



Starfsleyfisskilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

fyrir skautasvell NOVA á Ingólfstorgi 14. nóvember 2024 - 5. janúar 2025.

Starfsleyfi þetta gildir fyrir skautasvell NOVA hf. (kt: 531205-0810) á Ingólfstorgi frá 14. nóvember 2024 – 5. janúar 2025 og rekstri kælikerfis með flúoraðar gróðurhúslofttegundir svo og þjónustu við það kerfi. Rekstraraðili ber að öllu leyti ábyrgð á starfseminni, þ.á.m. að fara að þeim lögum og reglum sem um hana gilda.

Starfsleyfið er gefið út í samræmi við lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, með síðari breytingum, reglugerð 903/2024 um hollustuhætti og reglugerð 724/2008 um hávaða.

Afnotaleyfi þarf að liggja fyrir áður en starfsemi hefst.

Um starfsemina gilda að auki eftirfarandi starfsleyfisskilyrði eftir því sem við á:

- Samræmd starfsleyfisskilyrði fyrir útisamkomur.
- Almenn starfsleyfisskilyrði heilbrigðisnefndar Reykjavíkur fyrir mengandi starfsemi.

Sértæk skilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur:

Almennt

Halda ber athafnarsvæðinu hreinu og snyrtilegu, fjarlægja skal rusl jafn óðum og gæta þess að lágmarka ónæði í nálægri byggð.

Starfsemi skal vera lokið eigi síðar en kl. 22:00 alla daga fyrir utan 23. desember en þá er heimiluð starfsemi til kl. 23:00.

Rekstraraðila er skylt að reyna að fyrirbyggja slys og leita allra leiða til að gera húsnæði, lóð, aðstöðu og búnað þannig úr garði að það sé sem öruggast fyrir börn. Skrá skal slys og óhöpp sem verða og skal sjúkrakassi með nauðsynlegum gögnum vera til staðar. Við lok tímabils skal skila slysaskráningu til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur.

Fullnægjandi þrifum skal lokið eins fljótt og kostur er og eigi síðar en þremur klst. eftir að viðburðinum lýkur í lok hvers dags. Slípun á svelli skal ekki fara fram eftir lokun á kvöldin.

Hávaði

Virða skal ákvæði reglugerðar nr. 724/2008 um hávaða og skal rekstraraðili gera allt sem í hans valdi stendur til að koma í veg fyrir ónæði í samræmi við ofangreinda reglugerð.

Samkvæmt ákvæðum 10. gr. reglugerðar um hávaða skal ábyrgðaraðili auglýsa fyrir íbúum og kynna með sannanlegum hætti útiskemmtanir og útítónleika, sem haldnir eru í þéttbýli a.m.k. sólarhring áður en skemmtun eða tónleikar hefjast. Í kynningunni skal koma fram hvenær atburður hefst og hvenær honum lýkur.

Uppsetning hljóðkerfis er á vegum Luxor en leyfishafi skal tryggja að fylgt sé ákvæðum reglugerðar um hávaða. Vakin er athygli á töflu 5 í reglugerð nr. 724/2008 um mörk hávaða á samkomum. Luxor ber ábyrgð á því að



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

frágangur rafmagns verði þannig að hætta hljótist ekki af. Uppstilling á hljóðkerfi skal vera á þann veg að reynt sé að takmarka hljóðmengun sem berst frá hljóðkerfi að nálægri íbúabyggð. Eftirlit verður með hljóðstyrk sem berst frá starfsemi með hljóðmælingum á vegum Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur. Miðað skal við að tónlist á svellinu sé lágstemmd en heimilt er að hafa hærra hljóðstig í afmarkaðan tíma (viðburðir), en þó aldrei lengur en 3 tíma í senn. Aldrei má fara yfir viðmiðunarmörk hávaða á samkomum sem gefin eru í töflu 5 í reglugerð 724/2008 um hávaða. Ekki skal hafa slíka viðburði oftari en 1 sinni í viku og skulu þeir kynntir sérstaklega fyrir nálægum íbúum. Almennt skal hafa lágstemmda tónlist eftir kl 19.

Tafla V. Mörk fyrir hávaða á samkomum			
	Jafngildishljóðstig	Hámarkshljóðstig	Hæsti hljóðtoppur
Samkomustaðir, útiskemmtanir og aðrir staðir þar sem fólk dvelur í skamman tíma	95 dB(A)	110 dB(A)	130 dB(A)

Sorp og umgengni

Nægjanlegur fjöldi sorpílata skal vera til staðar og skulu sorpílát tæmd reglulega og eftir þörfum. Flokkun úrgangs skal vera í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs. Á meðan á starfsemi stendur þarf að vakta svæðið, þrifa, tína upp rusl eftir þörfum og lagfæra það sem aflaga fer.

Rekstraraðila er skylt að halda athafnasvæði, lóð og húsnæði hreinu og snyrtilegu og gæta þess að athafnasvæðið mengist ekki eða þar safnist fyrir úrgangur, svo og hlutir og búnaður sem ekki eru í notkun eða eru starfsemi óviðkomandi. Girðingum skal haldið við.

Virða skal mörk athafnasvæðis sbr. útgefið afnotaleyfi og ekki geyma hluti á öðrum svæðum en rekstraraðili hefur fengið til afnota.

Snyrtingar

Engar snyrtingar verða á staðnum á vegum skautasvellsins. Viðskiptavinir nota sjálfvirk almenningssalerni í miðbænum ásamt salernum hjá veitingarstöðum í kring.

Kælikerfi

Við starfsemi með kælikerfi með flúoruðum gróðurhúsalofttegundum og þjónustu við þau kerfi skal fylgja ákvæðum reglugerðar nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir. Þjónustuaðili kælikerfis er IceWorld og hafa starfsmenn daglegt eftirlit með búnaðnum. Halda skal skrá yfir kælikerfin á eyðublaði sem Heilbrigðiseftirlitið leggur til. Kælikerfin skulu vera merkt með gerð og magni kælimiðla, GWP stuðli kælimiðils og CO₂ jafngildi kælikerfisins. Starfsmenn þjónustuaðila skulu hafa fengið vottun Umhverfisstofnunar til vinnu með flúoruðum gróðurhúsa lofttegundum. Þjónustufyrirtæki skal hafa fengið fyrirtækjavottun Umhverfisstofnunar til að þjónusta kælikerfi með flúoraðar gróðurhúsa lofttegundir.



Hættuleg og mengandi efni

Samkvæmt reglugerð 941/2002 um hollustuhætti og lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir skulu hættuleg og mengandi efni meðhöndluð af varúð og þess vandlega gætt, að þau hvorki berist í niðurföll né geti á annan hátt valdið ónæði, heilsutjóni eða umhverfisskaða.

Viðbragðsáætlun skal vera til staðar vegna mögulegra óhappa við meðhöndlun á varasömum efnum.

Mengunarvarnir

Ástand véla og tækja skal vera með þeim hætti að ekki valdi meiri mengun en ella.

Matvæli

Sölustaðir matvæla:

1. Matvæli á hátíðinni eru seld á börum og í matsöluvögnum.
2. Allir söluaðilar matvæla skulu hafa starfsleyfi frá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur eða öðru heilbrigðiseftirlitssvæði. Óheimilt er að selja matvæli á hátíðinni án starfsleyfis.
3. Öll matvæli skulu seld í einnota umbúðum sem ætlaðar eru matvælum.
4. Skylt er að hafa sósur og dressingar í lokuðum brúsum (skvísam). Lágmarka skal notkun margnota áhalda og meðhöndlun óvarinna matvæla.
5. Áfengissala á hátíðinni verður eingöngu á vegum PAR3 ehf.
6. Bjór verður seldur úr einnota áldósum og annað áfengi úr plastglösum.

Starfsfólk veitingasölu:

1. Starfsfólk veitingasölu skal vera snyrtilegt til fara, í hreinum hlífðarfatnaði og þeir sem vinna með óvarin matvæli skulu nota höfuðbúnað sem hylur allt hárið og skegnet ef þess þarf.
2. Sér snyrtingar skulu vera til staðar sem eru eingöngu ætlaðar fyrir starfsfólk við veitingasölu.
3. Starfsfólki veitingasölu er óheimilt að nota almenningsalarni til að lágmarka hættu á matarsýkingum.
 - a. Við handlaugar skulu vera einnota pappírspurrkur ásamt viðurkenndri lyktarlausri handsápu fyrir matvælaíðnað ásamt gerileyði í veggföstum skömmturum.
4. Í sölubásam matvæla og á börum skal vera til staðar gerileyðir til sóttþreinsunar á höndum starfsfólks og einnota pappírspurrkur. Ef við á þurfa handlaugar að vera til staðar á bás ásamt handsápu, gerileyði og pappírspurrkum. Starfsfólk skal þvo hendur reglulega yfir daginn. Gæta þarf þess að lágmarka snertingu við snertifleti á leiðinni að sölubás.
5. Í matsöluvögnum skal vera handlaug með heitu og köldu vatni ásamt viðeigandi hreinlætisgögnum við hana (fljótandi handsápa, einnota pappírspurrkur og gerileyðir).
6. Söluaðilar skulu hafa lokaðan plastkassa inni á hverjum sölubás til að geyma persónulega muni.

Þrif á áhöldum og búnaði á sölustöðum matvæla:

1. Aðstaða til þvotta á áhöldum og öðrum búnaði þarf að vera til staðar.
2. Söluaðilar skulu þrifa áhöld og búnað daglega.
3. Á hverjum sölustað matvæla skulu vera úðabrusar með sóttþreinsiefni til sóttþreinsunar á snertiflötum matvæla, sem ekki er nauðsynlegt að þvo af með vatni.
4. Þrifa skal borð á sölustöðum matvæla og aðra fleti með viðurkenndum hreinsiefnum og sóttþreinsiefninu eftir því sem þörf er á.
5. Ræstiaðstaða er til staðar fyrir starfsfólk veitingasölu í Norræna húsinu.



Meðferð matvæla:

1. Flutningur, geymsla og meðferð matvæla skal vera með þeim hætti að ekki sé hætt á að matvælin óhreinkist eða spillist með neinum hætti, s.s. af völdum aðskotahluta, óhreininda og regnvatns. Tryggja skal órofna kælikeðju við flutning.
2. Góð aðstaða skal vera til staðar til geymslu matvæla á tryggilegan hátt og við rétt hitastig. Kælivara skal geymd við 0-4°C og frystivara við a.m.k. -18°C. Við upphitun skal kjarnhitastig ná a.m.k. 75°C. Heitum matvælum skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
3. Öll matvæli sem boðin eru til sölu á hátíðinni skulu framleidd af aðila sem hefur starfsleyfi samkvæmt lögum um matvæli nr. 93/1995.
4. Matvæli og umbúðir skulu ekki geymd beint á gólfi eða á jörð. Óinnpökkuð matvæli skulu geymd a.m.k. 50 cm. frá gólfi eða jörð.
5. Matvæli skulu ekki geymd óvarin.

Merkingar matvæla:

1. Innpökkuð matvæli skulu merkt samkvæmt reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.
2. Söluaðilum er skylt að veita viðskiptavinum fullnægjandi upplýsingar um innihaldsefni matvæla sem seld eru óforpökkuð. Sérstaklega skal gæta að ofnæmis- og ópolsvöldum.
3. Skilti þarf að hanga uppi á sölustað á áberandi stað fyrir viðskiptavinum varðandi það að starfsfólk veiti upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda.

Reykjavík, 20. október 2024

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur