



Reykjavík

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Umsókn móttokin

November 27, 2024

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á

Ný starfsemi

Starfsemi hefst

03-12-2024

Starfsstöð og fyrirtæki

Heiti starfsstöðvar

Hygge Coffe og Micro Bakery

Aðsetur starfsstöðvar

Barónstígur 6

Póstnúmer aðseturs

101

Símanúmer

Netfang

Heimasíða

Hyggebakery.is

Nafn fyrirtækis

Lev103

Kennitala fyrirtækis

4209220430

Lögheimili fyrirtækis

Póstnúmer fyrirtækis

Forsvarsmaður

Nafn forsvarsmanns

LEV103 ehf.

Kennitala forsvarsmanns

4209220430

Hvar fer starfsemin fram?

Hvar fer starfsemin fram?

Í fasteign

Fasteignanúmer

F2500405

Rýmisnúmer

0104

Starfsemi

Hvers konar starfsemi?

Matvælastarfsemi

Tegund starfsemi

Framleiðsla á matvælum til sölu í smásölu (t.d. framleiðsla á áfengi, vatni, gosdrykkjum, brauðmeti, ísvörum, tilbúnum réttum, mötuneytisþjónusta)

Hvað á að framleiða

Bakkelsi samlokur salöt sultur og fl.

Mat á áhættu (haka á við áhættumestu þætti starfseminnar)

Miðlungs áhætta (áhættulítil matvæli, s.s. grænmeti/ávextir, meðhöndluð eða eldun)

Fjöldi starfsmanna á ársgrundvelli sem vinnur við meðhöndlun matvæla

10

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; Eingöngu einnota borðbúnaður; Margnota borðbúnaður

Ræstiaðstaða

Lokuð, loftræst ræstiaðstaða með ræstivaski. Ef ræstiaðstaða er aðgengileg viðskiptavinum þarf hún að vera læst; Sérstök lokuð loftræst ræstiaðstaða með ræstivaski fyrir eldhús

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

Matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit)

Innra eftirlit, flokkur 2

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

Bakað fyrir kaffihúsið

Fylgigögn

Viðbótargögn

V3_ teikningar PRINT.pdf

Skilmálar

Já, ég samþykki!

✓