



Reykjavíkurborg  
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

## STARFSLEYFI

fyrir sendingaþjónustu matvæla (Wolt Enterprises Iceland) að Bjargargötu 1, F2327933, rými 010101.

Nafn leyfishafa: Wolt Enterprises Iceland ehf.

Heimilisfang: Efstaleiti 5 Póstnúmer: 103

Kennitala: 640123-1170

Útgáfudagur leyfis: 14. mars 2023

Gildir til: 14. mars 2035

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir með síðari breytingum og laga nr. 93/1995 um matvæli þegar um matvæli er að ræða. Leyfishafi skal hlíta ákvæðum framangreindra laga, einnig laga nr. 6/2002 um tóbaksvarnir með síðari breytingum. Einnig ákvæðum annarra laga, reglugerða og starfsleyfisskilyrða sem um starfsemina kunna að gilda.

Leyfið er einnig gefið út með sértækum starfsleyfisskilyrðum Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur fyrir Wolt heimsendingaþjónustu með matvæli.

Fyrirhugaðar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit. Við flutning eða eigendaskipti fellur starfsleyfið úr gildi nema nýr rekstraraðili sæki um að leyfið færist yfir á hans nafn.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfinu þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess. Starfsleyfi þetta skal hanga uppi á áberandi stað.

Heimilt er að endurskoða starfsleyfi þegar þörf krefur. Leyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld samkvæmt gildandi gjaldskrá.

Reykjavík, 14. mars 2023

  
HEILBRIGÐISEFTIRLIT  
REYKJAVÍKUR



## Sértæk starfsleyfisskilyrði Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur fyrir Wolt heimsendingarþjónustu með matvæli.

Rekstraraðili: Wolt Enterprises Iceland ehf, kt. 640123-1170

### 1. Leyfi

- Rekstraraðili heimsendingarþjónustunnar skal hafa gilt starfsleyfi hjá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur.
- Starfsleyfisskilyrði þessi gilda fyrir rekstraraðila Wolt heimsendingarþjónustu.
- Starfsleyfisskilyrðin skulu vera aðgengileg hjá rekstraraðila.
- Framsal starfsleyfis er óheimilt.

### 2. Skyldur starfsleyfishafa, matvælaöryggi og markaðssetning

- Rekstraraðili skal sjá til þess að starfsemi og rekstur sé í fullu samræmi við skilyrði þessi og gildandi lög og reglur sem um starfsemina gilda.
- Starfsleyfi skal vera áberandi fyrir viðskiptavinum og vera á heimasíðu fyrirtækisins.
- Rekstraraðili skal starfrækja matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit) sem tekur mið af starfseminni og umfangi hennar.
- Rekstraraðili ber ábyrgð á að matvæli og umbúðir þeirra, sem dreift er, óhreinast ekki eða spillist á annan hátt. Matvæli í flutningi skal geyma þannig að þau verði ekki fyrir skemmdum eða spillist á annan hátt.
- Rekstraraðila er skylt að dreifa eingöngu matvælum frá matvælafyrirtækjum með starfsleyfi.

### 3. Fyrirkomulag á starfsemi

- Heimsendingarþjónusta með matvæli frá veitingastöðum og matvöruverslunum.
- Sala fer fram í gegnum rekstraraðila (app og heimasíða).
- Kvartanir fara fram í gegnum þjónustuborð Wolt og skal Wolt halda utan um þær með skriflegum hætti.

### 4. Flutningstæki og búnaður

- Nota skal þar til gerð flutningstæki til að flytja matvæli, s.s. bíla með kæli- eða frystibúnaði, kælikassa/-töskur, hitakassa/-töskur eða eftir því sem við á.
- Flutningsbúnaður sem notaður er við starfsemina skal ekki vera notaður til einkaafnota.
- Flutningstæki skulu vera auðveld í þrifum og vera á þrifaáætlun. Þrifa þarf flutningstæki áður en þau eru notuð til að flytja matvæli og eftir hverja notkun.



- d. Rekstraraðili skal sjá fyrir nægjanlega góðri aðstöðu til geymslu búnaðar (s.s. töskur) sem ekki eru í notkun. Húsnæði þarf að vera auðvelt í þrifum og meindýrahelt.
- e. Tryggja þarf að matvæli og umbúðir þeirra mengist ekki eða spillist við flutning; t.d. má ekki flytja dýr, reykja eða nota rafsígarettur á sama tíma og matvæli eru flutt.

#### 5. Meðferð matvæla og matvælasnertiefna

- a. Gæta skal fyllsta hreinlætis við flutning, geymslu og meðferð á matvælum og matvælasnertiefnum.
- b. Matvæli, umbúðir þeirra og matvælasnertiefni skulu aldrei standa beint á gólfi og óvarin matvæli aldrei nær gólfi en 50 cm.
- c. Kælivara skal geymd við 0-4°C og frystivara við a.m.k. -18°C. Heitum matvælum skal haldið við 60°C eða hærra hitastig.
- d. Umbúðir utan um matvæli skulu vera heilar, hreinar og þéttar svo matvæli mengist ekki eða spillist við flutning.
- e. Umbúðir utan um matvæli skulu ætlaðar fyrir matvæli.

#### 6. Framleiðslu- og dreifingaraðilar

- a. Öll matvæli skulu framleidd af aðila sem hefur gilt starfsleyfi sem heimilar framleiðslu umræddra matvæla.

#### 7. Miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

- a. Rekstraraðili ber ábyrgð á að miðla upplýsingum um matvæli til neytenda sbr. reglugerð nr. 1294/2014 sem innleiðir hér á landi reglugerð Evrópusambandsins nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.
- b. Óheimilt er að dreifa matvælum þannig að þau blekki neytendur að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif.
- c. Rekstraraðili skal tryggja að matvælaupplýsingar séu auðveldlega tiltækar við sölu matvæla í gegnum app/heimasíðu þannig að neytendur hafi upplýsingar um innihald matvæla (m.a. ofnæmis- og ópolsvalda) og geti þannig tekið upplýsta ákvörðun um kaup á matvælum.

#### 8. Þjálfun starfsfólks

- a. Til staðar skal vera þjálfunaráætlun og skráningar.
- b. Umgengisreglur skulu vera til staðar fyrir starfsmenn sem sjá um flutninga á matvælum. Umgengisreglur skulu kynntar starfsfólki við upphaf starfs.

#### 9. Þrif og ræstiaðstaða

- a. Til staðar skal vera viðunandi aðstaða til þrifa á búnaði.
- b. Efni sem notuð eru skulu vera viðurkennd efni til nota í matvælafyrirtækjum.
- c. Þrifaáætlun og verklýsingar þurfa að vera til staðar.



#### 10. Samningur við efnalaug

- a. Rekstraraðili hefur heimild til að gera þjónustusamning við efnalaug með starfsleyfi frá heilbrigðiseftirliti vegna þrifa og geymslu á töskum sem notaðar eru við heimsendingaþjónustu.
- b. Töskur á ekki að geyma á heimili eða öðru rými sem tengist því, s.s. geymslum, bílskúr eða skúr.

#### 11. Matvælaöryggiskerfi

- a. Matvælafyrirtæki skulu starfrækja matvælaöryggiskerfi (innra eftirlit) sem tekur mið af starfseminni. Það er á ábyrgð stjórnanda matvælafyrirtækisins að greina hættur sem fylgja starfseminni og stjórna þeim með viðeigandi búnaði og eftirliti svo að matvælaöryggi sé tryggt.
- b. Innra eftirlit rekstraraðila skal ná yfir upplýsingagjöf um matvæli, rekjanleika, hitastigseftirlit, þrifaáætlun, þrif, kvartanir og þjálfun og fræðslu starfsmanna.