

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **ANTONS 2GO**

Adresse Niverødvej 4

Postnr./By 2990 Nivå

CVR-nr. 39330679

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder   |
|--|---|
| 1  | Ingen anmærkninger  |
| 2  | Indskærpelse  |
| 3  | Påbud, 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

11-06-2025



## Tidligere kontrol

| Dato |  |
|------|--|
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions/betjeningsområde samt personaletoilet. Toiletforhold i virksomheden. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i virksomheden. Afskærmning i betjeningsområde ved brød/sandwich udsalg. Produktionsvask og opvaskemaskine med slut skyllevandstemperatur på min. 80 grader celsius. Ved sandwichdisk er der målt en forhøjet temperatur. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur af letfordærlige fødevarer. Mundtlig gennemgået løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med inventar, udstyr samt gulv, vægge og

Fødevestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **ANTONS 2GO**

Adresse Niverødvej 4

Postnr./By 2990 Nivå

CVR-nr. 39330679

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

loft. Betjeningsområde med bordoverflader samt gulv, vægge og inventar/udstyr. Personalet toilet og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, vægge, gulv, loft, emfang, opvaskemaskine, køle- og fryseinventar samt udstyr i produktion- og betjeningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling som alle er udpeget som kritiske kontrolpunkter. Vejledt konkret om at virksomheden tilføjer aktiviteten varmholdelse i risikoanalyse, da virksomheden varmholder varme retter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Vejledt konkret om at fødevarer, der fremstilles, pakkes og udbydes til salg over 1 salgsdato fra samme detailforretning, er mærket med følgende obligatoriske mærkningsoplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

samt om nødvendigt:

Særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

brugsanvisning

alkoholindhold

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

11-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift