

Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus
 Elintarviketoimiala
 Pvm 2.6.2025
 Tapahtumatunnus 1890312

Vastaanottaja
Bisou Bisou brasserie & bar
 Hermannin rantatie 9
 00580 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Luova ja Lempeä Oy (3526720-7)
Kohde Bisou Bisou brasserie & bar
 Hermannin rantatie 9, 00580 HELSINKI
Toiminnan nimi Bisou Bisou brasserie & bar
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 28.5.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Emilia Vuorio
Toimipaikan edustaja Ossi Vakkuri, keittiömestari

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä valmistetaan à la carte -annoksia. Ruuat valmistetaan asiakkaiden tilausten perusteella. Keittiössä käsitellään raakaa lihaa sekä pestään ja pilkotaan kasviksia.

Keittiössä on 5 vesipistettä ja astianpesukone. Baaritiskillä on riittävästi vesipisteitä. Keittiössä on käytössä kaksi vesipisteellistä siivousvälinettä. Henkilökunnalle on pukeutumistila pukukaappeineen ja omat WC:t.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittavia merkkejä ei havaittu. Avustajakoirat ja lemmikkieläimet (koirat) pääsevät

tiloihin, joihin se on sallittua.

- Jos lemmikit saavat tulla asiakastiloihin, täytyy asiasta olla ilmoitus huoneiston ovella.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu oli kunnossa lukuun ottamatta yhtä vesipistettä. Tarkastuksella suullisesti ohjeistettiin varustelemaan ko. vesipiste myös kertakäyttöisellä käsipaperilla.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalle on tehty terveydentilanselvitykset ja niistä oli esittää todistukset.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden hygieniapasseista oli esittää valokuvat/kopiot.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa tarjoillaan tartar-pihvejä. Pihveihin käytetään suomalaista naudanlihaa.

- Tartar-pihvien valmistukseen liittyy usein samoja riskejä kuin mediumiksi paistettujen pihvien valmistuksessa. Lue lisää riskeistä ja niiden hallintakeinoista Ruokaviraston nettisivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/liha-ja-lihavalmisteet/puoliraakojen-jauhelihapihvien-tarjoilu/>.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä kylmiössä oli muutama elintarvikelaatikko suoraan lattialla. Tarkastuksella suullisesti ohjeistettiin säilyttämään kaikki elintarvikkeet ja niiden pakkaukset esim. hyllyillä, lavoilla tai rulla-alustoilla.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli muuten kunnossa, mutta lämpötilojen seurantalomakkeesta puuttui pakastimen lämpötilat. Tarkastuksella suullisesti ohjeistettiin lisäämään seurantalomakkeeseen pakastin.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan ja niihin liittyvä kirjanpito oli kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä jäähdytetään mm. esivalmistettuja ruokia, kuten kastikkeita. Jäähdytys on säännöllistä. Käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiedote "Menuissa huomioimme ilmoituksesta allergiat ja erityisruokavaliot." on esillä ruokalistassa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kuormakirjat tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Kuormakirjat säilytetään paperisena keittiössä.

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

Kuormakirjat tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Kuormakirjat säilytetään paperisena keittiössä.

Lisätiedot**SEURAAVAT OHJEET TÄYTYY HUOMIOIDA TOIMINNASSA (linkki vie nettisivuille):**

- [Lihan alkuperämaan ilmoittaminen](#)

Tarkastuksella keittiömestari kertoi, että ravintola mahdollisesti aloittaa tulevaisuudessa hedelmien, vihannesten ja kasvien maahantuonnin Alankomaista.

- Elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta tai EU:n ulkopuolelta edellyttää aina toiminnan rekisteröintiä.
- Suosittelemme ilmoituksen tekemistä ensisijaisesti sähköisen järjestelmän kautta: <https://ilppa.fi/toiminnanharjoittajan-ilmoitukset>. Word- ja PDF-muotoiset ilmoituslomakkeet löydät: <https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yritykset-yritysten-luvat-ja-tilat/liiketoiminnan-ilmoitukset-ja-rekisteroinnit/elintarviketoiminnan-rekisterointi>.
- Ruokaviraston nettisivuilla lisätietoa maahantuonnista: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/tuonti-ja-vienti/>.
- Tullin nettisivuilla lisätietoa tuoreiden kasvien, marjojen ja hedelmien maahantuonnista: <https://tulli.fi/yritykset/tuonti/elintarvikkeet-ja-kulutustavarat/tuoreet-kasvikset-marjat-hedelmat>.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Oiva-raportti on tulostettava itse. Yrityksen verkkosivuilla on oltava sähköinen versio Oiva-raportista tai linkki oivahymy.fi-sivulle. Oiva-raportti tai linkki on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on kuluttajalle helposti havaittavissa. Lisätietoja: www.oivahymy.fi

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), Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu

280,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.3.2024 (32 §, 15.02.2024)

Tarkastaja

Emilia Vuorio
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358406724836
emilia.vuorio@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1890312

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Bisou Bisou brasserie & bar

Hermannin rantatie 9, 00580 HELSINKI • Hermanstads strandväg 9, 00580 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.5.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt **19**

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.5.2025

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
Utmärkt

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

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •

Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.6.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.6.2025