

Datum  
2015-12-14Dnr  
2015-3255Deljosh AB  
Österlånggatan 21  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-12-11

Anläggning Bistro Cyrano

Plats Österlånggatan- 21

Fastighetsbeteckning Karon 1

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Bistro Cyrano

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien och HACCP.

### Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner saknades. Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade men det finns några brister kvar från föregående inspektion.

### Följande brister noterades:

#### HACCP - plan

- Livsmedelspersonal berättar att han lägger maten som tidigare kylts ned direkt på varmhållning på vattenbadet utan upphettning. Maten bör snabbt återupphetas till minst 72 °C innan den läggs på vattenbadet.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamheten bedöms ha bristfälliga rutiner för kontroll av temperaturer vid kylförvaring. Vid inspektionen uppmättes (ca 12 - 13°C) i kylbänken.
- Väggar i beredningskök, lister och tak till diskmaskinen är smutsiga. Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av en kniv och en redskap. Resultatet fick underkänt.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2015-12-14Dnr  
2015-3255

- Vid inspektionen framkom att de påsarna som används för förvaring av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för livsmedel.
- Vid inspektionen saknades varuskydd för vissa livsmedel och oförpackade beredda och råa produkter förvarades inte med tillräcklig åtskillnad.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2015-12-22.

## Övrigt

- Splitterskydd till taklampa saknas i köket.
- Informationsblad om regler om märkning och information skickades med kontrollrapporten.

## Information

### Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

### Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 057 kronor per handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.