



HEILBRIGÐISEFTIRLIT SUÐURNESJA

UMSÓKN UM STARFSLEYFI

FYRIR TÍMABUNDINN REKSTUR Á SÖLUTJALDI / SÖLUVAGNI Á SUÐURNESJUM

Nafn fyrirtækis	Kennitala
Aðsetur	Póstnúmer
Sími	Fax
Staðsetning sölutjalds ¹	
Nafn stjórnanda	Kennitala
Netfang stjórnanda	Farsími stjórnanda
Tegund starfsemi	
Nánari lýsing á vöruframboði og matreiðsluaðferðum	

Staður og dagsetning	Undirskrift stjórnanda
----------------------	------------------------

Eigandi / forstöðumaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við lög um matvæli, lög um hollustuhætti og mengunarvarnir, heilbrigðisreglugerð og ákvæði annarra laga og reglugerða er starfsemi varða.

Leyfi þetta kostar 17.340 krónur og er gjaldt ákveðið í samræmi við ákvæði gjaldskrár nr. 927/2014 fyrir heilbrigðis- og mengunarvarnaeftirlit á Suðurnesjasvæði. Upphæðin skal lögð inn á reikning nr. 0121-05-405099, kt. 420388-1369. Staðfesting greiðslu skal fylgja umsókninni. Umsækjendur sem hafa starfsleyfi útféð af öðrum heilbrigðiseftirlitssvæðum skulu leggja fram afrit af leyfi sínu. Aðilar sem falla undir rg. nr. 580/2012 eru undanþegnir þessu leyfi.

Reksturinn er háður almennum skilyrðum fyrir færanlega matvælastarfsemi aðra en matsöluvagna á Suðurnesjum

Afgreiðsla Heilbrigðiseftirlits Suðurnesja	
Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja veitir ofangreindu fyrirtæki hér með starfsleyfi	
til að reka sölutjald / söluvagn með	
staðsett að	dagana
Undirskrift heilbrigðisfulltrúa	Dagsetning
Leyfi þetta er veitt með fyrirvara um staðfestingu Heilbrigðisnefndar Suðurnesjasvæðis.	

Stimpill
Heilbrigðiseftirlits
Suðurnesja

¹ Staðsetning er háð leyfi bæjaryfirvalda



Almenn skilyrði fyrir færanlega matvælastarfsemi aðra en matsöluvagna á Suðurnesjum

1. Gildissvið og skilgreining

- a. Skilyrði þessi gilda fyrir færanlega matvælastarfsemi aðra en matsöluvagna sem sótt er um starfsleyfi fyrir hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurnesja. Um matsöluvagna gilda sérstök skilyrði. Dæmi um matvælastarfsemi sem fellur undir þessi skilyrði er möndluristun, sala á sykurflosi (candy floss), íspinnum/ís, kaffi, gosdrykkjum, sælgæti, ávöxtum og grænmeti eða önnur sala á matvælum sem ekki teljast viðkvæm.

2. Leyfi

- a. Götu- og torgsöluleyfi þarf að liggja fyrir frá viðkomandi sveitafélagi á Suðurnesjum ef þar á að starfrækja færanlega matvælastarfsemi.
- b. Ef vilyrði fæst um götu- og torgsöluleyfi skal sækja um starfsleyfi hjá Heilbrigðiseftirliti Suðurnesja. Umsóknareyðublað um starfsleyfi má nálgast hér: <http://tinyurl.com/y7pq5sem>
- c. Í umsókn um starfsleyfi skal koma fram ítarleg lýsing á starfsemi og á umfangi hennar.

3. Skyldur starfsleyfishafa, matvælaöryggi, framleiðsla og markaðssetning

- a. Starfsleyfishafi skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur hennar sé í fullu samræmi við skilyrði þessi, sértæk starfsleyfisskilyrði ef við eiga og gildandi lög og reglur sem um starfsemina gilda.
- b. Starfsleyfishafi skal greiða fyrir útgáfu starfsleyfis og eftirlitsferðir heilbrigðisfulltrúa skv. gildandi gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Suðurnesja.
- c. Framsal starfsleyfis er óheimilt.
- d. Starfsleyfi skal hanga uppi á áberandi stað / vera aðgengilegt á sölustað.
- e. Starfsleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit sem tekur mið af starfseminni og umfangi hennar. Sjá nánar hér: <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-eftirlit/>.
- f. Samkvæmt matvælalögum ber starfsleyfishafi ábyrgð á að matvæli sem dreift er séu örugg, ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu.

- g. Starfsleyfishafi skal haga starfsemi sinni í samræmi við meginreglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinkist ekki eða spillist á annan hátt. Matvælin skal geyma þannig að þau verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt.
- h. Óheimilt er að hafa matvæli á boðstólum eða dreifa þeim þannig að þau blekki neytendur að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif.

4. Búnaður

- a. Útlit, innrétting og búnaður skal vera fullnægjandi að mati Heilbrigðiseftirlits Suðurnesja miðað við fyrirhugaða starfsemi. Búnaðarkröfur geta náð til eftirfarandi atriða:
 - i. Til staðar skal vera heitt og kalt vatn. Vatn skal vera neysluvatn.
 - ii. Handlaug með heitu og köldu vatni og við hana fljótandi lyktarlaus handsápa, pappírspurrkur og gerileyðir í veggföstum skömmturum. Handlaugin skal vera með handfrjálsum blöndunartækjum.
 - iii. Áhalda- og tækjavaskur. Þar sem er umfangsmeiri matargerð skal einnig vera matvælavaskur.
 - iv. Handlaug og vaskar skulu tengd við söfnunarkút fyrir óhreint vatn. Söfnunarkúturinn skal tæmdur á viðeigandi hátt (sjá nánar um losun undir liðnum „Þrif og ræstiaðstaða“).
 - v. Flugnabani (flugnaljós).
- b. Innréttingu, búnað og tæki skal vera auðvelt að þrifa og sótthreinsa.

5. Meðferð matvæla

- a. Gæta skal fyllsta hreinlætis í sambandi við flutninga, geymslu, meðferð og sölu á matvælum.
- b. 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.
- c. 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, t.d. pylsum, skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
- d. 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.

6. Framleiðslu- og dreifingaraðilar

- a. Öll matvæli sem boðin eru til sölu skulu framleidd af aðila sem hefur starfsleyfi frá opinberum eftirlitsaðila sem heimilar framleiðslu