

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Crown Seaways**

Kabyssen / 7 Seas

Adresse Dampfærgevej 30

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 14194711

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-12-2022	
Dato 10-10-2022	
Dato 14-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: ved 2 toiletter stod dør ind mod toilet åben, holdt på dør-magnet. Der er fra døren ved toilettet ca. 2,5 meter ud til køkken, hvor der håndteres åbne fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi finder en løsning, og får evt. fjernet magneterne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer på køleenheder og fryser i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I buffetområde ses der snavs i bunden af flere køleskabe, ligesom der også ses snavs under køleskuffer i de 4 indhak med barer. Kølerum i køkken fremstår med ansamlinger af snavs og skimmel på reoler og på hylder, ved kanter og under hylderne. Foran dobbeltkøleskab er gulvet snavset og de fejelister, der er under lågerne fremstår med ophobning af snavs. Kondibøtter er stablede og meget våde med limrester efter klistermærker, det er Fødevarestyrelsens

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Crown Seaways**

Kabyssen / 7 Seas

Adresse Dampfærgevej 30

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 14194711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurdering at disse ikke kan rengøres tilstrækkeligt, pga. limresterne. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent og finder en holdbar løsning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for samtlige aktiviteter. Der er set gennemført dokumentation af gennemført egenkontrol for varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Der er ydet konkret vejledning om FVST's onlineværktøj Sitti, som kan bruges som rettesnor til opvarmning og nedkøling. Ydet konkret vejledning om regler for holdbarhed på spiseklare fødevarer og mulighed for bl.a. at måle pH-værdi på fx. marinerede, syltede og fermenterede produkter.

Følgende er konstateret: i perioder bliver alle køleskabe målt til mellem 3 og 4 grader. Der opbevares flere dage fersk fisk i køleskabe, men der er ikke køleenheder, der bliver målt til maks. 2 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fersk fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er konstateret: til brug som tildækning af retter, der varmholdes, er der film. Filmen tåler 70 grader C i 2 timer eller 100 grader i 15 min. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

17-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk