

<input type="checkbox"/> Uusi toiminta	Saapunut, pvm
<input type="checkbox"/> Toiminnan olennainen muuttaminen	Diaarinro
<input type="checkbox"/> Toimijan vaihtuminen	Hakemus täydellinen, pvm
1. Toimija	Toiminimi Puhelin Käyntiosoite Faksi Postiosoite Sähköposti Vastuuhenkilön nimi Y-tunnus
2. Toimipaikan nimi ja sijainti	Toimipaikan nimi Puhelin Käyntiosoite Faksi Postiosoite Sähköposti Huoneiston omistajan yhteystiedot Puhelin Kiinteistörekisteritunnus
3. Selvitys harjoitettavasta toiminnasta	Toiminta: esim. keittiö, kahvila, myymälä, kioskki, leipomo, valmistettävien ja myytävien tuotteiden tuoteriikot
4. Toiminta alkaa	Arvioitu aloitusajankohta / käyttöönottopäivämäärä
5. Huoneisto	Huoneiston kokonaispinta-ala, m ² Huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus Huoneisto sijaitsee <input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä Piha-alueen päällystys

6. Asiakaspaikat ja huoneiston tilat	Asiakaspaikkojen lukumäärä		Henkilökunnan määrä		
	Huoneiston ilmanvaihto				
	<input type="checkbox"/> Painovoimainen	<input type="checkbox"/> Koneellinen poisto	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto	<input type="checkbox"/> Keittiössä erillinen poisto	<input type="checkbox"/> Keittiössä rasvahormi
	<input type="checkbox"/> Tuulikaappi tai vastaava		<input type="checkbox"/> Valaistus tarkoituksenmukainen		
	Huonetilat eriteltyinä (esim. keittiö, tarjoilutila, myyntitila, asiakastila, varastot, sosiaalitilat, ym.)				
	Huonetilan nimi				
	Pinta-ala				
	Lattian materiaali				
	Seinien materiaali				
	Katon materiaali				
Ilmanvaihto					
Tulo (l/s/m ²)					
Poisto (l/s/m ²)					
Paikallispoistot					
7. Säilytys-, valmistus-, ja jäähdytyslaitteet	Laitteen nimi	Kpl	Laitteen nimi	Kpl	
8. Pesupaikat	Astioiden pesu		<input type="checkbox"/> Käsien		
	<input type="checkbox"/> Koneellinen		<input type="checkbox"/> Käsienpesumahdollisuus (tiskipöydässä kaksi kaatoallasta)		
	<input type="checkbox"/> Erillinen käsienpesuallas				
9. Siivousvälinetilat	<input type="checkbox"/> Keittiössä erillinen siivouskomero		<input type="checkbox"/> Keittiön välittömässä läheisyydessä siivouskomero		
	<input type="checkbox"/> Kaatoallas		<input type="checkbox"/> Lattiakaivo		
	<input type="checkbox"/> Lämpökuivatus		Mikä		
10. Vedenhankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoon		Muu, mikä		
	<input type="checkbox"/> Oma porakaivo				
	<input type="checkbox"/> Oma rengaskaivo				
11. Jätevedet ja viemäröinti	<input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin				
	<input type="checkbox"/> Kiinteistökohtainen jätevesijärjestelmä				
	Millainen				
	Jätevedet johdetaan muualle, minne				
12. Käymäläpaikkojen lukumäärä	Henkilökunta, kpl		<input type="checkbox"/> Henkilökunnan käymälät sijaitsevat huoneiston ulkopuolella		
	Asiakkaat, kpl				
	- naiset	kpl	- miehet	kpl	

OHJEITA

(Numerot vastaavat hakemuksen asiakohтия.)

⁵ Elintarvikehuoneisto tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden terveydellisen laadun. Elintarvikehuoneistosta ei saa aiheuttaa terveyshaittaa samassa rakennuksessa tai elintarvikehuoneiston läheisyydessä mahdollisesti olevien asuntojen asukkaille tai muissa tiloissa oleskeleville.

Elintarvikehuoneisto on pidettävä hyvässä kunnossa ja puhtaana. Huoneisto on siivottava säännöllisesti. Elintarvikkeet on suojattava mikrobeilta, vahinkoeläimiltä, kosteudelta, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta sekä käsiteltävä siten, että tartuntatautien leviäminen tai muiden terveyshaittojen syntyminen estyy.

Elintarvikehuoneistossa on oltava:

⁶ riittävästi työskentely-, säilytys-, ja varastotilaa. Elintarvikehuoneistossa käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavissa ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita.;

⁶ toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus (Suomen rakentamismääräyskokoelma D2);

⁸ riittävästi käsien pesupaikkoja, joihin on johdettu juoksevaa kuumaa ja kylmää taikka etukäteen sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä sekä paikkoja astioiden ja välineiden pesua varten;

⁹ erilliset, asianmukaisesti varustetut säilytystilat siivouksessa käytettäville välineille ja aineille. Elintarvikehuoneiston lattioissa on oltava viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet lattian huuhtelua varten niissä huoneiloissa, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan usein puhdistamaan taikka milloin se muutoin on puhtaanapidon kannalta tarpeellista. Lattian tulee viettää lattiakaivoon.;

¹⁰ riittävästi talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä; sekä

^{11, 12} asiakkaita varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä, jos huoneistossa tarjotaan elintarvikkeita tai alkoholijuomia. Henkilöstölle on oltava riittävästi asianmukaisia pukeutumistiloja peseytymismahdollisuuksiin ja riittävästi käsienpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä, jotka eivät saa suoraan avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Terveydensuojeluviranomainen voi sallia pukeutumistilojen ja käymälöiden sijoittamisen huoneiston ulkopuolelle, jos toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen se on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei vaatimuksesta poikkeaminen aiheuta terveyshaittaa.

¹⁴ Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää pilaantuneita elintarvikkeita eikä elintarvikkeiden valmistuksessa, pakkaamisessa tai muussa käsittelyssä syntyneitä jätteitä, joista voi aiheutua terveyshaittaa. Huoneistossa syntyviä eri jätteitä varten tulee olla riittävästi astioita. Kuljetuslaatikoiden säilytystilan ja jätekatoksen tulee olla sellaisia, että ne estävät haittaeläimien pääsyn.

¹⁵ Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja säilytys elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, etteivät tuotteet heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden terveydellistä laatua. Tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, pidetään kaupan, muutoin käsitellään tai säilytetään.

Tämän hakemuksen mukaisesta päätöksestä peritään ympäristöterveydenhuollon ja eläinlääkintähuollon maksutaksan mukainen maksu.

Elintarvikkeiden säilytykselle ja käsittelylle tulee laatia kirjallinen ohjeistus, jonka avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus. Tämä ns. omavalvontasuunnitelma vaatii erillisen hyväksymispäätöksen, josta peritään ympäristöterveydenhuollon ja eläinlääkintähuollon maksutaksan mukainen maksu.