

 JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä/ Ympäristöterveydenhuolto	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n ja/tai 21 §:n mukainen elintarvikehuoneiston ja/tai omavalvontasuunnitelman hyväksymishakemus: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI
	Dnro (viranomainen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 omavalvontasuunnitelmaa muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite		
2. Toimipaikka	Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Sähköpostiosoite		
	Kiinteistön isännöitsijä		Puhelin
	Huoneisto sijaitsee		
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä	
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä	<input type="checkbox"/> Muualla, missä?		
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus			
3. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

<p>4. Arvioitu aloittamisajankohta ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta</p> <p>tai</p> <p>arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista</p>																																																															
<p>5. Sisämarkkina-kauppa ja maahan-tuonti ja</p>	<p>Omaa maahantuontia <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei</p> <p><input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoiminta (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan)</p> <p><input type="checkbox"/> Kolmasmaantuontia</p>																																																														
<p>6. Elintarvikkeiden kuljetus</p>	<p><input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä?</p> <p><input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?</p> <p><input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdtyettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa</p>																																																														
<p>7. Toiminta</p>	<p>Elintarvikkeiden myynti:</p> <p><input type="checkbox"/> suoraan kuluttajille</p> <p><input type="checkbox"/> tukkumyyntiä</p> <p><input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p>Myytävät tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> teollisesti pakattuja, ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita</p> <p><input type="checkbox"/> teollisesti pakattuja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita</p> <p><input type="checkbox"/> pakkaamattomia elintarvikkeita</p> <p><input type="checkbox"/> pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita (palvelumyynti)</p> <p>Elintarvikkeiden myynnin lisäksi:</p> <p><input type="checkbox"/> ruoanvalmistusta</p> <p><input type="checkbox"/> käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (leikkeleiden siivutusta, jauhelihan valmistusta, kalankäsittelyä tms.) (jos tukku käsittelee eläimistä saatavia elintarvikkeita, sen tulee tehdä hakemus laitokseksi)</p> <p><input type="checkbox"/> tarjoilualue; asiakaspaikkoja kpl</p> <p><input type="checkbox"/> muuta toimintaa, mitä?</p>																																																														
<p>8. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto</p>	<p>Huoneiston kokonaispinta-ala: m²</p> <p>Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (myymälä, palvelutiski, käsittelytilat, varastot, sosiaalityilat ym., tarvittaessa erillinen liite)</p> <table border="1" data-bbox="355 1391 1536 1749"> <thead> <tr> <th>Huonetilä</th> <th>pinta-ala, m²</th> <th>huonekorkeus, m</th> <th>lattiapinnoite</th> <th>seinäpinnoite</th> <th>kattopinnoite</th> <th>työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Myyntitila</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Palvelutiski</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Käsittelytilat</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Varastot</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sosiaalityilat</td> <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> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Huoneiston ilmanvaihto</p> <p><input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?</p> <p><input type="checkbox"/> Astianpesukone on varustettu höyrykuvulla</p> <p><input type="checkbox"/> Kuumennus- ja paistolaitteet on varustettu rasvasuodattimella ja höyrykuvulla</p>							Huonetilä	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot	Myyntitila							Palvelutiski							Käsittelytilat							Varastot							Sosiaalityilat																				
Huonetilä	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																																									
Myyntitila																																																															
Palvelutiski																																																															
Käsittelytilat																																																															
Varastot																																																															
Sosiaalityilat																																																															

9. Käsienpesu- ja muut vesipisteet myymälätiloissa (sosiaalitiilojen varustus on kohdassa 14)	Vesipisteet <input type="checkbox"/> ruoanvalmistustila <input type="checkbox"/> paisto-/grillauspiste <input type="checkbox"/> palvelutiski <input type="checkbox"/> kalan/lihan käsittelytila <input type="checkbox"/> siipikarjan lihan käsittelytila <input type="checkbox"/> hedelmien ja vihannesten käsittelytila <input type="checkbox"/> pakkaustila/varasto <input type="checkbox"/> irtojäätelön ja pehmytjäätelön myyntitila ja vesipiste	Käsienpesupisteiden varustelu <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelijat <input type="checkbox"/> paperipyyhelineet Työvälineiden pesu <input type="checkbox"/> vesipiste ja allas <input type="checkbox"/> astianpesukone	
10. Kylmäsäilytys- ja elintarvikkeiden valmistuslaitteet	Kylmälaitteet: <input type="checkbox"/> kylmähuoneet/kylmiöt _____ kpl <input type="checkbox"/> kylmälaitteet/-tasot _____ kpl <input type="checkbox"/> jääkaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> pakastekaapit/-altaat _____ kpl <input type="checkbox"/> pakkasvarastot, <10m ³ _____ kpl <input type="checkbox"/> pakkasvarastot, >10m ³ _____ kpl *) <input type="checkbox"/> muut kylmälaitteet, mitä? _____ kpl *) varustettu rekisteröivällä lämpömittarilla	Palvelu/itsepalvelumyyntilaitteet <input type="checkbox"/> kylmäkalusteet kylmänä myytäviä ruokia varten _____ kpl <input type="checkbox"/> kalusteet kuumana myytäviä ruokia varten _____ kpl <input type="checkbox"/> pehmytjäätelökone _____ <input type="checkbox"/> kuumajuomalaite	Valmistuslaitteet <input type="checkbox"/> uunit _____ kpl <input type="checkbox"/> paisto- ja grillilaitteet _____ kpl <input type="checkbox"/> jäädytyslaitteisto <input type="checkbox"/> muut valmistuslaitteet, mitkä?
11. Lämpötilojen seuranta	Kylmälaitteet: <input type="checkbox"/> automaattinen <input type="checkbox"/> manuaalinen	Kypsennyslaitteet: <input type="checkbox"/> automaattinen <input type="checkbox"/> manuaalinen	Jäädytyslaitteet: <input type="checkbox"/> automaattinen <input type="checkbox"/> manuaalinen
12. Muut tilat	Säilytystilat ja varastot <input type="checkbox"/> Huoneen lämmössä säilytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien ja kuljetuslaatikoiden säilytystila	<input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella oleva elintarvikkeiden kylmäsäilytys- ja varastotila, missä? <input type="checkbox"/> Kuljetuslaatikoiden pesutila	
13. Siivousvälineet	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinealaa on myyntitiloja varten _____ kpl		
	Ovatko siivousvälineet varustettu seuraavasti <input type="checkbox"/> kaatoallas <input type="checkbox"/> vesipiste <input type="checkbox"/> lattiakaivo <input type="checkbox"/> lämpökuivaus <input type="checkbox"/> hyllyt	<input type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille <input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinojen pesukone	
14. Henkilökunnan sosiaalitiilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> naiset _____ hlöä <input type="checkbox"/> miehet _____ hlöä <input type="checkbox"/> yhteinen _____ hlöä <input type="checkbox"/> ei pukuhuonetta, vain pukukaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienpesupisteet _____ kpl <input type="checkbox"/> suihku(t) _____ kpl	Käymälät <input type="checkbox"/> _____ kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista <input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienpesupisteet <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelijat <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaine <input type="checkbox"/> paperipyyheline tai vastaava	
15. Asiakaskäymälät	<input type="checkbox"/> on _____ kpl <input type="checkbox"/> Käsienpesupiste <input type="checkbox"/> ei ole		
16. Elintarvikkeiden vastaanotto	Kuvaus elintarvikkeiden vastaanotosta: vastaanottoalun pinoitukset ja niiden puhdistettavuus ym. sisällä ja ulkona <input type="checkbox"/> Vesipiste		

17. Lähtevät elintarvikkeet	Kuvaus elintarvikkeiden lähettämisestä; mitä tiloja käytetään lähettämiseen; tilojen pinnoitteet ja niiden puhdistettavuus <input type="checkbox"/> Vesipiste		
18. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä?	<input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin?
		<input type="checkbox"/> Tutkimustodistus liitteenä	
19. Jätevedet ja viemäröinti	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan muualle, minne?	
20. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat	<input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone	
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus		
21. Pihan päällystämateriaali			
22. Toiminnan mahdollisesti aiheuttama haitta	Selvitys mahdollisista haitoista, joita toiminnasta saattaa aiheutua naapureiden tai asiakkaiden terveydelle tai ympäristölle (esim. melu, jätevedet, päästöt jms.)		
	Haittojen laatu ja vaikutusalue		
	Haittojen torjuntatoimenpiteet		
	Nimi ja yhteystiedot		
23. Lisätiedot			
24. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys	
LIITTEET	<input type="checkbox"/> asemapiirustus <input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdoista, vesijohdoista ja viemäröinnistä <input type="checkbox"/> laiteluettelo <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma	<input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotanto) <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista (ei liitettä) – esim. rakennuslupa <input type="checkbox"/> muu, mikä?	
Hakemus on toimitettava liitteineen JIK Ympäristöterveydenhuoltoon.			
Viranomaisen täyttää			
Saapunut (pvm) ____ / ____ 20 ____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____ / ____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu ____ / ____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	Pydydyt lisäasiakirjat on saatu ____ / ____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____ / ____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei		