



Heilbrigðiseftirlit Suðurlands  
Austurvegi 65a, 800 Selfoss

kt. 4802840549 - Sími: 480 8250  
Netfang: hsl@hsl.is

# STARFSLEYFI

## Fosshótel - Íslandshótel hf.

Hótel með veitingasölu, stórt, +100 gestir,  
eigin vatnsveita og fráveita

**Núpum, F23030098**  
**881 Kirkjubæjarklaustur**

Nafn og kt. rekstraraðila: **Fosshótel - Íslandshótel hf., kt. 6301692919**  
Heimilisfang: **Sigtúni 28, 105 Reykjavík**

**Útgáfudagur: 9. apríl 2026**

**Gildir til: 9. apríl 2038**

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br., laga nr. 93/1995 um matvæli m.s.br., þegar um matvæli er að ræða og efnalaga nr. 61/2013 eftir því sem við á. Leyfishafi skal hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða settum skv. þeim sem um starfsemina kunna að gilda.

**Leyfið er einnig gefið út með neðangreindum starfsleyfisskilyrðum:  
Fyrir gististaði, fráveitumannvirki, viðmiðunarreglur um veitingastaði  
dags. 9. apríl 2026**

Fyrirhugaðar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit Suðurlands. Við flutning eða eigendaskipti fellur starfsleyfið úr gildi, nema að nýr rekstraraðili sækir um að leyfið færir yfir á hans nafn. Ef fyrirtækið hættir rekstri skal það tilkynnast með formlegum hætti til Heilbrigðiseftirlits Suðurlands og fellur starfsleyfið þá úr gildi.

Framsál þessa leyfis er óheimilt. Skyld er að framvísa starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess.

Starfsleyfið skal hanga uppi á áberandi stað.

Starfsleyfið er gefið út til 12 ára en heimilt er að endurskoða það ef breytingar verða á starfsemi, rekstri eða staðsetningu að mati útgefanda. Endurskoða skal jafnan starfsleyfi á fjögurra ára fresti.

Starfsleyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld skv. gildandi gjaldskrá.

Selfossi, 9. apríl 2026

**Sigrún Guðmundsdóttir**  
framkvæmdastjóri

2512100HS



## Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

24.01.17

## Veitingahús og veitingasala

## Inngangur

**Matvælafyrirtæki** er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei, og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.

**Framleiðsla** er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla þessara laga.

**Dreifing** er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/1955 um matvæli.

**Rekjanleiki** er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

Allir veitingastaðir og önnur veitingastarfsemi s.s. **mötuneyti vinnustaða og stofnana, veitingastaðir, kaffihús, framleiðslueldhús og móttökueldhús** þurfa að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits og starfrækja innra eftirlit. Heilbrigðiseftirlit getur því aðeins mælt með útgáfu veitingaleyfis að skriflegt samþykki byggingarnefndar/fulltrúa og húseiganda liggja fyrir. Umfang innra eftirlits fyrirtækis fer eftir mati á áhættuþáttum. HACCP kerfis er krafist fyrir m.a framleiðslueldhús heilbrigðisstofnana og fyrir þau eldhús sem framleiða tilbúin mat til mötuneyta vinnustaða og stofnana.

**Helstu lög og reglugerðir:**

Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.

Reglugerð nr. 103/2010 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum

Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda msbr.

Lög um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald nr. 85/2007

Reglugerð nr. 1277/2016 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald msbr.

Reglugerð nr. 903/2024 um hollustuhætti msbr.

Lög um tóbaksvarnir, nr. 6/2002 msbr.

Allar reglugerðir og lög má nálgast á slóðinni: <http://mast.is/matvaelastofnun/log-og-reglur/>

## Almennar viðmiðunarreglur fyrir aðbúnað

### Eldhús

Frágangur á gólfum, loftum, veggjum, svo og tækjum og búnaði skal vera þannig að auðvelt sé að þrifa.

Við hönnun og fyrirkomulag á búnaði skal gæta þess að ekki sé hætta á krosssmiði vegna hrárra og matreidda matvæla, efna, hluta, lofts eða vatns.

Vinnuborð úr límtré eru ekki viðurkennd en nota má formbyggðar borðplötur.

### Eftirfarandi búnaður er nauðsynlegur:

- Handlaug (með handfrjálsum blöndunartækjum) sem eingöngu er ætluð fyrir handþvott starfsfólks. Við hana skal vera fljótandi handsápa, gerileyðir og einnota handþurrkur í veggföstum skömmturum. Mesta smithættan er við handlaugar starfsfólks.
- Tækja og áhaldavaskur fyrir uppþvott á pottum og öðrum áhöldum, sem notuð eru í eldhúsi.
- Matvælavaskur. Í stórum eldhúsum er mælt með að hafa tvo slíka vaska, annan fyrir grænmeti og hinn fyrir kjöt.
- Skolvaskur við uppþvottavél eingöngu ætlaður til skolunar fyrir uppþvott á borðbúnaði gesta. Þar sem notaður er einnota borðbúnaður fyrir gesti þarf ekki þennan búnað.
- Kælar og frystar, sem og þurrager, stærð og fjöldi í samræmi við stærð og umfang veitingastaðarins.
- Vörur skal geyma á hillum (lágmark 8 cm frá gólfi) eða á vögnum til að auðvelda þrif.

### Starfsfólk og aðstaða þess

- Starfsfólk skal hylja hár ef unnið er við óvarin matvæli. Ekki er krafist höfuðfata fyrir þjónustufólk.
- Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður.
- Heilbrigðisfulltrúi skal kanna hvort starfsfólk hafi fengið viðeigandi fræðslu í gæða- og hollustumálum þ.e. um mikilvægi hreinlætis, hanksnotkun, hitastigi, hættu á krossmengun, smitsjúkdómum og sárum. Starfsfólk skal hafa kynnt sér bæklinginn „Með allt á hreinu“ eða sambærilegt fræðsluefni og umgengisreglur fyrirtækisins.
- Búningsherbergi eða fataskápar/-hengi eftir umfangi starfsseminnar.
- Sérstakt salerni skal ætlað starfsmönnum eldhúss. Framan við salerni skal vera forrými, þannig að salerni opnast ekki beint inn í eldhús. Vélræn loftræsting skal vera frá salerni.
- Kaffiaðstaða fyrir starfsfólk.

### Hreinlætisáætlanir – þrif

- Afmarkað loftræst rými skal vera fyrir ræstiefni, ræstíahöld og ræstilaug.
- Skriflegar hreinlætisáætlanir skulu vera til staðar.

- Þrifaáætlun fyrir eldhús skal vera til staðar og þrif á eldhúsi aðskilið frá öðrum þrifum.
- Sérstök ræstiáhöld (ræstivagn) fyrir eldhús.
- Æskilegt er að taka reglulega yfirborðsgerlaprufur t.d. með RODAC skálum eða ATP mælingu af vinnuborðum eftir þrif.
- Vörur skulu geymdar á hillum ( lágmarkshæð frá gólfi 8cm) eða á vögnum til að auðvelda þrif.
- Meindýravarnir skulu viðhafðar og vera hluti af hreinlætisáætlun.

### Stjórnun á hitastigi matvæla

- Gæta skal að því að hitastig í kæligeymslu sé á bilinu 0-4°C og í frystigeymslu a.m.k. - 18°C.
- Hitastig í öllum frystum og kælum þar sem kælivara er geymd skal skráð daglega.
- **Ef hitastig matvæla sem merkt eru sem kælivara fer yfir 10°C skal þeim fargað.**

### Loftræsting

- Loftræstirásir frá eldhúsum veitingahúsa skulu uppfylla ákvæði byggingarreglugerðar.
- Loftræsting frá salernum skal lögð í sérstökum loftstokkum, óháðum öðrum loftræstibúnaði.

### Veitingasalur

- Lágmarksrymi fyrir hvern gest í matsal er áætlað 0,9 m<sup>2</sup>.
- Gestir skulu hafa greiðan aðgang að snyrtingu og skal að lágmarki ein vera aðgengileg fyrir fatlaða.
- Reykingar eru alfarið óheimilar á veitingastöðum.
- Gólfefni skulu vera auðveld í þrifum.

### Annað.

- Geymslur eins og þurfa þykir.
- Fullnægjandi aðstaða fyrir geymslu á sorpi m.t.t. stærð og umfang starfseminnar.
- Æskilegt er að fituskilja sé á fráveitu frá eldhúsi.
- Merkingar um handþvott skulu vera á snyrtingu starfsfólks og gesta.
- Fyrtækið skal starfrækja innra eftirlit í samræmi við umfang starfseminnar.

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá um að starfsemin og rekstur veitingastaðarins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, lög um matvæli, svo og önnur lög og reglur er starfsemina varða. Brot á þessum reglum geta valdið afturköllun starfsleyfis

*Viðaukar 2-3 um einstaka starfsemi*

**Viðauki nr. 2****Viðmiðunarreglur vegna hlaðborða:****Innra eftirlit**

Veitingahús sem bjóða upp á hlaðborð skulu hafa innra eftirlitskerfi sem tekur til hlaðborðsins.

**Hita- og kælibúnaður**

Þar sem gestir setjast ekki allir til borðs á sama tíma eða matvælin standa lengur frammi en 2 klukkustundir skal gilda eftirfarandi:

Ávallt skal miðað við að búnaður sé til að halda matvælum heitum (a.m.k. 60°C). Einnig skal vera búnaður til að halda matvælum köldum (8°C eða lægra). Sannreynið hitastig með mælingum.

**Framreiðsla**

Bera skal heitan mat fram nægilega heitan (a.m.k. 60°C). Athugið að oftast dugar hitunarbúnaður á hlaðborði aðeins til að viðhalda hitastiginu ekki til að hita matinn upp.

Matvæli sem bera á fram kæld skal geyma í kæli (0-4°C) þar til kemur að framreiðslu. Athugið að kælibúnaður á hlaðborðum dugar oftast aðeins til að seinka hitun matvællanna upp í umhverfishita ef ekki er um vélkælingu að ræða.

Athugið að hafa áhöld við hvern rétt til að hindra krossmengun á milli rétta.

**Nýting matarleifa**

Ef nýta á leifar af heitum mat skal kæla þær í grunnum ílátum eða litlum skömmtum eins hratt og kostur er og geyma við 0-4°C. Hita skal matinn upp undir suðu (a.m.k. 95°C) áður en hann er borinn fram aftur.

Ef nýta á leifar af köldum matvælum skal meta hvort hugsanlega hafi átt sér stað krossmengun frá öðrum réttum eða þær náð að hitna yfir 10°C.

**Viðauki nr.3****Vinnsluferli á pizzastöðum.**

1. Lágmark tvöfaldur fjöldi boxa\*. Aldrei má fylla á box heldur skal ávallt skipta út gömlu fyrir nýtt.
2. Tímaskráning. Hvenær kemur boxið í borðið.
3. Hitastigsmæling. Mæla hitastig eftir þrjár klukkustundir í boxum sem innihalda viðkvæm matvæli (sjá viðbrögð við frávikum). Hitastig í kælibrunnum skal vera lægra en 8°C og skal matvælum fleygt í lok vinnudags. Ef hitastig mælist >10°C er matvælunum fargað samstundis.
4. Bakstur. Hitastig verður að ná 75°C kjarnahiti eða hærra, ath. tími á bakstri skal alltaf vera sá sami.
5. Pizza geymd við > 60°C þar til hún fer út úr húsi.

**Stjórnun á hitastigi.****Ef hitastig matvæla (áleggs) fer yfir 10°C skal því fargað**

\* Kælivara - frystivara - uppbíðing.

Ostur, skinka, salami, hakk, pepperoni, beikon, rækjur.

Kæligeymsla 0-4°C, frystigeymsla sé a.m.k. - 18°C.

Skráning daglega, t.d. alltaf á morgnana.

Heitar pizzur, > 60°C (sjá vinnsluferli).

**Viðbrögð við frávikum.**

- Hitastig á eftirtölum matvælum í ílátum skal vera < 10°C, ef hitastig mælist hærra skal matvælum fleygt.

Dæmi:

Ílát undir hakk

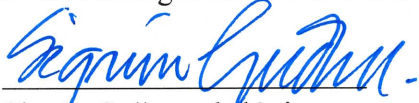
Ílát undir skinku

Ílát undir rækjur og annað fiskmeti.

***Pizzustaðir skulu uppfylla grunnþætti Innra eftirlits***

Selfossi, 9. apríl 2026

F. h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,



Sigrún Guðmundsdóttir,  
framkvæmdastjóri



# Starfsleyfisskilyrði

fyrir hreinsistöð og fráveitu

Fosshótel Núpar  
Núpum, 881 Kirkjubæjarklaustur

## I. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

### 1.1 Gildissvið

Starfsleyfi þetta gildir fyrir Fosshótel Núpa, kt. 630169-2919 hér eftir nefnt rekstraraðili. Starfsleyfið gildir í 12 ár frá útgáfudegi.

Um starfsemina gilda m.a. lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólp og reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.

Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri starfseminnar og ábyrgist að starfsemin sé í samræmi við gildandi lög og reglugerðir og að ákvæðum starfsleyfis- og starfsleyfisskilyrða sé framfylgt. Starfsemi og frágangur fráveitumannvirkja skal vera í samræmi við gildandi deiliskipulag.

Endurskoða skal starfsleyfið reglulega, sbr. 15. gr. laga nr. 7/1998 og 14. gr. reglugerðar nr. 550/2018.

### 1.2 Umfang

Starfsleyfið gildir fyrir tveggja þrepa skólphreinsistöð frá GRAF (Hvammshólar) með 240 persónueininga (pe) hámarksafköst. Rúmmál rotþróar (lítrar) =  $(240 \times 2) \times 200 + 2000 = 98.000$  lítrar. Stöðin frá GRAF byggir á hefðbundinni niðurfellingu á lífrænum efnum. Annað sem ekki hreinsast er tekið í svifagnatanka sem í eru hreinsikubbar til að taka síðustu svifagnirnar og þar á eftir hreinleikatankar sem nýtast sem hreinsun og til mælinga. Að lokum er vatni veitt út í siturlagnir/siturgöng sem er lokahreinsun.

Staðsetning hreinsistöðvar, dælubrunna, dælustöðva og útrása:

	Lengd (nota hnitakerfi WGS84/Google maps)	Breidd	Athugasemdir
Hreinsistöð	„63°552622“ N	„-17°423027“	Við þjónustuaflleggjara
Siturlögn			Við Brunná

### 1.3 Stöðvun rekstar lokun

Rekstraraðila er skylt að gera nauðsynlegar ráðstafanir til að fyrirbyggja mengun ef rekstur skólphreinsivirkis er stöðvaður tímabundið eða ef um er að ræða varanlega rekstrarstöðvun og upplýsa eftirlitsaðila um slíkt. Í því skyni skal rekstraraðili útbúa áætlun um rekstrarstöðvun þar sem fjallað er um verkleik sem miðar að því að lágmarka

hugsanleg umhverfisáhrif vegna rekstrarstöðvunar. Tilkynna skal eftirlitsaðila um það ef starfsemi hefst að nýju hafi starfsemin legið niðri.

#### 1.4 Umhverfisábyrgð

Rekstraraðili ber ábyrgð á umhverfistjóni eða yfirvofandi hættu á slíku tjóni af völdum atvinnustarfsemi sbr. lög nr. 55/2012, um umhverfisábyrgð og skal koma í veg fyrir tjón eða bæta úr tjóni ef það hefur orðið og bera kostnað af ráðstöfunum sem af því leiðir.

## 2. STARFSHÆTTIR

### 2.1 Starfshættir

Rekstraraðili skal beita góðum starfsreglum eða eftir atvikum bestu fánlegu tækni (BAT) sé hún tiltæk (sbr. 7. mgr. 8. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit) og draga sem mest úr því álagi sem starfsemin veldur á umhverfið.

Rekstraraðila skal setja sér umhverfismarkmið og starfa samkvæmt þeim. Ef umhverfismarkmið eru hluti af umhverfisstjórnunarkerfi rekstraraðila er fullnægjandi að vísa til þeirra.

Rekstraraðila er skylt að sjá til þess að á athafnasvæði hreinsivirkis og annarra mannvirkja fráveitu, sé gætt fyllsta hreinlætis og að lóð/svæði sé haldið snyrtilegu. Geymsla og uppsöfnun á úrgangi og öðru því sem ekki tilheyrir starfseminni á athafnasvæði er óheimil. Eftirlitsaðili getur krafist lagfæringa og viðgerða á lóð, girðingum eða öðrum mannvirkjum ef nauðsynlegt þykir til þrifnaðar eða ef ástand þeirra er til lýta fyrir umhverfið. Þess skal gætt eins og unnt er að meindýr og vargfugl komist ekki í æti frá hreinsistöðinni.

Ef eftirlit leiðir í ljós að vatnshlot sem skólp er losað í uppfyllir ekki kröfur laga nr. 36/2011 um stjórn vatnamála, reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólp eða kröfur í öðru regluverki, skal rekstraraðili gera heilbrigðiseftirliti viðvart og skal grípa til úrbóta ef ástand vatnshlots hrakar eða ef það uppfyllir ekki umhverfismarkmið sín vegna losunar á skólpi. Til að fylgjast með áhrifum í viðtaka skal rekstraraðili vinna eftir vöktunaráætlun sem hefur hlotið samþykki heilbrigðiseftirlitsins.

### 2.2 Samskipti og samráð og birting gagna

Sérstakur fulltrúi rekstraraðila skal vera tengiliður við eftirlitsaðila vegna eftirlits með mengunarvörnum og framkvæmd viðbragðsáætlana.

### 2.3 Tilkynningar vegna mengunaróhappa

Verði óhapp eða annað atvik sem getur haft í för með sér losun mengandi efna út í umhverfið skal þegar í stað grípa til aðgerða til að koma í veg fyrir útbreiðslu mengunarefna og til að fyrirbyggja að mengun valdi skaða á umhverfinu. Tilkynna skal eftirlitsaðila um mengunaróhapp eins fljótt og mögulegt er. Jafnframt skal viðkomandi heilbrigðisnefnd upplýst um óhappið. Greina skal eftirlitsaðila frá því ef hætta er talin á neikvæðum afleiðingum fyrir umhverfið.

Eftirlitsaðila er heimilt, ef þörf er á, að óska eftir upplýsingum um önnur sérstök atvik í rekstri sem geta haft í för með sér aukna mengun. Einnig skal rekstraraðili fara yfir atvikið og gera ráðstafanir sem miði að því að hindra að sambærilegt óhapp eða atvik endurtaki sig. Eftirlitsaðili skal upplýstur um slíkar ráðstafanir.

### 3. VARNIR GEGN MEGNUN YTRA UMHVERFIS

#### 3.1 Almennar kröfur á fráveitu

Fráveita skal uppfylla kröfur sem til hennar eru gerðar í lögum nr. 9/2009 um uppbyggingu og rekstur fráveitna og reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólþ. Fráveita skal meðal annars uppfylla kröfur um:

- Safnræsi og annar búnaður til meðferðar á skólpi skal vera þéttur svo ekki leki vatn inn eða skólþ út.
- Hreinsivirki skal uppfylla kröfur um hreinsun í reglugerð um fráveitur og skólþ. Eftirlitsmælingar skulu framkvæmdar í hreinsivirki (sbr. 4.3 gr. í starfsleyfisskilyrðum).

Hreinsivirki fráveitu skal vera í samræmi við eðli og umfang skólpsins sem hreinsa á.

#### 3.2 Úrgangur og tæming

Draga skal úr myndun úrgangs og koma úrgangi í endurnotkun- og endurnýtingu eins og kostur er. Tanka, ker og ílát sem úrgangi er safnað í skal tæma reglulega og eftir þörfum af aðilum sem hafa til þess starfseyfi. Aðkoma til tæmingar eða söfnunar úrgangs skal vera fullnægjandi að mati eftirlitsaðila. Úrgang skal flytja í móttökustöð sem hefur til þess starfsleyfi eða til endurnýtingar. Um flutning og meðhöndlun úrgangs gilda ákvæði laga nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs, reglugerðar nr. 799/1999 um meðhöndlun seyru og fylgiskjal IV í lögum nr. 7/1998, um hollustuhætti og mengunarvarnir.

#### 3.3 Loft

Tryggja skal að starfsemin valdi fólki í nærliggjandi húsakynnum ekki óþægindum vegna efna- og sóttmengunar. Efna- og sóttmengun skal heldur ekki verða við meðhöndlun, flutning og förgun úrgangs frá fráveitunni eða hreinsistöðinni. Leitast skal við að halda lyktarmengun frá starfseminni við meðhöndlun, flutning og förgun úrgangs í lágmarki.

#### 3.4 Hávaði

Um hávaða gilda ákvæði reglugerðar nr. 724/2008 um hávaða. Hávaði sem berst frá stöðinni skal ekki vera meiri en kveðið er á um í viðauka með reglugerðinni, sbr. töflu 1 í 3. tölulið og skal þess jafnframt gætt eins og unnt er að hávaði frá starfseminni valdi ekki ónæði, s.s. vegna titrings eða högghljóða.

### 4. INNRA EFTIRLIT

#### 4.1 Eftirlit og skráning

Rekstraraðili skal hafa reglulegt eftirlit með búnaði og umhverfis- og rekstrarþáttum sem valda mengun eða losun efna út í umhverfið. Eftirlit og viðhald með vélum og mengunarvarnabúnaði, m.a. síum og skiljum skal ávallt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað óleyfileg útlosun. Eftirlitskerfi skal vera með rekstri hreinsivirkisins sem gefur merki um leið og hreinsun fellur niður eða mannvirkið starfar ekki eins og til er ætlast.

Rekstraraðili skal halda eftirlitsdagbækur þar sem skráð eru atriði er varða fyrirkomulag og eftirlit með hreinsivirki fráveitunnar, þ.m.t. reglubundnar tæmingar og viðhald sem skulu vera aðgengilegar eftirlitsaðila:

- a. Magn ristarúrgangs, seyru, sands og fitu/olíu sem hreinsað er úr skólpinu.
- b. Eftir atvikum förgunarstað seyru, vinnslustað eða landgræðslusvæði.
- c. Upplýsingar um þjónustuaðila vegna losunar/meðhöndlunar úrgangs og seyru. Kvittanir frá móttökuaðila skulu vera aðgengilegar eftirlitsaðila.
- d. Óhöpp eða slys sem hafa í för með sér losun mengandi efna ef við á.
- e. Stöðvanir vegna bilana, viðhalds eða af öðrum ástæðum. Skrá skal m.a. ástæðu stöðvunar, viðbrögð og tímalengd þeirra ásamt afleiðingum fyrir hreinsun, losun í viðtaka eða eftir atvikum notkun neyðar- og yfirfallsútrása.
- f. Endurnýjun fráveitukerfa og tímasett úrbótaáætlun.
- g. Upplýsingar um fasteignir sem ekki eru tengdar fráveitukerfi sveitarfélags og kerfishluta sem eru ekki tengdir við hreinsistöð. Listi með hnitsettum staðsetningum.
- h. Atriði er varða rekstur fráveitunnar s.s. hreinsun, viðgerðir og viðhald (rekstrar og viðhalds handbók).

#### 4.2 Útrás og yfirfall

##### Útrás

Við útrásir þar sem fráveituvatn er leitt í viðtaka sem ekki njóta sérstakrar verndar má hvergi vera: Set eða útfellingar, þekjur af rotverum (bakteríur og sveppir), Olía eða froða, sorp eða aðrir aðskotahlutir né efni sem veldur óþægilegri lykt, lit eða gruggi.

##### Yfirfallsleiðslur

Yfirfall er heimilt að nota þegar bilanir eða óviðráðanleg atvik verða sem stöðva skólphreinsunina. Þegar reglulegt viðhald fer fram skal halda hreinsivirkinu í gangi sé það hægt.

Rekstraraðili skal safna og eftir atvikum birta upplýsingar þegar skólþ rennur um yfirfall. Verði bilun í rekstri hreinsivirkis sem ætla má að dragi úr getu þess til að taka við og hreinsa skólþ skal viðgerð fara fram án tafar. Upplýsingar um notkun yfirfalla eru tekin saman í skýrslu sbr. lið 4.1.

Notkun neyðaryfirfalls skal tilkynnt eftirlitsaðila tafarlaust. Verði bilun í rekstri hreinsivirkis sem ætla má að dragi úr getu þess til að taka við og hreinsa skólþ skal viðgerð fara fram án tafar.

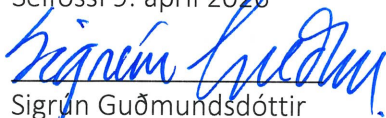
#### 4.3 Kostnaður

Rekstraraðili skal greiða kostnað við mælingar og rannsóknir á mengun samkvæmt 4. kafla. Mælingar skulu vera í höndum rekstraraðila eða aðila sem rekstraraðili tilnefnir og eftirlitsaðili samþykkir.

#### 5 Gjaldskylda og gildistaka

Rekstraraðili greiðir starfsleyfisveitanda gjald vegna útgáfu og kynningar starfsleyfisins og eftirlitsaðila gjald vegna reglubundins eftirlits skv. gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Suðurlands bs. Gjald vegna viðbótareftirlits, svo sem vegna vanefnda eða kvartana, greiðist sérstaklega samkvæmt gjaldskrá.

Selfossi 9. apríl 2026



Sigrún Guðmundsdóttir

framkvæmdastjóri

## Starfsleyfisskilyrði fyrir gististaði vegna hollustuhátta, sbr. lög 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir

### 1 ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

- 1.1 Skilyrði þessi eru almenn fyrir gististaði samkvæmt reglugerð nr. 903/2024 um hollustuhætti.
- 1.2 Rekstraraðili ber ábyrgð á að starfsemin sé í samræmi við gildandi lög, reglugerðir, samþykktir og starfsleyfisskilyrði. Óheimilt er að hefja starfsleyfisskylda starfsemi hafi starfsleyfi ekki verið gefið út.
- 1.3 Rekstraraðili skal sýna fram á að samþykki byggingarfulltrúa liggja fyrir og starfsemin standist skipulag.
- 1.4 Starfsleyfi skal vera sýnilegt viðskiptavinum.
- 1.5 Rekstraraðila ber að veita heilbrigðisnefnd upplýsingar með hæfilegum fyrirvara um fyrirhugaðar breytingar á eðli, virkni eða umfangi starfseminnar sem varða ákvæði starfsleyfis.
- 1.6 Verði frávík frá þeim kröfum og skilyrðum sem um starfsemina gilda skal rekstraraðili upplýsa heilbrigðisnefnd tafarlaust um það og grípa til nauðsynlegra ráðstafana til að tryggja að öllum kröfum vegna starfseminnar sé framfylgt eins fljótt og auðið er.
- 1.7 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.8 Starfsleyfið gildir einungis fyrir þann rekstraraðila og í því húsnæði eða aðstöðu sem skráð er á starfsleyfið. Flytji starfsemin í annað húsnæði eða taki annar rekstraraðili við starfseminni skal sækja um nýtt starfsleyfi. Tilkynna skal heilbrigðiseftirliti ef starfsemin er lögð niður.

### 2 HÚSNÆÐI OG BÚNAÐUR

- 2.1 Húsnæði skal vera vel viðhaldið og fullnægja almennum skilyrðum um rými, birtu, upphitun og loftræsingu í samræmi við eðli starfseminnar.
- 2.2 Húsnæði skal vera aðskilið frá óskyldum atvinnurekstri eða íbúð.
- 2.3 Eigandi eða umráðamaður húsnæðis og/eða mannvirkis skal, m.a. við framkvæmdir, halda eigninni við og halda henni hreinni og snyrtilegri ásamt tilheyrandi lóð, girðingum og búnaði, þannig að valdi fólki ekki ónæði eða stefni heilsu þess í hættu.
- 2.4 Gólf, veggir, loft og húsbúnaður skal gerður úr eða klæddur efni sem auðvelt er að þrifa.

- 2.5 Aðgangur skal vera að neysluvatni. Um gæði þess gilda ákvæði reglugerðar um neysluvatn.
- 2.6 Starfsfólk og viðskiptavinir skulu hafa greiðan aðgang að fullbúinni og loftræstri snyrtingu. Fullbúin snyrting er rými með salerni, salernispappír, handlaug með rennandi vatni, spegli, sápu, handþurrkum og ruslafötu, sem og tíðavörum eftir atvikum. Þar sem við á skal hafa sér snyrtingu fyrir starfsfólk samkvæmt reglum Vinnueftirlits ríkisins.

Þar sem snyrtingar kvenna og karla eru aðskildar skal einnig vera til staðar kynhlutlaus snyrting. Aðstaða til að skipta á börnum skal vera til staðar sé um að ræða staði þar sem gert er ráð fyrir að komið sé inn með ungabörn. Snyrting má ekki opnast beint út í aðstöðu þar sem matvæli eru meðhöndluð. Snyrting skal aðgreint frá því rými þar sem fólk hefst við að jafnaði.

- 2.7 Um fjölda og gerð snyrtinga fer samkvæmt ákvæðum í byggingarreglugerð.
- 2.8 Heilbrigðisnefnd er heimilt að gera kröfu um að í húsnæði sé gert ráð fyrir rými fyrir hjálpartæki og tiltekinn búnað þar sem þess er þörf.

### 3 HÁVAÐI

- 3.1 Um hávaða gildir reglugerð nr. 724/2008. Virða skal mörk um hávaða og gæta skal þess að hljóðstig verði ekki það hátt að valdi óþægindum í starfsemi eða nærumhverfi.

### 4 HREINLÆTI OG ÞRIF

- 4.1 Rekstraraðilum ber að gæta fyllsta hreinlætis og snyrtimennsku er varðar aðbúnað, farartæki og önnur tæki og búnað, húsnæði, lóðir og önnur svæði sem tilheyra viðkomandi rekstri.
- 4.2 Rekstraraðilar skulu gæta þess að starfsstöðvar verði ekki útbreiðslustaðir smitsjúkdóma. Ef upp kemur grunur um smitsjúkdóm eða annað sem getur ógnað öryggi skal þegar í stað tilkynna það heilbrigðisnefnd.
- 4.3 Starfsfólk skal stunda persónulegt hreinlæti og klæðast hreinum fatnaði við störf sín.
- 4.4 Sé þvottur þveginn á staðnum skal það gert við aðstæður sem heilbrigðisnefnd samþykkir.
- 4.5 Allsherjarhreingerningu skal gera minnst árlega eða þegar þörf er á.
- 4.6 Leitast skal við að nota vistvæn efni og aðferðir við þrif.

## 5 ÖRYGGI OG SLYSAVARNIR

- 5.1 Vatnskerfi skal vera þannig að ekki sé hættu á húðbruna almenns notanda. Uppfylla skal kröfur um öryggi vatns í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar. Vatnshiti á ekki að fara yfir 43°C á töppunarstað.
- 5.2 Þar sem lítil notkun er á neysluvatnskerfum skal þess gætt að kerfin séu yfirhituð með minnst 70°C heitu vatni nægjanlega oft til að koma í veg fyrir hættu á örveruvexti.
- 5.3 Öll hættuleg tæki og hættuleg efni, eins og ræstiefni, lyf, málningarvörur og hættuleg eða oddhvöss áhöld og tæki, skulu geymd á tryggan og öruggan hátt þar sem börn og óviðkomandi ná ekki til. Sé um að ræða hættumerktar efnavörur skulu öryggisblöð vera aðgengileg notenda. Gæta skal að því að um nýjustu útgáfu sé að ræða.
- 5.4 Rekstri starfseminnar skal háttuð á þann veg að heilsa og öryggi þeirra sem þjónustuna sækja sé sem best tryggð. Tæki og búnaður sem tilheyrir starfseminni skal vera í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda og reglulega yfirfarinn.
- 5.5 Starfsfólk skal hafi hlotið viðeigandi þjálfun. Fylgja skal reglum um aldurstakmark viðskiptavina ef við á.
- 5.6 Öryggisreglur skulu vera sýnilegar þar sem við á.

## 6 INNRA EFTIRLIT

- 6.1 Innra eftirlit skal vera skriflegt og endurskoðað reglulega. Í því felst m.a. að:
  - Tilgreina áhættuþætti og fyrirbyggjandi aðgerðir ásamt því að útbúa áhættumat
  - Viðhafa skriflegar hreinlætisáætlanir
  - Skilgreina viðeigandi þjálfun starfsfólks
  - Skrá óhöpp, slys og úrbætur, sem og frávik varðandi öryggisþætti
  - Skrá viðhald tækja og búnaðar

## 7 MATVÆLI

- 7.1 Um matvæli gilda lög nr. 93/1995 um matvæli með áorðnum breytingum og reglugerðum settum samkvæmt þeim.

## 8 TÓBAKSVARNIR

- 8.1 Fara skal að ákvæðum laga nr. 6/2002 um tóbaksvarnir.

## 9 UMHVERFISMÁL

- 9.1 Aðkoma og lóð skulu vera hrein, snyrtileg og uppfylla almenn öryggissjónarmið.
- 9.2 Haga skal starfseminni þannig að ekki valdi mengun eða ónæði í nærumhverfi.
- 9.3 Aðstaða til að geyma og flokka úrgang skal vera til staðar. Flokkun úrgangs skal vera í samræmi við reglugerð nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs og samþykktir sveitarfélaga um meðhöndlun úrgangs.
- 9.4 Fjöldi sorpíláta skal vera í samræmi við umfang starfseminnar. Ganga skal þannig frá sorpílátum og sorpgeymslum að þær valdi ekki óþrifum eða óþægindum.
- 9.5 Frágangur fráveitu skal vera samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 1450/2025 um fráveitur og skólphreinsun eftir því sem við á.

## 10 AÐGANGUR DÝRA AÐ TILTEKNUM SVÆÐUM, HÚSNÆÐI OG ALMENNINGSSAMGÖNGUTÆKJUM

- 10.1 Um gæludýrahald skal fara eftir samþykkt viðkomandi sveitarfélags.
- 10.2 Óheimilt er að hleypa hundum, köttum eða öðrum dýrum inn á sjúkrastofnanir, skóla, leikvelli, fangelsi, íþróttastöðvar, snyrtistofur, nuddstofur, sólbaðsstofur, húðflúrstofur, samkomuhús, gístaði í flokki II, III og IV, mótuneyti, sumarbúðir fyrir börn og almenningssamgöngutæki nema að um það sé sérstaklega getið eða að fengnu leyfi heilbrigðisnefndar.
- 10.3 Heimilt er fólki með fötlun að hafa með sér hjálparhunda enda sé viðkomandi einstaklingi ótvíræð nauðsyn að hjálparhundi. Hundurinn skal merktur sem hjálparhundur.
- 10.4 Rekstraraðilum veitingastaða er heimilt að leyfa að komið sé með hunda og ketti í veitingasalí að uppfylltum skilyrðum í 43. gr. reglugerðar nr. 903/2024 um hollustuhætti. Rekstraraðilar skulu tilkynna viðkomandi heilbrigðisnefnd sé ákvæði þessarar heimildar nýtt.

## 11 SÉRTÆK SKILYRÐI FYRIR GISTISTAÐI

- 11.1 Um flokkun gististaða og tegundir fer samkvæmt reglugerð um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald.
- 11.2 Skilyrði þessi gilda einnig um annars konar gístaðstöðu s.s. í skipi, tjald- eða kúlugistingu, eftir því sem við á. Við staðsetningu og rekstur skal þess gætt að þeir sem þar dvelja verði ekki fyrir ónæði sem getur stafað frá umhverfinu, svo sem vegna umferðar, hávaða eða ólyktar. Enn fremur skal þess gætt að ónæði berist ekki frá svæðinu til nálægra íbúa.
- 11.3 Fullbúin baðaðstaða skal vera á staðnum ef hana er ekki að finna í gistisherbergi. Ekki skulu vera fleiri en tíu viðskiptavinir um fullbúna baðaðstöðu með búningsklefa.

- 11.4 Handlaug skal vera í herbergi, sé ekki fullbúin baðaðstaða eða fullbúin snyrting í gistiherbergi. Heilbrigðisnefnd getur veitt rekstraraðila heimild til að hafa handlaug við herbergi.
- 11.5 Ávallt skal skipta á rúmfatnaði, handklæðum og öðrum búnaði ef við á, áður en nýjum gesti er vísað til gistiherbergis eða rúms.
- 11.6 Þvott skal þvo við 60° til 90°C

## 12 SÉRTÆK SKILYRÐI FYRIR FJALLASKÁLA

- 12.1 Þar sem yfirborðsvatn er leitt í krana skal merkja sérstaklega, að þar sem um að ræða yfirborðsvatn sem geti verið varhugavert til neyslu. Leiðbeiningar um notkun vatnsins til neyslu skulu vera til staðar, t.d. að vatnið þurfi að sjóða og vera vel sýnilegar gestum.
- 12.2 Rekstraraðila er ekki skylt að sjá gestum fyrir rúmfötum.
- 12.3 Fjallaskálar skulu hafa viðunandi salernis- og snyrtiaðstöðu, sem samþykkt er af heilbrigðisnefnd.

## 13 SÉRTÆK SKILYRÐI FYRIR FRÍSTUNDAHÚS

- 13.1 Í frístundahúsum skulu svefnrými aldrei vera minni en 5 m<sup>2</sup> og lofthæð aldrei lægri en 2,2 m í frístundahúsum. Þá skal eldhús eða eldhúskrókur fylgja hverju húsi.

## 14 EFTIRLIT

- 14.1 Heilbrigðisnefnd fer með eftirlit með starfsemi rekstraraðila.
- 14.2 Eftirlitsaðila skal heimill aðgangur til skoðunar og eftirlits, þar á meðal töku sýna og myndatöku.
- 14.3 Eftirlitsskyldum aðilum er skylt að veita allar upplýsingar sem nauðsynlegar eru vegna eftirlits með framkvæmd laganna og ber þeim endurgjaldslaust að afhenda sýni sem talin eru nauðsynleg vegna eftirlits
- 14.4 Heilbrigðisnefnd getur sett fram kröfur sem ekki koma fram í skilyrðum þessum, en þó ávallt í samræmi við ákvæði laga, reglugerða og almennra krafna sem eiga við um starfsemina.

## 15 VALDSVIÐ, VIÐURLÖG OG ÞVINGUNARÚRRÆÐI

- 15.1 Rekstraraðili ber að fylgja fyrirmælum viðkomandi heilbrigðisnefndar um kröfur og starfshætti sem varða hollustuhætti. Nefndin getur beitt þvingunarræðum skv. XVII. kafla laga nr. 7/1998 ef frávik verða frá skilyrðum. Þá getur heilbrigðisnefnd upplýst Umhverfis- og orkustofnun um frávik þar sem kemur til að beita stjórnvaldssektum, sbr. XIX. kafla laganna og 50. gr. í reglugerð.

26.febrúar 2026

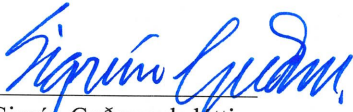
**Starfsleyfisskilyrðin eiga sér m.a. stoð í eftirfarandi lögum og reglugerðum með síðari breytingum:**

Lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, lögum nr. 93/1995 um matvæli, lögum nr. 6/2002 um tóbaksvarnir, reglugerð nr. 903/2024 um hollustuhætti, reglugerð nr. 536/2011 um neysluvatn, lögum nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs, reglugerð nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs, reglugerð nr. 724/2008 um hávaða, byggingarreglugerð nr. 112/2012, reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólphreinsun,

Lög nr. 61/2013 efnalög

Selfossi 9. apríl 2026

f.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands



Sigrún Guðmundsdóttir  
framkvæmdastjóri