

Lähetäjä
Jyväskylän seudun ympäristöterveys
 PL 233
 40101 JYVÄSKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 2.4.2025
 Tapahtumatunnus 1867868

Vastaanottaja
Nagarkot nepalilainen ravintola
 c/o Bikash Shrestha
 Hannikaisenkatu 41
 40100 JYVÄSKYLÄ

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde Nepalilainen Ravintola Nagarkot Oy (2417580-9)
 Nagarkot nepalilainen ravintola
 Hannikaisenkatu 41, 40100 JYVÄSKYLÄ
Toiminnan nimi Nagarkot nepalilainen ravintola
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 1.4.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Rauni Kunnela
Toimipaikan edustaja Mukti Shrestha

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

Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

Toimija havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen

varmistamiseksi.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtauden varmistamiseksi. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat työvaatteet.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on ajan tasalla ja viranomaisen tarkastettavissa valvontakäynnillä.

Valvontaviranomainen voi valvontakäynnin yhteydessä pyytää esittämään hygieniapassin ja henkilöllisyystodistuksen. Valvojalla on oikeus varmistaa, että hygieniapassi kuuluu kyseiselle henkilölle.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Muistutetaan kuitenkin, että kirjaukset suoritetaan

1krt/viikko.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastaminen/jäädyttäminen aloitetaan järjestelmällisesti ilman tarpeetonta viivytystä pakastamista/jäädyttämistä edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen. Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä ja kuumana myytävien ja tai tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Oma valvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilupaikoissa tapahtuvan ruoan annostelun/tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla oleville elintarvikkeille.

Elintarvikkeiden myynti-, tarjoilu- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

Elintarvikkeiden tarjollaoloajat ovat hallinnassa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pidetään tarjolla vain kerran.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Tarkastettu tuotteiden valmistuskäytännöt.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevista elintarvikkeista tarjoilupaikassa on annettu riittävät tiedot.

Tarjolla olevat elintarvikkeet tarjoilupaikassa:

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Tästä poiketen tulee ilmoittaa kirjallisesti tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta vähittäismyyntipaikassa ja elintarvikkeen nimi sekä aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Irtomyyntissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Oiva-raportti on esillä:

- internetsivuilla tai muussa vastaavassa paikassa ja
- elintarvikehuoneiston, jossa kuluttajat asioivat, sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa.

Lisätiedot**Lihan alkuperämaamerkintä tarjoilupaikoissa**

Tarjoilupaikoissa on aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jähdytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti 1.5.2019 alkaen.

Lisäksi on tarjoilupaikoissa ilmoitettava kuluttajalle elintarvikkeen nimi kirjallisesti sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka tietyin edellytyksin voidaan ilmoittaa suullisesti.

Tarjoilupaikkoja ovat esimerkiksi ravintolat, kahvilat, laitoshuoneet sekä grillikioskit.

Lihalajit, joita asetus koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha.

Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa. Jauhelihalle tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin.

Lihalle ei ole säädetty määrällistä kriteeriä. Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa, vaikka lihaa olisi elintarvikkeessa vähän. Tarjoilupaikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan myös silloin, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat toimitetaan tarjoilupaikkoihin tarjoiltavaksi.

Lisätietoa Ruokaviraston nettisivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperämerkinnat/lihan-alkuperämaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/>

Oiva-raportin esilläpito

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikelain toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (Elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Vuosittain perittävä valvonnan perusmaksu

Jyväskylän seudun ympäristöterveys perii vuosittain 150 euron suuruisen valvonnan perusmaksun suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevalta valvontakohteelta. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa. Valvontakohteelta, jonka toiminnan aloittamisesta tehdään ilmoitus kesken kalenterivuoden, ei peritä valvonnan perusmaksua kyseiseltä kalenterivuodelta. Jos toiminnanharjoittaja tekee ilmoituksen toiminnan lopettamisesta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. (Elintarvikelaki 72 §)

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden yhteystiedot

www.jyvaskyla.fi/ymparisto/ymparistoterveys

Yhteinen sähköposti: ymparistoterveys@jyvaskyla.fi

Instagram ja Facebook: [@jkllymparistoterveys](#)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta 706/2007 9 §

Maksu 300,00 €

Maksuperusteet

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2025 alkaen (ympäristöterveyslautakunta 4.12.2024 § 24)

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimusohje toimitetaan laskun liitteenä.

Tarkastaja Rauni Kunnela
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358500542258
rauni.kunnela@jyvaskyla.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1867868

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Nagarkot nepalilainen ravintola

Hannikaisenkatu 41, 40100 JYVÄSKYLÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

1.4.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt	20
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

18.3.2024
Oivallinen •
Utmärkt



22.2.2024
Korjattavaa •
Bör korrigeras



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 1.4.2025

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 lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Jyväskylän seudun ympäristöterveys •
Jyväskylän seudun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.4.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.4.2025