

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **McDonald's Herning**

Adresse **Silkeborgvej 7**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **35316787**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2019	
Dato	21-11-2018	
Dato	27-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe og mulighed for tørring af hænder i engangspapir.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frys. Ok.

Virksomheden har redegjort for friturestegning, herunder temperatur og tid samt udskiftning af fritureolie. Ok.

Virksomheden har redegjort for at kølekrævende fødevarer ikke opbevares uden for køl længere end maks. 3 timer. Ok.

Kontrolleret virksomhedens opvaskefaciliteter. Virksomheden har redegjort for rent og urent område. Virksomheden kontrollerer at skyllevandstemperatur er minimum 80 grader celsius. Ok.

Kontrolleret flow i produktionslokalerne. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange ved de forskellige stationer.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

produktionsområde, kølerum, fryserum, lagerområde, opvaskeafdeling og caféområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

produktionslokaler, kølerum, fryserum og lagerområde.

Virksomheden får flere gange årligt foretaget ekstern kontrol af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 Herning**

Adresse Silkeborgvej 7

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 35316787

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikring. Virksomheden har fremvist rapport herfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolsprocedurer for procestrin varmebehandling.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og skyllevandstemperatur for perioden november 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fremvist måleudstyr samt demonstreret anvendelsen heraf. Ok.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk