

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

27-06-2023 11:35

Tegund umsóknar

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

Móttekið 6. júlí 2023
Sameiginlegt leyfi fyrir VR 1, 2 og 3
80.3 fræðslustarfsemi á æðra námsstigi,
geymsla gass og annarra hættulegra efna
sbr. lið 38 í viðauka IV í lögum nr. 7/1998,

Fyrirtæki og rekstraraðili

Nafn fyrirtækis: **Háskóli Íslands - VR 1, 2 og 3**
Aðsetur fyrirtækis: **Hjarðarhagi 2-6**
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: **1905604309**
Sími forsvarsmanns: **5254000**
Netfang forsvarsmanns: **rektor@hi.is**

Fasteign

Fasteignanúmer: **F2028474**
Rýmisnúmer:

Starfsemi

Hvers konar starfsemi?: **Mengandi 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?:

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: **VR-I, VR-II og VR-III Verkfræði og raunvísindabyggingar háskólans. Í**

VR-I fer fram verkleg kennsla í efnafræði. Þar eru efnageymslur og þar falla til spilliefni sem eru flokkuð og send til förgunar skv. leiðbeiningum háskólans á oryggi.hi.is Í **VR-II** eru skrifstofur og kennslustofur Í **VR-III** eru rannsóknastofur verkfræði og eðlisfræði og þar er aðsetur bygginga og tæknideildar. Þar eru vélaverkstæði og trésmíðaverkstæði bygginga og tæknideildar hefur sérstakt starfsleyfi. Í húsinu falla til spilliefni sem eru flokkuð og send til förgunar samkvæmt leiðbeiningum háskólans á oryggi.hi.is

Fylgigögn

Viðbótargögn: [umboð_16.6.2023_11-37-10.pdf](#)

Skilmálar

Já, ég samþykki!: ✓
