

Virksomhed **McDonald's Helsingør**

Adresse Kongevejen 103

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 36399279

| 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 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**26-04-2016****Tidligere kontrol**

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| Dato                | 04-02-2016 |  |
| Dato                | 16-09-2015 |  |
| Dato                | 25-08-2015 |  |
| Hygiejne: Rengøring |            |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret implementering af egenkontrolprocedurerne i form af gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af akrylamid. Virksomheden redegjorde for kvalitetskontrol af olien. Ok. Vejledt om at fritere ved max 175°C.

Vejledt generelt om information til personale, således der opnås større kendskab til akrylamid og procedurer som begrænser dannelse heraf.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring under og bag udstyr og inventar i køkken og lagerområder er kontrolleret. Rengøring af friture er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden redegjorde for frekvens for rengøring af friture og området med frituregryder. Ingen anmærkninger. Virksomheden redegjorde for frekvens for rengøring af friture og området med frituregryder. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Virksomhed **McDonald's Helsingør**

Adresse Kongevejen 103

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 36399279

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Loft og gulv i fryser har ansamling af fastgroet snavs. Virksomheden oplyser, at der vil blive grundigt rengjort i nævnte områder. Forholdet er d.d. vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning for perioden fra den 1. januar 2016 til dags dato. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for procedurer til begrænsning af dannelse af akrylamid. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret dokumentation for allergene oplysninger som personalet oplyser på forespørgsel, Ingen anmærkninger. Virksomheden har en folier med allergi og næringstabel til kunder.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret, at virksomhedens aktiviteter og vareudvalg er uændrede. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.