



# HEILBRIGÐISEFTIRLIT REYKJAVÍKUR

Borgartún 12-14, 105 Reykjavík - Sími 411 1111

www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit - heilbrigdiseftirlit@reykjavik.is

## Umsókn um starfsleyfi

- Ný starfsemi  Nýskráning  Eigendaskipti  Endurnýjun leyfis  
 Flutningur í nýtt húsnæði  Breytingar á húsnæði  Breytingar á starfsemi  Tímabundið leyfi

Nafn fyrirtækis: Vesturmiðstöð

Nafnið á fyrirtækinu eins og það er skráð í símaskrá

Aðsetur: Laugavegur 77

Heimilisfangið þar sem starfsemin er eða verður

Póstnúmer: 101

Póstnúmer aðseturs

Sími: 4111111

Netfang: hordurhg@reykjavik.is

Heimasíða:

Nafn rekstraraðila: Vesturmiðstöð

Lögðili eða einstaklingur

Kt.: 530269-7609

Lögheimili rekstraraðila: Laugavegur 77

Póstnr.: 101

Póstnúmer lögheimilis

Tegund rekstrar og framleiðslu: Lítil brenna - Þrettándahátíð við Ægisíðu

sjá einnig bakhlið.

Nafn forsvarsmanns: Hörður Heiðar Guðbjörnsson

kt.:

Heimili:

Sími:

Starfsemi hefst: 06.01.2024

Áætluð lok starfsemi: Kl. 20.30 sama dag

Fyrirsvarismaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, heilbrigðisreglugerð, mengunarvarnareglugerð svo og önnur lög og reglur er starfsemin varða.

Fyrirhugaðar meiriháttar breytingar á húsnæði, framleiðslu og rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur.

06.11.'23 Rurk

Staður og dagsetning

Hörður Heiðar

Undirskrift forsvarsmanns

Eigandi fasteignar:

kt.:

Fastanúmer fasteignar:

Skráð einnig rýmisnúmer þar sem starfsemin er ef það eru mörg rýmisnúmer innan fasteignar

Staður og dagsetning

Undirskrift eiganda fasteignar

Samkvæmt lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir, nr. 7/1998, njóta kröfur vegna starfsleyfis, eftirlits og kostnaðar af aðgerðum heilbrigðisnefnda, lögveðs í viðkomandi fasteign, sbr. 12., 25. og 27. gr. nefndra laga.

Umsókn móttokin:

Afgreiðsla heilbrigðisnefndar:

Númer leyfis:

Móttekin 6. nóvember 2023 - GIE

Gjald.fl. Tímagjald

Starfsemisflokkur: 51.57.05  
lítil brenna

Samþykkt húsnæði

Innra eftirlit:

Færa viðbótarupplýsingar á baksíðu >

## Viðbótarupplýsingar

**Mengandi-og hollustuháttastarfsemi:** Lýsa nánar starfsemi eftir því sem við á; myndun og losun mengandi efna í umhverfi, flokkun og skilum úrgangs- og spilliefna, losun í fráveitu. Gera grein fyrir mengunarvörnum við fráveitu (olíu- og fitugildrum), skilgreina og lýsa loftræsingu, mótvægisáðgerðum vegna hávaða, öryggismálum o.s.frv. Gera skal grein fyrir innra eftirliti fyrirtækis sjá nánar hér að neðan varðandi matvælastarfsemi og athugið að ofangreind atriði eiga mörg hver einnig við matvælafyrirtæki

Kveit verður í bennu við Ægisíðu þann 6. janúar 2024 kl. 18.30. Slökkt verður í brennuni kl. 20.30 sama dag

Notast verður við hreint timbur og kveikt upp með olíu sem er sams konar efni og verður notað fyrir áramótabrennur.

Allt efni verður fjarlæggt af starfsmönnum hverfamiðstöðvar næsta virka dag eftir.


### Matvælastarfsemi:

#### Eðli starfseminnar

- Eingöngu matvælasnertiefni
- Engin meðhöndlun óvarinna matvæla á staðnum
- Forþökkuð matvæli (engin meðhöndlun óvarinna matvæla eða eldun)
- Áhættulítilmatvæli (s.s. grænmeti/ávextir) meðhöndluð eða elduð
- Viðkvæm matvæli (s.s. mjólkurvörur, fiskur,kjöt, fuglakjöt) meðhöndluð eða elduð

#### Búnaðargerðir

- Frítt standandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum á hverju vinnsluvæði og í afgreiðslu
- Matvælavaskur (fjöldi: \_\_)
- Tækja- og áhaldavaskur
- Borðbúnaðarvaskur
- Eingöngu einnota borðbúnaður
- Margnota borðbúnaður

#### Búnaður

- Eldunarbúnaður
- Háfur og loftræsting frá honum (vélræn)
- Kælir (ar)
- Frystir (ar)
- Uppþvottavél
- Annað

#### Starfsmannaaðstaða

- Fataskiptaaðstaða með læsanlegum skápum fyrir yfirhafnir og persónulega muni starfsfólk
- Starfsmannasnyrting
- Kaffistofa með kaffivaski

Gera grein fyrir í fylgiskjali

#### Ræstiaðstaða

- Lokuð loftræst ræstiaðstaða með ræstilaug
- Sérstök lokuð loftræst ræstiaðstaða með ræstilaug fyrir eldhús

#### Matvælaöryggiskerfi (Innra eftirlit)

- Einfalt innra eftirlit, Fl. 1
- Innra eftirlit, Fl. 2
- Innra eftirlit með HACCP, Fl. 3