

 <p><b>JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä/ Ympäristöterveydenhuolto</b></p> <p>peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä</p>	<p><b>HAKEMUS</b></p> <p>Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston ja/tai 21 §:n mukainen toimijan omavalvontasuunnitelman hyväksymishakemus:</p> <p><b>ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU</b></p>
	<p><b>Dnro</b> (viranomaisen täyttää)</p>

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

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

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

JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä  
Ympäristöterveydenhuolto

Asematie 5  
60800 Ilmajoki

terveystarkastajat@jikkyy.fi  
etunimi.sukunimi@jikkyy.fi

4. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä _____ kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä _____ kpl			
5. Arvioitu aloituspäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista				
6. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia			
7. Myymälätoimintaa	Elintarvikkeiden myynti: laajaa <input type="checkbox"/> vähäistä <input type="checkbox"/>			
8. Elintarvikkeiden vastaanotto	Kuvaus siitä, vastaanotetaanko elintarvikkeet sisällä vai ulkona, vastaanottotilan pinnoitteet ja niiden puhdistettavuus ym.  <input type="checkbox"/> Vesipiste			
9. Lähtevät elintarvikkeet	Kuvaus elintarvikkeiden lähettämisestä; mitä tiloja käytetään lähettämiseen; tilojen pinnoitteet ja niiden puhdistettavuus  <input type="checkbox"/> Vesipiste			
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet. mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa			
11. Toiminta	<input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ruokaravintola, ruoan valmistus ja tarjoilu samassa paikassa) <input type="checkbox"/> Grilli ja pikaruokatoiminta (luukulta tilattavien ruoka-annosten tarjoilu, hampurilaisravintolat; sisältää niiden asiakaspaiikat) <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta (kahvileipätuotteiden tarjoilu, sisältää myös esim. salaatti- ja patonkitarjoilun) <input type="checkbox"/> Pubitoiminta (vain juomatarjoilu, voi olla vähäistä elintarviketarjoilua, esim. snackseja yms.; esimerkiksi anniskeluravintolat ja yökerhot) <input type="checkbox"/> Suurtalous, laitoskeittiötoiminta (esim. koulujen, päiväkotien, sairaaloiden ja henkilöstöravintoloiden keittiöt) <input type="checkbox"/> Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu (Laitoskeittiö, joka toimittaa ruokaa myös muualle. Jos laitoskeittiö käyttää omia kuljetusvälineitä, myös ne kuuluvat tähän. Jos käytetään ulkopuolista kuljetuspalvelua, se kuuluu toimintaluokkaan elintarvikkeiden kuljetukset. Pitopalvelulla tarkoitetaan ammattimaista pitopalvelutoimijaa, joka valmistaa ruoat tilauksesta toimijan omassa elintarviketuoneistossa ja joka vastaa valmiiden tai puolivalmiiden ruokien kuljetuksesta pitopaikalle. Toimintaan voi lisäksi kuulua esim. raaka-aineiden kuljetusta sekä ruoan valmistusta, viimeistelyä ja tarjoilua pitopaikalla) <input type="checkbox"/> Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)			
12. Elintarvikkeiden käsittely	Luettelo tuoterhyttävistä, myytävistä ja kuljetettavista tuotteista (huom. erilläänpito tarvittaessa, esimerkiksi gluteenipitoiset ja gluteenittomat elintarvikkeet)			
13. Tarjoilutoiminnan laajuus	Asiakaspaiikat	Asiakaspaiikat ulkona	Erillinen tupakointitila,	Ruokailijoiden keskim. määrä /vrk
	Sisällä _____ kpl	<input type="checkbox"/> vain kesäkäytössä	<input type="checkbox"/> on	
	Ulkona _____ kpl	<input type="checkbox"/> ympärivuotisesti käytössä	<input type="checkbox"/> ei	
	Valmistettavien aterioiden keskimääräinen määrä/vrk _____ kpl/vrk			
14. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala: _____m <sup>2</sup>			
	Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä? <input type="checkbox"/> astianpesukone on varustettu höyrykuvulla <input type="checkbox"/> kuumennus- ja paistolaitteet on varustettu rasvasuodattimella ja höyrykuvulla			

	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
15. Käsienpesupisteet	Keittiössä on erillinen käsienpesupiste <input type="checkbox"/> on _____ kpl, <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana <input type="checkbox"/> mekaanisesti avattava hana			<input type="checkbox"/> paperipyyheline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfointiaine			
16. Muut vesipisteet	Vesipisteiden sijoitus <input type="checkbox"/> ruoanvalmistustila <input type="checkbox"/> paisto-/grillaustila <input type="checkbox"/> palvelutiski			<input type="checkbox"/> irtto- ja pehmyjäätelön myyntitila <input type="checkbox"/> pakkaustila/varasto <input type="checkbox"/> keittiössä erillinen vesipiste lattianpesuletkulle			
17. Astioiden ja välineiden pesu	<input type="checkbox"/> esipesuallas suihkulla <input type="checkbox"/> astianpesukone <input type="checkbox"/> tunnelipesukone <input type="checkbox"/> lasienpesukone			<input type="checkbox"/> patapesukone <input type="checkbox"/> tiskialtaat <input type="checkbox"/> muu, mikä?			
18. Kylmäsäilytys- ja valmistuslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus						
	Kylmäsäilytyslaitteet <input type="checkbox"/> kylmähuoneet/kylmiöt _____ kpl <input type="checkbox"/> kylmäallas/-tasot _____ kpl <input type="checkbox"/> jääkaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> jäädytyskaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> jäähdytyskaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> pakastekaapit/altaat _____ kpl <input type="checkbox"/> pakastehuoneet, -varastot, <10m <sup>3</sup> _____ kpl <input type="checkbox"/> pakastehuoneet, -varastot, ≥10m <sup>3</sup> _____ kpl <input type="checkbox"/> muut kylmälaitteet, mitkä? _____ kpl			<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaiteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa  Jäähdytetäänkö elintarvikkeita <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  Jäähdytetäänkö elintarvikkeita <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei			
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaiteisto jäähdytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantatallennuslaitteet.  Mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset lämpötilan seurantaan pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.			
	Ruoan valmistuslaitteet <input type="checkbox"/> uunit <input type="checkbox"/> grillit (myös kebab) <input type="checkbox"/> liedet <input type="checkbox"/> rasvakeittimet			<input type="checkbox"/> kippikattilat <input type="checkbox"/> parilat/paistotasot <input type="checkbox"/> jääpalakone <input type="checkbox"/> pehmyjäätelökone <input type="checkbox"/> muut valmistuslaitteet, mitkä?			
19. Muut tilat	Säilytystilat ja varastot <input type="checkbox"/> huoneenlämpötilassa säilytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			<input type="checkbox"/> elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> elintarvikekuljetuslaatikoiden pesutila <input type="checkbox"/> ruokakuljetuslaatikoiden ja –vaunujen säilytystila <input type="checkbox"/> huoneiston ulkopuolella on elintarvikkeiden kylmäsäilytys- ja varastotila, missä?			
	Palvelu-/itsepalvelulinjasto <input type="checkbox"/> kylmäkaluste kylmänä tarjottavia ruokia varten			<input type="checkbox"/> lämpöhaude kuumana tarjottavia ruokia varten <input type="checkbox"/> pisarasuojus			

20. Siivousvälinetila	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? _____ kpl	
21. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <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"/> siivousliinujen pesukone <input type="checkbox"/> asiakastiloille erillinen siivousvälinetila <input type="checkbox"/> työvälineille, laatiikoille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> varastoille erillinen siivousvälinetila
22. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon	<input type="checkbox"/> 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"/> käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyhketeline
23. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____ <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone
24. Jätevedet ja viemärointi	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla
25. Pihan päällystämateriaali		
26. Lisätiedot		
27. 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 ilmanvaihdesta, vesijohdoista ja viemäroinnistä <input type="checkbox"/> laiteluettelo	<input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotto) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä?
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen JIK Ympäristöterveydenhuoltoon.</b>		

<b>Viranomaisen täyttää</b>			
<b>Saapunut (pvm)</b> _____ / _____ 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	Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu  _____ / _____ 20 _____  Tarkastajan allekirjoitus
Ilmoittaminen hyväksymishakemuksesta	Kun kysymyksessä on majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetun lain (308/2006) 1 §:ssä tarkoitetun ravitsemisliikkeen hyväksymishakemus sekä hakemukseen liittyvästä tarkastuskäynti, on hyväksymishakemuksesta ilmoitettava sen kihlakunnan poliisilaitokselle, jonka toimialueella huoneisto sijaitsee, ja alueen pelastusviranomaiselle.  _____ / _____ 20 _____  Tarkastajan allekirjoitus		
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____  <input type="checkbox"/> ei		