

# Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

05-07-2023 11:23

## 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: **Neshagi 16**  
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: **F2027721**  
Rýmisnúmer:

## Starfsemi

Hvers konar starfsemi?: **Hollustuhættir**  
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?:

Starfsmannaáðstaða:

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 húsinu er aðsetur Upplýsingatæknisviðs HÍ. Þar eru skrifstofur og tölvukerfi. Í portu við hlið hússins er varaafstöð í sér skúr. Undir varaafstöðinni er lekabytta sem kemur í veg fyrir að olía leki frá skúrnum. Varaafstöðin er prófuð einu sinni í mánuði.**

---

## Fylgigögn

Viðbótargögn: **umboð\_16.6.2023\_11-37-10.pdf**

---

## Skilmálar

Já, ég samþykki!: ✓

---