



HEILBRIGÐISEFTIRLIT REYKJAVÍKUR

Borgartún 12-14, 105 Reykjavík - Sími 411 1111

www.reykjavik.is/heilbrigðiseftirlit - heilbrigðiseftirlit@reykjavik.is

Umsókn um starfsleyfi

- Ný starfsemi Nýskráning Eigendaskipti Endurnýjun leyfis
 Flutningur í nýtt húsnæði Breytingar á húsnæði Breytingar á starfsemi Tímabundið leyfi

Nafn fyrirtækis: Endurvinnslan hf.

Nafnið á fyrirtækinu eins og það er skráð í símaskrá

Aðsetur: Knarrarvogur 4

Heimilisfangið þar sem starfsemin er eða verður

Póstnúmer: 104

Póstnúmer aðseturs

Sími: 588 8522

Netfang: evhf@evhf.is

Heimasíða: www.endurvinnslan.is

Nafn rekstraraðila: Endurvinnslan hf

Lögðill eða einstaklingur

Kt.: 610789-1299

Lögheimili rekstraraðila: Knarrarvogur 4

Póstnr.: 104

Póstnúmer lögheimilis

Tegund rekstrar og framleiðslu: 38320 Endurnýting flokkaðra efna. nánar tiltekið móttaka skilaskyldra drykkjarumbúða

sjá einnig bakhlíð.

Nafn forsvarsmanns: Helgi Lárusson

kt.: _____

Heimili: _____

Sími: _____

Starfsemi hefst: 01.09.2023

Áætluð lok starfsemi: _____

Fyrirsvarsmáður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, heilbrigðisreglugerð, mengunarvarnareglugerð svo og önnur lög og reglur er starfseminna varða.

Fyrirhugaðar meiriháttar breytingar á húsnæði, framleiðslu og rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur.

12.07.2022

Staður og dagsetning

Undirskrift forsvarsmanns

Eigandi fasteignar: Kró Design ehf.

kt.: 520188-2159

Fastanúmer fasteignar: F. 2232366 F 2232367

Skráð einnig rýmisnúmer þar sem starfsemin er ef það eru mörg rýmisnúmer innan fasteignar

Staður og dagsetning

Undirskrift eiganda fasteignar

Samkvæmt lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir, nr. 7/1998, njóta kröfur vegna starfsleyfis, eftirlits og kostnaðar af aðgerðum heilbrigðisnefnda, lögveðs í viðkomandi fasteign, sbr. 12., 25. og 27. gr. nefndra laga.

Umsókn móttakin:

14.7.2022 - GJA

Afgreiðsla heilbrigðisnefndar:

Númer leyfis:

Gjald.fl. 4

Starfsemisflokkur: 5157.03 Samþykkt húsnæði _____

Innra eftirlit: _____

Þátttaka á dögum til endurvinnslu

Færa viðbótarupplýsingar á baksíðu >

Viðbótarupplýsingar

Mengandi-og hollustuháttastarfsemi: Lýsa nánar starfsemi eftir því sem við á; myndun og losun mengandi efna í umhverfi, flokkun og skilum úrgangs- og spilliefna, losun í fráveitu. Gera grein fyrir mengunarvörnum við fráveitu (olíu- og fitugildrum), skilgreina og lýsa loftræsingu, mótvægisáðgerðum vegna hávaða, öryggismálum o.s.frv. Gera skal grein fyrir innra eftirliti fyrirtækis sjá nánar hér að neðan varðandi matvælastarfsemi og athugið að ofangreind atriði eiga mörg hver einnig við matvælafyrirtæki

Endurvinnslan er handhafi samþykks kauptilboðs í eignina, fastanúmer F2232366 og F2232367.	
Fyrirvari er í kauptilboði um að starfsleyfi fáiast fyrir flöskumóttöku i húsnæðinu.	
Starfsemin er fólgin í því að taka á móti skilaskyldum drykkjarumbúðum í húsnæðinu.	
Umbúðir frá viðskiptavinum eru flokkaðar vélrænt í málm, plast og gler. Málmur og plast er pressað og baggað í gáma til útflutnings en gler er brotið og sett í opinn gám og flutt á geymslustað í Helguvík til útflutnings. Við pressun getur myndast vökvi ef umbúðir eru ekki alveg tómar. Sá vökvi fer í niðurföll og þaðan í fráveitu. Eingöngu er tekið á móti drykkjarumbúðum og því er ekki mengandi efnur skilað í fráveitu. Áætlaður opnunartími er frá 10 - 18 virka daga en frá 11-17 á laugardögum. Endurvinnslan starfar eftir ISO 14001 umhverfisstaðlinum.	
Matvælastarfsemi:	
Eðli starfseminnar <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eingöngu matvælasnertiefni <input type="checkbox"/> Engin meðhöndlun óvarinna matvæla á staðnum <input type="checkbox"/> Forþökkuð matvæli (engin meðhöndlun óvarinna matvæla eða eldun) <input type="checkbox"/> Áhættulítilmatvæli (s.s. grænmeti/ávextir) meðhöndluð eða elduð <input type="checkbox"/> Viðkvæm matvæli (s.s. mjólkurvörur, fiskur,kjöt, fuglakjöt) meðhöndluð eða elduð 	Búnaðargerðir <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Frítt standandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum á hverju vinnslusvæði og í afgreiðslu <input type="checkbox"/> Matvælavaskur (fjöldi:___) <input type="checkbox"/> Tækja- og áhaldavaskur <input type="checkbox"/> Borðbúnaðarvaskur <input type="checkbox"/> Eingöngu einnota borðbúnaður <input type="checkbox"/> Margnota borðbúnaður
Búnaður <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eldunarbúnaður <input type="checkbox"/> Háfur og loftræsting frá honum (vélræn) <input type="checkbox"/> Kælir (ar) <input type="checkbox"/> Frystir (ar) <input type="checkbox"/> Uppþvottavél <input type="checkbox"/> Annað 	Starfsmannaaðstaða <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fataskiptaaðstaða með læsanlegum skápum fyrir yfirhafnir og persónulega muni starfsfólk <input type="checkbox"/> Starfsmannasnyrting <input type="checkbox"/> Kaffistofa með kaffivaski
Gera grein fyrir í fylgiskjali	
Ræstiaðstaða <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lokuð loftræst ræstiaðstaða með ræstilaug <input type="checkbox"/> Sérstök lokuð loftræst ræstiaðstaða með ræstilaug fyrir eldhús 	Matvælaöryggiskerfi (Innra eftirlit) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Einfalt innra eftirlit, Fl. 1 <input type="checkbox"/> Innra eftirlit , Fl. 2 <input type="checkbox"/> Innra eftirlit með HACCP, Fl. 3