



# **A McDonald's Kft. önellenőrzési programjának üzemeltetése**

---

XV. Minőségmenedzsment az  
élelmiszergazdaságban 2018

Szeged 2018. november 20.

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

The image shows a complex sensory evaluation form. At the top, there is a color-coded scale with segments in red, yellow, green, and blue. Below this, the form is organized into several sections, each with a heading and a set of evaluation criteria. The sections include:

- Overall Quality:** A section with a grid of 10 columns and 4 rows for overall quality assessment.
- Overall Appearance Score:** A section with a grid of 10 columns and 4 rows for appearance assessment.
- Overall Taste Score:** A section with a grid of 10 columns and 4 rows for taste assessment.
- Overall Flavor Score:** A section with a grid of 10 columns and 4 rows for flavor assessment.
- Probe / Quality Score:** A section with a grid of 10 columns and 4 rows for probe/quality assessment.

Each section includes a grid of 10 columns and 4 rows for data entry, and a summary box at the bottom of each section. The form is designed for systematic data collection and analysis in a sensory evaluation program.

# Élelmiszer minőség

## Átfogó, központosított program

### ATCQ / BTCQ PROGRAM

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

Quality Assurance Europe  
ATCQ

Document: ATCQ Manual  
Version No: 1  
Issued: 18 March 2004  
Revised:  
Authorized: QA Europe/SAH  
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  
**Hátlébfurgonya (Mao Fries)**  
(Létesít a megfőtt kórt)

Név: \_\_\_\_\_  
Dátum: \_\_\_\_\_  
Mű: \_\_\_\_\_

Csoportok:  Ha nem az ATCQ személy végzi a feladatot:  
 Pastry baker  Operations  
 Pastry cook  Minőségirányítás/Bevezetés/Beállítás

Függetlenség:  Minőségirányítás/Bevezetés/Beállítás  
 Másfelől kárpót.  McDonald's Office/Field and Dept/Service Agencies  
 Elvételre  McDonald's Office/Field and Dept/Service Agencies  
 Drive thru

I. [MÉRLEK] Alapanyagban a késztermék megnevezése megfelel-e McDonald's termék standardjainak?  
 Igen  Nem  Ha nem, miért nem?

**CSEMÉNY**  
Nem teljes megfőrést a csomagoló a termékkel  Megjegyzés  
Nem teljes adag   
Zárócsomagoláson   
Egyéb más észrevétel? \_\_\_\_\_

**TARTALOM MEGNEVEZÉS**  
Nem vonatkozik a csomagoláson található   
A szöveg nem arányos   
Egyéb más észrevétel? \_\_\_\_\_

**MEZŐSÉGI MÉRLEK**  
Hosszúság és a töltés nem megfelelő (inkább RÖVID)   
Hosszúság és töltés nem megfelelő (inkább HOSSZU)   
Egyéb más észrevétel? \_\_\_\_\_

II. [MÉRLEK] Alapanyagban a késztermék íze megfelel-e McDonald's termék standardjainak?  
 Igen  Nem  Ha nem, miért nem?

**ÍZ**  
Nem megfelelően sós (ül sós)  Megjegyzés  
Nem megfelelően sós (nem elég sós)   
Burgonya nem triss és kórt   
Egyéb más észrevétel? \_\_\_\_\_

III. [MÉRLEK] Alapanyagban a késztermék állománya megfelel-e McDonald's termék standardjainak?  
 Igen  Nem  Ha nem, miért nem?

**ÁLLOMÁNY**  
Nem megfelelő kivétel és tartós kellemetlen  Megjegyzés  
Egyéb más észrevétel? \_\_\_\_\_

IV. [MÉRLEK] a csomagolásban a késztermék névadásai megfelelnek?  
 Igen  Nem  Ha nem, miért nem?

**NÉVADÁS**  
Termék név formája  Megjegyzés  
Termék hírdő   
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				
Időpont	Állomás	Állomás neve	Forma	Állomás típusa
			4	GIN/MS/NA
<b>Tisztaság</b>	20	A dolgozó megjelenése során az ajtó, a dolgozó és a munkaeszközök tiszták?	2	GIN/MS/NA
	21	A dolgozó elmozdítása, barátságosan elbocsátás végtel?	4	GIN/MS/NA
<b>Barátságosság</b>	22	A dolgozó, amikor láthatóan figyelmet fordít a vendégre, milyen energiával?	4	GIN/MS/NA
	23	Milyen energiával üdvözlözték a vendéget, amikor belépett a munkaterületre?		
<b>Gyorsaság</b>	24	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	1	Megjegyzés
	25	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	1	Megjegyzés
<b>Pontosság</b>	26	Milyen energiával üdvözlözték a vendéget, amikor belépett a munkaterületre?	4	GIN/MS/NA
	27	Milyen energiával üdvözlözték a vendéget, amikor belépett a munkaterületre?	4	GIN/MS/NA
<b>Minőség</b>	28	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	4	GIN/MS/NA
	29	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	4	GIN/MS/NA
	30	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	2	GIN/MS/NA
Összesített pontszám (0-100)				58
CEV Instore				
			4	GIN/MS/NA
<b>Tisztaság</b>	31	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	4	GIN/MS/NA
	32	A dolgozó megjelenése során az ajtó, a dolgozó és a munkaeszközök tiszták?	2	GIN/MS/NA
	33	A dolgozó elmozdítása, barátságosan elbocsátás végtel?	4	GIN/MS/NA
<b>Barátságosság</b>	34	A dolgozó, amikor láthatóan figyelmet fordít a vendégre, milyen energiával?	4	GIN/MS/NA
<b>Gyorsaság</b>	35	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	1	Megjegyzés
	36	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	1	Megjegyzés
<b>Pontosság</b>	37	Milyen energiával üdvözlözték a vendéget, amikor belépett a munkaterületre?	4	GIN/MS/NA
	38	Milyen energiával üdvözlözték a vendéget, amikor belépett a munkaterületre?	4	GIN/MS/NA
<b>Minőség</b>	39	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	2	GIN/MS/NA
	40	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	4	GIN/MS/NA
	41	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	4	GIN/MS/NA
	42	A munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést, amikor a munkatársak 10 másodperc alatt megadják a rendelést?	2	GIN/MS/NA
Összesített pontszám (0-100)				58

# Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

## VENDÉG VÉLEMÉNY PROGRAM

The screenshot shows a digital survey interface with the following questions and options:

- A legutóbbi látogatásod alapján összeségében 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)
- Fantaszikusan kaptad meg a rendelésedet!**  
Igen / Nem
- Hogyan értékelted a várakozási időt?**  
(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)
- Hogyan értékelted az átlalad előkészít termékek minőségét?**  
(1 = nagyon elégedetlen, 5 = nagyon elégedett)
- Milyen jól meg, hogy a legutóbbi látogatásod alapján, egy 0-10-es skálán (ahol 0 egyáltalán nem elégedett, 10-nagyon elégedett), mennyire valószínű, hogy ezt a McDonald's éttermet egy barátodnak, vagy barátnak ajánlod?**
- Wow! Mennyire örülök, hogy étteremünkben ilyen kellemes élményt tudtunk nyújtani Neked? Kinak, vagy annak köszönhető ez?**

**Köszönjük, hogy kitöltötted kérdőívünket!**

Érdeklődni szeretnénk, hogy mennyire vagy elégedett a szolgáltatással, és hogy mennyire valószínű, hogy ezt a McDonald's éttermet egy barátodnak ajánlod.

**NYITÁSI IDŐ**

# Élelmiszer minőség

## Átfogó, központosított program

### MINŐSÉGI PARAMÉTEREK LABORANALITIKA

Tétel	Műanyagok					Fémek						További anyagok						
	Al	Fe	Mg	Pb	Cd	Al	Cr	Pb	Hg	Ni	Cu	Mn	Zn	V	As	Mg	Ca	Na
Műanyag	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Al	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fe	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mg	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pb	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cd	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hg	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ni	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cu	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mn	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zn	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
As	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mg	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ca	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Na	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



#### VIZSGALATI JEGYZŐKÖNYV

Vizsgáló intézmény neve	Vizsg. részlet (száma)
Wesling Hungary Kft.	
Mérek:	
Bizonylat szám:	
Vizsgáló neve:	
Órarend:	
Órarend helye:	
Órarend időpontja:	
Órarend helye:	
Órarend időpontja:	
Órarend helye:	
Órarend időpontja:	
Órarend helye:	

**Összegezés**

- Kérjük a vizsgálati eredményekről értesítésre jogosult személyt a vizsgálati eredményekről értesíteni.



#### KÉMIAI FÉLÉRTÉKELÉSI JEGYZŐKÖNYV

Vizsg. részlet (száma)	Összegezés	Összegezés	Összegezés	Összegezés
Vizsgáló neve	Wesling Hungary Kft.	Wesling Hungary Kft.	Wesling Hungary Kft.	Wesling Hungary Kft.
Vizsgáló neve	Vizsgáló neve	Vizsgáló neve	Vizsgáló neve	Vizsgáló neve
Műanyag	4	4	4	4
Al	4	-	-	-
Fe	4	4	-	-
Mg	4	-	4	-
Pb	4	4	4	4
Cd	4	4	4	4
Hg	4	4	4	4
Ni	4	4	4	4
Cu	4	4	4	4
Mn	4	4	4	4
Zn	4	4	4	4
V	4	4	4	4
As	4	4	4	4
Mg	4	4	4	4
Ca	4	4	4	4
Na	4	4	4	4

**Összegezés**

- Kérjük a vizsgálati eredményekről értesítésre jogosult személyt a vizsgálati eredményekről értesíteni.



# Élelmiszer minőség

## Átfogó, központosított program

### MINŐSÉGI REKLAMÁCIÓK KEZELÉSE

2018						
	Felirat Számok Szám (db)	Mennyiség	Érték	Nettó mennyiség (kg)	Ár egység ár (Ft/kg)	Leírás
János	41	17	11	39	303 kg	44 csomag csomagban. Felhasználás máj 2018. 2. hó.
Ferenc	29	11	10	33	423 kg	2 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
Márta	41	16	10	32	423 kg	12 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg, 14 csomagban Felhasználás máj 2018. 2. hó.
Ágnes	33	10	7	24	31 kg	1 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
Máty	41	11	11	39	1200 kg	2 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
János	46	10	17	37	2207 kg	1 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
János	37	11	11	34	1070 kg	2 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
Ágnes	11	11	11	35	1070 kg	12 csomagban, csomagban 5kg.
Összesen	40	11	11	37	11	1 csomagban, csomagban 5kg, 2 csomagban 5kg.
Összesen						
Összesen						
Összesen						
Összesen	408	141	111	340	108	



Éves reklamációk száma 2006-2018

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
János	11	10	10	10	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Ferenc	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Márta	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Ágnes	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Máty	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
János	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Ágnes	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Összesen	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Összesen	428	484	507	661	628	619	618	650	652	690	662	730	733

# Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program

## Tervezett Karbantartás Program

The image shows four overlapping maintenance schedule sheets for a food service unit. Each sheet is titled "Élelmiszer Minőség - Tervezett Karbantartás Napi 2017". The sheets contain columns for dates and tasks, with some cells highlighted in yellow. The sheets are arranged in a stack, with the most recent one in the foreground.



# Élelmiszer minőség

## Minden étterem napi program

### ESZKÖZ KALIBRÁCIÓK

**Wiza Élelmiszer**

Élelmiszer minőség ellenőrzési táblázat

Mérés neve	1. mérés						2. mérés						3. mérés		
	TÖLTA	TÖLTA	TEMO	TEMO	TEMO	TEMO	TÖLTA	TÖLTA	TEMO	TEMO	TEMO	TEMO	TÖLTA	TÖLTA	TÖLTA
...															
...															
...															

Mérés neve	1. mérés	2. mérés	3. mérés
...			
...			

Mérés neve	1. mérés	2. mérés	3. mérés
...			
...			



# Élelmiszer minőség

## Minden étterem napi program

# TERMÉKBEVEZETÉSEK



A termék megnevezése: **Goosey Gustav**  
 A vizsgáló vállalkozás neve: **McDonald's Kft.** (vagy): \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ Étterem: \_\_\_\_\_

Az éttermek címe: \_\_\_\_\_

Az egyébről termékhez felhasznált alapanyagok és előanyagok a termékben:

Alapanyag	1 adag
Prezervált tojás zselé WREN: 0033-009	78,00 g
Martalóc pépáca 8 1 db WREN: 0043-004	117,20 g
Libamáj szelet 2db WREN: 11640-000	80,00 g
Mártásleves WREN: 03987-004	3,00 g
Zöldpaprika szeletelt WREN: 11647-000	10,00 g
Doboz Rostokfű csiplet WREN: 3237-008	5,00 g
Frisz hagyma grillezve (1kg nyersen) WREN: 1001876-003	10,00 g
Egyébek hozzávaló WREN: 7947-013	30 g
<b>Összesen:</b>	<b>326,20 g</b>

\*A termék a következő előanyagokat tartalmazza: 1, 3, 7, 10, 11  
 \*Alapanyag: 100%-os, zsírszabályozott (WREN) 100% zsírszabályozott (WREN), 100% HMCN 88% (WREN) (összesen) 100% zsírszabályozott (WREN) 100% zsírszabályozott (WREN)

A terméket behű csomagolták és Maestro dobozba csomagolták.

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

\*Létező vállalkozásokról a neve



### GOOSEY GUSTAV- I. SZAKASZ



#### MINŐSÉGTUDÁS

**A termék előállításához használt alapanyagok:**

- A termék pontos összetételét a csomagolástól visszavetve meg lehet tudni.
- A termék a Maestro behű csomagolták és Maestro dobozba csomagolták, és behűtve a 2-es tárolási hőmérsékleten tárolják az étteremben. (Egy a dobozban tárolható mennyiség a termék, a 4-es tárolás a bejuttatás a dobozba.) Ennek előfeltétele az idejű tárolás.
- Az étteremben használt összetevőket alapanyagok.
- A palacsinta hagymát keményen főzik.
- A Csiplet rostokfű paprika csipletet a csiplet rostokfű csiplettel, az étteremben tárolják az étteremben, hogy a csiplet rostokfű csiplettel a termék előállításához használják.
- A Mártásleves leves a csiplet rostokfű csiplettel, és az étteremben tárolják az étteremben, hogy az étteremben tárolják a dobozban.

**Főzés:** a termék előállításához használt alapanyagok keményen főzik a csiplet rostokfű csiplettel, és az étteremben tárolják az étteremben, hogy az étteremben tárolják a dobozban.

#### NYITVA TARTÁSI KÖR

- Csaknem a csomagolás élelmiszer. Az a termék tárolásának megőrzésének az étteremben a csiplet rostokfű csiplettel.
- A Libamáj 2 db a termék tárolásának az 13°C-on.
- A Libamáj 2 db a termék tárolásának az étteremben tárolják a csiplet rostokfű csiplettel, és az étteremben tárolják a dobozban.

# Élelmiszer minőség

## Minden étterem napi program

# E-LEARNING ELMÉLETI TESZTEK



A tudnivalók összefoglalása		
	10:1	4:1 Opt / WRAP
Max szállható mennyiség	8 db	8 / 4 db
Max lezedési idő	20"	15"
Lezedési procedura	Egyszerre 2 hús (10:1-es spatulával)	Egyszerre 1 hús (4:1-es spatulával). A húst csöpögtetni kell.
Hőmérő kell mérni a húst	Azonnal, amint az utolsó húst le lezedted a grillről, a spatulát megfürdítve és a helyére tetted (kb 20-30 mp).	Miután az utolsó húst le lezedted a grillről, a spatulát megfürdítve és a helyére tetted (kb 20-30 mp).
Hogyan kell mérni a húst	A megdreszingelt zsemle	Műanyag tálcán vagy megdreszingelt zsemle bázisú zsemlelappal letakarva, a WRAP-ot az UHC főzőn for papírral letakarva.
Száraz hő	A hús belső hőmérsékletétől függ.	
Minimum hőmérséklet	88 C	
Maximum hőmérséklet	Legfeljebb 1 húsnak a 4 közül 88 C és 74 C között kell lennie (kivéve WRAP marhahúspogácsa).	
Hol kell a húst mérni	A 4 sarokról lezedett húsok közepén.	
Mennyi ideig kell mérni	A hőmérő 3 mp alatt megmutatja a megfelelő értéket.	

### Válassz a témák közül!

- ABS Üdítőkoron
- ABS Üdítőkoron
- Ajánlati teszt
- BCP konyha - Fritus termékek
- Burgonya
- COD
- Dressing
- Dressing - Setelt
- Drive
- EOTF - Batch Cooker - 2018.01.22
- EOTF - Befjező - 2018.01.22
- EOTF - Beverage Cell - 2018.01.22
- EOTF - Dressing - 2018.01.22
- EOTF - Idő - 2018.01.22
- EOTF - Kazetta - 2018.01.22
- EOTF - Kiszolgálás - 2018.01.22
- EOTF - Reggeli - 2018.01.22
- Fritus termékek - Setelt
- Grill
- Grill - Setelt
- Kiszolgálás
- Kiszolgálás - McCafe
- Lobby
- Nyitás - zárás - McCafe
- Reggeli 2018.04.
- Saláta
- Termelésirányítás
- Termékek - McCafe
- Zsemle
- Éjszakai procedúrák

Küldés megkezdése

### Elméleti teszt megtekintése

Választó teszt (10)

Participáció: 100%

Eredmény: 100%

Pontszám: 5 / 5

A teszt feladatokat az alábbi helyeken találod meg: **10:1-es hús**

- 10:1-es hús
- 20:1-es hús
- 10:1-es hús
- 10:1-es hús

Maximum mennyi ideig lehet a grill mellett megvárni a húst?

- 20-30 mp
- 10-15 mp
- 15-20 mp
- 10-15 mp
- 10-15 mp

Melyik hőmérővel lehet mérni a húst a grill mellett?

- A-4
- A-4
- A-4

Melyik hőmérővel lehet mérni a húst a grill mellett?

- A-4
- A-4
- A-4
- A-4

Melyik a helyes húsleves előkészítési eljárás a 10:1-es marhahús pogácsa esetében?

- A húsleves előkészítését a húsleves előkészítés 20:1-es hús
- A húsleves előkészítését a húsleves előkészítés 20:1-es hús
- A húsleves előkészítését a húsleves előkészítés 20:1-es hús
- A húsleves előkészítését a húsleves előkészítés 20:1-es hús

# Élelmiszer minőség

Minden étterem napi program



E-LEARNING SOC

ÁLLOMÁS ELLENŐRZŐ LISTA

A screenshot of a detailed checklist table for the McDonald's E-Learning SOC. The table has four main columns: 'Állomások (1)', 'Állományok (2)', 'Munkatársak (3)', and 'Munkatársak (4)'. Each row represents a specific station or area, with multiple sub-rows for detailed tasks and checks. The table is organized into sections for different parts of the restaurant, such as 'Kassza (1)', 'Állományok (2)', and 'Munkatársak (3)'. The right side of the table includes a column for 'Állományok (4)' and a final column for 'Munkatársak (5)'. The table is filled with text, likely describing the tasks and standards for each station.

# Élelmiszer minőség

Átfogó, központosított program

## BSV – MÁRKA ELLENŐRZÉS

- Q – Minőség 39 + 9
- S – Kiszolgálás 32 + 6
- C – Tisztaság 65 + 11

The image shows a large, complex table with many rows and columns, likely a detailed audit or quality control checklist. The text is too small to read, but it appears to be a structured document with multiple sections and data points.

# Élelmiszer-biztonság



# Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



## H A C C P

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

The image shows a detailed HACCP flowchart form. It is divided into several sections, each with a blue header. The sections include: '1. Általános információk', '2. Állapotfelmérés', '3. Állapotfelmérés', '4. Állapotfelmérés', '5. Állapotfelmérés', '6. Állapotfelmérés', '7. Állapotfelmérés', '8. Állapotfelmérés', '9. Állapotfelmérés', '10. Állapotfelmérés', '11. Állapotfelmérés', '12. Állapotfelmérés', '13. Állapotfelmérés', '14. Állapotfelmérés', '15. Állapotfelmérés', '16. Állapotfelmérés', '17. Állapotfelmérés', '18. Állapotfelmérés', '19. Állapotfelmérés', '20. Állapotfelmérés'. Each section contains tables for recording data, with columns for 'Hely', 'Állapot', 'Értékelés', and 'Megjegyzés'. The form is designed for systematic hazard analysis and control point identification in a food service environment.

• ESZKÖZ SZÜKSÉGLET



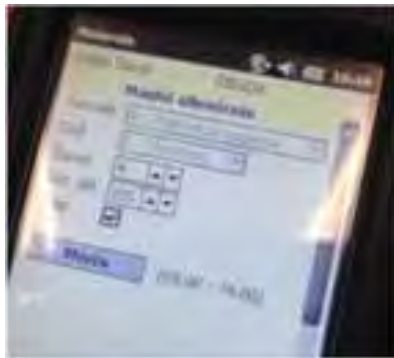
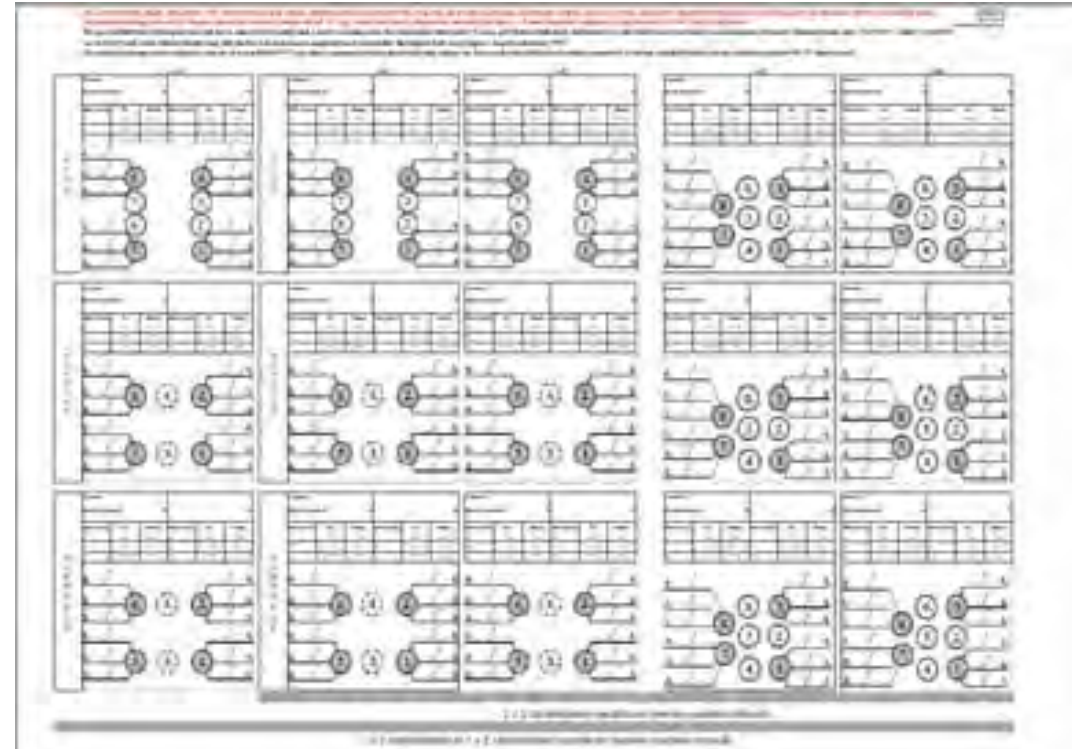
# Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



## HÚSELLENŐRZÉS

- Grill CCP verifikálás  
2/nap



# Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



## NAPI LEJTÁR

- Gyártási tételek
- Minőségmegőrzési és
- Fogyaszthatósági idők
- Készlet és fogyás szinkronban
- 552+576 = 1128 db



Nap	Nyitó készlet	Beszáll. utal. e/1	Uzlet. k. selejt. szal. e/1	Prób. fogadás e/1	Elv. készlet	Tétel. készlet	Ár e/1	Összesen
17.03	1489	74	171	1364	234			
18.03	1344	16	147	1181	221			
19.03	1211	8	157	1051	200			
20.03	1026	1	130	896	167			
21.03	1487	14	171	1300	126			
22.03	1296	2	127	1167	139			
23.03	1064	176	81	961	144			
24.03	1048	128	81	946	150			
25.03	1130	7	121	1002	147			
26.03	1421	118	138	1345	221			
27.03	1114	176	121	1114	221			
28.03	1726							
29.03	1516							
30.03	1404							
31.03	1404							
1.04	1404							

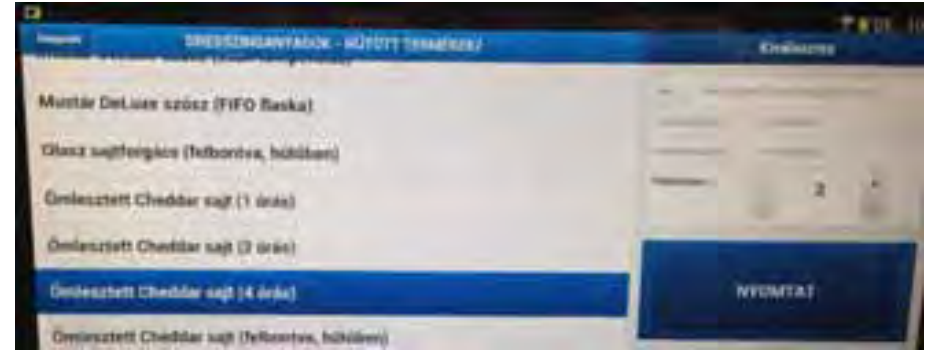
# Élelmiszer-biztonság

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

The screenshot displays the 'McDonald's e-HACCP' interface. At the top, it identifies the location as 'Étterm: 001 - RÉGPOSTA' and the user as 'Felhasználó: Csikány Tibor'. The main heading is 'Hibajavító Tevékenységek Összesítő Listája'. Below this is a table with columns for various data points including ID, status, dates, responsible person, description, and completion status. The table contains several rows of corrective actions, such as 'A kávézó... ellenőrzés', 'A kávézó... ellenőrzés', and 'A kávézó... ellenőrzés'. The interface also includes search filters and navigation controls.

ID	Státusz	Étterm	Kezdet	Befejezés	Felelős	Leírás	Előző ellenőrzés	Legutóbbi ellenőrzés	Állapot	Feljegyzés	Hibajavító	Állapot	Állapot	Állapot
001	001	2023.11.01	2023.11.01	2023.11.01	001	...	...	...	...	...	...	...	...	...
002	002	2023.11.01	2023.11.01	2023.11.01	002	...	...	...	...	...	...	...	...	...
003	003	2023.11.01	2023.11.01	2023.11.01	003	...	...	...	...	...	...	...	...	...
004	004	2023.11.01	2023.11.01	2023.11.01	004	...	...	...	...	...	...	...	...	...
005	005	2023.11.01	2023.11.01	2023.11.01	005	...	...	...	...	...	...	...	...	...

# Élelmiszer-biztonság

Minden étterem napi program



## SÜTŐOLAJ CSERE NYILVÁNTARTÁS

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

Dátum	Étterm	Étterm típusa	Étterm címe	Étterm címe	Étterm címe	Étterm címe	Étterm címe	Étterm címe	Étterm címe
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 11:11			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 11:24			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 11:48			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 12:02			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 12:16			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 12:30			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 12:44			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 12:58			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 13:12			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 13:26			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 13:40			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 13:54			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 14:08			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 14:22			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 14:36			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 14:50			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 15:04			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 15:18			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 15:32			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 15:46			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 16:00			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 16:14			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 16:28			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 16:42			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 16:56			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 17:10			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 17:24			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 17:38			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 17:52			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 18:06			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 18:20			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 18:34			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 18:48			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 19:02			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 19:16			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 19:30			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 19:44			
2018.11.06	UDV ELECTRONICS	1	18	Károlyi István	Károlyi István	2018.11.06. 19:58			











# Élelmiszer-biztonság

átfogó, központosított program



## ÉTTEREM BSV MÁRKA ELLENŐRZÉS AUDIT

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



Teljes			
Látogatás dátuma			
Látogatók nevei			
ÖBUDA			
McDonald's Öbuda McDonald's Magyarország Élelmiszer Hálózat Kft., Vörösmarty út 52-54., Budaörs, 1033			
9-MÁJ-2018			
Élelmiszer	6	Tüskeméregmentes	McDeli
Élelmiszerrel	Béni László	Supermarket	Mama Élelmiszer
Árnyék	Maria Kócsis	Nászalma	Köszvény Marika
Napközlet	Árkány		
Élelmiszerbiztonság	Élelmiszer	<b>BIZTONSÁG</b>	Élelmiszer
Formázás (%)	BIZTONSÁG: 100%		
Látogatás megjegyzések			
Előzetes tájékoztatás: Ez a Élelmiszer-biztonság és Személy- és vagyonbiztonság-ellenőrzés tájékoztatás a szerződés mellékletét képezi.			
Kiegészítő információk			
Visszajelzés			
A látogatás során a látogatók a látogatás megkezdése előtt tájékoztatták a látogatót a látogatás céljáról.			
Az üzletvezető (Főnöki/Előzetes) jelen volt?			
Rendeltéi Megjegyzések			
A FB Elfogad			
Safety and Security Megjegyzések			
Nincs			
ÉLELMISZERBIZTONSÁGI PROCEDÚRAK Megjegyzések			
Nincs			
BSV - UNANNOUNCED Food Safety & Critical Safety & Security 2018			
[Szerezett pontok / Eredmény]			

# Élelmiszer-biztonság



átfogó, központosított program

## ÉTTEREM ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI AUDIT

- HACCP verifikálás 3rd party 1 / év / étterem



2018-10-03

Sőkegyesút  
Mészáros Pál

EDER - 064

100% / 100% - 91,37% Audit: 09 auditor Dátum: 2018.10.03

### Éttermi Élelmiszerbiztonsági Audit 3.2

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	3090	3090

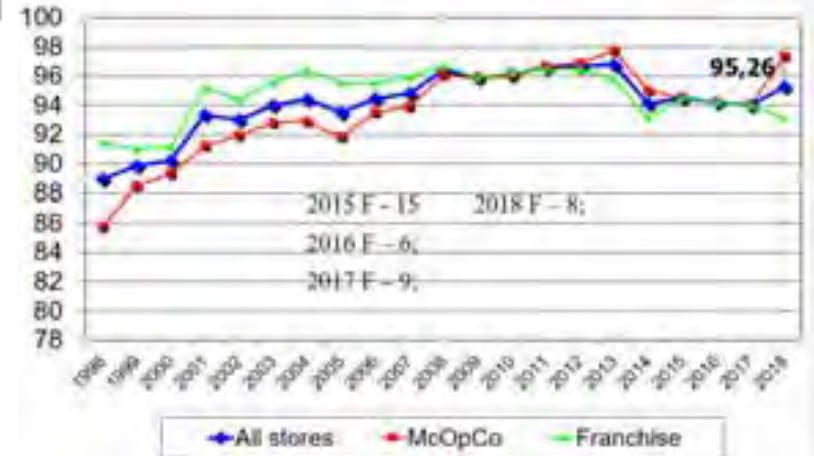
Az alábbi táblát és leírást szigorúan szemlélően kell, a szabványgyűjtemény mennyisége, alapra megkövetelt. Fagyasztékanna szabványgyűjtemény nem elfelejtés, ritkák, lényegük egy átvétel.

A termékek mindenkor zárt csomagolásban vagy szigorú ellenőrzés alatt csomagolásban tartandó. Szendvicsek dobozok nem felelnek a követelményeknek. Szendvicsek dobozok dobozban legyenek a csomagoló szal alatt.

