



Eura



Köyliö



Säkyliö

PYHÄJÄRVISEUDUN YMPÄRISTÖTOIMISTO

TERVEYSVALVONTA

HAKEMUS

elintarvikkeiden ulkomyyntiin (esim. tori) tarkoitettun elintarvikehuoneiston hyväksymiseksi (Elintarvikelaki 23/2006, 13 - 14 §)

| | |
|---|------------------------|
| Ilmoittaja (henkilö, toiminimi, yhdistys tms.) | |
| Ilmoittajan lähiosoite | |
| Ilmoittajan postinumero ja -toimipaikka | Puhelin |
| Sähköpostiosoite | Faksi |
| Myyntipaikka ja -aika | |
| Elintarvikemyynnistä vastaavan henkilön nimi | Vastuuhenkilön puhelin |
| <p>Ilmoituksessa on mainittava kaikki myytävät/tarjoiltavat elintarvikkeet. Tarvittaessa voidaan käyttää ryhmänimiä, esim. hillot, makeiset.</p> <p>Myytävät/tarjoiltavat pakkaamattomat elintarvikkeet</p> <p>Myytävät/tarjoiltavat pakatut elintarvikkeet</p> <p>Myytävien elintarvikkeiden valmistajan/maahantuojan nimi ja osoite</p> | |
| <p>Myyntipiste <input type="checkbox"/> vaunu / auto, rekisteri- / tunnistenumero _____</p> <p><input type="checkbox"/> telttä (katos+3 tai 4 seinää)</p> <p><input type="checkbox"/> katos <input type="checkbox"/> pöytä <input type="checkbox"/> muu, mikä</p> | |
| <p>Myyntipisteessä on seuraavat kalusteet</p> <p><input type="checkbox"/> myyntipöydät kpl</p> <p><input type="checkbox"/> pizarasuojat, korkeus vähintään 40 cm (vaatimus, jos myynnissä pakkaamattomia elintarvikkeita, ei kuitenkaan vaadita jäitetyille kalalle eikä käsittelemättömille juureksille, vihanneksille tai hedelmille tai jos etäisyys teltan avoimesta sivusta on yli 1 m)</p> <p><input type="checkbox"/> elintarvikkeiden käsittelylle (esim. paloittelu) varatut erilliset pöydät kpl</p> <p><input type="checkbox"/> sähköllä toimiva jääkaappi/kylmätila, lämpötila alle +8 °C kpl, lämpötila alle +3 °C kpl</p> <p><input type="checkbox"/> pakastin, lämpötila alle -18 °C kpl</p> <p><input type="checkbox"/> jäähdytetty myyntilaitte, jonka lämpötila alle +8 °C kpl, alle 3 °C kpl (jäähdytetyksi myyntilaitteeksi ei katsota kalustetta, jossa jäähdytys perustuu ainoastaan jäihin tai kylmävaraajiin)</p> <p><input type="checkbox"/> myyntilaitte, jonka lämpötila on yli +60 °C kpl</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p> | |

| | |
|--|---|
| Elintarvikkeiden valmistukseen/kuumentamiseen käytettävät kalusteet: | |
| Jos elintarvikkeita valmistetaan/kuumennetaan myyntipisteessä, miten valmistus/tarjoilu tapahtuu? | |
| Käsien pesu/puhdistus myyntipisteessä | |
| <input type="checkbox"/> juokseva lämmin vesi, nestemäinen saippua, kertakäyttöiset pyyhkeet (vaatimus, jos myydään pakkaamatonta helposti pilaantuvaa elintarviketta) <input type="checkbox"/> kertakäyttöiset kosteat desinfioivat käsien puhdistukseen soveltuvat pyyhkeet <input type="checkbox"/> muu, mikä | |
| Mistä talousvesi otetaan myyntipisteeseen? Onko se tutkittu? | |
| Miten ja missä myyntikalusteet ja välineet pestään ja puhdistetaan? | |
| Jos kysymyksessä on liikkuva ajoneuvo tai myyntilaitte, onko toiminnasta tehty terveydensuojeluasetuksen 24 §:n mukainen ilmoitus? <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei Mihin kuntaan ja milloin (pvm): Kopio ilmoituksen johdosta tehdystä päätöksestä oltava liitteenä. | |
| Missä elintarvikkeita säilytetään myyntiajan ulkopuolella? | |
| Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän todistus terveydentilasta <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei Hygieniapassi <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei | |
| Lisäselvityksiä | |
| Paikka ja aika | Ilmoittajan allekirjoitus ja nimenselvennys |

Ilmoitukseen tulee liittää myyntipisteen kalustepohjapiirros sekä kopio omavalvontasuunnitelmasta.

Hakemus palautetaan Pyhäjärvisuodun ympäristötoimistoon täytettynä liitteineen ennen suunnitellun toiminnan aloittamista. Toimintaa ei saa aloittaa ennen elintarvikehuoneiston hyväksymistä. Elintarvikehuoneiston toimijan on säilytettävä kopio hakemusasiakirjoista ja hyväksymispäätös elintarvikehuoneistossa ja niiden on oltava huoneistoa valvovan viranomaisen saatavilla.

Elintarvikkeiden säilytyksessä on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

-helposti pilaantuvat elintarvikkeet enintään +8 °C

-lihan ja lihavalmisteiden myyntilämpötila enintään +7 °C ja varastointilämpötila enintään +6 °C

-tuore kala 0 - +3 °C, sulavan jään lämpötila

-pakasteet enintään -18 °C

-kuumana myytävät/tarjottavat elintarvikkeet vähintään +60 °C