



A McDonald's Kft. önellenőrzési programjának üzemeltetése

HUNGALIMENTARIA 2019

Budapest 2019. április 24-25.

Dr. Cselényi Tibor
Minőségbiztosítási vezető

28 / 2017. (V.30.) FM rendelet

az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

Élelmiszer minőség

Élelmiszer-biztonság

Azonosíthatóság

Nyomonkövetés

Jelölés



Élelmiszer Minőség

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

CÉLMINTA PROGRAM

- Termék specifikáció
- Célminta
- EQC érzékszervi bírálatok
- Helyi érzékszervi bírálatok
- Minőségfejlesztési intézkedések

Name: _____ Date: _____

McDonald's Chicken McNuggets Sensory Evaluation

Instruction: Please evaluate the sample. For each attribute, indicate whether it is shifts more than, less than, or equal to the target.

Degree and Direction of Difference from Target

Not Met Quality	Significant Difference	Marginal Difference	Slight Difference	Equal to TARGET	Slight Difference	Marginal Difference	Significant Difference	Not Met Quality
1	2	3	4	5	6	7	8	9
10%	20%	30%	40%	50%	60%	60%	20%	10%

APPEARANCE: Fried Chicken McNuggets tempura breading is light golden brown in color with natural reddish brown highlights. Chicken McNuggets should be in the four distinct shapes (flat, bone, bell and boat) and are uniformly coated with ridges and peaks.

Sample Codes:


	Target	Sensory Score	Sensory Score	Sensory Score	Sensory Score
Color	Light Golden Brown 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Highlights	Flat 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Shades	Dark 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Surface Texture	Smooth 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Appearance Defects	None 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Comments:	1:Offtaste, 2:Over-saltiness, 3:Waxy, 4:Spicy, 5:Overly salty, 6:Overly bland, 7:Overly bland, 8:Overly bland, 9:Overly bland, 10:Overly bland, 11:Overly bland, 12:Spicy, 13:Spicy, 14:Low on breading, 15:None, 16:Overly salty				
Overall Appearance Score	(Value furthest away from target):				
TEXTURE/ MOUTHFEEL:	Breading texture has a light crisp and tender tempura coating that adheres firmly to the meat. Meat texture has a uniform firm bite (like whole muscle chunks) and slightly juicy.				
Breading Crispness	Light Crisp 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Breading Adhesion	Soft 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Breading Bite	Crunchy 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Meat Bite	Soft 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Meat Moistness	Firm 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Texture Defects	Wet 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Comments:	1:Hard, 2:Chewy, 3:Chewy, 4:Chewy, 5:Chewy, 6:Chewy, 7:Chewy, 8:Chewy, 9:Chewy, 10:Chewy, 11:Chewy, 12:Chewy, 13:Chewy, 14:Chewy, 15:Chewy, 16:Chewy, 17:Chewy, 18:Chewy, 19:Chewy, 20:Chewy, 21:Chewy, 22:Chewy, 23:Chewy, 24:Chewy, 25:Chewy, 26:Chewy, 27:Chewy, 28:Chewy, 29:Chewy, 30:Chewy, 31:Chewy, 32:Chewy, 33:Chewy, 34:Chewy, 35:Chewy, 36:Chewy, 37:Chewy, 38:Chewy, 39:Chewy, 40:Chewy, 41:Chewy, 42:Chewy, 43:Chewy, 44:Chewy, 45:Chewy, 46:Chewy, 47:Chewy, 48:Chewy, 49:Chewy, 50:Chewy, 51:Chewy, 52:Chewy, 53:Chewy, 54:Chewy, 55:Chewy, 56:Chewy, 57:Chewy, 58:Chewy, 59:Chewy, 60:Chewy, 61:Chewy, 62:Chewy, 63:Chewy, 64:Chewy, 65:Chewy, 66:Chewy, 67:Chewy, 68:Chewy, 69:Chewy, 70:Chewy, 71:Chewy, 72:Chewy, 73:Chewy, 74:Chewy, 75:Chewy, 76:Chewy, 77:Chewy, 78:Chewy, 79:Chewy, 80:Chewy, 81:Chewy, 82:Chewy, 83:Chewy, 84:Chewy, 85:Chewy, 86:Chewy, 87:Chewy, 88:Chewy, 89:Chewy, 90:Chewy, 91:Chewy, 92:Chewy, 93:Chewy, 94:Chewy, 95:Chewy, 96:Chewy, 97:Chewy, 98:Chewy, 99:Chewy, 100:Chewy				
Overall Texture Score	(Value furthest away from target):				
AROMA/ FLAVOR:	Slight fried corn and wheat flour breading flavor with caramelized notes and clean oil flavor. Mild chicken flavor that is slightly salty with hint of black pepper and celery flavor in the breading.				
Chicken Flavor	Mild 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Saltiness	Light 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Breading (flour)	Dark 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Aroma/Flavor Defects	None 1 2 3 4 5 6 7 8 9				
Comments:	1:Offtaste, 2:Over-saltiness, 3:Waxy, 4:Spicy, 5:Overly salty, 6:Overly bland, 7:Overly bland, 8:Overly bland, 9:Overly bland, 10:Overly bland, 11:Overly bland, 12:Spicy, 13:Spicy, 14:Low on breading, 15:None, 16:Overly salty				
Overall Flavor Score	(Value furthest away from target):				
Product Quality Score	(Value furthest away from target):				

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

ATCQ / BTCQ PROGRAM

- Késztermék minőség
- Alapanyag minőség
- Éttermi géppark
- Üzemeltetési intézkedések
- Beszállítói intézkedések

	Quality Assurance Europe ATCC	Document: ATCQ Manual Version No: 1 Issued: 16 March 2004 Revised: Authorized: QA Europe/ SAN Page: 2 of 15
	ATCQ Programme Europe Model Assessment Form - Raw Material	

A. Késztermék - Across The Counter Quality

McDonald's Across the Counter Quality Measurement Név: _____
Hasábburgonya (Mac Fries) Dátum: _____
 (Jelöld a megfelelő kört) Idő: _____

Csomagolás: **Ha nem az ATCQ személy végzi a látogatást:**
 Papír doboz Operations
 Papír tasak

Fogyasztás: Minőségbiztosítás/Beszerzés/Beszállító
 Helyben fogyaszt. McDonald's Office/Mgt and Dept/Service Agencies
 Elvitelre Drive thru

I. [MEGJELENÉS] Általánosságban a késztermék megjelenése megfelel a McDonald's termék standardnek?
 Igen Nem Ha nem, miért nem?

Csomagolás Megjegyzés
 Nem tudja megvédeni a csomagolás a terméket _____
 Nem teljes adag _____
 Zsíros/szennyezett
 Egyéb más észrevétel? _____

Termék megjelenése
 Nem vonzó/étvágygerjesztő/friss _____
 A színe nem aranybarna _____
 Egyéb más észrevétel? _____

Burgonyák hossza
 Hosszúság és a tárolás nem megfelelő (inkább RÖVID) _____
 Hosszúság és tárolás nem megfelelő (inkább HOSSZÚ) _____
 Egyéb más észrevétel? _____

II. [ÍZ] Általánosságban a késztermék íze megfelel a McDonald's termék standardnek?
 Igen Nem Ha nem, miért nem?

Mert az állományos Megjegyzés
 Nem megfelelően sós (túl sós) _____
 Nem megfelelően sós (nem elég sós)
 Burgonya nem friss és idegen ízű _____
 Egyéb más észrevétel? _____

III. [ÁLLOMÁNY] Általánosságban a késztermék állománya megfelel a McDonald's termék standardnek?
 Igen Nem Ha nem, miért nem?

Mert a hőmérséklet Megjegyzés
 Nem ropogós kívülről és lisztes belülről _____
 Egyéb más észrevétel? _____

IV. [HŐMÉRSEKLET] a kiszolgált termék hőmérséklete megfelel?
 Igen Nem Ha nem, miért nem?

HŐMÉRSEKLET Megjegyzés
 Termék túl forró _____
 Termék hideg _____
 Egyéb más észrevétel? _____

ÁLTALÁNOS MINŐSÉG – elfogadható? IGEN NEM

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

VENDÉG ÉLMÉNY VIZIT

- Tisztaság
- Barátságosság
- Gyorsaság
- Pontosság
- Minőség

GLOBAL Customer Experience Visit (CEV)

CEV Drive-Thru					
Kérdés sorszáma	Kérdés leírása	Pontok	Válasz	Megjegyzések	
Étterem: Nap/Napszak: A látogatás dátuma: A látogatás ideje: A riport készítője:					
Tisztaság					
#1	Az étterem környéke tiszta és szendéltől mentes?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#2	A dolgozók megjelenése tiszta és ápolott, jó állapotú és tiszta egyenruhát viselnek?	2	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Barátságosság					
#3	A dolgozók udvariasan, barátságosan viselkedtek veled?	6	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#4	A dolgozók, akikkel találkoztál figyelmesek voltak veled, mint vendéggel?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Gyorsaság					
Nem pontosított kérdés: Hány autó állt a rendelésfelvételi pont mögött, amikor beálltál a sor végére a drive-on?					
#5	A sorbanállási idő a rendelésfelvételi pont mögötti 3. autótól 70 másodperc vagy kevesebb volt? (A sorbanállási idő akkor kezdődik, amikor az autó beáll a sor végére és addig tart, amíg a rendelésfelvételi ponthoz érkezik. Amennyiben 3 autónál több soraközik fel a rendelésfelvételi pont előtt, akkor az időmérést akkor indítjuk, amikor az autó a rendelésfelvételi pont előtt 3. autóként áll meg.)	5		Megjegyzések:	
#6	A rendelésfelvétel végéig a teljes rendelés kiadásáig eltelt idő (OPE) 120 másodperc vagy kevesebb volt? (Az OPE idő akkor kezdődik, amikor a kasszán megnyomjuk a "total" gombot és a teljes rendelés kiadásáig tart.)	5		Megjegyzések:	
Pontosság					
#7	Hírytelenül megkaptál minden terméket, amit rendeltél és azok megfelelően voltak elkészítve?	8	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#8	Megkaptál minden szükséges kiegészítőt, beleértve a szalvétát, szívószálakat és kávékeverőt is?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#9	A szendvics forró, friss és jó ízű volt?	6	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Minőség					
#10	A burgonya forró, kellően sós, ropogós és jó ízű illetve a McBuri forró, ropogós és jó ízű volt?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#11	Az italok/desszertek megfelelően voltak elkészítve és megfelelő hőmérsékletűek voltak?	2	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Elérhető pontok összesen DT:		50			
CEV Instore					
Tisztaság					
#1	Az étterem tiszta volt?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#2	A mosdó tiszta, megfelelően feltöltött és működőképes volt?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#3	A dolgozók megjelenése tiszta és ápolott, jó állapotú és tiszta egyenruhát viselnek?	2	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#4	A dolgozók udvariasan, barátságosan viselkedtek veled?	6	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#5	A dolgozók, akikkel találkoztál figyelmesek voltak veled, mint vendéggel?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Barátságosság					
#6	A várakozási idő 90 másodperc vagy kevesebb volt? (A várakozási idő akkor kezdődik, amikor a vendég beáll a sorba és akkor fejeződik be, amikor a rendelésfelvételi ponthoz érkezik.)	5		Megjegyzések:	
#7	A kiszolgálási idő 90 másodperc vagy kevesebb volt? (A kiszolgálási idő akkor indul, amikor a nyitja a környezetére kerül és a teljes rendelés átadásáig tart.)	5		Megjegyzések:	
Gyorsaság					
#8	Hírytelenül megkaptál minden terméket, amit rendeltél és azok megfelelően voltak elkészítve?	6	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#9	Megkaptál minden szükséges kiegészítőt, beleértve a szalvétát, szívószálakat és kávékeverőt is?	2	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#10	A szendvics forró, friss és jó ízű volt?	6	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Pontosság					
#11	A burgonya forró, kellően sós, ropogós és jó ízű illetve a McBuri forró, ropogós és jó ízű volt?	4	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
#12	Az italok/desszertek megfelelően voltak elkészítve és megfelelő hőmérsékletűek voltak?	2	IGEN/NEM/NA	Megjegyzések:	
Elérhető pontok összesen IS:		50			

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

VENDÉG VÉLEMÉNY PROGRAM



A legutóbbi látogatásod alapján összességében mennyire voltál elégedett?

(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)



Mennyire voltál elégedett a tisztasággal?

(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)



Kollégáinkat mennyire találtad barátságosnak?

(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)



Pontosan kaptad meg a rendelésedet?



Hogyan értékeled a várakozási időt?

(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)



Hogyan értékeled az általad vásárolt termékek minőségét?

(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)



Kérjük add meg, hogy a legutóbbi élményed alapján, egy 0-10-ig tartó skálán (ahol 0=egyáltalán nem valószínű, 10=nagyon valószínű), mennyire valószínű, hogy ezt a McDonald's éttermet egy családtagnak, vagy barátoknak ajánlod?



Wow! Nagyon örülünk, hogy éttermünkben ilyen kellemes élményt tudtunk szerezni Neked! Kinek, vagy minek köszönhető ez?

Jó minőségű, friss, finom ételek, tiszta környezet és barátságos személyzet.



Köszönjük, hogy kitöltötted kérdőívünket!

Fogadd el kuponunkat, mellyel bármelyik magyarországi McDonald's étteremben történő 1000 Ft feletti vásárlás esetén megajándékozunk 1 db Forró almás pitével vagy 1 db 0,25 l-es választható ízű (vanília, csokoládé, eper) shake-kel.

9724-4A54-A894



A kupon érvényességi ideje: 17-11-2018

A kupon csak egyet használható. Széles körben csak egy kupon használható. A kupon használatához kérjük, hogy a kupon kódját a QR-kóddal együtt használja.

További kuponok a McDonald's alkalmazásában: [kuponapp.mcdonaldshu](#)

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

MINŐSÉGI PARAMÉTEREK LABOR ANALITIKA

McDonald's hazai termékek éves laboratórumi vizsgálati terve																	
Termék	Kémiai analitika							Fizikai analitika			Toxicológiai analitika						
	zsír	fehérje	kófelező	só	sav	pH	szárazanyag	FFA	peroxid dr.	zsírsav citrom.	fajsúly	brk	Boothwick	karbón	antioxidáns	aflatoxin	nitrit/nitrit
BM bun																1	
QP bun																1	
Reg bun																1	
English Muffin																1	
Beef patty 10:1	4	4	4														
Beef patty 4:1	4	4	4														
Pork patty	4	4	4														
Bacon	4			4													
Bacon bits	4			4													
Value chicken patty	2	2		2													
Ham julemme	2	2		2													2
CM Nuggets																	
Chicken Premiere																	
Náestro chicken filet	2	2		2													
Náistard				2	2					2	2	2				2	
Ketchup				2	2	2				2	2	2	2	2			
PF Ketchup				2	2	2				2	2	2	2	2			
BM sauce	2			2	2	2				2	2	2	2	2			
Tártar sauce	2			2	2	2				2	2	2	2	2			
Paradicsomos grill szósz Új	2			2	2	2				2	2	2	2	2			
Návyomarsé	2			2	2	2				2	2	2	2	2			
PF Návyomarsé																	
Náistard deluxe sauce	2				2	2				2	2	2	2	2			
Barbecue sauce				2	2	2	2			2	2	2	2	2			
S&S sauce				2	2	2	2			2	2	2	2	2			
Taco sauce				2	2	2	2			2	2	2	2	2			
Joghurtos káposzta öntet Új	1				1	1	1			1		1					
1000 Island dressing	1				1	1	1			1		1					
Caesar dressing	1				1	1	1			1		1					
Dill pickle slices				4	4								4		1		
Lemon juice				2	2	2				2	2						
Strawberry topping				2	2					2	2	2					
Hot Fudge topping	2				2	2				2	2		2				
Caramel topping	2				2	2				2	2		2		1		
Vanilla syrup					2	2				2	2		2				
Choco syrup					2	2				2	2		2				
Strawberry syrup					2	2				2	2		2			1	
Sütőolaj							4	4	4	1					1		
Shake	4						4										
SSM II	4						4										
Cheddar processed cheese	2																
Ülőszajtforgács	2																
Összesen:	51	18	12	30	35	37	23	4	4	1	39	26	27	26	1	11	2

Élelmiszervizsgáló Laboratórium



VIZSGÁLATI JEGYZŐKÖNYV

Vizsgálati jegyzőkönyv száma: 448351/1	Minta sorszáma: 1453636
Megrendelő neve/címe:	McDonald's Magyarország Étterem Hálózat Kft. 1095 Budapest Soroksári út 30-34. Haller Gardens Irodaház, D. épület 4. emelet
Munka azonosító jele:	HA-VI-Logistics 2018/2 (2018/E/01193)
Minta megnevezése:	1g_BMI Sauce
Mintaazonosító adatok:	2018.05.17.
Gyártó:	Univer
Minta jellege:	Tartósított élelmiszerek
Mintavevő:	WESSLING Hungary Kft. Élelmiszervizsgáló Laboratórium
Mintavétel ideje / Mintavétel helye:	2018.02.06 08:55 / No. 00. McDonald's M3 - alapanyag
Csomagolás / Mennyiség:	Műanyag doboz (visszazárható) / 2*750 ml
Beszállítás ideje:	2018.02.06 10:50
Vizsgálat kezdete / vége:	2018.02.06 - 2018.02.20
Megjegyzés:	

Összegző véleményezés

A minta az összes véleményezett jellemző tekintetében megfelelt a feltüntetett előírások követelményeinek.

Élelmiszervizsgáló Laboratórium



Kémiai-fizikai eredmények

Vizsgált paraméter (mértékegység)	Mért érték	Véleményezés		
		Előírt érték	Előírás azonosító száma	Értékelés
Zsírtartalom (m/m %) ⁽¹⁾	23,1	-	-	-
Fajsúly (sűrűség) (g/cm ³) ⁽¹⁾	1,138	-	-	-
pH (-) ⁽²⁾	3,5	-	-	-
Titrálható savtartalom (mmolH ⁺ /100 g) ⁽³⁾	24,93	-	-	-
Benzooesav (mg/kg) ⁽¹⁾	<5	-	-	-
Szorbinsav (mg/kg) ⁽¹⁾	800	-	-	-
Benzooesav+szorbinsav (mg/kg) ⁽¹⁾	800	-	-	-

* NAH által nem akkreditált

Dési Eszter
 Laboratóriumvezető-helyettes

Validált rendszerrel generált vizsgálati jegyzőkönyv, amely átírás nélküli is hiteles.

A "NAH által nem akkreditált" megjelölésű feltüntetett vizsgálatok kivül esnek laboratoriumunk akkreditálásának területén.

A mérési eredmények csak a laboratórium rendelkezésére bocsátott mintákra vonatkoznak.

A WESSLING Hungary Kft. írásbeli engedélye nélküli a vizsgálati jegyzőkönyv csak teljes terjedelmében sokszorosítható.

Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

MINŐSÉGI REKLAMÁCIÓK KEZELÉSE

2018							
	Összes Reklamációk száma (db)	McCopco	Licence	Reklamációk száma (db). Azonos típusok összevonva	Eisberg reklamációk száma	Jégsaláta (csomag)	Egyéb magas számú reklamációk
Január	41	12	17	29	8	9 kg	6-6 Narancs citrom rekl. Penészesedés miatt 70kg. 8 kg.
Február	29	13	10	23	6	9 kg	6 glutén mentes zsemle vágás hiba, 6 ketchup hig állomány
Március	61	16	16	32	9	7 kg	10 glutén mentes zsemle vágás, és csomagolás hiba, 14 citrom rekl. Penészesedés miatt, 7 tortilla szétszedési probléma.
Április	33	15	9	24	3	3 kg	6 Narancsjuice tasak reklamáció, 6 tortilla szétszedési probléma.
Május	51	18	11	29	13	40 kg	Szemetes zsák 8, 7 Narancs rekl. Penészesedés miatt.
Június	68	20	17	37	23	57 kg	Szemetes zsák 3, 14 Narancs, 5 citrom rekl. Penészesedés miatt.
Július	52	18	16	34	16	16 kg	8 glutén mentes zsemle reklamáció a csomagolás nyitott volt.
Augusztus	31	13	12	25	12	10 kg	10 jégsaláta reklamáció elszíneződés miatt
Szeptember	42	18	23	27	12	30	7 jégsaláta reklamáció elszíneződés miatt, 6 narancs penészesedés, 7 juice tasak hiba.
Október				0			
November				0			
December				0			
Összes	408	143	131	260	102		



Éves reklamációk száma 2006-2018

Hónap	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Január	19	36	69	55	61	46	47	74	31	25	23	23	29
Február	37	50	50	85	63	39	65	63	57	24	39	31	23
Március	33	48	40	94	74	60	91	77	70	31	42	28	32
Április	17	44	43	80	49	86	94	71	46	23	28	20	24
Május	36	41	33	41	74	49	59	73	30	29	27	24	29
Június	24	43	46	31	43	57	99	55	24	56	23	15	37
Július	48	23	34	83	36	42	83	88	39	45	28	26	34
Augusztus	43	34	52	39	68	22	55	65	47	60	38	19	25
Szeptember	55	30	40	35	40	56	76	68	33	46	28	30	
Október	36	44	43	31	36	58	118	94	40	38	21	27	
November	44	61	59	54	43	50	78	88	45	166	32	27	
December	34	30	43	33	42	54	50	34	31	47	24	25	
Összes	426	484	552	661	629	619	915	850	493	590	353	295	233

Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

Tervezett Karbantartás Program



Planned Maintenance Calendar - Tervezett Karbantartási Naptár 2017

PM Naptár Verzió: 7.9 Dátum: 2017.03.06. Felhatalmazott: Kangerka Dániel

1. hét							2. hét							3. hét							4. hét						
Planned Maintenance Calendar - Tervezett Karbantartási Naptár 2017							Planned Maintenance Calendar - Tervezett Karbantartási Naptár 2017							Planned Maintenance Calendar - Tervezett Karbantartási Naptár 2017							Planned Maintenance Calendar - Tervezett Karbantartási Naptár 2017						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Árnyék	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Árnyék	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Árnyék	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Árnyék
<p>1. hét</p> <p>Bróta adomlás ellen: _____</p> <p>Évesre vélelmi ellen: _____</p> <p>Tosler csavark meghajtás</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>Választékai, nyomdászati</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>HLZ levegőszűrő tisztítás</p> <p>Műgaj 101.2 Hőmérőket ellenőrzés</p> <p>Burgonya adomlás ellenőrzés</p> <p>Bejegyzés az új (vagy újabb) mért számú hőmérőket, amelyek maximuma 10°C</p> <p>Hűtési gépek, berendezések</p> <p>Belső, külső, csapadék, szivattyú, kapcsoló ellenőrzés</p> <p>Vízforralók műzseru m</p> <p>Hűtési gépek, berendezések (Össz)</p> <p>201. előzetes, jogszabályi követelmény ellenőrzés</p> <p>Kon-domonok, legelő-k tiszt</p> <p>Összes old: 105</p>																											
<p>2. hét</p> <p>Bróta adomlás ellen: _____</p> <p>Évesre vélelmi ellen: _____</p> <p>Tosler csavark meghajtás</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>Választékai, nyomdászati</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>HLZ levegőszűrő tisztítás</p> <p>Műgaj 101.2 Hőmérőket ellenőrzés</p> <p>Burgonya adomlás ellenőrzés</p> <p>Bejegyzés az új (vagy újabb) mért számú hőmérőket, amelyek maximuma 10°C</p> <p>Hűtési gépek, berendezések</p> <p>Belső, külső, csapadék, szivattyú, kapcsoló ellenőrzés</p> <p>Vízforralók műzseru m</p> <p>Hűtési gépek, berendezések (Össz)</p> <p>201. előzetes, jogszabályi követelmény ellenőrzés</p> <p>Kon-domonok, legelő-k tiszt</p> <p>Összes old: 105</p>																											
<p>3. hét</p> <p>Bróta adomlás ellen: _____</p> <p>Évesre vélelmi ellen: _____</p> <p>Tosler csavark meghajtás</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>Választékai, nyomdászati</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>HLZ levegőszűrő tisztítás</p> <p>Műgaj 101.2 Hőmérőket ellenőrzés</p> <p>Burgonya adomlás ellenőrzés</p> <p>Bejegyzés az új (vagy újabb) mért számú hőmérőket, amelyek maximuma 10°C</p> <p>Hűtési gépek, berendezések</p> <p>Belső, külső, csapadék, szivattyú, kapcsoló ellenőrzés</p> <p>Vízforralók műzseru m</p> <p>Hűtési gépek, berendezések (Össz)</p> <p>201. előzetes, jogszabályi követelmény ellenőrzés</p> <p>Kon-domonok, legelő-k tiszt</p> <p>Összes old: 105</p>																											
<p>4. hét</p> <p>Bróta adomlás ellen: _____</p> <p>Évesre vélelmi ellen: _____</p> <p>Tosler csavark meghajtás</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>Választékai, nyomdászati</p> <p>Zemforgatói vállalkozás</p> <p>HLZ levegőszűrő tisztítás</p> <p>Műgaj 101.2 Hőmérőket ellenőrzés</p> <p>Burgonya adomlás ellenőrzés</p> <p>Bejegyzés az új (vagy újabb) mért számú hőmérőket, amelyek maximuma 10°C</p> <p>Hűtési gépek, berendezések</p> <p>Belső, külső, csapadék, szivattyú, kapcsoló ellenőrzés</p> <p>Vízforralók műzseru m</p> <p>Hűtési gépek, berendezések (Össz)</p> <p>201. előzetes, jogszabályi követelmény ellenőrzés</p> <p>Kon-domonok, legelő-k tiszt</p> <p>Összes old: 105</p>																											

Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

ESZKÖZ KALIBRÁCIÓK

Brix Ellenőrzés

*Az üdítő torony italtál hetente egyszer kell ellenőrizni az étterem által választott napon. A Juice BRIX és hőmérséklet ellenőrzését minden nap, adagnagyságot hetente egyszer kell ellenőrizni az üdítő torony italtál egyszerre.

	1. Üdítőtorny*									2. Üdítőtorny*						
	COLA (5.6-1)	COLA (5.6-1)	ZERO (5.2-1)	SPRITE (5.2-1)	FANTA (4.2-1)	ICE TEA- ZÖLD (8-1)	ICE TEA- BARACK (8-1)	ICE TEA- CITROM (8-1)	COLA (5.6-1)	COLA (5.6-1)	ZERO (5.2-1)	SPRITE (5.2-1)	FANTA (4.2-1)	ICE TEA- ZÖLD (8-1)	ICE TEA- BARACK (8-1)	ICE TEA- CITROM (8-1)
BRIX érték																
Hőmérséklet																
Adagnagyság megfelelő	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N	I / N
Ellenőrzés időpontja																
Ellenőrzést végző aláírása																

	Hétfő		Kedd		Szerda		Csütörtök		Péntek		Szombat		Vasárnap	
	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.	BRIX	Höm.
*JUICE (5.1) Höm: 1-7°C														
Ellenőrzést végző aláírása														
*JUICE	I / N													
Adagnagyság megfelelő	I / N													
Ellenőrzést végző aláírása														

Az ellenőrzések és a beállítások elvégzését a vezető aláírásával igazolja!

Shake szirup kalibrációk	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Csokoládé szirup (1 uncia)							
Eper szirup (1 uncia)							
Vanília szirup (1 uncia)							
4. íz (1 uncia)							
Diszpenzer kalibrációk	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Mustár							
35-60 nyomás 1 uncia							
Ketchup							
6 nyomás 2 uncia							
McChicken szósz							
6 nyomás 2 uncia							
Szószpuska kalibrációk	HÉTFŐ DE						
PROMOS szósz (.....)							
6 nyomás 2 uncia							
PROMOS szósz (.....)							
6 nyomás 2 uncia							
EM szósz							
6 nyomás 2 uncia							
Paradicsomos-érett szósz							
6 nyomás 2 uncia							
Filet-O-Fish szósz							
6 nyomás 4 uncia							
McFarm szósz							
6 nyomás 2 uncia							

Napi Brix Ellenőrzés
Dátum: 2016.02.22
Verzió: 7.5
Felhatalmazott: Cselényi Tibor



Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

TERMÉKBEVEZETÉSEK

 McDonald's Magyarország Étterem Hálózat Kft.	Dokumentum: Anyaghányad-nyilvántartás Verzió No.: 1.1 Kiadva: 2018. augusztus 29. Felhatalmazott: Cselényi Tibor Oldal: 1
	Goosey Gusztáv

A termék megnevezése: Goosey Gusztáv
 A vendéglátó vállalkozás neve: McDonald's Kft. (vagy*) _____ N° _____ Étterem

Az étterem címe: _____

Az egységnyi termékhez felhasznált alapanyagok és allergének a termékben:

Összetevők	1 adag
Premium Shiny zsemle WRIN: 06053-069	78,00 g
Marhahús pogácsa 6:1 2db WRIN: 00443-004	117,20 g
Libamáj szelet 2db WRIN: 11640-000	68,00 g
Madársaláta WRIN: 03687-004	8,00 g
Zöldpaprika szeletelt WRIN: 11647-000	10,00 g
Debic Roast&Fry vajolaj WRIN: 3237-008	5,00 g
Friss hagyma grillezve (14g nyersen) WRIN: 1001676-002	10,00 g
Enyhén borsos szósz WRIN: 7845-033	20 g
Összesen:	316,20 g

**A termék a következő allergéneket tartalmazza: 1, 3, 7, 10, 11

**Allergének: 1=Glütén; 2=Rákfélék; 3=Tojás; 4=Hal; 5=Földmogyoró; 6=Szójabab; 7=Tej; 8=Dió félék; 9=Zeller; 10=Mustár; 11=Szerámmag; 12=Kéndioxid; 13=Collagen; 14=Puhatestűek

A terméket belső csomagolóba és Maestro dobozba csomagoljuk.

A termék megszűnése esetén a dokumentumot 90 napig meg kell őrizni!

* Licensee vállalkozásának a neve



GOOSEY GUSTAV- I. SZAKASZ

GRILL OLDALI SZENDVICS

PROCEDÚRA

A szendvics elkészítésének procedúrája:

- A termék pontos dresszingsjét a robbantott ábra mutatja meg.
- A terméket Maestro belső csomagolóba és Maestro csomagolódobozba helyezük. A dobozon a 2-es számot benyomva jelöljük meg a szendvicset. (Hogy a dresszings könnyebben azonosítsa a terméket, a 4-es számot is be kell nyomni a dobozon.) Ennek előkészítése az Indító feladata.
- Az Enyhén borsos szószt szószpuskából adagoljuk.
- A grillezett hagyma kézzel adagolható.
- A Csipős zöld paprikához dresszingselőkör kis csipeszt kell használni, azt kézzel megfogni nem szabad, hogy a csipősséget ne vigyük át a többi alapanyagra.
- A Madársaláta könnyen leesik a megdresszingselt zsemlelőről, ezért azt a dresszingselés során kérjük, hogy enyhén nyomjátok rá a dresszingsanyagra.
- **Fontos, hogy megfelelő mennyiségű alapanyagok kerüljenek a termékbe, hiszen ez egy prémium kategóriás szendvics.**

EGYÉB INFORMÁCIÓK

- Célserű a csücsidőkre felkészülni, és a tervezett fogvásnak megfelelően már előre lesütni a májakat.
- A Libamáj 2 órán keresztül tartható el az UHC-ben.
- A Libamáj sütekek előfordulhat, hogy a grill felső platnijára a lecsukást követően remegni kezd, ez ennél az alapanyagnál normális jelenség.



ROBBANTOTT ÁBRA

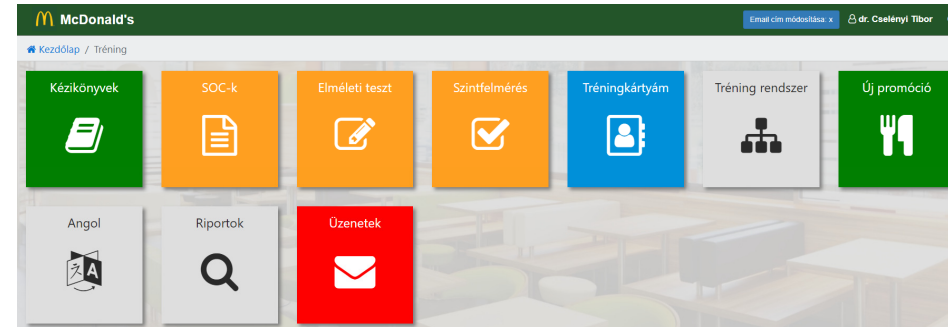


Csomagolás:
 Maestro belső csomagoló + Maestro doboz,
 2-es jelölés

Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

E-LEARNING ELMÉLETI TESZTEK



A tudnivalók összefoglalása		
	10:1	4:1 Opt / WRAP
Max süthető mennyiség	8 db	6 / 4 db
Max leszedési idő	20"	15"
Leszedési procedúra	Egyszerre 2 hús (10:1-es spatulával)	Egyszerre 1 hús (4:1-es spatulával). A húst csöpögtetni kell.
Mikor kell mérni a húst	Azonnal, amint az utolsó húst is leszedted a grillről.	Miután az utolsó húst is leszedted a grillről, a spatulát megtörölted és a helyére tetted (kb 20-30 mp).
Hogyan kell mérni a húst	A megdresszingelt zsemlelén	Műanyag tálcán vagy megdresszingelt zsemlelén tősztozt zsemleléréssel letakarva, a WRAP-et az UHC fiókban flór papírral letakarva.
Sütési idő	A hús belső hőmérsékletétől függ.	
Minimum hőmérséklet	69 C	
Maximum hőmérséklet	Legalább 1 húsnak a 4 közül 69 C és 74 C között kell lennie (kivéve WRAP marhahúspogácsa).	
Hol kell a húst mérni	A 4 sarokról leszedett húsok közepén.	
Mennyi ideig kell mérni	A hőmérő 3 mp alatt megmutatja a megfelelő értéket.	

Válassz a témák közül!

- ABS Üdítőtorny
- ABS Üdítőtorny
- Ajánlási teszt
- BOP konyha - Fritus termékek
- Burgonya
- COD
- Dresszing
- Dresszing - Satelit
- Drive
- EOTF - Batch Cooker - 2018.01.22
- EOTF - Befejező - 2018.01.22
- EOTF - Beverage Cell - 2018.01.22
- EOTF - Dresszinges - 2018.01.22
- EOTF - Indító - 2018.01.22
- EOTF - Kassa - 2018.01.22
- EOTF - Kiszolgálás - 2018.01.22
- EOTF - Reggeli - 2018.01.22
- Fritus termékek - Satelit
- Grill
- Grill - Satelit
- Kiszolgálás
- Kiszolgálás - McCafe
- Lobby
- Nyitás- zárás - McCafe
- Reggeli 2016.04.
- Saláta
- Termelésirányítás
- Termékek - McCafe
- Zsemle
- Éjszakai procedúrák

Kitöltés megkezdése

Elméleti teszt megtekintése

Választott témák: Grill
Kérdések száma: 5

Eredmény: 100%

Pontszám: 5 / 5

A toaetler felnyitását követően hány másodpercen belül kell letenni a húst?

- 20 mp-en belül
- 25 mp-en belül
- 15 mp-en belül
- 10 mp-en belül

Maximum mennyi ideig tárolható a grill mellett fagyaszóban a húst?

- Ha a fagyasztó folyamatosan biztosítja a max. -18 °C-ot, akkor a nap végéig. Max. 2 óra viszont, ha csak a -15 - -18 °C-ot tudja.
- Minden esetben maximum 2 óra.
- 6 óra, ha a hőmérséklete -18 és -23 °C között van folyamatosan.
- Ha a fagyasztó folyamatosan biztosítja a max. -18 °C-ot, akkor 6 óra. Max. 2 óra viszont, ha a fagyasztó csak a max. -15 °C-ot tudja.

Melyik hűtőpogócsánál lehet egyszerre maximum 8 db-ot a grillre tenni?

- A 6:1 marhahús pogócsánál
- A 4:1 marhahús pogócsánál
- A 10:1 sertéshús pogócsánál

Melyik hűtőpogócsát kell a süstést követően megcsozni és lecsöpögtetni?

- A Grillserke hűtőpogócsát
- A 10:1 sertéshús pogócsát
- A 4:1 marhahús pogócsát
- A 10:1 marhahús pogócsát

Melyik a helyes hűtőfűszedési procedúra a 10:1-es marhahús pogócsa esetében?

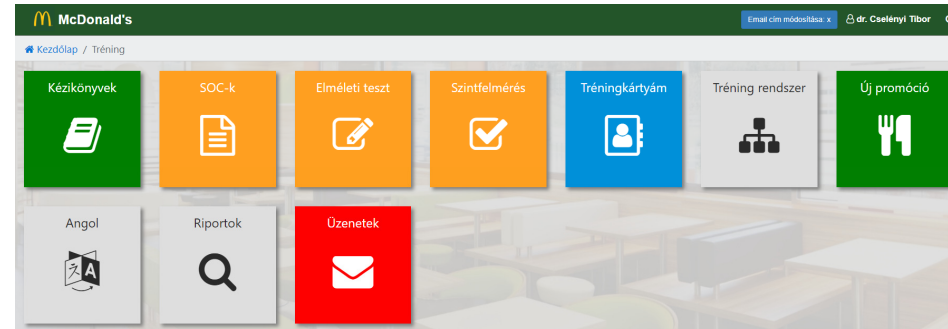
- A lerakás sorrendjének megfelelően egyesével, a spatula segítségével 20 mp-en belül
- A lerakás sorrendjével ellentétben, kettesével, a spatula és a csipesz használatával 20 mp-en belül
- A lerakás sorrendjének megfelelően, kettesével, a spatula és a csipesz használatával 15 mp-en belül
- A lerakás sorrendjének megfelelően, kettesével, a spatula és a csipesz használatával 20 mp-en belül

Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

E-LEARNING SOC

ÁLLOMÁS ELLENŐRZŐ LISTA



Grill Állomás ellenőrző lista (SOC)

Munkatárs:
Megfigyelő:

Dátum:
Idő:

PROCEDÚRA (64)	Lekövető	Információ	Kezdeti
Kommunikáció és előkészítés (5)	.../5	Kommunikálni a személytel, hogy meghatározod a megpühenő húsek mennyiségét, ismételd vissza a rendelést.	.../5
Hús elhelyezése a grillen Húselhelyezési útmutató: (10)	.../5	Vegyél fel az egyik kezre egy grillkesztyűt.	.../5
Kesztyű levétel: (5)	.../5	A kesztyűs kezaddel vedd ki a megfelelő számú hűspogácsát a grill mellett mélyhűtőből. Ezután a másik kezaddal a mélyhűtő ajtaját azonnal zárd vissza.	.../5
Hús felszedése a grillről (24)	.../5	A kesztyűs kezaddal tedd le a megfelelő számú hűspogácsát a grillre, a hűselhelyezési útmutató alapján. Csukd le a felső sütőlapot a nem kesztyűs kezaddal, elindítva ezzel az időzítőt. (A toaster felnyitását követő max. 15 mp-en belül le kell a grillre rakni a hűspogácsát.) Ezután vedd le a kesztyűt úgy, hogy a külső részét ne érintsd és dobd a szemétké.	.../5
	.../5	Amikor a felső sütőlap felnyílik, szed meg egyenként minden 10:1-es hűspogácsát úgy, hogy a zold színű sávszélét 5 cm-re közvetlenül a grillen lévő hűspogácsa fölé helyezed és megnyomod a szőró adagolókarját teljesen. Engedd vissza az adagoló kart és ismételd meg ugyanazt minden egyes hűspogácsa esetében is.	.../5
	.../5	Szedd le a hűspogácsát a grillcsipesz használatával (max. 20 mp-en belül), kérésével, a letekás sorrendjének megfelelően egyetlen határozott mozdulattal és tedd őket a megpüszinget zsemiek középre úgy, hogy a cresszinget ne húzd el. Figyelj arra, hogy a hús ne égődjön fel.	.../5
	.../5	Dupla Saitthurgerrel a hűspogácsákat lezededkor csipegetesd le, valamint tedd rá az első húsa a tálcára készített Cheddar sajtot, majd a második húst helyezd a sajtba.	.../5
	.../4	Baconos verző esetében a 2 db RTE Bacont helyezd a hűspogácsára (Dupla Saitthurger esetén a második hűspogácsára), párhuzamosan egymás mellé úgy, hogy az a lehető legnagyobb felületet fedje be!	.../4
	.../5	Kérd a személytől a normál falpakát, illetve a Big Mac koronákat, és amikor a zsemis réshelyezte a falpakát/ koronákat a szendvicsekre, tedd a grill tetejére a tálcát és szűj a termelésirányítónk, hogy a termékek elkészültek.	.../5
A grill tisztítása (20)	.../4	Működés közben az utolsó húst tisztítsd meg a spatulát és a grillcsipeszt az egyik ronggyal és tedd a helyére.	.../4
	.../4	A kaparót egy másik grill ronggyal fogd meg és kb.15 fokos szögben tartva először hűs felé haladva kapard le a sütőlapot. Töröld meg a kaparót a grill fölött és tedd a helyére.	.../4
	.../4	Fogd meg a gumihűzőt és ugyanazt a rongyot és főszörrel lefelé párhuzamosan haladva húzd le a telefonról a zsírt, míg teljesen zsírmentes nem lesz. Majd tedd le a grill hátulján összegyűjt szennyeződéseket az oldalsó zsírcsappába, hogy a grill teljesen zsírmentes legyen.	.../4
	.../4	Töröld meg és tedd a helyére a gumihűzőt. Mindez használat után töröld le a teflon ugyanazzal a ronggyal. Egy harmadik ronggyal töröld át a grill tetejét és a hátulját.	.../4
	.../4	Amikor nem használod a grillt, csukd le a felső panelt és nyomd meg a STAND-BY gombot.	.../4
ÁLTALÁNOS (36)	Lekövető	Információ	Kezdeti
Személyi higiénia (4)	.../4	Munkakezdés előtt, majd azt követően legalább 60 perccelként fertőtlenítő hatású kézfmosással, meghatározott ideig keztesd mos. Betartsd a tevékenységhez kötött kézfmosás szabályait.	.../4
Alapanyagok pótlása (8)	.../4	A grill mellett mélyhűtőben csak a forgalomnak és az eltarthatóságuknak megfelelő mennyiségű hűspogácsát tárolj.	.../2
	.../4	Ha szükséges, akkor hűspogácsák másodlagos eltarthatósági idejét feltüntetni.	.../2
	.../4	Ha egyetlen több karton húst kell tárolni a grill mellett mélyhűtőben, akkor csak a felül (használatban) lévő kartont nyissa fel.	.../2
	.../4	A grill mellett mélyhűtőben a hűspogácsa utárolása során betartsd a feltételt, soha nem használj újratárolt vagy eltarthatósági idejű hűspogácsát.	.../2
Selejt és hulladék kezelése (5)	.../5	A nem megfelelő minőségű nyers, illetve megpüszított termékeket kizárólag a szeltes kukába dobd és a megfelelő módon regisztráld.	.../3
	.../5	A szelektív hulladékgyűjtés szabályait betartsd.	.../2
Gépek és eszközök ismerete és használata (7)	.../3	Csak éles és tiszta spatulát, illetve kaparót használj.	.../1
	.../3	A tiszta spatulát, kaparót és gumihűzőt sohasem tárold nyers grillruhán.	.../1
	.../4	Megfelelő állapotú szűj szűj szűj használat, elemeit mennyiségű szűj bors keverékkel feltöltve.	.../1
	.../4	Ellenőrizd, hogy a telefon megfelelő állapotú, töltöttség van feltöltve.	.../1
	.../4	Ellenőrizd a megfelelő mennyiségű kesztyű és grillcsipesz meglétét.	.../1
	.../4	Folyamatosan ellenőrizd a grillfaasztó hőfokát és ha az -18 °C-nál melegebb, akkor azt azonnal lezár a műszakvezetőnek.	.../2
Tisztaság az állomáson (5)	.../5	Elegendő tiszta, megfelelő színű, jó állapotú fertőtlenített grillrongyot készítsd elő, azokat a megfelelő helyen tartsd és legalább 30 perccelként cseréld.	.../2
	.../5	A grill és a grill mellett mélyhűtő teljes felületét, valamint a paciót maga körül folyamatosan tisztán tartsd.	.../2
	.../5	A grill szendvicseket váró sorrendben használja.	.../1
Együttműködés és kommunikáció (7)	.../4	A hatékony termelés érdekében a konyha csapat többi tagjával megfelelően kommunikálj.	.../1
	.../4	A termelési folyamatokat ismerd és megfelelően használja.	.../2
	.../4	Tudj, hogy mi a teendő, ha a grillen tűz ütne ki.	.../1
	.../4	Ha alkalma van rá, segíts másoknak.	.../1
	.../4	Ha valamit nem tud, próbáld meg tapasztalni, vagy el akarja hagyni a területet, azonnal szól a managernek / TIR-nek.	.../1
	.../4	Kommunikáció során mindig használja a kérem és köszönöm szavakat.	.../1
Összesen			.../100

Élelmiszer-biztonság

Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



HACCP

- Előfeltételek / GCP-k
- CCP-k
- Papír alapú
- eHACCP
- Online elérhetőség

• ESZKÖZ SZÜKSÉGLET



HÁZTÉRFELMÉRÉSI LISTA

ELŐFELTÉTELEK - Hőmérséklet ellenőrzés

Hűtési tárolás, ha jó élelmiszer állomány	✓/X	✓/X	✓/X
Kérmérés	✓/X	✓/X	✓/X
Nincs szélirányjelző / Wind-sentry	✓/X		

CCP 1 - Átvétel

Fagyasztó (≤ -18 °C)	Hűtő (0-1 - 4-5 °C)
✓/X	✓/X
✓/X	✓/X

CCP 2 - Fagyasztás (CCP pont) - Minőségellenőrzés a Hűtőszekrényben

Napi fagyasztás (≤ -18 °C)	Komplex fagyasztás (≤ -18 °C)	Grill előmelegítés (jobb oldal)	Grill előmelegítés (bal oldal)	Főző fagyasztó
✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X

CCP 3 - Hűtés ellenőrzés (CCP pont) - Fagyasztóház/Grill előmelegítés/hűtés a Hűtőszekrényben

Napi hűtés (0-1 - 4-5 °C)	Komplex hűtés (0-1 - 4-5 °C)	CCP hűtés	Száraz	Száraz hűtés	Teljes hűtés (hűtőgép)
✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X

Érték - Napi termékek ellenőrzés - Minőségellenőrzés a Hűtőszekrényben

	McChicken	McNuggets	Value	Harold's	Élelmiszer	Phantom	Golden	Golden	Golden
Hétköznap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
2. Munkanap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
3. Munkanap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X

CCP 4 - Grill

Hétköznap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
2. Munkanap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X
3. Munkanap	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X	✓/X

Beviteli pontok

Alapanyag hőmérséklet a hűtőszekrényben (≤ 4 °C)	Hétköznap	✓/X	✓/X
Külső hőmérséklet (hűtőszekrény) (≤ 4 °C)	Hétköznap	✓/X	✓/X

Állomány

McChicken	1. Munkanap	
McChicken	2. Munkanap	
McChicken	3. Munkanap	

Összesen

Összesen: Összesen:

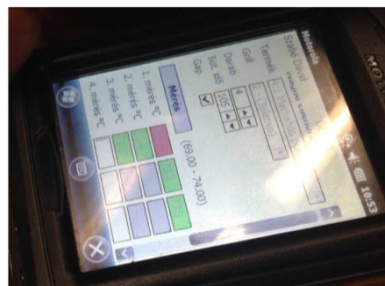
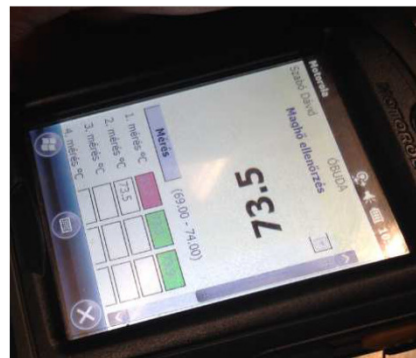
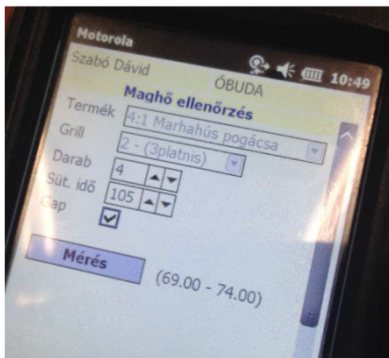
Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



HÚSELLENŐRZÉS

- Grill CCP verifikálás 2/nap



Sütő hőmérséklet megfigyelés: 10:1 marhahúsból a sülési minimum hőmérséklet (69°C). Egyetlen az adatsora valójában fordítottan mutat, amikor többet csak újabb megfigyelés után a 69°C-ig fordítottan eléri a sülési hőmérséklet.

Élelmiszerbiztonsági standard: Minőségi szabványok szerinti megfigyelés 69°C-ig. Azonban az 10:1 marhahús sülési standardja: A 4 mért hőmérséklet minimum az egyiknek 69°C-ig kell lennie.

