

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Móttekið 13. júní 2023 - GIE
92.72.01 skotvellir

12-06-2023 14:00

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á: **Endurnýjun leyfis**

Áætluð lok starfsemi:

Starfsemi hefst: **12-06-2023**

Fyrirtæki og rekstraraðili

Nafn fyrirtækis: **Skotfélag Reykjavíkur**

Aðsetur fyrirtækis: **Fossaleyni 1**

Póstnúmer aðseturs: **112**

Símanúmer: **8931231**

Netfang: **sr@sr.is**

Heimasíða: **www.sr.is**

Nafn rekstraraðila: **Skotfélag Reykjavíkur**

Kennitala rekstraraðila: **6002692919**

Lögheimili rekstraraðila: **Engjavegi 6, Ípróttamiðstöðin í Laugardal**

Póstnúmer rekstraraðila: **104**

Forsvarsmaður

Nafn forsvarsmanns: **Guðmundur Kristinn Gíslason**

Kennitala forsvarsmanns:

Sími forsvarsmanns:

Netfang forsvarsmanns:

Fasteign

Fasteignanúmer: **F225-9527**

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: **Skotsalir með gildrum fyrir blýkúlur**

Fylgigögn

Viðbótargögn:

Skilmálar

Já, ég samþykki!: ✓
