

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **McDonald's Næstved 1**

Adresse Gammel Holstedvej 2

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39427079

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

31-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-01-2023	
Dato 16-09-2022	
Dato 15-07-2022	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens repræsentant, samt medarbejdere i køkkenet, gennemgik ved kontrollen mundtligt procedurer for tilberedning af burgere med oksekød, herunder foranstaltninger til at undgå kontaminering af råvarer, temperaturkontrol af kød, kontrol med varmholdelse i køkkenet samt procedurer for brug af færdige saucer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for personlig hygiejne blandt køkkenpersonalet, herunder forholdsregler ved sygdom, systematisk håndvask samt korrekt brug af handsker i produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnisk opbevaring af råvarer på køl og frost, herunder korrekt opbevaringstemperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse af arbejdsredskaber under produktion af okseburgere, herunder hensigtsmæssig adskillelse mellem koldt og varmt køkken samt redskaber brugt til rå- og tilberedte fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum samt frostrum. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 Næstved 1**

Adresse Gammel Holstedvej 2

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39427079

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Renholdelse af cantina til opbevaring af diverse friske grøntsager i koldjomfru.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for tilberedning af okseburgere, herunder temperaturkontrol og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for opvarmning af oksekød for d. 15.01.2023.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation på følgende fødevarer: bøffer til okseburgere modtaget d. 13.01.2023, herunder modtagekontrol, identifikation af partiet samt leverandør på følgeseddel. Fotodokumentation taget af sporbarhedsdokumenter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr..

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk