

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

05-07-2023 11:14

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á: **Endurnýjun leyfis**
Áætluð lok starfsemi:
Starfsemi hefst:

Móttækið 6. júlí 2023
Sameinginlegt leyfi fyrir Hofsvallagötu 53 og Neshaga 16
Hofsvallagata 53 - 80.3 fræðslustarfsemi á æðra námsstigi, geymsla gass og annarra hættulegra efna sbr. lið 38 í viðauka IV í lögum nr. 7/1998.
Neshagi 16 - oliugeymir til eigin nota.

Fyrirtæki og rekstraraðili

Nafn fyrirtækis: **Háskóli Íslands**
Aðsetur fyrirtækis: **Hofsvallagata 53**
Póstnúmer aðseturs: **107**
Símanúmer: **5254000**
Netfang: **hi@hi.is**
Heimasíða: **hi.is**
Nafn rekstraraðila: **Háskóli Íslands**
Kennitala rekstraraðila: **6001692039**
Lögheimili rekstraraðila: **Sæmundargata 2**
Póstnúmer rekstraraðila: **102**

Forsvarsmáður

Nafn forsvarsmanns: **Jón Atli Benediktsson**
Kennitala forsvarsmanns:
Sími forsvarsmanns:
Netfang forsvarsmanns:

Fasteign

Fasteignanúmer: **F2027671**
Rýmisnúmer:

Starfsemi

Hvers konar starfsemi?: **Mengandi starfsemi**
Tegund starfsemi:
Veldu það sem við á:
Nánari lýsing á meðhöndlun óvarinna matvæla í matvöruverslun (ef við á):
Hvað á að framleiða:
Veldu það sem við á:
Hvað á að bjóða upp á í sölubás?:
Hvað var áður í rýminu (ef við á?):
Hvar verður undirbúningseldhús?:
Veitingasalur - hundar og kettir:
Neysla matvæla:

Snyrting(-ar) fyrir viðskiptavini:

Tónlistarflutningur:

Fjöldi sölubása:

Undirbúningseldhús fyrir sölubása til staðar:

Veldu það sem við á:

Ef annað, þá hvað?:

Veldu það sem við á:

Ef annað, þá hvað?:

Veldu það sm við á:

Ef annað, þá hvað?:

Veldu það sem við á:

Hvar er lager fyrir starfsemina (ef við á)?:

Hvað á að selja?:

Lýsið hvers konar starfsemi:

Mat á áhættu (haka á við áhættumestu þætti starfseminnar):

Fjöldi starfsmanna á ársgrundvelli sem vinnur við meðhöndlun matvæla:

Fjöldi neysluskammta á dag (ef við á):

Framleiðslumagn á ári (í tonnum) (ef við á):

Helsti búnaður í eldhúsi/framleiðslurými:

Ef annað, þá hvað?:

Ræstiaðstaða:

Ef annað, þá hvað?:

Starfsmannaaðstaða:

Ef annað, þá hvað?:

Lageraðstaða og kælimiðlar:

Heiti kælimiðils (-la):

Magn kælimiðils (-la):

Matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit):

Aðstaða til geymslu og flokkunar á sorpi sem fellur til við starfsemina. Þarf að vera á samþykktum teikningum. Ath. þetta á einnig við um tómar drykkjarvöruumbúðir.:

Tegund starfsemi:

Fjöldi salerna á hverri hæð (sameiginleg salerni), ef við á:

Fjöldi sturtu á hverri hæð (sameiginlegar sturtur), ef við á:

Gestafjöldi:

Öryggi gesta:

Aðstaða til geymslu og flokkunar á sorpi sem fellur til við starfsemina. Þarf að vera á samþykktum teikningum. Ath. þetta á einnig við um tómar drykkjarvöruumbúðir.:

Nánari lýsing á starfseminni: **Í byggingunni er aðsetur Lyfjafræðideildar og Rannsóknastofu í lyfja og eiturefnafræði (RLE). Spilliefni sem falla til eru ýmis efni sem notuð eru við verklega kennslu í og rannsóknir í lyfjafræði þ.m.t. starfsemi RLE sem vinnur að greiningu sýna fyrir lögreglu og dómstóla. Spilliefnum er fargað eins og reglur háskólans gera ráð fyrir og lesa má um á <https://oryggi.hi.is>**

Fylgigögn

Viðbótargögn: **umboð_16.6.2023_11-37-10.pdf**

Skilmálar

Já, ég samþykki!: ✓
