

Lähettilä**Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö**

Mussalontie 428

48310 KOTKA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

10.6.2025

Tapahtumatunnus

1890774

Vastaanottaja**Nepalilainen Ravintola Spice**

Keskuskatu 17

48100 KOTKA

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Sathibhai Oy (3514238-3)

Kohde

Nepalilainen Ravintola Spice

Keskuskatu 17, 48100 KOTKA

Toiminnan nimi

Nepalilainen Ravintola Spice

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

27.5.2025

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Tarja Kemppainen

Toimipaikan edustaja

Ritest Karn

Tak Raj Gurung

Tarkastuksen perusteet

Oiva-tarkastus suoritettiin Kotkan ympäristöterveydenhuollon vuoden 2025 valvontasuunnitelman mukaisesti.

Tarkastuksilla elintarvikkeiden pintalämpötiloja mitattiin TESTO 104-IR irtolämpötilamittarilla. Terveystarkastaja otti puhelimellaan valokuvia, jotka ovat pöytäkirjan liitteenä.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistolla Nepalilainen Ravintola Spice on katutasolla ruoanvalmistustila ja asiakaspalvelupiste, asiakastila, kaksi asiakaskäymälää, henkilökunnalle pukuhuone ja käymälä sekä siivousvälineiden käsittely- ja huoltotila. Kellarikerroksessa on toimisto sekä huoneenlämmössä ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden sekä astioiden ja kaluston varasto. Asiakaspaikkoja on 70 sisällä ja 35 ulkoterassilla.

Asiakaspalvelupisteen luona on 2-altainen vesipiste ja 1-altainen vesipiste. Ruoan valmistustiloissa on kaksi erillistä 1-altaista vesipistettä.

Käsienpesupisteitä on asiakkaiden ja henkilökunnan käymälöiden yhteydestä.

Huoneisto on liittynyt Kymen Vesi Oy:n vesi- ja viemäriverkostoon.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa on riittävän valoisaa ja ruoanvalmistustilassa on koneellinen ilmanvaihto.

Ruoan valmistustilassa lattia on paikoin rikkonainen.

OHJE:

- Ohjeistan seuraamaan lattioiden, seinien ja työtasojen kuntoa sekä pitämään etenkin elintarvikkeiden säilytys- ja käsittelytasot ehjinä.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoanvalmistustiloissa käytössä olleiden laitteiden kunnossa ei havaittu epäkohtia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoan valmistustilan yleisilme oli siisti. Seinäpinnat (kuten kaakelit) ja poistoilmanvaihto olivat puhtaat.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä käsittelytasot on pidetty puhtaina. Siellä olleiden kylmäsäilytyslaitteiden (kaksi kylmiötä, kahden pysty- ja arkkupakastimen ja kahden kylmävetolaatikoston), tandooriuunin ja kypsennyslevyjen puhtaudesta oli huolehdittu.

Kuiva-aineiden säilytyshyllyt olivat siistit.

Lounasruokien tarjoilutilassa lämpö- ja kylmäaltaat olivat puhtaita.

Alakerrassa olleet kaksi arkkupakastinta olivat puhtaita.

Henkilökunnan pukuhuone oli täynnä käytöstä poistetuista laitteista (kuten kaksi uunia).

Asiakaspalvelupisteen luona arkkupakastin ei ollut käytössä.

Siivousvälineet olivat puhtaita, mutta kaksi lastaa olivat lattialla.

OHJE:

- Pyydän viemään kaikki tarpeettomat kalusteet ja huonekalut pois Nepalilaisen Ravintolan Spice tiloista.
- Säilyttäkää varrelliset siivousvälineet lattian sijaan telineessä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli puhtaat työvaatteet. Pukuhuoneessa on pukukaapit, joten vaatteet voidaan vaihtaa ravintolan tiloissa.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella esitettiin seuraavien henkilöiden Karn Ritesh, Poudel Pradimna ja Shrestha Bikash terveydentilan selvitykset.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella esitettiin Poudel Pradimna, Shrestha Bikash ja Ritesh Karn hygieniapassit.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteet eivät olleet liian täynnä. Elintarvikkeita on jaettu alakerran ja ruoanvalmistustilan kylmäsäilytyslaitteisiin.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden alkuperäispakkaukset ja säilytysastiat olivat pääsääntöisesti ehjiä ja puhtaita.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikaan käytössä ei ollut viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä elintarvikkeita. Esimerkiksi alkuperäispakkauksessa olleen coleslaw-kasviksien viimeinen käyttöajankohta oli 29.5.2025, porsaan lihan 10.6.2026 ja toinen liha 5.6.2025.

Ruokien säilytyspakkauksiin on kirjattu valmistuspäivämäärä ja ruoan nimi.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikaan elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa ei havaittu epäkohtia. Kylmävetolaatikossa ruokien säilytyslämpötilat olivat +4,6°C ja +4,5°C ja kananlihan säilytyslämpötila +6,3°C.

Henkilökunnan päivittäin tekemien säilytyslämpötilojen kirjauksien mukaan elintarvikkeiden säilytyslämpötilat eivät ole nousseet liikaa. Esimerkiksi kylmävetolaatikoissa esivalmistetut ruoat ovat olleet mm. +3°C, +3,7°C, +4°C ja +4,6°C lämpötilassa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumentamalla valmistettuja ruokia jäähdytetään jäähdytyskaapissa. Henkilökunta on kirjannut ylös ruoan nimen sekä jäähdytyslämpötilat. Kirjauksien mukaan ruoat ovat jäähtyneet kolmen - neljän tunnin aikana +5°C - +6°C.

Mutta päivämäärää sekä jäähdyttämisen aloitus- ja lopettamislämpötilaa ei ole kirjattu.

OHJE:

- Pyydän kirjaamaan päivämäärän sekä jäähdyttämisen aloitus- ja loppumisajankohdan ylös.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Toimijalla on käytössään laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälevyn päällä avatussa, huoneenlämpöisessä purkissa olleen maidon lämpötila oli +26°C ja vieressä olleen kaurajuoman purkin pinta oli huoneenlämpöinen. Terveystarkastajan kerrottua liian lämpimistä tarjoilulämpötiloista, otti henkilökunta kyseiset juomat pois esiltä.

Henkilökunta laittoi ensin esille maitoa huoneenlämpöisessä kannussa, mikä siirrettiin terveystarkastajan pyynnöstä kylmiöön.

OHJE:

- Salaattien sekä maidon ja kaurajuoman tarjoilulämpötilat saavat nousta enintään +12 °C:seen enintään neljä tuntia kestävän tarjoilun aikana.
- Jos salaattit ja juomat ovat neljää tuntia pidempään tarjolla, saa maitotuotteiden ja pilkottujen kasvien lämpötila nousta enintään +6°C.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounasruokien tarjoiluastioissa on erilliset ottimet.

Lounasruoat tarjoilun jälkeen:

Henkilökunta kertoi laittavansa tarjoilun jälkeen (klo 15) salaattit roskeisiin. Jäljelle jääneistä lämpimistä ruoista ilmoitetaan ResQ Club:n kautta asiakkaille. Ruoat jäähdytetään ja asiakkaat noutavat ruoat klo 19 mennessä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Alkuperämaan ilmoittamisessa on epäkohta.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounaslinjaston luona ilmoitetaan kirjallisesti valmistuksessa käytettyjen lihojen alkuperämaat: lammas Uusi-Seelanti, kana - Thaimaa ja porsas- Suomi.

Tarkastuksen aikaan tiloissa olleen lampaanlihan (pakkausmerkinnän mukaan) alkuperämaa on Uruguay, porsaen lihan Suomi ja kananlihan Thaimaa.

Allergiatiedot ilmoitetaan saatavan henkilökunnalta.

OHJE:

- Pyydän tarkistamaan käytössä olevien lihojen alkuperämaat päivittäin sekä antamaan todenmukaisen tiedon lihan alkuperämaasta kirjallisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.4. Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakatun sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan ja siipikarjan lihan (tuore, jäähdytetty, jäädytetty) ja kyseisen eläimen lihaa sisältävän jauhelihan alkuperämaan (tai lähtöpaikan) ilmoittaminen

- Porsaan lihan pakkausmerkinnän mukaan lihan alkuperämaa on Suomi.

13.5. Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erityislainsäädännön edellyttämät tiedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Katkarapujen pakkauksesta ilmenee kuorittujen katkarapujen (*Pandalus borealis*) pyydetyn troolilla Koillis-Atlantilta (FAO-alue 27.I.-II). Ohjeistetaan säilyttämään -18°C tai kylmemmässä ja kielletään jäädyttämään sulamisen jälkeen.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Joitakin elintarvikkeita oli tummassa (mustassa) muovipussissa. Tarkastuksella ei selvinnyt, mitä käyttöä varten kyseinen muovipussi oli valmistettu.

OHJE:

- Elintarvikkeita voidaan säilyttää ainoastaan sellaisissa pusseissa, joista löytyy **elintarvikekelpoisuuden osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-haarukatunnus.**

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Esitetyistä ostoskuiteista ilmeni elintarvikkeiden hankintapaikat:

Helsingin Citymarket Easton 25.5.2025: Tandoori Villa mangolassi 330m ja keräkaali 2,209kg

Kotkan Kesko Oyj 12.5.2025: ulkomainen jäävuorisalaatti, Menu laktoositon maitojuoma 3% ja Menu coleslaw-kasvikset 1kg pakkaus.

Tarkastuksen aikaan ravintolan tiloissa oli edellä mainituista elintarvikkeista ainakin maitojuomaa ja coleslaw-kasvikset pakkaus.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Nepalilaisen Ravintola Spice toimijan Sathibhai Oy edustaja näytti eläinperäisten elintarvikkeiden ostoskuitteja. Niiden mukaan:

- Kotkan Kesko Oyj:ltä oli ostettu 12.5.2025 kolme kappaletta Menu porsaan kassler 2,3kg pakkaus ja Menu broilerin siipi miedosti suolattu n.3kg pakkaus.
- Helsinki Kontula Lidl Suomi Oy: yksi Dulano uunilenkki
- Jiahe Oy, Helsinki oli ostettu 30.4.2025: luuton lampaan koipi 8,535kg ja 10,35kg pakkaukset sekä kanan rintaa 10 laatikkoa eli 120kg.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

EY:n asetus elintarvikehygieniasta 852/2004 art 4 ja liite II

Tartuntatautilaki 1227/2016

MMM:n asetus 834/2014 elintarviketietojen antaminen kuluttajille

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013 tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 404/2011 yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (597/2008) kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004
Komission asetus (EU) N:o 10/2011, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista
Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje

Maksu 195,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta tullaan perimään tarkastusmaksu Elintarvikelain (297/2021) 73 §:n nojalla. Maksun suuruus määräytyy Kotkan ympäristölautakunnan hyväksymän (§ 138, 14.12.2023) maksutaksan mukaisesti. Maksu peritään erillisellä laskulla.

Tarkastaja Tarja Kemppainen
TERVEYSTARKASTAJA
+358447024160
tarja.kemppainen@kotka.fi

Liitteet Liite 1: 20250527_132816.jpg

Jakelu Toiminnanharjoittaja





Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1890774

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Nepalilainen Ravintola Spice

Keskuskatu 17, 48100 KOTKA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

27.5.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt **18**Hyvä • Bra **2**

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.5.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Oivallinen •
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Hyvä • Bra



Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Hyvä • Bra



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Toimijalla on käytössään laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.
- Alkuperämaan ilmoittamisessa on epäkohta.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö •

Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 20.6.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 20.6.2025