Ha egy adott hőmérséklet eléri a sülési hőmérsékletet, akkor közzé kell tenni a sülési eredményt, és folytatni a sülést: Csak a grill hőmérsékletének minimum 69°C-ig kell lennie a sülési hőmérséklet elérése után. Ha a sülési hőmérséklet eléri a sülési hőmérsékletet, akkor közzé kell tenni a sülési eredményt, és folytatni a sülést.

Ha a sülési hőmérséklet nem éri el a sülési hőmérsékletet, akkor meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet, és meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet.

Ha a sülési hőmérséklet eléri a sülési hőmérsékletet, akkor meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet, és meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet.

Ha a sülési hőmérséklet eléri a sülési hőmérsékletet, akkor meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet, és meg kell vizsgálni a sülési hőmérsékletet.

Időpont	Hőmérséklet (°C)	Sülési idő (perc)	Sülési hőmérséklet (°C)	Sülési eredmény
10:00	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:05	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:10	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:15	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:20	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:25	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:30	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:35	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:40	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:45	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:50	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
10:55	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése
11:00	73.5	105	69.00	Sülési hőmérséklet elérése

2 x 2 sütőfelülettel rendelkező étterem esetében töltendő

1 x 3 sütőfelülettel és 1 x 2 sütőfelülettel rendelkező étterem esetében töltendő

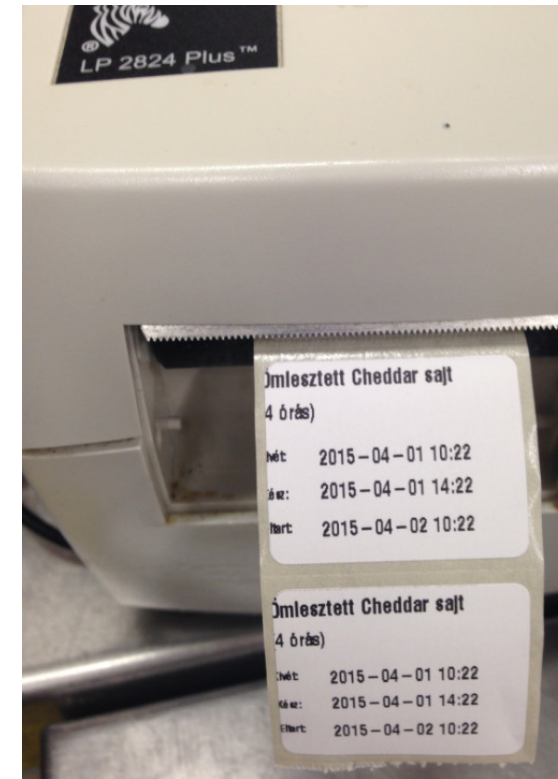
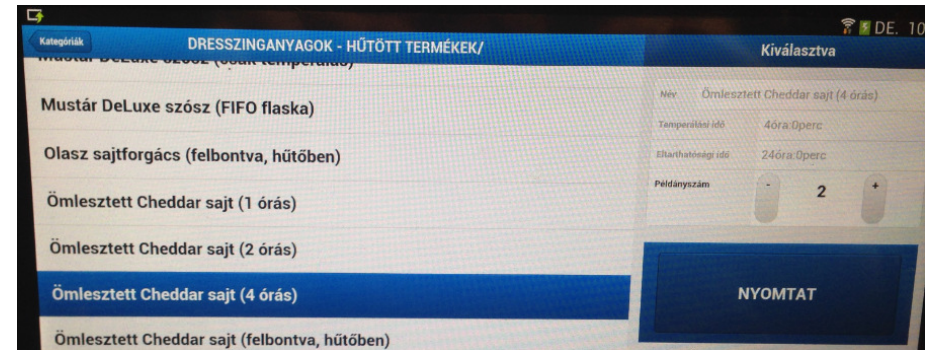
Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



MÁSODLAGOS LEJÁRATI IDŐK

- Zebra printer
- Központi szabályozás
- Minden egyes csomagon



Élelmiszer-biztonság



Minden étterem napi program

HELYESBÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK ÖSSZESÍTŐ LISTÁJA

- HACCP, GCP, PM hiányosságok nyilvántartása

Sorszám	Étterem	Dátum	Bejelentve	Bejelentő	Hibaforrás	Helyesbítő tevékenység	Megoldás leírás	Állapot	Hiba lezárva	Hibát lezárta	Utólag	Módosítva	Módosította	Módosít
35229	061	2018. 11. 10	2018. 11. 10	Márcz Norbert József	Fritőz/ M1/ Fritu/ Rókaombás sajt/falat/ /	Átmeneti készlethiány miatt a sajt/falatot nem áruljuk, ezért hibásnak, pirosan hozza a gép.	2018. 11. 06 -től újból áruljuk a terméket	Lezárt	2018. 11. 10	Márcz Norbert József	Igen	2018. 11. 10	Márcz Norbert József	
35228	078	2018. 11. 10	2018. 11. 10	Gergely Bernadett	Shake-fagy/ M1/ SHAKE+FAGYI(SF) - Fagy/ Hőkezelés/	A hőkezelési cikluskor hiba lépett fel, így a gép újra indította a ciklust. Ezért az ellenőrzések az étterem nyitását követően történtek meg!		Nyitott			Nem	2018. 11. 10	Gergely Bernadett	
35230	079	2018. 11. 10	2018. 11. 10	Varga Nikolett	Hűtve tárolás/ M1/ Dressingasztal alatti hűtő/ /	A hűtő hőfoka meghaladta a +7°C-t, így a berendezés üzemen kívül lett helyezve! A hűtő javítása folyamatban van, a hibabejelentés 11. 10. -én megtörtént!		Nyitott			Igen	2018. 11. 10	Varga Nikolett	
35233	072	2018. 11. 10	2018. 11. 10	Lengyel Zoltán	Fritőz/ M1/ Sajt/falat/ /	A Mortorolában nem jelent meg a sajt/falat "kád".	A méréseket papír alapon regisztráltuk am a HACCP dokumentációba megtalálható felírvve.	Lezárt	2018. 11. 10	Lengyel Zoltán	Igen	2018. 11. 10	Lengyel Zoltán	
35236	085	2018. 11. 10	2018. 11. 10	Szilágyi Andrea	Húsmérés/ 3 - (3 platinis)/ 10:1 Marhahús pogácsa/ Sikeres/ Nam	minőségi standard sérült , újra lett mérve		Nyitott			Nem	2018. 11. 10	Szilágyi Andrea	

Élelmiszer-biztonság



Minden étterem napi program

SÜTŐOLAJ CSERE NYILVÁNTARTÁS

- FOM310 PC <24% (HU <30%)

A	B	C	D	E	I	J	K
Olajcsere							
Étterem	001						
Intervallum	2018-11-01 - 2018-11-10						
Dátum	Kád megnevezés	Kádban sült termékek	Leolvasott FO	Rögzítő neve	Motorolán aláírás neve	Motorolán aláírás ideje	
2018.11.06	LOV (ELEKTROMOS) 7	Pite	20,5	Jankó Gábor	Jankó Gábor	2018.11.06 22:13	
2018.11.05	LOV (ELEKTROMOS) 1	Hasábburgonya	15	Jónás Ágnes	Jónás Ágnes	2018.11.05 22:49	
2018.11.05	LOV (ELEKTROMOS) 2	Hasábburgonya	14	Jónás Ágnes	Jónás Ágnes	2018.11.05 22:49	
2018.11.05	LOV (ELEKTROMOS)		26	Jónás Ágnes	Jónás Ágnes	2018.11.05 22:49	
2018.11.04	LOV (ELEKTROMOS) 1	Hasábburgonya	16	Kerékyártó Márk	Jankó Gábor	2018.11.05 02:42	
2018.11.04	LOV (ELEKTROMOS) 2	Hasábburgonya	16	Kerékyártó Márk	Jankó Gábor	2018.11.05 02:42	
2018.11.04	LOV (ELEKTROMOS) 8	Filet-O-Fish	25	Kerékyártó Márk	Jankó Gábor	2018.11.05 02:42	
2018.11.04	LOV (ELEKTROMOS)		21	Kerékyártó Márk	Jankó Gábor	2018.11.05 02:42	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 1	Hasábburgonya	13,5	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 2	Hasábburgonya	14	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 3	Maestro burgonya	24,5	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 4	Premier csirkehús p.	22	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 5	Chicken McNuggets	22	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 6	Value csirkehús p.	29,5	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 7	Pite	24,5	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS) 8	Filet-O-Fish	22,5	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	
2018.11.03	LOV (ELEKTROMOS)		19	Katona István	Katona István	2018.11.03 22:08	OK
2018.11.02	LOV (ELEKTROMOS) 1	Hasábburgonya	13,5	Katona István	Katona István	2018.11.02 22:20	javító intézkedés történt
2018.11.02	LOV (ELEKTROMOS) 3	Maestro burgonya	22,5	Katona István	Katona István	2018.11.02 22:20	javító intézkedés történt
2018.11.02	LOV (ELEKTROMOS) 6	Value csirkehús p.	22	Katona István	Katona István	2018.11.02 22:20	javító intézkedés történt
2018.11.02	LOV (ELEKTROMOS) 7	Pite	19,5	Katona István	Katona István	2018.11.02 22:20	javító intézkedés történt
2018.11.01	LOV (ELEKTROMOS) 1	Hasábburgonya	12	Katona István	Katona István	2018.11.01 22:22	javító intézkedés történt
2018.11.01	LOV (ELEKTROMOS) 3	Maestro burgonya	23	Katona István	Katona István	2018.11.01 22:22	javító intézkedés történt
2018.11.01	LOV (ELEKTROMOS) 6	Value csirkehús p.	15,5	Katona István	Katona István	2018.11.01 22:22	javító intézkedés történt
2018.11.01	LOV (ELEKTROMOS) 7	Pite	22,5	Katona István	Katona István	2018.11.01 22:22	javító intézkedés történt



Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



FAGYLALTKÖNYV

- 2. melléklet a 62/2011. (VI.30.) VM rendelethez

Fagylaltkönyv - étteremvezetői aláírás														Fagylaltkönyv - étteremvezetői aláírás		
Dátum	Termék neve	Gép	Lejárat dátuma	Feltöltött mennyiség	Rögzítés ideje	Rögzítő neve	1. műszak aláírói	1. műszak aláírói dátuma	2. műszak aláírói	2. műszak aláírói dátuma	3. műszak aláírói	3. műszak aláírói dátuma	Státusz	Aláírás ideje	Aláíró	
2018.11.09	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.09 06:24	Hajdu Zoltán	Jankó Gábor	2018.11.09 17:01	Jankó Gábor	2018.11.09 17:21	Katona István	2018.11.10 01:57				
2018.11.09	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	10	2018.11.09 17:30	Jankó Gábor	Jankó Gábor	2018.11.09 17:01	Jankó Gábor	2018.11.09 17:21	Katona István	2018.11.10 01:57				
2018.11.09	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	15	2018.11.09 23:03	Katona István	Jankó Gábor	2018.11.09 17:01	Jankó Gábor	2018.11.09 17:21	Katona István	2018.11.10 01:57				
2018.11.08	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	8	2018.11.08 06:12	Hajdu Zoltán	Katona István	2018.11.09 01:29	Katona István	2018.11.09 01:35	Katona István	2018.11.09 01:41				
2018.11.08	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.09 01:21	Katona István	Katona István	2018.11.09 01:29	Katona István	2018.11.09 01:35	Katona István	2018.11.09 01:41				
2018.11.08	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.09 01:21	Katona István	Katona István	2018.11.09 01:29	Katona István	2018.11.09 01:35	Katona István	2018.11.09 01:41				
2018.11.07	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	8	2018.11.07 07:23	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.07 13:39	Jónás Ágnes	2018.11.07 20:28	Katona István	2018.11.08 01:55				
2018.11.07	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	10	2018.11.07 13:30	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.07 13:39	Jónás Ágnes	2018.11.07 20:28	Katona István	2018.11.08 01:55				
2018.11.07	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	10	2018.11.07 14:54	Jónás Ágnes	Hajdu Zoltán	2018.11.07 13:39	Jónás Ágnes	2018.11.07 20:28	Katona István	2018.11.08 01:55				
2018.11.07	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.29	10	2018.11.07 22:40	Katona István	Hajdu Zoltán	2018.11.07 13:39	Jónás Ágnes	2018.11.07 20:28	Katona István	2018.11.08 01:55				
2018.11.06	MCFREEZE ALAPANYAG		2018.12.22	10	2018.11.06 10:24	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.06 14:12	Jankó Gábor	2018.11.06 22:31	Jankó Gábor	2018.11.06 22:45				
2018.11.06	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.06 14:00	Mészáros Ádám	Hajdu Zoltán	2018.11.06 14:12	Jankó Gábor	2018.11.06 22:31	Jankó Gábor	2018.11.06 22:45				
2018.11.06	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	2	2018.11.06 21:29	Mészáros Ádám	Hajdu Zoltán	2018.11.06 14:12	Jankó Gábor	2018.11.06 22:31	Jankó Gábor	2018.11.06 22:45				
2018.11.04	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	20	2018.11.04 19:19	Mészáros Ádám	Ludmerszki Attila	2018.11.04 12:05	Hajdu Zoltán	2018.11.04 19:28	Jankó Gábor	2018.11.05 02:34	javító intézkedés történt	2018.11.06 06:11	Vári Sándor	
2018.11.03	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	16	2018.11.03 19:25	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:37	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:33	Katona István	2018.11.04 01:49	OK	2018.11.04 11:51	Vári Sándor	
2018.11.03	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.03 11:50	Jónás Ágnes	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:37	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:33	Katona István	2018.11.04 01:49	OK	2018.11.04 11:51	Vári Sándor	
2018.11.03	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.04 01:41	Katona István	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:37	Hajdu Zoltán	2018.11.03 19:33	Katona István	2018.11.04 01:49	OK	2018.11.04 11:51	Vári Sándor	
2018.11.02	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.02 23:54	Katona István	Katona István	2018.11.02 22:29	Ludmerszki Attila	2018.11.02 21:09	Katona István	2018.11.03 00:02	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:50	Vári Sándor	
2018.11.02	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.21	20	2018.11.02 17:31	Ludmerszki Attila	Katona István	2018.11.02 22:29	Ludmerszki Attila	2018.11.02 21:09	Katona István	2018.11.03 00:02	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:50	Vári Sándor	
2018.11.02	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.21	5	2018.11.02 17:31	Ludmerszki Attila	Katona István	2018.11.02 22:29	Ludmerszki Attila	2018.11.02 21:09	Katona István	2018.11.03 00:02	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:50	Vári Sándor	
2018.11.02	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.22	10	2018.11.02 17:32	Ludmerszki Attila	Katona István	2018.11.02 22:29	Ludmerszki Attila	2018.11.02 21:09	Katona István	2018.11.03 00:02	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:50	Vári Sándor	
2018.11.01	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.21	10	2018.11.01 12:31	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.01 12:42	Katona István	2018.11.01 22:30	Katona István	2018.11.02 01:34	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:48	Vári Sándor	
2018.11.01	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.21	10	2018.11.01 11:11	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.01 12:42	Katona István	2018.11.01 22:30	Katona István	2018.11.02 01:34	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:48	Vári Sándor	
2018.11.01	MCFREEZE ALAPANYAG	Combo	2018.12.21	20	2018.11.01 15:36	Hajdu Zoltán	Hajdu Zoltán	2018.11.01 12:42	Katona István	2018.11.01 22:30	Katona István	2018.11.02 01:34	javító intézkedés történt	2018.11.04 11:48	Vári Sándor	
Készítve	2018.11.10 13:44															
Készítette	Cselényi Tibor															

Élelmiszer-biztonság

átfogó, központosított program



ALAPANYAG MIKROBIOLÓGIA

Élelmiszervizsgáló Laboratórium



VIZSGÁLATI JEGYZŐKÖNYV

Vizsgálati jegyzőkönyv száma: 456521/1	Minta sorszáma: 1430121
Megrendelő neve/címe:	McDonald's Magyarország Éterem Hálózat Kft. 1095 Budapest Soroksán út 30-34. Haller Gardens Irodaház, D. épület 4. emelet
Munka azonosító jele:	HAVI- Logistos 2018/3 (2018/E/03272)
Minta megnevezése:	12. Value Chicken
Mintaazonosító adatok:	2018.06.19.
Gyártó:	OSI FOOD
Minta jellege:	Tartósított élelmiszerek
Mintavető:	WESSLING Hungary Kft. Élelmiszervizsgáló Laboratórium
Mintavétel ideje / Mintavétel helye:	2018.04.09 10:11 / No. 00. McDonald's M3 - alapanyag
Csomagolás / Mennyiség:	Műanyag tasak, hegeszt. zárva / 1010 g
Beszállítás ideje:	2018.04.09 11:02
Vizsgálat kezdete / vége:	2018.04.09 - 2018.04.19
Megjegyzés:	

Összegző véleményezés

A minta az összes véleményezett jellemző tekintetében megfelelt a feltüntetett előírások követelményeinek.

Mikrobiológiai eredmények

- Alkalmazott módszer**
 (1) MSZ ISO 15213:2006; (2) ISO 4832:2006
 (3) MSZ ISO 16649-2:2005; (4) DIN 10106:1991; (5) MSZ EN ISO 11290-1:1996/A1:2005
 (6) MSZ EN ISO 11290-1:1998; (7) MSZ EN ISO 4833-1:2014
 (8) MSZ EN ISO 6579:2006; (9) MSZ EN ISO 6888-1:2008

Vizsgált paraméter (mértékegység)	Mért érték	Véleményezés		Értékelés
		Előírt érték	Előírás azonosító száma	
Mikrobaszám (szám/g) ⁽⁷⁾	3,0x10 ¹	m<10 ⁴ M<10 ⁶	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 4. melléklet 9.2. pont	Megfelelt
Anaerob szulfidredukáló (Clostridium) baktériumszám (szám/g) ⁽¹⁾	<10	m<10 ⁴ M<10 ⁵	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 4. melléklet 9.2. pont	Megfelelt
Enterococcus faecalis (szám/g) ⁽⁴⁾	<10	m<10 ³ M<10 ⁴	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 4. melléklet 9.2. pont	Megfelelt
Listeria monocytogenes (jelenlét/25g) ^(5), 6)	Negatív	-	-	-
Staphylococcus aureus (szám/g) ⁽⁹⁾	<10	m<10 ² M<10 ⁴	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 1. melléklet 11.2. pont	Megfelelt
Salmonella (jelenlét/25g) ⁽⁸⁾	Negatív	M=0/25g	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 1. melléklet 11.2. pont	Megfelelt
E.coli (szám/g) ⁽³⁾	<10	m<10 M<10 ²	4/1998. (XI.11) EUM rendelet 4. melléklet 9.2. pont	Megfelelt



A NAH által NAH-1-1009/2015 számon akkreditált vizsgálólaboratórium.

Munka azonosító jele:
HAVI- Logistos 2018/3
(2018/E/03272)

Vizsg. jegyzők. sz.:
456521/1;
2018.04.23.

	Mikrobiológia analízis															
	TFC	Enterob	Coliform	E. coli	Salmonella	S. aureus	Listeria mon.	Listeria szám	Lactobacillus	Bacillus	Fenész	Előszó	S.red.Clog	Cl.perfring	E. faecalis	Koag.poz. St.
BM Bun	4	4	4	4	4	4					4					
QP Bun	4	4	4	4	4	4					4					
Reg Bun	4	4	4	4	4	4					4					
English Muffin	4	4	4	4	4	4					4					
Beef Patty 10:1	8	4	4	4	4	4					4					
Beef Patty 4:1	8	4	4	4	4	4					4					
Pork Patty	8	4	4	4	4	4					4					
Bacon	8	4	4	4	4	4					4					
Value Chicken	4	4	4	4	4	4					4				4	
Manisto chicken fillet	4	4	4	4	4	4					4				4	
Nam Julienne	12	4	12	12	12	12					4			12		
CMNuggets	4	4	4	4	4	4					4				4	
Chicken Premiere	4	4	4	4	4	4					4				4	
Mustard	4	4	4	4	4	4					4				4	
Ketchup	4	4	4	4	4	4					4				4	
BP Ketchup	4	4	4	4	4	4					4				4	
BM sauce	4	4	4	4	4	4					4				4	
Tartár sauce	4	4	4	4	4	4					4				4	
Paradicsomos-grill szósz Uj	4	4	4	4	4	4					4				4	
Mayonnaise	4	4	4	4	4	4					4				4	
PP Mayonnaise	4	4	4	4	4	4					4				4	
Mustard Delux sauce	4	4	4	4	4	4					4				4	
Barbecue sauce	2	2	2	2	2	2					2				2	
BSES sauce	2	2	2	2	2	2					2				2	
Taco sauce	2	2	2	2	2	2					2				2	
Joghurtos öntel Uj	2	2	2	2	2	2					2				2	
1000 Island dressing	2	2	2	2	2	2					2				2	
Caesar dressing	2	2	2	2	2	2					2				2	
Dill Pickle slices	2	2	2	2	2	2					2				2	
Lemon juice	2	2	2	2	2	2					2				2	
Strawberry topping	4	4	4	4	4	4					4				4	
Hot fudge topping	4	4	4	4	4	4					4				4	
Caramel topping	4	4	4	4	4	4					4				4	
Vanilla syrup	4	4	4	4	4	4					4				4	
Choco syrup	4	4	4	4	4	4					4				4	
Strawberry syrup	4	4	4	4	4	4					4				4	
Shake	4	4	4	4	4	4					4				4	
SSM II	4	4	4	4	4	4					4				4	
Cheddar processed cheese	4	4	4	4	4	4					4				4	
Strawberry cheese	4	4	4	4	4	4					4				4	
Italian shredded cheese	4	4	4	4	4	4					4				4	
Egg surface	4	4	4	4	4	4					4				4	
2-oh-yoghurt	4	4	4	4	4	4					4				4	
Yoghurt-yoghurt	4	4	4	4	4	4					4				4	
Mintai	4	4	4	4	4	4					4				4	
Vanilla donut	2	2	2	2	2	2					2				2	
Chocolate donut	2	2	2	2	2	2					2				2	
Birthday cakes	4	4	4	4	4	4					4				4	
Silvered onion	8	8	8	8	8	8					8				8	
Cucumber fresh	8	8	8	8	8	8					8				8	
Tomato	8	8	8	8	8	8					8				8	
Royal salad mix	8	8	8	8	8	8					8				8	
Shredded lettuce	8	8	8	8	8	8					8				8	
Dehydrated onion	1	1	1	1	1	1					1				1	
Répaköring	8	8	8	8	8	8					8				8	
Saláma Uj	12	12	12	12	12	12					12				12	
Összesen:	157	48	169	173	143	122					56				4	

Élelmiszer-biztonság

átfogó, központosított program



ÉTTEREM MIKROBIOLÓGIA

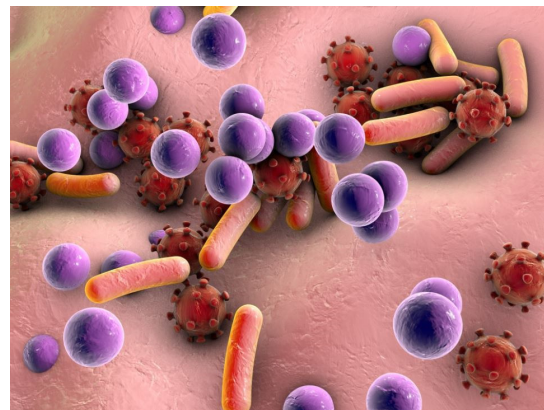
- HACCP verifikálás 4x3 minta / étterem

MINTAVÉTELI TERV/MC DONALD'S 2018

A vizsgálat és a mintavétel célja: a MC DONALD'S étterem termékeinek mikrobiológiai monitorozása, szintfelmérése

A vizsgálatok negyedéves ütemezése:

Negyedév	Minta	Vizsgálat	Szükséges eszköz/mennyiség	Megjegyzés
I.	Csokoládé shake	Mikroba 30°C Enterobacteriaceae E. coli	Steril csavartetős pohár/100-150g	
I.	Felület	S. aureus E. coli	tampon	Kézről kézmosás után
I.	Narancs juice gépből	Mikrobaszám Elesztő/Pénész	Steril csavartetős pohár/100-150g	Feljegyzés! Előkeveréses, vagy nem
II.	Vanília shake	Mikroba 30°C Enterobacteriaceae E. coli	Steril csavartetős pohár/100-150g	
II.	Udítóvíz (szódavíz)	P. aeruginosa Coliform/E. coli Teleszám 22°C	1 db Steril PP palack 0,5l	
II	Téjitaló	Mikroba 30°C E. coli Enterobacteriaceae	Steril csavartetős pohár/100-150g	
III.	Csokoládé shake	Mikroba 30°C Enterobacteriaceae E. coli	Steril csavartetős pohár/100-150g	
III.	Fagyalit	Mikroba 30°C Enterobacteriaceae E. coli	Steril csavartetős pohár/100-150g	
III.	Jégkocka- fronti tárolóból	Teleszám 22°C Coliform/E. coli	Nylon zacskó /200g	
IV.	Eper shake	Mikroba 30°C Enterobacteriaceae E. coli	Steril csavartetős pohár/100-150g	
IV.	Kész saláta (vegyesen)	L. monocytogenes S. aureus E. coli	--	vitriből
IV.	Csapvíz, mosogató csapból	Teleszám 22°C, Coliform/E. coli	1 db Steril PP palack 0,5l	



Élelmiszervizsgáló Laboratórium



VIZSGÁLATI JEGYZŐKÖNYV

Vizsgálati jegyzőkönyv száma: 456072/1	Minta sorszáma: 1486441
Megrendelő neve/ címe:	McDonald's Magyarországi Étterem Hálózat Kft. 1095 Budapest Soroksári út 30-34. Haller Gardens Irodaház, D. épület 4. emelet
Munka azonosító jele:	No. 7. McDonald's Vidám 2018/1 (2018/E/03048)
Minta megnevezése:	Csokoládé shake
Mintaazonosító adatok:	2018.05.10. sz. 2018.08.28.
Gyártó:	
Minta jellege:	Teljeskörű és lejárati termékek
Mintavétel:	WESSLING Hungary Kft. Élelmiszervizsgáló Laboratórium
Mintavétel ideje / Mintavétel helye:	2018.03.29 09:58 / No. 7. McDonald's Vidám, 1088 Budapest, József krt 52-56.
Csomagolás / Mennyiség:	Műanyag pohár műanyag tetővel / 100 ml
Beszállítás ideje:	2018.03.29 11:45
Vizsgálat kezdete / vége:	2018.03.29 - 2018.04.09
Megjegyzés:	

Összegző véleményezés

A minta a McDonald's specifikáció szerint A kategóriába sorolható.

Mikrobiológiai eredmények

Alkalmazott módszer
(1) MSZ ISO 19849-2:2005
(2) MSZ ISO 21528-2:2007
(3) MSZ EN ISO 4853-1:2014

Vizsgált paraméter (mértékegység)	Mért érték	Véleményezés	
		Előírt érték	Értékelés
Enterobacteriaceae (szám/mi) ⁽¹⁾	<10	Határérték: 10 Limit: 10 ¹	McDonald's specifikáció Megfelel
Mikrobaszám (szám/mi) ⁽²⁾	4,0x10 ¹	Határérték: 10 ¹	McDonald's specifikáció Megfelel
E. coli (szám/mi) ⁽³⁾	<10	Határérték: 10 Limit: 10 ¹	McDonald's specifikáció Megfelel

Zolter Linda
Mikrobiológiai Osztályvezető helyettes

Valditt rendszerből generált vizsgálati jegyzőkönyv, amely aláírás nélkül is hiteles.

A mérési eredmények csak a laboratórium rendelkezésére bocsátott mintákra vonatkoznak.
A WESSLING Hungary Kft. írásbeli engedélye nélkül a vizsgálati jegyzőkönyv csak teljes terjedelmében szakszerűen másolható.



Jegyzőkönyv másolat

A NAH által NAH-1-1009/2015 számú akkreditált vizsgálatlaboratórium.

Munka azonosító jele:
No. 7. McDonald's Vidám
2018/1 (2018/E/03048)

Vizsg. jegyzőkönyv sz.:
456072/1
2018.04.09.

1 / 1

Élelmiszer-biztonság

átfogó, központosított program



ÉTTEREM BSV MÁRKA ELLENŐRZÉS AUDIT

- Élelmiszer-biztonság;
- Személy és vagyonbiztonság
- HACCP verifikálás 3rd party 1 / év / étterem



Teljes			
BSV - UNANNOUNCED Food Safety & Critical Safety & Security - BSV - UNANNOUNCED Food Safety & Critical Safety & Security 2018			
Átfogó Visit Report			
Látogatási részlet			
ÓBUDA			
McDonald's Óbuda, McDonald's Magyarországi Étterem Hálózat Kft., Vörösvári út 52-54., Budapest, 1035			
9-Máj-2018			
Étteremszám	6	Tulajdonos/üzemeltető	McOpCo
Étteremvezető	Bene Lilla	Supervisor	Marlok Károly
Átnézte	Marlok Károly	Készítette	Károly Marlok
Napszakok	Általános		
Élelmiszerbiztonság	Elfogadható	BIZTONSÁG	Elfogadható
Pontozás(%)	BIZTONSÁG: 100%		

Látogatási megjegyzések
Eltérést nem tapasztaltam! Erős Élelmiszer-biztonsági, ill. Személy- és vagyonbiztonsági rendszert tapasztaltam. A személyzet felkészült volt és segítőkész!

Kiegészítő információk
Vezetői tréning éve:
A felső vezetői csapat megváltozott a legutóbbi látogatás óta?: Nem
Az Üzemeltető (Partner/Étteremvezető) jelen volt?: Nem
Akcióterv Megjegyzések
4 Fő Erősség:
Safety and Security Megjegyzések
Nincs
ÉLELMISZERBIZTONSÁGI PROCEDÚRÁK Megjegyzések
Nincs

BSV - UNANNOUNCED Food Safety & Critical Safety & Security 2018	Elvesztett pontok / Eredmény
---	---------------------------------

Élelmiszer-biztonság

átfogó, központosított program



ÉTTEREM ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI AUDIT

- HACCP verifikálás 3rd party 1 / év / étterem

2018-10-03

Műszakvezető: Mészáros Péter

EGER - 064

11240 / 11520 = 97.57% Auditor: BV auditor Dátum: 2018-10-03

Szekció	Max pontszám	Pontszám
SZEKCIÓ 1	240	240
SZEKCIÓ 2	2230	2270
SZEKCIÓ 3	1340	1380
SZEKCIÓ 4	580	580
SZEKCIÓ 5	1740	1740
SZEKCIÓ 6	180	180
SZEKCIÓ 7	620	620
SZEKCIÓ 8	100	100
SZEKCIÓ 9	520	520
SZEKCIÓ 10	3690	3890

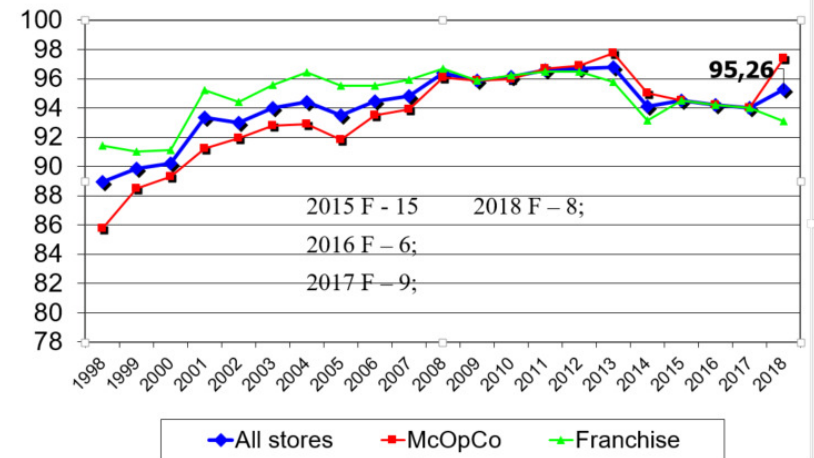
Az ajtók (külső és belső) szigetelése légmentesen tömit, a szalagfüggönyök mennyisége, állapota megfelelő. Fagyasztókamra szalagfüggönyök nem átfedésben, rövidék, hiányzik egy darabka.

A termékeket mindenkor zárva/lefedve vagy csipesszel visszazárt csomagolásban tárolják: Szendvices dobozok nem lefordítva a konyhán. Szendvices dobozok dobozban legyenek a csomagoló asztal alatt.

Az étteremben minden helység és berendezés penész mentes. Konyhán befűvő poros.

Egyéb súlyos élelmiszerbiztonsági hiányosság nem fordult elő. A jégheordó kancsóban csurgalék. Hűscsipesz fertőtlenítés helyes procedúrájának betartása.

FS audit 2018 September



Azonosíthatóság

Azonosíthatóság

Átfogó, központosított program

WRIN – WORLDWIDE RAW ITEM NUMBER

- Csak jóváhagyott beszállító
- Csak jóváhagyott termék
- Nemzetközi rendszerben belistázott
- Egyedi globális cikkszám



MCD Supplier MasterData Form v1.4

[Supplier is company (head office, parent company) that has direct business relationship with McDonald's and is responsible for the Facility(s). Supplier and Facility can sometimes be one and the same.]

Note: Mandatory Attributes = RED

Profile	Physical company location	Address
Is this location for a New Supplier? If so, this is a New Request. Change to an existing location.	Address Line 1	
Is this Supplier ID assigned? If so, is it a change or existing location?	Address Line 2	
Leaf Name	Address Line 3	
Local Name	Address Line 4	
OSI member	City Code	
Validated by OSR	Country/Region/State/Zip	
Start Date	Postal Code	
Closed Date	Minimum applicable rate (0-100) (Yes/No)	
Comments	City Code	
Supplier Website Address	Physical	
Approved Production Date	Address Line 1	
Company Code	Address Line 2	
Local Number	Address Line 3	
OSI Company Profile	Address Line 4	
OSR	City Code	
Government ID	Country/Region/State/Zip	
Do we import this Supplier's product?	Minimum applicable rate (0-100) (Yes/No)	
1. Company Ownership Profile	Country	
2. Company Ownership Profile (2000)	Billing	
3. Company Ownership Profile (2001)	Address Line 1	
4. Company Ownership Profile (2002)	Address Line 2	
5. Company Ownership Profile (2003)	Address Line 3	
6. Company Ownership Profile (2004)	Address Line 4	
Supplier-to-Supplier Relationship	City Code	
Supplier to Supplier is a Joint Venture	Country/Region/State/Zip	
Supplier to Supplier is a Joint Venture	Minimum applicable rate (0-100) (Yes/No)	
OSR Supplier ID not found, vendor location	Country	

Raw Item Request Form v1.5

Section 1 - Facility and Market Details

Question 1	*Market 1	Question 4	*Is this a New Request
Question 2	*Market 2	Question 5	*WRIN #
Question 3	*Market 3	Question 6	Link to Facility & Market Details (existing link & name)

Section 2 - General Item Information, Shelf Life & Item Flags & Related Information

Question 7	*Product Group	If not sure of the Product group information, based on category select either-- • Food • Paper and Packaging • Promotional/Tools refer glossary for more information
Question 8	*Category	
Question 9	*Will this be a promotional item?	
Question 10	*Is this a liquid item?	
Question 11	*Is this a Core Item	
Question 12	*Is this a portion controlled item?	
Question 13	*Item Short Desc (15 Char)	
Question 14	*Long Desc English (30 Char)	
Question 15	*Detailed description of the Item (500 Char)	
Question 16	(For CANADA Only) Item Short Desc FRENCH (15 Char)	
Question 17	Food Shelf Life (max 999 days)	
Question 18	Minimum Shelf Life for DL to Receive (max 999 days)	
Question 19	Minimum Shelf Life for DL to Ship (max 999 days)	
Question 20	Is this a brand new product?	
Question 21	Is Hazard Material?	
Question 22	If Hazard Material, enter Chemical Class Code	
Question 23	Is there a nutritional label on package? If yes Provide Code	Enter nutritional Code Here
Question 24	Will the old Raw Item be made obsolete by the new Raw Item?	
Question 25	Explain What is different about this item from what it is replacing?	
Question 26	Is this item initiation requested by a New Product Development group?	

Nyomonkövetés

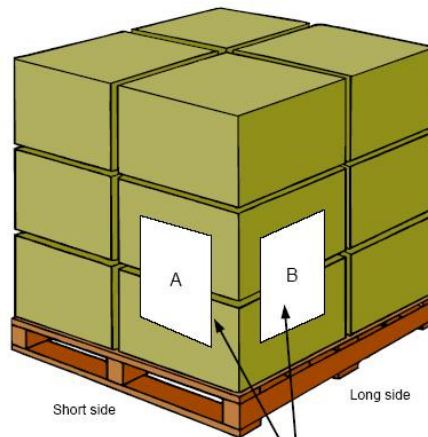
Nyomonkövetés

Átfogó, központosított program

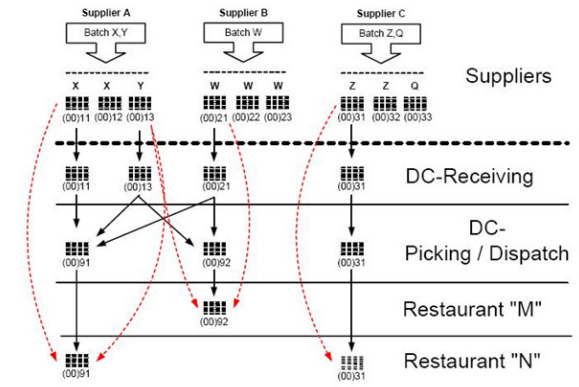
SSCC RAKLAPAZONOSÍTÁS EAN128

- DC-ben nyilvántartott egy lépés hátra és egy lépés előre (178/2002/EK)

Supplier name -- Supplier address		
Product Name WRIN: 00004-056		
SSCC 3 1234567 891234567 6		
GTIN	Best Before	Count
1234567890123	031109	24
 (02)12345678901231(15)031109(37)24		
 (00)312345678912345676		



Supplier name Supplier address	
Product Name WRIN: 00004-056	
SSCC 3 1234567 891234567 6	
GTIN	Best Before
1234567890123	031109
 (02)12345678901231(15)031109(37)24	
 (00)312345678912345676	



Nyomkövetés

Átfogó, központosított program

TERMÉKVISSZAHÍVÁSI TESZTEK

- NEMZETKÖZI – NSF INTERNATIONAL
- HELYI QA



McDonald's Europe External Withdrawal Exercise Report

Supplier Performance Summary

eisberg Hungary Kft. Gyal Hungary

Scenario	heavy metals over the maximum permissible levels
Wrin No	28-050
Supplier:	eisberg Hungary Kft. Gyal Hungary
Product Description	Sliced onions
Case Label information:	Use by: 16.08.18
Case Label Photograph	
Pallet information SSCC:	059906610010363588
Pallet Label	
Test date:	Thursday 16 th August 2018
Launch Phone call Time:	9:20 am
Launch Email Time:	9:20 am
Communication:	The 1st emergency contact Mr. Zoltán Gazsi (managing director) was available and engaged in the test.
One up one down Report received:	From 12:18 to 12:44 pm
Time to submit one up one down report: (max 3 hours allowed)	3 hrs 24 minutes (max)
Trace to Field/Farm	13:55 pm on 16 th Aug 2018
Time to submit Field/Farm Trace: (max 24 hours allowed)	4 hrs 35 minutes

Distribution Centre - Restaurant (DC-R)												
Withdrawal Information												
McDonald's Initiator to Fill in												
Do not Fill in												
Supplier/DC to fill in												
Product	Name	Premiere Chicken Patty				Initiated by	Tibor Cselényi					
	BB4 date	11.05.2012				Position	Sr.QA Manager Hungary					
	Lot/Batch #	2012.01.12 9:40				Reason for withdrawal	Plastic pieces found in the product					
	Name	OSI										
Distribution Centre	Location	Hungary Bábóina				START		END		Total Time		
	Contact Person	Ágnes Mező				DD/MM/YYYY	HH:MM	DD/MM/YYYY	HH:MM			
	Contact Tel. #	00-36-30-2262633				10.02.2012	8:55	10.02.2012	10:22	1:27		
Supplier Information			Dates				Number of boxes					
SSCC #	Lot (L) or Batch (B) #	BB4 date	Shipped by Supplier	Received by DC	Delivered by DC to Stores (or other DC) fromto		Accepted from Supplier	Shipped to Store	# of stores served from this SSCC	In Stock (Actual)	In Stock (Calculated)	Other DCs delivered w/ same lot/batch #
75998995771029116	120112-1003	11.05.2012	13.01.2012	13.01.2012	2012.01.26	2012.01.27	8	8	21	0	0	0
75998995771029117	120112-1004	11.05.2012	13.01.2012	13.01.2012	28.jan:	28.jan	40	40	20	0	0	0
75998995771029118	120112-1005	11.05.2012	13.01.2012	13.01.2012	27.jan:	31.jan	40	40	22	0	0	0
75998995771029120	120112-1006	11.05.2012	13.01.2012	13.01.2012	29.jan:	30.jan	40	40	16	0	0	0
75998995771029121	120112-1007	11.05.2012	13.01.2012	13.01.2012	27.jan:	27.jan	10	10	14	0	0	0
TOTAL							138	138	93	0	0	0
COMMENTS: pls report here below what has worked, what has not worked, what learning and what difficulties you've faced.												
All products affected were located and quantified successfully by the DC.												

JELÖLÉS

Jelölés

Átfogó, központosított program

MERLIN ADATBÁZIS

- Termékspecifikáció

Big Mac szósz
750 ml

Gyártja: UNIVER Kecskemét

00055-105

00055-105

**BIG MAC
SZÓSZ**

**BIG MAC
SZÓSZ**

Minőségét megőrzi:




KÉSZÜLT KIZÁRÓLAG A McDONALD'S ÉTTERMEKBEN TÖRTÉNŐ FELHASZNÁLÁSRA

Minőségét megőrzi:
Tárolás: hűtve
+ 2°C + 4°C között

Nettó térfogat: 22x750ml

Gyártja: Univer Product Zrt.
6000 Kecskemét
Mindszentí krt.57-59

Összetevők: víz, növényi olaj, uborka kocka (fermentált uborka, cukor, ecet, só, sűrítőanyag, zaccán, aroma, tartósítószer: Kálium-szorbát, szilárdító anyag: Kálium-klorid), ecet, mustár (víz, ecet, mustár, só, fűszerek), cukor, tojássárgája (tojássárgája, só, ékezesi sav: citromsav), módosított kukorica-keményítő, só, mustármagliszt, sűrítőanyag (zaccán), tartósítószer (Kálium-szorbát), paprika-oleoresin, vöröshagyma olaj, aroma.

Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét (5002085-001)			
	Product Specification	Status:	Approved
		Effective:	Sep 28, 2012
		Prepared By:	Admin, Prodika
		By:	
Summary Information			
Spec Name:		Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét	
Short Name:		Big Mac Sauce	
Spec Status:		Approved - This specification has been approved.	
Category:		Formulated Products	Spec #: 5002085
Sub Category:		Sandwich Sauces	Issue #: 001
Group:		Big Mac	
Originator:		Admin, Prodika	Effective: Sep 28, 2012
Supersedes:			Inactive:
Reason for Change:		Salt content target reduction to low end of the spec: 1.40%-Solids adjustment-Merlin Cleansing	
Last Edit:		Dec 02, 2016	
Product Attributes			
Standard:		Global Core	
Description:		A sauce prepared with an oil emulsion base, sweet pickle relish, and special herbs and spices. The sauce has a creamy, homogeneous consistency, light and creamy orange in color, and has a definite spicy mustard bite with sweet relish flavor (clove and cinnamon) secondary.	
Classification:		Supplier File	
Primary Shelf Life:		120 Days Refrigerated (34 to 40 F or 1.1 to 4.4 C)	
Secondary Shelf Life:		1 Days Ambient (50 to 80 F or 10 to 27 C)	
Alternate Primary Shelf Life:		120 Days Refrigerated (34 to 40 F or 1.1 to 4.4 C)	
Storage Instructions:		Use one tube at a time. Take from refrigerator as needed. Secondary Shelf Life applies to product at the prep table. Do not store extra sauce canister at prep table.	
Shipping Conditions:		Refrigerated (34 to 40 F or 1.1 to 4.4 C)	
Shipping Instructions:			
Design Attributes As Prepared/Cooked			
Density:		1 mL = 1.01 g	
Unit Conversion:			
Total Solids:		%	
Approved for Use In			
Business Unit(s):		Europe » Central » Hungary	
Cross References			
System Name		System ID	Equivalent
MID		MID	1001441-002
WRIN		WRIN	00055
WSI		WSI	39926
Master Specifications			
Spec Number		Spec Name	
5018185-001		General rework policy [Approved]	


Jelölés

Átfogó, központosított program

ALLERGÉN JELÖLÉS

(1169/2011/EU – 36/2014/FM)

- Termékspecifikáció

Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét (5002085-001)				
	Product Specification		Status:	Approved
			Effective:	Sep 28, 2012
			Prepared	Admin, Prodira
			By:	

Ingredient Statements

Ingredient Statement: Water, rapeseed oil, sweet relish (cucumber, sugar, vinegar, salt, thickener: xanthan gum, flavour, firming agent: calcium chloride), vinegar, mustard (water, vinegar, mustard seed, salt, spices), sugar, egg yolk (yolk, salt), modified corn starch, mustard flour, salt, thickener (xanthan gum), preservative (Potassium-sorbate), onion oil, coloring: paprika extract

Compliance Information

Complies With: SQMS, Gluten free, Allergens Checked, Lactose Free

Allergens: (Known to Contain)		Max / 100g	Source / Comments
Eggs		<=	
Mustard		<=	

ALLERGEN TÁBLAZAT

2018. február
A termékek tartalmazzák:



Terméknevek	Glutén	Tojás	Szárvaszárva	Hal	Halhulló	Élesztőgomba	Tej	Búza-glutén	Só	Szén-dioxid	Fenyő	Alkohol	Érdekes	Szén-dioxid	Laktóz	Mérgező anyagok
Szendvics																
Hamburgér																
Hamburgér bacon																
Sajthamburger																
Sajthamburger bacon																
Dupla Sajthamburger																
Dupla Sajthamburger bacon																
Glükózamint Dupa Sajthamburger																
Glükózamint Dupa Sajthamburger bacon																
Chickensburger																
Chickensburger bacon																
Spyci Szeletburger																
Spyci Szeletburger bacon																
Big Mac [®]																
Sajtos McRoyal [®]																
Sajtos McRoyal [®] bacon																
Dupla sajtos McRoyal [®]																
Dupla sajtos McRoyal [®] bacon																
McChóna [®]																
Szelet McFarm [®]																
Filet-o-Fish [®]																
McMuffin [®] soft (csokoládés) szelettel																
Popogácsa csirke McMuffin [®]																
Chickies McMuffin [®]																
4 db / 8 db / 9 db / 20 db																
Háttérben 0 db																
Dupla sajtos toaszt																
Szelet toaszt																
Szelet																
Popogácsa csirke szelet																
Csokis szelet																
Ingyen szelet szelet																
McMuffin szelet																
Szelet-pa toasztok																
Sajt sütemények																
McBúza [®]																
Deszerlek																
Forró sós víz																
Töltéses McFrozen [®]																
McFrozen [®] Karamekés Szelet																
McFrozen [®] csokoládés Szelet																
McFrozen [®] sós Szelet																
Csokoládés Szelet 0,2l																
Csokoládés Szelet 0,4l																
Egyes Szelet 0,2l																
Egyes Szelet 0,4l																
Vásárlás Szelet 0,2l																
Vásárlás Szelet 0,4l																
McFlurry [®] sós																
Csokoládés Szelet 80 ml																
Egyes Szelet 80 ml																
Karamellés Szelet 80 ml																
McFlurry [®] sós Szelet																
Triplás szelet																
Italok																
Cappuccino 300 ml / 0,3l / 0,8l																
Soft Ice 0,2l / 0,4l / 0,8l																
Soft Ice 0,2l / 0,4l / 0,8l (Soft Ice)																
Forró csokoládé 0,2l																
Forró tej 0,2l																
Cappuccino 0,2l / 0,3l																
Egypépes																
Hozzávalók 0,2l / 0,3l																
Café Latte 0,2l / 0,3l																
Forró tea 0,2l / 0,3l																
Ízelt Joghurtok 0,3l																
Karamellés Joghurtok 0,3l																
Csokoládés Joghurtok 0,2l																
Coke 0,2l / 0,4l / 0,5l																
Coke Zero 0,2l / 0,4l / 0,5l (0,5 liter)																

Jelölés

Átfogó, központosított program

DC QIP / HACCP

- Átvételi ellenőrzés
 - (Van-e magyar jelölés)
- Termék integritás
- Hőmérsékletek



McDonald's®
Distributor Quality
Management Process

Distribution Centre Standard



**KÖSZÖNÖM
MEGTISZTELŐ
FIGYELMÜKET!**