

Borås Djurpark AB  
Box 502  
503 13 BORÅS

Inspektionsdatum	2019-06-26
Anläggning	Borås Djurpark
Plats	Borås Djurpark
Fastighetsbeteckning	Norrmalm 1:4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Savannrestaurang , Björnhuset, Apkiosken, Simbakiosken, Gårdscaféet och Glassbaret.
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (nedkylningen), märkning/presentation.

### Omdöme

Vid kontrollen på Savannrestaurang, Björnhuset, Apkiosken, Simbakiosken, Gårdscaféet och Glassbaret konstaterades generellt att lokalerna var i relativt bra skick och med god ordning, men några brister uppmärksammades.

På Gårdscafé uppmärksammades inga brister

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

Savannrestaurangen:

- Det saknades ändamålsenliga rutiner för omklädningsrum, där privata kläder blandas ihop med arbetskläder.
- Golvet i köket är i behov av lagning, detta är påtalat men finns ingen konkret underhållsplan.
- Vatten från frysta bläck för upptining droppar ner i bläcket under och hamnar i livsmedlet då förpackningsplast var trasigt.
- Flugor förekom i omklädningsrum och kök.
- Hyllan, redskapen och fläktarna ovanför stekbordet samt diskmaskinen har bristande rengöring och behöver rengöras oftare.

Datum  
2019-07-02Dnr  
2019-2394**Björnhuset:**

- Temperaturen var hög på frysen. Kökspersonal vet inte vilken frystemperatur som är lämplig eller vad som är normal höjning under dagen.
- Handfatet i köket är trasig och behöver lagning.
- Bristande rengöring konstaterades i diskmaskin.

**Apkiosken:**

- Termometer saknades i kyl och var trasig i frys.
- Flugor förekom i verksamheten.
- Bristande rengöring konstaterades på fläkt och golvet, framför allt under arbetsbänkar.

**Simbakiosken:**

- Bristande rengöring konstaterades på golvet, framför allt under arbetsbänkar samt väggen vid diskbänken.
- Allergiskylt fanns så att kunder kan fråga om allergier men personalen kunde vid inspektionen inte svara.

**Glassbar:**

- Temperatur togs på glassen precis innan öppning och visade en temperatur på -14°C. På frysboxen visade displayen - 20°C.
- Bristande rengöring konstaterades på golvet, framför allt under arbetsbänkar.
- Termometer saknades i kyl och frys.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

**Övrigt**

Verksamheten har problem med flugor i de flesta restauranger och kioskerna. Enligt verksamheten har de avtal med skadedjursbolag men ingen dokumentation då de inte har anlitat dem för behov inte funnits. I avtalet för insekter kan Miljöförvaltningen inte se att det finns avtal för förebyggande arbete inom insektsområdet förutom två ljusfallor.

Restaurangchefen gör temperaturkontroll på morgonen i alla kylar och frysar dagligen. Då temperaturerna i en del frysar vid vår kontroll var hög och stämde inte med displayen är det viktigt att personal på plats vet vilka temperaturer som är ok för att kunna upptäcka något fel på kylarna och frysarna under dagen.

Det finns rengöringsrutiner för kioskerna men kontroll på att de efterföljs och vad som görs om brister upptäcks var bristfällig.

Allergiinformation bör finnas lätt tillgänglig för personalen.

Det finns 6 utplacerade kranar för allmänheten i Djurparks område, vatten från de kranarna ska vara av dricksvatten kvalitet. Ett vattenprov kommer att tas på varje kran och resultatet av detta kommer att skickas till Miljöförvaltningen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av:

- Savannen: kniv var bra medan rengöring av skärbräda kan förbättras.
- Björnhuset: slickepott var bra medan rengöring på plastkantin kan förbättras.
- Glassbaren: glasskopa var bra.
- Gårdscafé: korvtång kan förbättras.

Datum  
2019-07-02

Dnr  
2019-2394

## **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.

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.