



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

STARFSLEYFI

til að starfrækja veitingastað; veitingahús (Chinese Flavor) að Snorrabraut 29, F2010350, rými 02-0101.

Nafn leyfishafa: Dong Fang ehf.

Heimilisfang: Meðalbraut 20

Póstnúmer: 200

Kennitala: 630218-0550

Útgáfudagur leyfis: xx. júní 2025

Gildir til: xx. júní 2037

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir með síðari breytingum og laga nr. 93/1995 um matvæli þegar um matvæli er að ræða. Leyfishafi skal hlíta ákvæðum framangreindra laga, einnig laga nr. 6/2002 um tóbaksvarnir með síðari breytingum. Einnig ákvæðum annarra laga, reglugerða og starfsleyfisskilyrða sem um starfsemina kunna að gilda.

Leyfið er einnig gefið út með starfsleyfisskilyrðum heilbrigðisnefndar Reykjavíkur fyrir samkomustaði. Skilyrt er að rekstraraðili geri allt sem í hans valdi stendur til að koma í veg fyrir ónæði, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 724/2008 um hávaða.

Fyrirhugaðar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit. Við flutning eða eigendaskipti fellur starfsleyfið úr gildi nema nýr rekstraraðili saki um að leyfið færist yfir á hans nafn.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfinu þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess. Starfsleyfi þetta skal hanga uppi á áberandi stað.

Heimilt er að endurskoða starfsleyfi þegar þörf krefur. Leyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld samkvæmt gildandi gjaldskrá.

Reykjavík, xx 2025



Reykjavík

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Umsókn móttokin

17-04-2024 15:35

Tungumál á Mínum síðum: EN

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á

Flutningur í nýtt húsnæði;Endurnýjun leyfis;Breytingar á starfsemi

Starfsemi hefst

-

Starfsstöð og fyrirtæki

Heiti starfsstöðvar

chinese flavour

Aðsetur starfsstöðvar

Snorrabraut 29,105 RVK 1st floor, left.

Póstnúmer aðseturs

105

Heimasíða

-

Nafn fyrirtækis

Dong Fang ehf

Kennitala fyrirtækis

6302180550

Lögheimili fyrirtækis

medalbraut 20 kopavogur

Póstnúmer fyrirtækis

200

Forsvarsmaður

Nafn forsvarsmanns

Dong Fang ehf.

Hvar fer starfsemin fram?

Hvar fer starfsemin fram?

Í fasteign

Fasteignanúmer

201-0350

Rýmisnúmer

02-0101

Starfsemi

Hvers konar starfsemi?

Matvælastarfsemi

Tegund starfsemi

Veitingastaður

Veldu það sem við á

Með áfengi; Skyndibitastaður/veitingastofa (einfaldari veitingar en á veitingahúsi,

takmörkuð þjónusta við gesti)

Veitingasalur - hundar og kettir

Viðskiptavinir mega ekki koma með hunda og ketti

Neysla matvæla

Viðskiptavinir neyta matvæla á staðnum

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); Frystir/-ar; Uppþvottavél; Frítt standandi handlaug með handfrjálsum blöndunartækjum á hverju vinnusvæði og í afgreiðslu; Hreinlætisgögn (fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota pappírspurrkur) í veggföstum skömmtum við handlaug(-ar); Borðbúnaðarvaskur við uppþvottavél; Matvælavaskur; Tækja- og áhaldavaskur; 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

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

Lageraðstaða og kælimiðlar

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

Detailed employee hygiene rules. Refrigeration and heating equipment usage and monitoring systems. Labeling of food production and storage dates. Get government regulations for the storage of plastic packaging boxes.

Fylgigögn

Viðbótargögn

-

Skilmálar

Já, ég samþykki!

✓



Reykjavík, 10. júní 2025
USK25060065

UMSÖGN BYGGINGARFULLTRÚA: Starfsleyfi

Viðtakandi: Kjartan Pálsson

Sendandi: Byggingarfulltrúi

Heimilisfang: Snorrabraut 29

Merking: 01-0101 fasteignanúmer F2010350

Starfsemi: Veitingahús

Byggingarfulltrúi gerir ekki athugasemdir við að Heilbrigðiseftirlitið gefi út starfsleyfi fyrir fyrir 30 gesti í flokki II teg. a að Snorrabraut 29.

Ath, það vantaði rekstaraðila með umsókn um umsögn á húsnæði.
Málsaðili er Kjartan Pálsson

Húsnæðið heimilar þessa notkun.

Samkvæmt samþykktum aðaluppdráttum dags. 01.10.2054 (USK24040297) –

Lokaúttekt er staðfest með útgáfu vottorðs dags 16.05.2025.

Umsögn þessi skal fylgja með umsókn um skráningu á starfsleyfi hjá Heilbrigðiseftirliti.

Virðingarfyllst,
Berglind Björg Sigvaldadóttir
Byggingarfulltrúi
Umhverfis- og skipulagssvið



Reykjavík



Sýslumenn

Sýslumaðurinn á
höfuðborgarsvæðinu

Sveitarstjórn
Byggingarfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit
Slökkvilið
Vinnueftirlitið
Lögregla

Málsnúmer: 2024-079429

Kópavogi, 10. desember 2024

Umsagnarbeiðni - Veitingaleyfi

Umsækjandi: Dong Fang ehf., kt. 630218-0550, Meðalbraut 20, 200 Kópavogi,

Forsvarsmáður: Qingli Huang

Tegund umsóknar: - Umsókn um leyfi til reksturs Veitingaleyfi í Flokkur II – A Veitingahús í fl.II.

Heiti staðar: Chinese Flavour, Snorrabraut 29., .

Staðsetning:

Heiti fasteignar: Fasteignanúmer: Rýmisnúmer: Hámarksfjöldi gesta:

Snorrabraut 29 2010350 020101 25

Afgreiðslutími áfengis:

Virka daga frá: Virka daga til: Aðfaranætur frídaga frá kl: Aðfaranætur frídaga til
kl:11:00 22:00 11:00 22:00

Afgreiðslutími útveitinga:

Virka daga frá: Virka daga til: Aðfaranætur frídaga frá kl: Aðfaranætur frídaga til kl:

Hámarksgestafjöldi: 25 gestir.

Með vísan til 4. mgr. 10. gr. laga nr. 85/2007 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald og 26. og 27. gr. reglugerðar nr. 1277/2016 er óskað eftir umsögnum framangreindra umsagnaraðila. Þess er óskað að umsögn verði send á Sýslumaðurinn á höfuðborgarsvæðinu við fyrsta hentugleika eða eigi síðar en **45 dögum** eftir móttöku beiðni þessarar, sbr. 2. mgr. 9. gr. stjórnisýslulaga nr. 37/1993 og 2. mgr. 26. gr. reglugerðar nr. 1277/2016. Berist umsögn ekki innan þess frests kemur til álita að gefa út leyfi án umsagnar viðkomandi aðila. **Sérstaklega er óskað eftir afstöðu slökkviliðs og heilbrigðiseftirlits til leyfilegs gestafjölda**

Umsagnir óskast sendar á netfangið leyfi@syslumenn.is. Í umsögn skal tilgreina nafn og kt. umsækjanda og heiti fasteignar og fasteignanúmer.

Sýslumaðurinn á höfuðborgarsvæðinu



Gullí Berg, skrifstofumaður



Starfsleyfisaskilyrði Samkomustaðir í Reykjavík

1. Almenn ákvæði og gildissvið.

		Lög / reglugerð	Uppfyllt
1.1	Starfsleyfið gildir fyrir samkomustaði, sem eru sérstaklega útbúnir og ætlaðir til hvers kyns samkomuhalds og til þess leigðir út í atvinnuskyni til einstaklinga og/eða fyrirtækja, hvort sem er með eða án veitinga í mat og/eða drykk.	Rlg. nr. 941/2002, 3. og 7. gr.	
1.2	Starfsleyfið gildir aðeins í húsnæði sem tilgreint er í starfsleyfinu og hefur fengið staðfestingu leyfisveitanda byggingarleyfis á því að starfsemin sé í samræmi við samþykktu notkun húsnæðisins.	Rlg. nr. 941/2002, 13 og 14. gr. Rlg. nr. 506/2010, b-liður 2. gr.	
1.3	Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækis að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfi.	Lög nr. 93/1995, b-liður 8. gr. Lög nr. 7/1998, 40. gr.	
1.4	Aðgangur skal vera að neysluvatni. Um gæði þess gilda ákvæði reglugerðar um neysluvatn nr. 536/2001.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
1.5	Starfsleyfisumsóknnum skulu fylgja upplýsingar um rekstraraðila, lýsing á tegund starfseminnar, umfangi hennar og umfangi einstakra rekstrarþátta, uppdættir af staðsetningu og önnur gögn ef þurfa þykir.	Rlg. nr. 941/2002, 8. gr.	
1.6	Heimilt er eigendum eða rekstraraðilum veitingastaða að leyfa að komið sé með hunda og ketti inn á veitingastað að uppfylltum skilyrðum.	Rlg. nr. 941/2002, 19. gr.	
1.7	Hundum, köttum og öðrum gæludýrum má ekki hleypa inn á þá staði sem tilgreindir eru í fylgiskjali 3 við reglugerð nr. 941/2002 nema að fengnu tímabundnu leyfi heilbrigðisnefndar, undanskyldir eru hjálparhundar.	Rlg. nr. 941/2002, 19. gr., fylgiskjal 3	

2. Húsnæði og búnaður.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
2.1	Húsnæði skal vera vel viðhaldið. Húsnæði skal vera aðskilið frá óskyldri starfsemi eða íbúð.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	



		Rlg. nr. 506/2010	
2.2	Húsakynni skulu vera rúmgóð, björt, hæfilega hituð og loftræst á fullnægjandi hátt.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
2.3	Sérstök loftræst ræstiaðstaða með ræstilaug skal vera til staðar. Þar skal vera nægilegt geymslurými fyrir ræstiahöld og efnavöru. Sé ræstiaðstaða á svæði sem almenningur hefur aðgang að skal hún höfð læst.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
2.4	Viðskiptavinir og gestir eiga að hafa greiðan aðgang að fullbúinni snyrtingu. Salernisklefi og anddyri skulu vera úr eða klædd efni sem gott er að halda hreinu. Þar skal vera fullnægjandi loftræsting og birta.	Rlg. nr. 941/2002, 15. gr., 31. gr.	
2.5	Vatnskerfi skal vera þannig að ekki sé hætt á húðbruna almenns notanda. Nota skal hitastýrð blöndunartæki í handlaugum og böðum til þess að vatnshiti við töppunarstað fari ekki yfir 43°C.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
2.6	Húsnæði og búnaður samkomustaða skal að öðru leyti vera í samræmi við kröfur reglugerðar um hollustuhætti.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	

3. Hreinlæti og þrif.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
3.1	Húsnæði og öll aðstaða skal þriffin eftir þörfum sem ræðst af notkun húsnæðisins. Heilbrigðisnefnd getur gert kröfu um skriflega hreinlætisáætlun. Allsherjarhreingerningu skal gera eftir þörfum.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
3.2	Gólfefni og frágangur húsnæðis skal vera þannig að þrif séu auðveld.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	
3.3	Loftræsikerfi skal hreinsa og þjónusta reglulega. Þjónustubók eða samsvarandi leiðbeiningar skulu vera aðgengilegar fyrir eftirlitsaðila.	Rlg. nr. 941/2002, 11. gr., 14. gr.	
3.4	Fara skal að ákvæðum laga um tóbaksvarnir, eftir því sem við á.	Lög nr. 6/2002.	



4. Matvæli.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
4.1	Fara skal að ákvæðum matvælalaga og reglugerðum sem á þeim byggja eftir því sem við á.	Lög nr. 93/1995. Rlg. ESB nr. 852/2004.	
4.2	Yfirmaður í eldhúsi veitingastaðar skal búa yfir fullnægjandi menntun og þekkingu í meðferð matvæla, hreinlæti og verkstjórn í samræmi við ákvæði matvælalaga og gildandi reglugerðar um hollustuhætti. Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að starfsfólkinu sé veitt fræðsla.	Lög nr. 93/1995, 10. gr. Rlg. ESB nr. 852/2004, viðauki II, kafli XII, 1. mgr.	

5. Öryggi og slysavarnir.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
5.1	Fara skal að fyrirmælum heilbrigðisnefndar um allt er varðar hreinlæti, hollustuvernd og öryggismál.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr.	

6. Lóð og umhverfismál.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
6.1	Aðkoma og lóð skulu vera hrein og snyrtileg og uppfylla almenn öryggissjónarmið.	Rlg. nr. 941/2002, 14. gr. og 18. gr.	
6.2	Fara skal eftir ákvæðum reglugerðar um fráveitur og skólp eftir því sem við á. Fitugildrur skulu vera þar sem hætta er á að fita í skólpi geti valdið tjóni á lögnum og fráveitukerfi.	Rlg. nr. 798/1999, 5. gr.	
6.3	Starfsemin má ekki valda ónæði, sem er veruleg og ítrekuð truflun eða áreiti sem tilheyrir ekki því umhverfi sem um ræðir, s.s. vegna óþrifnaðar, ólyktar, hávaða eða titrings.	Rlg. nr. 941/2002, 3. og 22. gr.	
6.4	Fara skal að ákvæðum reglugerðar um meðhöndlun úrgangs og <i>Samþykkt um meðhöndlun úrgangs í Reykjavíkurborg</i> . Rekstraraðili skal tryggja að úrgangur frá starfseminni valdi sem minnstum óæskilegum áhrifum á umhverfið, einkum mengun vatns, jarðvegs og andrúmslofts. Draga skal eins og unnt er úr myndun úrgangs. Til staðar skulu	Rlg. nr. 803/2023. Rlg. nr. 806/1999. Samþykkt nr. 123/2017	



	vera nægilega mörg sorpílát, tíðni losunar skal vera nægileg og úrgangur skal flokkaður. Fara skal að ákvæðum reglugerðar um spilliefni. Spilliefnum skal komið til viðurkenndra móttökustöðva.		
--	--	--	--

7. Hávaði.

		Lög / reglugerð nr.	Uppfyllt
7.1	Skýlt er að haga allri háværrí starfsemi þannig að ekki valdi ónæði.	Rlg. nr. 724/2008, 6., 8., og 10. gr. Rlg. nr. 941/2002, 3. gr., 22. gr.	

8. Starfsleyfisskilyrðin eiga sér m.a. stoð í eftirfarandi lögum og reglugerðum með síðari breytingum:

- Lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.
- Reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002.
- Reglugerð um meðhöndlun úrgangs nr. 803/2023.
- Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.
- Efnalög nr. 61/2013 og reglugerðum sem á þeim byggja.
- Reglugerð um spilliefni nr. 806/1999.
- Reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs.
- Lögum nr. 6/2002 um tóbaksvarnir.
- Lögum nr. 93/1995 um matvæli.
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.
- Reglugerð nr. 506/2010 um breytingu á reglugerð 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.
- Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.

Starfsleyfisskilyrði heilbrigðisnefndar Reykjavíkur eru byggð á samræmdum starfsleyfisskilyrðum Umhverfisstofnunar og heilbrigðisnefnda sveitarfélaga.

9. Afgreiðsla heilbrigðisnefndar.

Samþykkt á fundi heilbrigðisnefndar Reykjavíkur þann 14.03.2024.