

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **McDonald's Ringkøbing**

Adresse **Søndervigvej 1**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **35316787**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2018	
Dato	12-09-2016	
Dato	20-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret implementering af egenkontrolprocedurerne i form af gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af akrylamid ved friturestegning. Virksomheden redegjorde herfor samt set indstilling af temperaturer på friturer. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om risici ved friturestegning samt forholdsregler til begrænsning af dannelse af akrylamid. Opbevaringstemperaturer i kølemøbler er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opvaskeområde. Følgende er konstateret: Gulvrist under bord i opvaskeområde fremstår med slimede og rødlige belægninger på og under risten. Virksomheden oplyser, at afløb fra opvaske maskinen er stoppet. Der er afvigende lugt i opvaskeområde. Virksomheden bestilte udbedring heraf under kontrolbesøget. Der er ikke på kontroltidspunktet risiko for forurening af fødevarer på grund af den utilstrækkelige rengøring af rist og afløb i opvaskeområde og forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om krav til afløb samt rengøring og desinfektion.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **McDonald's Ringkøbing**

Adresse Søndervigvej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 35316787

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, temperatur i olie ved friturestegning, kødtjek for kød og fisk, ægtjek og sluts kylstemperatur ved opvask for perioden fra den 1. april 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret implementering af plan for oplæring af personale. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

27-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift