

*Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna hollustuhátta, sbr. lög nr. 7/1998 um
hollustuhætti og mengunarvarnir, með síðari breytingum*

Starfsleyfisskilyrði fyrir gististaði

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1 Gististaður er hvert það hús eða húshluti sem boðið er til tímabundinnar gistingar gegn greiðslu með eða án veitinga.
- 1.2 Starfsleyfið gildir aðeins í húsnæði sem tilgreint er í starfsleyfinu og og hlotið hefur samþykki byggingarnefndar.
- 1.3 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða gilda viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.4 Aðgangur skal vera að neysluvatni, um gæði þess gilda ákvæði reglugerðar um neysluvatn.
- 1.5 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.

2. Húsnæði og búnaður

- 2.1 Húsnæði skal vera vel viðhaldið. Húsnæðið skal vera aðskilið frá óskyldum atvinnurekstri eða íbúð.
- 2.2 Greiður aðgangur skal vera að drykkjarvatni.
- 2.3 Húsakynni skulu vera rúmgóð, björt, hæfilega hituð og loftræst á fullnægjandi hátt.
- 2.4 Aðgangur skal vera að loftræstri ræstiaðstöðu og skolvaski. Þar skal vera nægilegt geymslurými fyrir ræstiáhöld og efnavöru.
- 2.5 Herbergi skal fylgja fullbúin snyrting og baðaðstaða. Ef snyrting og baðaðstaða er ekki í beinu sambandi við herbergi skal hún vera nærliggjandi. Á slíkum sameiginlegum snyrtingum skulu vera einnota handþurrkur og fljótandi handsápa við handlaugar. Handlaug skal þó vera í hverju herbergi. Að jafnaði skulu ekki fleiri en 10 gestir vera um hverja snyrtingu og baðaðstöðu.
- 2.6 Rúm sem ætlað er einum gesti skal vera a.m.k 2 x 0,9 m og tveimur gestum a.m.k 2 x 1,4 m. Fataskápur eða fataslá skulu vera í hverju herbergi.
- 2.7 Hitastýrð blöndunartæki skulu vera í handlaugum og böðum og skal vatnshiti ekki fara yfir 43°C við töppunarstað. Fyrirtæki sem voru með gilt starfsleyfi 10. janúar 2003 hafa frest til 1. janúar 2006 til að uppfylla kröfu um vatnshita.
- 2.8 Starfsfólk á að hafa greiðan aðgang að salerni og handlaug með sápu og einnota handþurrkum. Gólfplötur salernisrýmis skal vera minnst 1,2 m² og loftræst með opnanlegum glugga eða vélrænni loftræstingu.

3. Hreinlæti og þrif

- 3.1 Húsnæði og öll aðstaða skal þrifa fyrir nýja viðskiptavini. Hreinlætisáætlun skal vera skrifleg. Allsherjarhreingerningu skal gera minnst árlega.
- 3.2 Loftræstikerfi skal hreinsa og þjónusta reglulega. Þjónustuhandbók eða samsvarandi leiðbeiningar skulu vera aðgengilegar fyrir eftirlitsaðila.
- 3.3 Þvottur skal þveginn við fullnægjandi aðstæður. Handklæði og rúmföt skal þvo við a.m.k. 60°C. Hreint lín skal aðskilið frá óhreinu.
- 3.4 Gólfefni og frágangur húsnæðis skal vera þannig að þrif séu auðveld.

- 3.4 Reykingar eru bannaðar þar sem almenningur leitar þjónustu, en leyfa má reykingar í tilteknum gistihærgjum og afmörkuðum rýmum í veitingaaðstöðu.

4. Matvæli

- 4.1 Fara skal að ákvæðum matvælaeðlugerðar um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla og lögum um veitinga- og gististaði um sölu veitinga.

5. Umhverfismál

- 5.1 Aðkoma og lóð skulu vera hrein og snyrtileg og uppfylla almenn öryggissjónarmið
5.2 Spilliefnum skal komið til móttökustöðva. Leitast skal við að draga úr sorpmyndun og auka endurvinnslu úrgangs.
5.3 Lyf og hættuleg efni skulu geymd á viðhlítandi hátt. Öryggisleiðbeiningar fyrir hættuleg efni skulu vera aðgengilegar. Efnavara skal merkt á fullnægjandi hátt.
5.4 Leitast skal við að nota umhverfisvæn efni til þrifa o.þ.h. þar sem því verður við komið og forðast óþarfa notkun á efnavöru.
5.5 Fara skal að ákvæðum eðlugerðar um fráveitur og skólp eftir því sem við á.

Starfsleyfisráðin eiga sér m.a. stoð í eftirfarandi lögum og eðlugerðum með síðari breytingum:

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, eðlugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti, eðlugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs, eðlugerð nr. 806/1999 um spilliefni, eðlugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, eðlugerð nr. 236/1990 um flokkun og meðferð eitrefna, hættulegra efna og vörutegunda, sem innihalda slík efni, lögum nr. 6/2002 um tóbaksvarnir, lögum nr. 93/1995 um matvæli, eðlugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, eðlugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, lögum nr. 67/1985 um veitinga- og gististaði, eðlugerð nr. 288/1987 um veitinga og gististaði, byggingarreglugerð nr. 441/1998.

Atvinnugreinaflokkur (ISAT): 55 Hótel- og veitingahúsarekstur