



Starfsleyfisaskilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur fyrir Sirkustjaldið Jöklu við Vatnsmýrarveg frá 11. júlí til 20. júlí 2025

Starfsleyfi þetta gildir fyrir Sirkus Íslands ehf. (kt: 431186-1369) í Vatnsmýrinni frá 11. júlí til 20. júlí 2025. 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, lög nr. 93/1995 um matvæli og reglugerðir samkvæmt þeim, reglugerð 903/2024 um hollustuhætti, reglugerð 724/2008 um hávaða. Um meðferð, sölu og dreifingu matvæla gildir matvælalöggjöf, sjá viðmiðunarreglur þar um.

Samþykkt borgarráðs þarf að liggja fyrir áður en starfsemi hefst.

Samþykkt afnotaleyfi af borgarlandi þarf að liggja fyrir áður en starfsemi hefst.

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

- Samræmd starfsleyfisaskilyrði fyrir útisamkomur.

Almennt

Halda ber hátíðarsvæðinu hreinu og snyrtilegu og gæta þess að ónæði vegna hátíðarinnar í nálægri byggð verði í lágmarki.

Sýningum skal vera lokið eigi síðar en kl. 22:00 sunnudaga - fimmtudaga og eigi síðar en kl. 23:30 föstudaga og laugardaga. Sýningar skulu ekki hefjast fyrr en í fyrsta lagi kl. 10:00.

Hljóðprufur fyrir viðburði mega fara fram frá kl. 10:00 á viðburðardegi eða frá kl. 10:00 – 18:00 daginn fyrir.

Hljóðprufur mega að hámarki vara í 3 tíma.

Rekstraraðila er skylt 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.

Reykningar eru óheimilar í veitingaaðstöðu, og á innisvæðum hátíðarinnar. Virða skal ákvæði laga nr. 6/2002 um tóbaksvarnir og reglugerðar nr. 326/2007 um takmarkanir á tóbaksreykingum og laga nr. 85/2007 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald.

Fullnægjandi þrífum skal lokið eins fljótt og kostur er eftir og eigi síðar en þremur klst. eftir sýningu lýkur.

Hávaði

Virða skal ákvæði reglugerðar nr. 724/2008 um hávaða og ákvæði 22. gr. reglugerðar nr. 941/2002, um hollustuhætti með síðari breytingum hvað varðar ónæði og skal rekstraraðili gera allt sem í hans valdi stendur til að koma í veg fyrir ónæði í samræmi við ofangreindar reglugerðir.

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 ábyrgð rekstraraðila og skal tryggt að fylgt sé ákvæðum reglugerðar um hávaða. Rekstraraðili ber ábyrgð á því að 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.

Sérstök athygli er vakin á töflu V í reglugerð nr. 724/2008 um mörk hávaða á samkomum.



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(C)
Samkomur sérstaklega ætlaðar börnum	90 dB(A)	105 dB(A)	125 dB(C)
Einstakir og sérstaklega hávaðasamir viðburðir á stöðum sem eru sérstaklega ætlaðir til tónleikahalds skv. sérstakri heimild í starfsleyfi	102 dB(A)	115 dB(A)	140 dB(C)

Sorp og umgengni

Nægjanlegur fjöldi sorpílata skal vera til staðar og skulu sorpílat tæmd reglulega og eftir þörfum. Á meðan á hátíðinni 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 lóðarmörk og ekki geyma hluti á öðrum svæðum en rekstraraðili hefur fengið til afnota.

Snyrtingar

Þar sem ekki er aðgangur að fullbúnum snyrtingum á útisvæðinu leggst Heilbrigðiseftirlitið ekki gegn því að þar séu notuð færanleg salerni fyrir gesti. Fjöldi færanlegra salerna skal að lágmarki vera í samræmi við gr. 31 í reglugerð nr. 903/2024 um hollustuhætti.

Gerð er krafa um að á salernum sé, handþvottaaðstaða með fljótandi sápu og einnota handþurrkum eða sótthreinsandi þvottakremi/gerileyði ásamt einnota handþurrkum. Salernin skulu tæmd og þrifu eftir þörfum. Tæming á úrgangi frá salernum skal fara fram á stöðum sem hafa starfsleyfi fyrir móttöku á slíkum úrgangi.

Matvæli

Um meðferð, sölu og dreifingu matvæla gildir matvælalöggjöf, sjá viðmiðunarreglur þar um.

Meðferð matvæla:

- Gæta skal fyllsta hreinlætis í sambandi við flutninga, geymslu, meðferð og sölu á matvælum.
- Öll matvæli skulu seld í einnota umbúðum sem ætlaðar eru matvælum.
- Í sölubásum matvæla og á börum skal vera til staðar gerileyðir til sótthreinsunar á höndum starfsfólks og einnota pappírþurrkur.
- Matvæli og umbúðir skulu ekki geymd beint á gólfi eða á jörð. Óinnþökkuð matvæli skulu geymd a.m.k. 50 cm. frá gólfi eða jörð.
- Matvæli skulu ekki geymd óvarin.
- Á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar skulu matvælin varin gegn mengun sem líklegt er að geri þau óhæf til neyslu, skaðleg heilsu eða svo menguð að ekki er eðlilegt að telja þau hæf til neyslu í því ástandi.
- Nægjanlega 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. Heitum matvælum, s.s. pylsum, skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
- Í dreifingu skal tryggja að heitum matvælum sé haldið við a.m.k. 60°C, kælivörum við 0-4°C og frystivörum við a.m.k. -18°C.

Framleiðslu- og dreifingaraðilar:



- Öll matvæli sem boðin eru til sölu skulu framleidd af aðila sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila sem heimilar framleiðslu umræddra matvæla eða er á skrá yfir frumframleiðendur hjá Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga.
- Ef ekki er hægt að geyma öll matvæli á sölustað sem á að nota við reksturinn þarf rekstraraðili að geyma þau í lagerhúsnæði sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila. Gera þarf grein fyrir þessu fyrirkomulagi í starfsleyfisumsókn og tilgreina hvar lagerinn er staðsettur.

Kandífloss- og poppvél:

Ástunda skal góða framleiðsluhætti og gæta þarf ýtrasta hreinlætis. Einnig skal sjá til þess að óviðkomandi hafi ekki aðgang að vélunum og að hráefni sé geymt við viðurkenndar aðstæður. Vélarnar skulu vera þrífarnar eftir þörfum.

Rafstöð:

Farið skal að ákvæðum reglugerðar nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns og reglugerðar 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi og þess vandlega gætt að við notkun og áfyllingu á rafstöð skapist ekki hætta á mengun eða umhverfisskaða.

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

Reykjavík, 22. maí 2025

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur