



Tímabundið

LEYFI



Með vísan til ákvæða 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, veitir Heilbrigðiseftirlit Suðurlands hér með tímabundið leyfi til neðangreinds:

Leyfishafi: Tónaþing ehf – Tónleikar Bergmál, Þingvöllum
kt: 584458-5540

Vegna: Tónleika – Bergmál – 40 ár frá Höfðafundinum,
Þjóðgarðinum á Þingvöllum

Ábyrgðaraðili: Jakob Frímann Magnússon, kt. 040553-3989,
gsm: 770-0700

Starfsemi:	Leyfið gildir:
Útisamkoma sbr. skilyrði	20. júní 2026 – kl. 12:00-00:00
Veitingasala sbr. skilyrði	20. júní 2026 – kl. 12:00-00:00

Starfsemin skal uppfylla neðangreind starfsleyfisskilyrði fyrir útisamkomur og veitingasölu, eftir því sem við á.

Leyfið er veitt með þeim fyrirvara að öll skilyrði séu uppfyllt við úttekt Heilbrigðiseftirlits Suðurlands með hæfilegum fyrirvara áður en samkoman hefst.

Útisamkoma:

1. Útisamkoma er samkoma sem haldin er utanhúss vegna hátíðahalda eða skemmtana fyrir almenning, á stöðum sem ekki hafa starfsleyfi. Þess skal sérstaklega gætt við staðsetningu samkomusvæðis að gestir verði ekki fyrir ónæði frá umhverfinu og ónæði berist ekki frá samkomusvæði til nálægra íbúðasvæða og trufla ekki að öþörfu aðra óskylda starfsemi á svæðinu.
2. Rekstraraðili ber ábyrgð að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum. Sérstaklega er bent á auknar kröfur sbr. reglugerð nr. 650/2006 um framkvæmd verndurnar vatnasviðs Þingvallavatns.



3. Aðgangur skal vera að neysluvatni, um gæði þess gilda ákvæði reglugerðar um neysluvatn.
4. Fjöldi snyrtinga skal vera í samræmi við 31. gr í hollustuháttareglugerð nr. 903/2024. Á bæjarhátíðum er heimilt að taka tillit til aðgengi almennings að snyrtingum sem fyrir eru á svæðinu, þegar fjöldi útisalerna er áætlaður. Taka skal mið af þörfum fatlaðra við staðsetningu og stærð snyrtinga. Rekstraraðili skal sjá um að snyrtingar séu þrífarnar og tæmdar reglulega og almennt að framkvæmd verði í samræmi við framlagðar áætlanir um salernisaðstöðu, úrgangsmál, hreinsun og annan aðbúnað, eins og lýst hefur verið í samskiptum aðila.
5. Rekstraraðili skal sjá um að umgengni um samkomusvæðið sé góð, að því sé haldið hreinu og snyrtilegu og að almenn öryggissjónarmið séu uppfyllt. Skal svæðið þrifið jafnóðum og skal vöktun vera á þeim þáttum. Ruslabiður skulu vera hæfilega margar og aðgengilegar og þær tæmdar reglulega. Leitast skal við að draga úr sorpmyndun og tryggja endurvinnslu úrgangs svo sem kostur er. Í lok útisamkomunnar skal rekstraraðili láta fara fram allsherjarhreinsun á svæðinu og fjarlægja allt rusl og önnur ummerki sem af samkomunni hlýst og þau mannvirki sem notuð eru sérstaklega vegna hennar.
6. Reglur um akstur á svæðinu skulu vera sýnilegar og akstursleiðir afmarkaðar.
7. Rekstraraðili skal gæta þess að virða þau mörk fyrir hávaða á útisamkomum sem fram koma í töflu V í viðauka með reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.

Veitingasala:

1. Rekstraraðili skal senda HSL lista með hæfilegum fyrirvara yfir þá aðila sem óska eftir að vera með matvælassölu á svæðinu og verða þeir að framvísa gildum starfsleyfum fyrir starfseminni.
2. Starfsemin má ekki hafa í för með sér ónæði svo sem ólykt, umhverfismengun og/eða óhollustu í sambandi við geymslu, flutning eða sölu matvæla. Hvað áfengisveitingar varðar leggur HSL til að sá þáttur verði afmarkaður sérstaklega, enda er hann háður frekari úttekt og leyfisafgreiðslu. Afgreiðsla HSL nær því ekki til áfengisveitinga fyrr en fyrir liggur að rekstraraðstaða sé úttektarhæf.
3. Staðsetning, hönnun, gerð, viðhald og þríf starfssvæðis skal vera þannig að matvælin óhreinast ekki eða spillist. Við hönnun og fyrirkomulag á búnaði skal gæta þess að ekki sé hætta á krosssmið vegna hrárra og matreidda matvæla, efna, hluta, lofts eða vatns.
4. Starfsfólk skal eiga greiðan aðgang að viðunandi salernisaðstöðu, ásamt aðstöðu til handþvotta, almenns hreinlætis og fataskipta.



5. Gæta skal ítrasta hreinlætis við meðferð matvæla. Koma skal á og reka innra eftirlit sem nái til allra hluta fyrirtækisins þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatækja. Umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins skal vera í samræmi við umfang og eðli fyrirtækisins.
6. Öll matvæli skulu geymd við viðeigandi hitastig. Matvæli sem geyma á í kæli eða sem framreiða á köld, skal kæla svo fljótt sem auðið er og geyma við 0 – 4°C. Heitum réttum skal haldið heitum við a.m.k. 60°C.
7. Í söluvagni/tjaldi skal vera sótthreinsandi spritt og einnota hanskar sem starfsmenn skulu nota þegar þeir handleika matvæli. Starfsfólk skal hylja hár ef unnið er við óvarin matvæli. Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður.
8. Starfsfólk skal hafa fengið viðeigandi fræðslu í gæða- og hollustumálum þ.e. um mikilvægi hreinlætis, hanskanotkun, viðeigandi hitastig í matvælum, hættu á krossmengun, smitsjúkdómum og sárnum. Starfsfólk skal hafa kynnt sér bæklinginn „Með allt á hreinu“ eða sambærilegt fræðsluefni og umgengisreglur fyrirtækisins. Sjá slóð á bæklinginn:
https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Baeklingar/medalltahreinu_isl_vef.pdf

Sérstakar kröfur sbr. reglugerð nr. 650/2006 um um framkvæmd verndunar vatnasviðs og lífríkis Þingvallavatns:

1. Heilbrigðisnefnd Suðurlands gerir þá kröfu til fráveitu frá starfsleyfisskyldum atvinnurekstri á þessu svæði að skólpi sé safnað í **safntanka** og losað í heild sinni og keyrt í burtu sbr. 15. gr. reglugerðar nr. 650/2006 að taka skal mið af vernd svæðisins og að þau mengunarefni í skólpi sem Þingvallavatn er talið viðkvæmt fyrir séu hreinsuð ítarlega. Að öðru leyti vísað í reglugerð nr. 1450/2025 um fráveitur og skólphreinsun
2. Skv. 2. mgr. 6. gr. ofangreindrar reglugerðar er óheimilt að geyma eiturefni og hættuleg efni þ.m.t. **olíur** og **bensín**, innan verndarsvæðis Þingvallavatns sem spillt geta vatnsgæðum þess, sbr. þó 21. gr. reglugerðar.
3. Skv. 21. gr. reglugerðar nr. 650/2006 er einungis er heimilt að hafa neyslugeyma fyrir olíu og eiturefni og hættuleg efni sem ætluð eru til notkunar innan svæðisins t.d. vegna landbúnaðar og **fyrirtækja með starfsleyfi** á verndarsvæðinu. Geymarnir skulu vera samkvæmt fullnægjandi mengunarnakröfum og allur frágangur miðaður við að mæta óhöppum við áfyllingu. Afla skal leyfis heilbrigðisnefndar Suðurlands fyrir byggingu og notkun olíugeyma og geyma fyrir eiturefni og hættuleg efni. Í leyfi skal setja kröfur um lekavarnir, um eftirlit með lekavarnabúnaði og viðbrögð við óhöppum.

Farið skal að fyrirmælum Þingvallanefndar, sveitarfélags, byggingarnefndar, brunavarna og lögreglunnar um staðsetningu, opnunartíma og búnað er nær til ofangreindrar



starfsemi.

Leyfi þetta er bundið við ofanskráða kennitölu, aðsetur og starfsemi. Leyfishafi skal uppfylla allar þær kröfur sem gerðar eru til starfseminnar í lögum. Leyfið fellur úr gildi ef eitt eða fleiri nefndra atriða breytast. Óheimilt er að hefja aðra starfsemi en leyfið nær til, nema að fengnu samþykki Heilbrigðiseftirlits Suðurlands.

Selfossi, 26. febrúar 2026,

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

Sigrún Guðmundsdóttir
framkvæmdastjóri

Tímabundið leyfi

Almenn starfsleyfisskilyrði vegna hollustuhátta, sbr. lög 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir

1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

- 1.1 Skilyrði þessi eru almenn fyrir starfsleyfisskyldan atvinnurekstur 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 frávik 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 leyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi skilyrði.
- 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 hætt 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 háttað 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 sorpílata 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, gististaði í flokki II, III og IV, mötuneyti, 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 veitingasali að uppfylltum skilyrðum í 43. gr. reglugerðar nr. 903/2024 um hollustuhætti. Rekstraraðilar skulu tilkynna viðkomandi heilbrigðisnefnd sé ákvæði þessarar heimildar nýtt.

11. EFTIRLIT

- 11.1 Heilbrigðisnefnd fer með eftirlit með starfsemi rekstraraðila.
- 11.2 Eftirlitsaðila skal heimill aðgangur til skoðunar og eftirlits, þar á meðal töku sýna og myndatöku.
- 11.3 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.
- 11.4 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.

12. VALDSVIÐ, VIÐURLÖG OG ÞVINGUNARÚRRÆÐI

- 12.1 Rekstraraðili ber að fylgja fyrirætlum viðkomandi heilbrigðisnefndar um kröfur og starfshætti sem varða hollustuhætti. Nefndin getur beitt þvingunarúrræðum 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 stjórnsvaldssektum, sbr. XIX. kafla laganna og 50. gr. í reglugerð.

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. 536/2001 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. 798/1999 um fráveitur og skólp, lög nr. 61/2013 efnalög.