Az étteremben minden helyiség és berendezés pontos mentes. Kiszáradt belső porcok.

Egyéb súlyos élelmiszerbiztonsági hiányosság nem fordult elő. A jéghegyű kancsákban csomagolták. Hőmérőjelek felállítását helyes procedúráknak betartása.

FS audit 2018 September



# Azonosíthatóság

# Azonosíthatóság

Átfogó, központosított program

WRIN – WORLDWIDE RAW ITEM  
NUMBER

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



A screenshot of a data table with multiple columns and rows. The rows are color-coded, alternating between yellow and grey. The table appears to be a list of items or transactions, with various columns for identification and tracking.

A screenshot of a software interface showing a list of items. The interface has a blue header and a list of items with various columns. A yellow callout box is visible on the right side of the list, containing text that is partially obscured. The interface appears to be a database or inventory management system.

# Nyomonkövetés

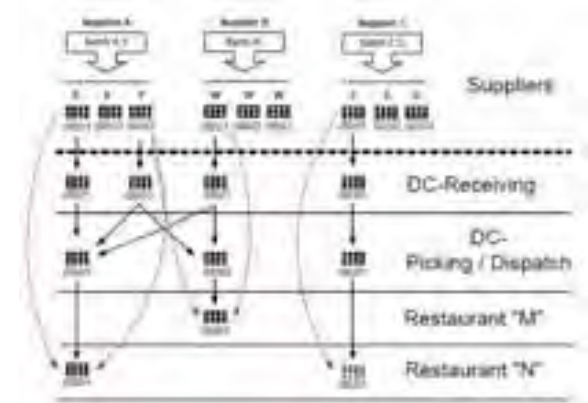
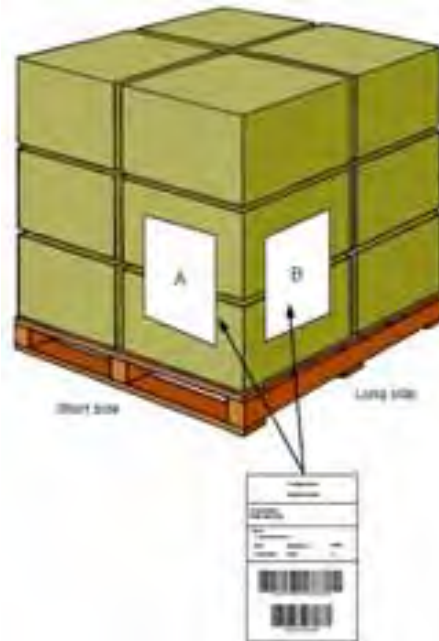
# Nyomonkövetés

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)1234567890123(15)031109(27)24		
 (06)312345678912345676		



01\_Régiposta



# Nyomkövetés

Átfogó, központosított program

## TERMÉKVISSZAHÍVÁSI TESZTEK

- NEMZETKÖZI – NSF INTERNATIONAL
- HELYI QA

Distribution Centre - Restaurant (DC-R) Withdrawal Information																																																																																																		
<table border="1"> <tr> <td>Product</td> <td>Name</td> <td>Lot/Batch #</td> <td>Quantity</td> <td>Reason for withdrawal</td> </tr> <tr> <td>Distribution Centre</td> <td>Name</td> <td>Location</td> <td>Contact Person</td> <td>Contact Tel #</td> </tr> </table>											Product	Name	Lot/Batch #	Quantity	Reason for withdrawal	Distribution Centre	Name	Location	Contact Person	Contact Tel #																																																																														
Product	Name	Lot/Batch #	Quantity	Reason for withdrawal																																																																																														
Distribution Centre	Name	Location	Contact Person	Contact Tel #																																																																																														
<table border="1"> <tr> <th>Supplier information</th> <th colspan="4">Dates</th> <th colspan="5">Number of boxes</th> <th>Off-DC</th> </tr> <tr> <th>SPCC#</th> <th>Lot/Batch #</th> <th>Ship date</th> <th>Shipped to DC</th> <th>Received by DC</th> <th>Accepted from Supplier</th> <th>Rejected from</th> <th># of boxes voided from the SPCC</th> <th># Boxes Output</th> <th>In Stock</th> <th>Off-DC (Linked to Lot/Batch #)</th> </tr> <tr> <td>70000001009114</td> <td>1101171000</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>28,000</td> <td>28,000</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>70000001029117</td> <td>1101171004</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>28,000</td> <td>28,000</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>70000001000118</td> <td>1101171000</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>27,000</td> <td>27,000</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>70000001000119</td> <td>1101171000</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>28,000</td> <td>28,000</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>70000001000121</td> <td>1101171001</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>11.01.2012</td> <td>27,000</td> <td>27,000</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><b>120</b></td> <td><b>120</b></td> <td><b>0</b></td> <td><b>0</b></td> <td><b>0</b></td> <td><b>0</b></td> </tr> </table>											Supplier information	Dates				Number of boxes					Off-DC	SPCC#	Lot/Batch #	Ship date	Shipped to DC	Received by DC	Accepted from Supplier	Rejected from	# of boxes voided from the SPCC	# Boxes Output	In Stock	Off-DC (Linked to Lot/Batch #)	70000001009114	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0	70000001029117	1101171004	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0	70000001000118	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	27,000	27,000	0	0	0	0	70000001000119	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0	70000001000121	1101171001	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	27,000	27,000	0	0	0	0	<b>TOTAL</b>					<b>120</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Supplier information	Dates				Number of boxes					Off-DC																																																																																								
SPCC#	Lot/Batch #	Ship date	Shipped to DC	Received by DC	Accepted from Supplier	Rejected from	# of boxes voided from the SPCC	# Boxes Output	In Stock	Off-DC (Linked to Lot/Batch #)																																																																																								
70000001009114	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0																																																																																								
70000001029117	1101171004	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0																																																																																								
70000001000118	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	27,000	27,000	0	0	0	0																																																																																								
70000001000119	1101171000	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	28,000	28,000	0	0	0	0																																																																																								
70000001000121	1101171001	11.01.2012	11.01.2012	11.01.2012	27,000	27,000	0	0	0	0																																																																																								
<b>TOTAL</b>					<b>120</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>																																																																																								

| Comments: If you report here please what has occurred, what has not occurred, what learning and what difficulties you've faced. | | | | | | | | | | |

McDonald's Europe External Withdrawal Exercise Report Supplier Performance Summary eisberg Hungary Kft. Gyal Hungary	
Scenario:	Trace, identify over the maximum permissible levels.
SPCC #:	28000
Supplier:	eisberg Hungary Kft. Gyal Hungary
Product Description:	Small onions
Case Label Information:	Use by: 11.01.12
Case Label Photograph:	
Pallet Information SPCC:	SPCC# 2800012001100
Pallet Label:	
Test date:	Thursday 16 <sup>th</sup> August 2012
Launch Phone call Time:	9:20 am
Launch Email Time:	9:20 am
Communication:	The 2nd emergency contact Mr. Zoltan Gero (managing director) was available and engaged in the test.
Time to raise down Report (m:ss):	From 12:13:30 12:44 pm
Time to submit case up use down report (max 3 hours allowed):	3 hrs 28 minutes (max)
Time to Field/Farm (max 24 hours allowed):	11:55 am on 16 <sup>th</sup> Aug 2012
Time to submit Field/Farm (max 24 hours allowed):	4 hrs 27 minutes



# JELÖLÉS


# Jelölés

Átfogó, központosított program

## MERLIN ADATBÁZIS

- Termékspecifikáció



Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét (0002085-001)														
	<b>Product Specification</b>	Status: Approved												
		Effective: 2012.09.28												
		Prepared By: Admin, Prokka												
<b>Summary Information</b>														
Spec Name: Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét	Spec # : 0002085													
Sheet Name: Big Mac Sauce	Issue # : 001													
Spec Status: Approved - This specification has been approved.	Effective: 2012.09.28													
Category: Formulated Product	Last Edit: 2012.02.02													
Sub-Category: Sandwich Sauces														
Brand: Big Mac														
Originator: Admin, Prokka														
Supervisor:														
Reason for Change: Salt content target reduction to low end of the spec: 1.40%-Solids adjustment Merin Cleaning														
<b>Product Attributes</b>														
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 (olive and onion) 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:														
<b>Design Attributes As Prepared/Cooked</b>														
Density: 1 mL = 1.01 g														
Unit Conversion:														
Total Solids: %														
<b>Approved for Use In</b>														
Business Units: Europe + Central + Hungary														
<b>Cross References</b>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>System Name</th> <th>System ID</th> <th>Equivalent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MCD</td> <td>MCD</td> <td>1001441-002</td> </tr> <tr> <td>WRSH</td> <td>WRSH</td> <td>00055</td> </tr> <tr> <td>WSI</td> <td>WSI</td> <td>00025</td> </tr> </tbody> </table>	System Name	System ID	Equivalent	MCD	MCD	1001441-002	WRSH	WRSH	00055	WSI	WSI	00025		
System Name	System ID	Equivalent												
MCD	MCD	1001441-002												
WRSH	WRSH	00055												
WSI	WSI	00025												
<b>Master Specifications</b>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Spec Number</th> <th>Spec Name</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0018185-001</td> <td>Global master policy (Approved)</td> </tr> </tbody> </table>	Spec Number	Spec Name	0018185-001	Global master policy (Approved)										
Spec Number	Spec Name													
0018185-001	Global master policy (Approved)													

# Jelölés

Átfogó, központosított program  
**ALLERGEN JELÖLÉS**

(1169/2011/EU –  
 36/2014/FM)

- Termékspecifikáció

Sauce - Big Mac - International - Univer - Hungary - Kecskemét (5002085-001)			
	Product Specification	Status:	Approved
		Effective:	Dec 28, 2012
		Prepared:	Adrian Proszka
		By:	

**Ingredient Statements**

**Ingredient Statement:** Water, rapeseed oil, sweet relish (cucumber, sugar, vinegar, salt, thickener: xanthan gum, flavour, firming agent: calcium stearate), 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	<0.1	
Mustard	<0.1	

**ALLERGEN TÁBLAZAT**  
 2014. évi felmérés  
 8 terület lefedésével



The table lists 18 allergens: 1. Tojásfehérje, 2. Tojás, 3. Tej, 4. Tejfehérje, 5. Tejzsír, 6. Glutén, 7. Glutén, 8. Glutén, 9. Glutén, 10. Glutén, 11. Glutén, 12. Glutén, 13. Glutén, 14. Glutén, 15. Glutén, 16. Glutén, 17. Glutén, 18. Glutén.

# 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!**