

# Kontrolrapport

Virksomhed **McDonald's Danmark ApS**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Falkoner Alle 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 24214087 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne        |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for tilbagetrækning, herunder virksomhedens verificering af deres leverandør, hurtig og effektiv kan identificere, hvilke restauranter der er omfattet af en mistanke varer.

Håndtering af forbrugerklager og sygdomshenvendelser, samt opfølgning fra hovedkontoret.

Procedurer omkring håndtering af rådt kød ved varmebehandling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse:

- Opvarmning af kyllingeprodukter. Virksomheden har dokumentation fra producent på at produkterne er spiseklare, derfor måles temperaturen ikke, men de følger anvisninger fra producent. Produkterne modtages frosne og her har virksomheden et CCP.

- Opvarmning af rådt kød. Udpeget som en CCP med kritisk grænse +69 grader C. I virksomhedens daglig dokumentations-skema er den nævnt som grænse +70 til +74 grader C.

- Olie tjek udpeget som CCP 4. Her har de beskrevet EBRO måling til tjek af olie med kritisk grænse 24%. Virksomheden oplyser og dokumentere, at det er en kritisk grænse de har fået fra andre EU landes lovgivning. Vejledt konkret om at virksomheden bør undersøge hvad denne kritiske grænse styrer.

- Kølekæden herunder varemodtagelse og opbevaring. Er udpeget som CCP med kritiske grænser nævnt i dansk lovgivning.

- Skriftlige procedurer omkring kødtjek.

Revision af egenkontrollen, herunder guide som årlig udarbejdes til restauranterne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

31-08-2020

Dato

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **McDonald's Danmark ApS**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Falkoner Alle 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 24214087

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Kontrolleret hovedkontorets smiley samt stikprøver på 12 restauranter fordelt rundt i landet.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Oplæring i kødtjek samt verificeringstesten af ledere. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer omkring sporbarhed, herunder traces mellem restauranter. Ingen anmærkninger.

Fulgt op på markedsføring af kyllinger fra sidste kontrol, vedrørende vingskader. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om regler vedrørende markedsføring af dyrevelfærd.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Herunder registrering som Kædehovedkontor.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Virksomheden har procedurer der løbende opdatere registreringsforhold omkring restauranter i kæden.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for plast låg til drikkekrus samt sugerør, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), udsteder af erklæring og underskrift.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

31-08-2020

Dato