



Reykjavík

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Umsókn móttokin

02-06-2025 14:10

Tungumál á Mínum síðum: IS

Skilmálar

Já, ég samþykki!

✓

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á

Tímabundið leyfi

Áætluð lok starfsemi

05-07-2025

Starfsemi hefst

05-07-2025

Starfsstöð og fyrirtæki

Heiti starfsstöðvar

Laugavegur 28-24

Aðsetur starfsstöðvar

Laugavegur 28

Póstnúmer aðseturs

101

Símanúmer

Netfang**Heimasíða**

sumac.is

Nafn fyrirtækis

Sumac Grill & Drinks

Kennitala fyrirtækis

6111160120

Lögheimili fyrirtækis

Laugavegur 55

Póstnúmer fyrirtækis

101

Forsvarsmaður**Nafn forsvarsmanns**

Thrainn Freyr Vigfusson

Hvar fer starfsemin fram?**Hvar fer starfsemin fram?**

Ekki í fasteign (lóðir, færanleg starfsemi, útihátíðir, vatnsverndarsvæði t.d.)

Staðsetning

Laugavegur 25-28

Starfsemi**Hvers konar starfsemi?**

Matvælastarfsemi

Tegund starfsemi

Annars konar matvælastarfsemi en hægt er að velja hér að ofan

Lýsið hvers konar starfsemi

Götugrill og léttvínssala

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; Eingöngu einnota borðbúnaður; Margnota borðbúnaður; Fituskilja (ef unnið er með fiturík matvæli, t.d. djúpsteiking, steiking og grillun, marineringar)

Ræstiaðstaða

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

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 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

Götugrill og léttvínssala Bökuð Kjúklingalæri shwarma Götugrill og léttvínssala Bökuð Kjúklingalæri shwarma Lærinn eru krydduð og bökuð þar til stærsta lærið nær 75°C. þau svo geymd í hitaskáp við 90°C. Allt eldað í eldhúsinu á Sumac svo rúllum við þeim út í hitaskáp. Meðlæti er grillað pítubrauð, picklað rauðkál, súrar gúrkur, piklað eldpipar, mandí sósa, harissa sósa. Allt geymt á klaka fyrir utan brauðið sem er grillað úti. Erum með borð sem ná allan hringinn í kringum grillið og tjald yfir matstöð og grilli. Innihaldslýsing með ofnæmis völdum ásamt matseðli. Rusl verður á vegum reykjavíkurborgar á staðnum. Langborð nær eftir frá laugaveg 28 til 24. Öryggisverðir verða á sitthvorum enda til að passa að áfengi fari ekki út af svæðinu. Öryggisleið neyðarbíla verður tryggð. Sama skipulag og uppsetning eins og öll hinn árin.

r

Fylgigögn

Viðbótargögn

Go_tugrill .docx



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

TÍMABUNDIÐ LEYFI

fyrir útihátíð og sölubás með matvæli, áfenga og óáfenga drykki á pop up viðburði (Sumarmatstöður) á Laugavegi 24-28.

Nafn leyfishafa: Sumac og ÓX ehf.

Heimilisfang: Laugavegi 55

Póstnr.: 101 Reykjavík

Kennitala: 611116-0120

Gildistími leyfis: 5. júlí 2025, frá kl. 13-22.

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, laga nr. 93/1995 um matvæli og reglugerða settum samkvæmt þeim. Leyfishafi skal einnig hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða sem um starfsemina kunnu að gilda.

Leyfið er gefið út með neðangreindum skilyrðum:

- Fara ber eftir skilyrðum Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur fyrir pop up viðburð Laugavegi
- Leyfi þetta nær til sölu á bökuðum kjúklingalærum og meðlæti ásamt áfengum og óáfengum drykkjum.
- Nægileg sorpílát þurfa að vera fyrir hendi og tryggja skal góða umgengni á svæðinu.
- Starfsmenn hafa aðgang að sér snyrtingu og annarri aðstöðu, sem þurfa þykir, sem er eingöngu til afnota fyrir starfsmenn á Sumac
- Starfsleyfi þetta þarf að vera sýnilegt í sölubás ásamt starfsleyfisskilyrðum fyrir matvælamarkaðinn.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess.

Leyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld samkvæmt gildandi gjaldskrá.

Reykjavík, xxx 2025



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Skilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna veitingasölu á pop up markaði á Laugavegi ágúst 2025.

Ábyrgðaraðili markaðar: Sumac kt. 611116-0120

Opnunartími er frá kl 12:00 – 22:00.

Sölustaðir matvæla:

1. Matvæli eru seld á sölubás á vegum Sumac
2. Sala á matvælum framleiddum í heimahúsum er bönnuð. Óheimilt er að selja matvæli án starfsleyfis.
3. Ábyrgðaraðili markaðarins skal sjá til þess að starfsleyfi hangi uppi á sölustað.
4. Öll matvæli skulu seld í einnota umbúðum sem ætlaðar eru matvælum.
5. Skýlt er að hafa sósur og dressingar í lokuðum brúsum (skvísum).
6. Skýlt er að hafa rekstrarleyfi frá Sýslumanninum á höfuðborgarsvæðinu ef um áfengissölu er að ræða.

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 skeggnét ef þess þarf.
2. Snyrting fyrir söluaðila er til staðar á Public House, Sumac og Vínstúkunni og er eingöngu ætluð fyrir starfsfólk við veitingasölu. Starfsfólki veitingasölu er óheimilt að nota almenningssnyrtingar til að lágmarka hættu á matarsýkingum.
 - a. Við handlaugar skulu vera einnota pappírspurrkur, viðurkennd handsápa fyrir matvælaiðnað ásamt gerileyði í veggföstum skömmturum.
3. Starfsfólk skal þvo og sótthreinsa hendur áður en meðhöndlun matvæla á sér stað.
4. Í sölubásum matvæla skal vera til staðar gerileyðir og blautpurkur til sótthreinsunar á höndum starfsfólks. Starfsfólk skal þvo hendur reglulega yfir daginn í handlaug. Gæta þarf þess að lágmarka snertingu við snertifleti á leiðinni að sölubás.

Áhöld og búnaður á sölustöðum matvæla:

1. Söluaðilar skulu hafa nægilega mikið af áhöldum til skiptanna til staðar á sölubás.
2. Söluaðilar skulu þrifa áhöld og búnað daglega á veitingastöðum sínum.
3. Á hverjum sölustað matvæla skulu vera úðabrusar með sótthreinsiefni til sótthreinsunar á snertiflötum matvæla, sem ekki er nauðsynlegt að þvo af með vatni.

4. Þrifa skal borð á sölustöðum matvæla og aðra snertifleti með viðurkenndum hreinsiefnum og sótthreinsiefninu eftir því sem þörf er á.

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.
3. Öll matvæli sem boðin eru til sölu á markaðnum 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. Söluaðilum er skylt að veita viðskiptavinum fullnægjandi upplýsingar um innihaldsefni matvæla sem seld eru óinnpökkuð. Sérstaklega skal gæta að ofnæmis -og óþolsvöldum.
2. Í hverjum matsölubás skal hanga skilti sem bendir viðskiptavinum á að upplýsingar um ofnæmis- og óþolsvalda sé hægt að nálgast hjá starfsfólki.

Gestasvæði:

1. Nægileg sorpílát skulu vera á svæðinu og skal tæma þau eftir þörfum. Sorp á að flokka og endurvinna eftir fremsta megni.
2. Halda skal gestasvæði hreinu og snyrtilegu.
3. Það er á ábyrgð ábyrgðaraðila markaðarins að sjá til þess að svæðið sé hreinsað strax að loknum hverjum söludegi.
4. Öll veitingasvæði skulu vera reyklaus.

4. júní 2025

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur