

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

07-07-2023 14:50

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á: **Flutningur í nýtt húsnæði**
Áætluð lok starfsemi:
Starfsemi hefst:

Fyrirtæki og rekstraraðili

Nafn fyrirtækis: **Pólýhúðun ehf**
Aðsetur fyrirtækis: **Tunguháls 8**
Póstnúmer aðseturs: **110**
Símanúmer: **5445700**
Netfang: **polyhudun@polyhudun.is**
Heimasíða: **polyhudun.is**
Nafn rekstraraðila: **Pólýhúðun ehf**
Kennitala rekstraraðila: **4604091520**
Lögheimili rekstraraðila: **Tunguháls 8**
Póstnúmer rekstraraðila: **110**

Fasteign

Fasteignanúmer: **223-7730**
Rýmisnúmer: **01-0101**

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: **Duftlökkun (Powder coating) - meðhöndlun málma. Saltsýra - leysiefni er notað til að leysa lakk af málmhlutum sem notaðir eru við vinnsluna - sýran er í kari - úrgangssýra er sótt af Terru í sérstökum ílátum.**

Fylgigögn

Viðbótargögn:

Skilmálar

Já, ég samþykki!: ✓

Um sókn móttökain : 7 - júlí 2023 , IÓÁ

Gjaldflokklar : 6

Starfseminis flokkur : Modfröð og húðum málma , 28 . 51