
Yksikkö	Yhteyshenkilö
Jakeluosoite	Sähköpostiosoite
Puhelinnumero	Telefaksi

3. KÄSITELTÄVÄ MUNAMÄÄRÄ / VUOSI

4. LAITOKSEN HYVÄKSYMINEN

Valvontaviranomainen on **tarkastanut** laitoksen, pvm:

Valvontaviranomainen on **hyväksynyt** laitoksen, pvm

Valvontaviranomainen on **uudelleenhyväksynyt** laitoksen, pvm

Valvontaviranomainen on **ehdollisesti hyväksynyt** laitoksen, pvm

5. LAITOKSEN OMAVALVONTA

Omavalvontasuunnitelma hyväksytty	☐ Kyllä, hyväksymispvm:	☐ Ei
Omavalvontasuunnitelma on tekeillä	☐ Kyllä, arvioitu valmistumispvm:	

6. LAITOKSEN TOIMINTATYYPPI

☐ Munapakkaamo ☐ Munatuotelaitos

Päiväys	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelin 020 77 2003 • Faksi 020 77 24350
www.evira.fi

Evira