



Borås Djurpark AB  
Box 502  
503 13 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-06-15
Anläggning	Borås Djurpark
Plats	Borås Djurpark
Fastighetsbeteckning	Norrmalm 1:4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Borås Djurpark
Ärende	Oanmäld inspektion på Restaurang Savannen, Björnhuset och kioskerna

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att samtliga lokalerna var i relativt bra skick förutom Restaurang Savannens golv som börjar bli slitet och bör sättas in i en hunderhållsplan. Städ rutiner finns och det finns en daglig ”att göra” lista på ställen som behöver extra städning. Alla säsongsanställda får en grundläggande genomgång av hygien och verksamhetens rutiner. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Information om vilka allergener som finns i egengjorda köttbullesmörgåsar saknades i kioskerna och Restaurang Björnhuset.
- Vid inspektionen framkom det att det finns ett antal vattenkranar ute i parken som är uppmärksatta ”dricksvatten”. Det fanns inga analyser som säkerställer dricksvattenkvalitén.

Information om allergener kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll. Analysresultat för provtagning av dricksvatten på samtliga dricksvattenkranarna i parken skickas till Miljöförvaltningen.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-06-15Dnr  
2016-2155

## Övrigt

- Spår av sojaprotein saknades på den stekta potatisen, detta skulle åtgärdas omgående.
- saker som sattes upp på ”att göra” listan under inspektionen var: ventilationsgaller i tak och runt omkring dessa, tak vid stekbord och grundligare rengöring av diskmaskinerna.
- Flugor förekom i lokalerna främst i Restaurang Savannens omklädningsrum, åtgärder skulle göras under dagen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och plattkantin var bra.

## 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

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.