

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige og skriftlige procedure for modtagelse, håndtering og opbevaring af fødevare med kølekrav samt foranstaltninger ved konstatering af overskredet temperatur ink. fejlsøgning og håndtering af afvigelse og berørte fødevare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af kølekrævende fødevare ved modtagelse og opbevaring (kølevare-mejeriprodukter). Udpeget til CCP'er.

Virksomhedens generelle risikoanalyse, som er baggrund for den HACCP der udarbejdes til alle restauranter.

Samt Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og skriftlige procedure som udsendes til restauranter fra Kædekontrol hovedkontoret.

Kritisk grænse er udpeget til +4 grader C. Temperatur målt over + 7 grader C skal altid kasseres. Temperatur målt mellen 4 grader og 7 grader C skal vurderes og der skal foretages en produkt temperatur. Virksomheden har skriftlige procedurer "fejlsøgning" som kan bruges i vurderingen.

Virksomhedens procedurer for overvågning, frekvens for dokumentation af lufttemperatur 3 gange om dagen og produkt temperatur 1 gang om dagen.

Virksomhedens procedurer for månedligt verifikation af at målinger i overvågningen er valide.

11-04-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk