



Reykjavík

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Umsókn móttokin

22-05-2025 10:53

Tungumál á Mínum síðum: IS

Skilmálar

Já, ég samþykki!

✓

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á
Endurnýjun leyfis

Starfsemi hefst

-

Starfsstöð og fyrirtæki

Heiti starfsstöðvar

Kopar Restaurant

Aðsetur starfsstöðvar

Geirsgata 3b og 5

Póstnúmer aðseturs

101

Símanúmer

Netfang

Heimasíða

koparrestaurant.is

Nafn fyrirtækis

Kopar Restaurant ehf

Kennitala fyrirtækis

5402033850

Lögheimili fyrirtækis

Geirsgata 3b og 5

Póstnúmer fyrirtækis

101

Forsvarsmaður

Nafn forsvarsmanns

Þórir Björn Ríkharðsson

Hvar fer starfsemin fram?

Hvar fer starfsemin fram?

Í fasteign

Fasteignanúmer

~~F2000224~~ F2000232 og F2000229

Rýmisnúmer

~~200101~~ 02-0101 og 05-0101

Starfsemi

Hvers konar starfsemi?

Matvælastarfsemi

Tegund starfsemi

Veitingastaður

Veldu það sem við á

Með áfengi;Veitingahús (forréttir, aðalréttir, eftirréttir, getur verið flókinn matseðill, unnið með dýr hráefni, þjónað til borðs)

Veitingasalur - hundar og kettir

Viðskiptavinir mega ekki koma með hunda og ketti

Neysla matvæla

Snyrting(-ar) fyrir viðskiptavini

Tónlistarflutningur

Á ekki við

Mat á áhættu (haka á við áhættumestu þætti starfseminnar)

Mikil áhætta (viðkvæm matvæli, s.s. mjólkurvörur, fiskur, kjöt, fuglakjöt, meðhöndluð eða elduð, kælivörur)

Helsti búnaður í eldhúsi/framleiðslurými

Eldunarbúnaður (s.s. ofnar, hellur, pottar);Háfur og loftræsing frá honum (vélræn);Kælir/-ar;Frystir/-ar;Uppþvottavél;Frítt standandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum á hverju vinnusvæði og í afgreiðslu;Hreinlætisgögn (fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota pappírspurrkur) í veggföstum skömmturum við handlaug(-ar);Matvælavaskur;Tækja- og áhaldavaskur;Borðbúnaðarvaskur við uppþvottavél;Margnota borðbúnaður;Fituskilja (ef unnið er með fiturík matvæli, t.d. djúpsteking, steiking og grillun, marineringar)

Ræstiaðstaða

Lokuð, loftræst ræstiaðstaða með ræstivaski. Ef ræstiaðstaða er aðgengileg viðskiptavinum þarf hún að vera læst

Starfsmannaaðstaða

Aflokuð fataskiptaaðstaða með læsanlegum fataskápum fyrir yfirhafnir og persónulega muni starfsfólks;Sérstök, loftræst, starfsmannasnyrting með handþvottaaðstöðu;Sérstök, aflokuð aðstaða fyrir starfsfólk til að matast og hvílast

Lageraðstaða og kælimiðlar

Sérstök og nægilega stór aðstaða til að geyma matvæli sem ekki eru geymd í kæli eða frysti;Kæli- og frystiaðstaða nægileg fyrir starfsemina

Heiti kælimiðils (-la)

Zanotti

Magn kælimiðils (-la)

2

Matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit)

Innra eftirlit með HACCP, flokkur 3

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

Veitingarekstur við höfnina sem aðallega fæst við sjávarfang

Fylgigögn

Viðbótargögn

BN045672_1529_0001.pdf,BN045672_1529_0002.pdf,BN045672_1529_0004.pdf,BN050486_3_