

Kontrolrapport



Virksomhed **McDonald's Horsens**

Adresse **Vejlevej 50**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **38528424**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2017	
Dato	13-01-2017	
Dato	29-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost samt opbevaring af fødevarer i tilvirkningsområde, tørvarelager samt opbevaring af emballage. Målt temperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lagerlokale, køle- og fryserum herunder gulvflader og hyldereoler. Rengøring af ismaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen dør til forrum ved toilet.

Virksomheden oplyser at denne er gået i stykker under ombygning og en ny er på vej. Vurderet bagatelagtigt. Vejledt generelt omkring lovgivning på området.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for temperaturer ved opbevaring på køl og frost i perioden fra juni 2017 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne.

Virksomheden har redegjort for oplæring af nye medarbejdere herunder at de sørger for hygiejnebevis. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk