



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

TÍMABUNDIÐ LEYFI

Fyrir sölubás með matvæli, áfenga og óáfenga drykki á pop up viðburði (Sumarmatstöður) á Laugavegi.

Nafn leyfishafa: Sumac og ÓX ehf.

Heimilisfang: Laugavegi 28

Póstnr.: 101 Reykjavík

Kennitala: 611116-0120

Gildistími leyfis: XX. júlí 2026, 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 sörpílat 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, xx.xx.2026

Umsókn um starfsleyfi til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Umsókn móttakin

26. maí, 2026

Einkvæmt auðkenni: f49a81fc-e389-418e-8cee-9167b43cf316

Skilmálar

Já, ég samþykki!

✓

Tegund umsóknar

Vinsamlegast hakið við það sem við á

Tímabundið leyfi

Áætluð lok starfsemi

08/23/2026 00:00:00

Starfsemi hefst

07/04/2026 00:00:00

Starfsstöð og fyrirtæki

Heiti starfsstöðvar

Langborð

Aðsetur starfsstöðvar

Laugavegur 28

Póstnúmer aðseturs

101

Símanúmer

Netfang

thrainn@sumac.is

Heimasíða

sumac.is

Nafn fyrirtækis

Sumac & ÓX ehf.

Kennitala fyrirtækis

6111160120

Heimilisfang fyrirtækis

Laugavegur 28

Póstnúmer fyrirtækis

101

Forsvarsmaður

Nafn forsvarsmanns

Þráinn Freyr Vigfússon

Kennitala forsvarsmanns

[REDACTED]

Sími forsvarsmanns

[REDACTED]

Netfang forsvarsmanns

thrainn@sumac.is

Hvar fer starfsemin fram?

Hvar fer starfsemin fram?

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

Staðsetning

27-28 laugavegur

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, mótuneytisþjónusta);Veitingastaður

Hvað á að framleiða

Grillaðar Lambavefjur eða blómkáls vefjur

Veldu það sem við á

Með áfengi;Án áfengis;Skyndibitastaður/veitingastofa (einfaldari veitingar en á veitingahúsi, takmörkuð þjónusta við gesti)

Veitingasalur - hundar og kettir

Á ekki við

Neysla matvæla

Viðskiptavinir neyta matvæla á staðnum

Snyrting(-ar) fyrir viðskiptavini

✓

Tónlistarflutningur

Gert er ráð fyrir tónlistarflutningi

Mat á áhættu (haka á við áhættumestu þætti starfseminnar)

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

Fjöldi starfsmanna á ársgrundvelli sem vinnur við meðhöndlun matvæla

4

Fjöldi neysluskammta á dag (ef við á)

500

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. djúpsteiking, steiking og grillun, marineringar)

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

Lageraðstaða og kælimiðlar

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

Matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit)

Einfalt innra eftirlit, flokkur 1

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

Langborðið sem við höfum haft síðustu árin. erum með grill og hitaskápa undir elda lamb og grillum brauð. Kalt meðlæti með í vefjuna. Þetta verður 1 laugardag á þessu tímabili fer eftir veðri hvenar við verðum með þennan viðburð.

Fylgigögn

Viðbótargögn

-



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Skilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna veitingasölu á pop up markaði á Laugavegi júlí 2026.

Ábyrgðaraðili markaðar: Sumac kt. 611116-0120

Opnunartími er frá kl 13:00 – 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. Skylt er að hafa sósur og dressingar í lokuðum brúsum (skvísum).
6. Skylt 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 almennings snyrtingar 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 blautpurrkur 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 óhreinist 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 ópolsvöldum.
2. Í hverjum matsölubás skal hanga skilti sem bendir viðskiptavinum á að upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda 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 2026
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur