

## REGLUGERÐ

### um gisti- og veitingastaði.

#### I. KAFLI

##### Almenn ákvæði.

###### 1. gr.

Hver sá, er setja vill á stofn hótél eða annan gisti- eða veitingastað, skal sækja um það skriflega til hlutaðeigandi lögreglustjóra. Umsókninni skal fylgja nákvæm teikning og lýsing af fyrirhuguðu húsnæði ásamt nauðsynlegum skýringum um fyrirkomulag rekstrar og þess, er til rekstrarins þarf, enda hafi eftirlit veitingasölu og gististaðahalds samþykkt viðkomandi teikningu og fallizt að öðru leyti á fyrirkomulag.

Ef eigendur eða forráðamenn veitinga- og gististaða vilja gera einhvers konar breytingar á húsnæði því, er til rekstrarins er ætlað, gilda um það sömu reglur sem um nýbyggingu væri að ræða.

###### 2. gr.

Landlæknir hefur yfirumsjón með rekstri hótela, gisti- og veitingastaða. Er honum heimilt að kveðja sér til aðstoðar við eftirlitið heilbrigðisnefndir og héraðslækna og veita þeim umboð til þess að fara með eftirlitsstörf fyrir sína hönd. Þó skal ráða sérfróðan mann, landlækni til aðstoðar, sem vinnur undir hans stjórn að eftirliti með veitingasölu og gistihúshaldi o. fl.

###### 3. gr.

Eigendum og forstöðumönnum hótela, gisti- og veitingastaða er skylt að hlíta fyrirmælum eftirlitsmanns um lagfæringar til samræmis við kröfur laga nr. 53/1963 og reglugerðar þessarar. Skal eftirlitsmaður tilkynna lögreglustjóra, ef boðum hans er ekki hlýtt innan hæfilegs frests, og er þá lögreglustjóra heimilt að stöðva reksturinn fyrirvaralaust, unz úr hefur verið bætt.

Eftirlitsmanni er heimilt að stöðva reksturinn, svo og sölu og afgreiðslu matvæla fyrirvaralaust um stundarsakir, ef um gróft brot er að ræða á fyrirmælum um hreinlæti eða annað, er valdið gæti hraðsmitun, þar á meðal notkun skemmdra matvæla og sjúkdóma starfsfólks.

###### 4. gr.

Hreppstjórar, svo og lögreglustjórar í kaupstöðum geta veitt leyfi til tækifærisveitinga, allt að einni viku, án þess að umsögn bæjar- eða sveitarstjórnar komi til. Þó skal leitast við að fullnægja öllum kröfum um hollustuhætti, eins og frekast er unnt. Komi í ljós, að um vitavert kæruleysi sé að ræða af hálfu leyfishafa, skal eftirlitsmaður leggja til, að umræddur leyfishafi fái ekki aftur leyfi til tækifærisveitinga.

#### II. KAFLI

##### Gistihús.

###### 5. gr.

Gisthús skal innrétta á sem hagkvæmastan hátt. Það skal hafa fullnægjandi móttökubúnað, almenna setustofu, og hafa á sér þann blæ, sem við á þegar um gistihús er að ræða.

## 6. gr.

Í gistihúsi skulu vera minnst 20 gistirúm, sem ýmist eru í eins manns eða tveggja manna herbergjum.

## 7. gr.

Gólfplötur eins manns herbergis sé minnst 7 m<sup>2</sup>, en tveggja manna herbergis minnst 12 m<sup>2</sup>, auk snyrtiherbergis og fataskáps. Lofthæð í báðum tilfellum skal vera minnst 2.50 m og breidd ekki undir 2.20 m.

## 8. gr.

Gólf í baðherbergjum skulu lögð vatnsheldu efni, en veggir flísalagðir frá gólfi til lofts eða lagðir öðru því efni, er eftirlitið tekur gilt.

## 9. gr.

Kerlaug eða steypibað ásamt vatnssalarni og handlaug skal fylgja hverju herbergi. Þar skal vera spegill, og tengill fyrir rafmagnsrakvél skal vera þar eða í sjálfu herberginu. Tvö vatnsglös séu fyrir hvern gest í baðherberginu, einnig tvö handklæði fyrir hvern gest, og skal annað vera baðhandklæði (frotté).

## 10. gr.

Baðherbergi skulu vera loftræst á viðunandi hátt og þannig frá loftrásum gengið, að ekki geti borizt hljóð á milli herbergja.

## 11. gr.

Hæfilega stór fataskápur skal fylgja öllum herbergjum, svo og töskugrind.

Í hverju eins manns herbergi skulu vera minnst 2 góðir stólar og 3 í tveggja manna herbergjum. Tvennar hurðir skulu vera frá hótलगangi í herbergi. Þar skal einnig vera aðstaða til bréfaskrifta, bréfaqarfa og öskubakki, og skal hvort tveggja vera úr efni, sem ekki getur brunnið.

## 12. gr.

Rúmstæði skulu vera minnst 2 m á lengd og 90 sm á breidd að innanmáli, og þannig frá þeim gengið, að auðvelt sé að búa um rúmin og hreinsa undir þeim. Sengur skulu vera 2 m á lengd og 1.45 m á breidd. Náttborð ásamt leslampa skal vera við hvert rúm. Hverju rúmi skal fylgja rúmabreiða úr efni, sem vel tekur þvotti.

## 13. gr.

Sími og útvarp skal vera í hverju herbergi og einnig gert ráð fyrir, að hægt sé að hafa þar sjónvarp.

## 14. gr.

Þannig skal frá gluggatjöldum gengið, að hægt sé með góðu móti að myrkva herbergið.

## 15. gr.

Búningsherbergi ásamt snyrtiherbergi með W.C. og handlaug skal vera fyrir starfsfólk, sér fyrir karla og konur.

## 16. gr.

Tvöfalt gler skal vera í öllum gluggum gistiherbergja og þannig frá herbergjum gengið, að þau séu vel hljóðeinangruð. A. m. k. einn rúðukarmur skal vera opnanlegur í hverjum glugga.

## 17. gr.

Í hverju gistihúsi skal vera línherbergi og skolherbergi og geymsla fyrir ryksugu og önnur hreingerningartæki.

## III. KAFLI

## Búnaður salarkynna og eldhúsa á gisti- og veitingastöðum.

## 18. gr.

Í matsal skal matast við smáborð (2—4 manna) með auðveldri samsetningu fleiri borða. Borð skulu dúkuð hvítum dúkum eða mislitum, úr hör eða því efni, er eftirlitið tekur gilt, og skulu þeir ávallt vera hreinir. Stólar skulu vera þægilegir, setan klædd góðu efni. Setuhæð sófa, sem notaðir eru í veitingasal, skal vera hin sama og setuhæð stóla.

Salarkynni veitingastaða skulu vera vel loftræst, og andrúmsloft þeirra skal vera auðvelt að endurnýja, eftir því sem þörf gerist, án þess að dragsúgur myndist, svo að til óþæginda sé, eða hávaði frá loftræstingu truflfi gesti.

## 19. gr.

Borðbúnaður allur skal ávallt vera úr góðu efni, samstæður og fyllilega viðhlítandi miðað við almennar kröfur, sem gera skal til viðkomandi veitingastaða. Ávallt skulu vera fyrir hendi nægilegar birgðir af hnífapörum, skeiðum, glösum, skálum, bollum, könnum og öðrum búnaði þeirra tegunda, sem nauðsynlegur er til þess að matur verði framreiddur á þann hátt, sem sæmir góðum veitingastað. Kvörn- uð eða sprungin glös eða önnur matarilát er bannað að nota.

## 20. gr.

Snyrtingar, þvagskálar og salerni skulu þannig staðsett, að auðveldur sé aðgangur að þeim, en þó þannig að ekki valdi óþægindum eða truflunum í fordyri eða sölum.

## 21. gr.

Gestir skulu eiga kost á að velja á matseðli um hóflega marga islenzka og alþjóðlega þekktu rétti, er skulu búnir til af kunnáttu og framreiddir hreinlega og snyrtilega. Á veitingastöðum, sem sóttir eru af erlendum gestum, skal leggja fram matseðla á islenzku, ensku og/eða frönsku.

## 22. gr.

Ávallt skal vera viðlátinn einn úr hópi þjónustuliðs gistiherbergja og framreiðslufólks, sem getur talað eitt Norðurlandamál auk enskrar tungu.

## 23. gr.

Í gistihúsum er skylt að framreiða daglega heitan mat og fjölbreyttan morgunverð að morgni.

## 24. gr.

Eldhús skal vera nægilega stórt og rúmgott með nægum geymslum, vinnuherbergi, kæli- og frystiklefa. Eldavél, borðum, þvottavask og öðrum vinnutækjum skal þannig fyrir komið, að auðvelt sé að halda þeim hreinum, svo og veggjum og gólfi.

Allar pönnur og pottar, svo og önnur slík áhöld skulu vera úr ryðfríu stáli eða öðru jafngildu efni. Bannað er að nota glerungshúðuð (emalluðu) áhöld og potta, og eigi mega þau heldur vera úr eir.

Loftræsting skal vera í fullkomnu lagi, vélknúin ef þurfa þykir. Býtibúr skal vera milli eldhúss og veitingasalar. Snyrti- og fataklefum starfsfólks skal vera vel og haganlega fyrir komið. Gólf í eldhúsi skal vera vatnspétt og flisalagt eða úr því efni, sem eftirlitið tekur gilt.

## 25. gr.

Yfirmaður í eldhúsi skal hafa fullnægjandi menntun og starfsreynslu. Matreiðslu- og þjónustufólk skal vera svo margt, að gestir komist hjá ónauðsynlegri bið við venjulega aðsókn. Þá er gestur hefur tekið sæti, skal taka á móti pöntun hans og sjá svo um, að afgreiðsla gangi fljótt og greiðlega.

## 26. gr.

Starfsfólk veitingastaða skal vera hreinlega og snyrtilega til fara. Það skal koma fram við gesti af fullri kurteisi og tillitsemi.

Starfsfólki ber að inna öll störf af höndum svo hljóðlega sem kostur er, og því ber að forðast allt það í orði eða verki, sem gestum má til ama verða.

## 27. gr.

Í veitingahúsi skal vera starfandi að minnsta kosti einn maður, sem gegnir starfi yfirþjóns, annast móttöku gesta og sér um, að þeir fái góða fyrirgreiðslu.

Kvörtunum af hálfu gesta skal koma á framfæri við forstöðumann veitingastaðar svo fljótt sem kostur er.

## 28. gr.

Allt starfsfólk í eldhúsi skal klæðast hvítum vinnufatnaði og hafa hvítar höfuðskýlur. Konur mega þó nota hárnét með ennisborða, ef betur þykir henta.

## 29. gr.

Öll tæki og efni, sem notuð eru til og við framleiðsluna, skulu fullnægja ströngustu hreinlætiskröfum samkvæmt reglugerð nr. 49/1936 um tilbúning og dreifingu matvæla.

## 30. gr.

Eigi má láta ábyrgð á rekstri veitingastaða hvíla á öðrum en þeim, sem til þess hafa hlotið fullkomna sérmenntun.

## 31. gr.

Á öllum gististöðum er skylt að hafa gestabók, gegnumdregna og innsiglaða af viðkomandi lögreglustjóra, og skal hver og einn næturgestur skrá þar nafn sitt og heimilisfang, svo og komu- og burtfarardag, hvaðan komið er og hvert fara skal.

Forstöðumönnum gististaða skal skylt að gefa eftirlitsmanni upp tölu innlendra og útlendra næturgesta, hvenær svo sem eftirlitsmaður óskar þess, einnig þótt þeim hafi verið útveguð gisting á einkaheimilum.

## IV. KAFLI

## Gistiheimili.

## 32. gr.

Gólfplötur eins manns herbergis sé minnst 7 m<sup>2</sup>, en tveggja manna herbergis 12 m<sup>2</sup>. Lofthæð í báðum tilfellum skal vera minnst 2.50 m og breidd ekki undir 2.20 m. Opnanlegur gluggi skal vera í öllum herbergjum.

## 33. gr.

Rúmstæði skulu vera minnst 2 m á lengd og 90 cm á breidd að innanmáli og þannig frá þeim gengið, að auðvelt sé að búa um rúmin og hreinsa undir þeim.

## 34. gr.

Minnst einn góður stóll skal vera fyrir hvern gest á hverju herbergi. Þar skal einnig vera aðstaða til bréfaskrifta, bréfakarfa og öskubakki, og skal hvort tveggja vera úr efni, sem ekki getur brunnið.

## 35. gr.

Fataskápur með hillu og ein töskugrind skal vera í hverju herbergi.

## 36. gr.

Í hverju herbergi skal vera handlaug með heitu og köldu rennandi vatni, spegill og minnst eitt handklæði fyrir hvern gest, einnig tvö vatnsglös fyrir hvern gest.

## 37. gr.

Raftengill fyrir rakvél skal vera í hverju herbergi.

## 38. gr.

Þar sem ekki eru baðherbergi og vatnssalerni með herbergjum, skal eitt baðherbergi ásamt vatnssalerni vera á hverri hæð fyrir hverja 20 gesti. Auk þess skulu vera tvö vatnssalerni á hverri hæð, eitt fyrir karla og eitt fyrir konur.

## 39. gr.

Starfslið gistiheimilis skal hafa eigið vatnssalerni með handlaug, svo og bað út af fyrir sig.

## 40. gr.

Öll böð og snyrtiherbergi skulu vera vel loftræst.

## 41. gr.

Í hverju herbergi skal vera bjölluhnappur, svo að hægt sé að gera starfsliði viðvart, ef sími er ekki í herberginu.

## 42. gr.

Gestir skulu eiga þess kost að njóta aðgangs að síma, annað hvort í hljóðeinangruðum klefa eða með hljóðeinangruðum hjálmi yfir.

## 43. gr.

Hurðir allar að svefnherbergjum skulu vera tvöfaldar, sé ekki um innri forstofu að ræða.

## 44. gr.

Í þeim gistiherbergjum, sem eigi hafa eigið vatnssalerni, skal vera næturgagn í lokuðum skáp.

## 45. gr.

Allajafnan skulu eigi vera nema tvö gistirúm í hverju gistiherbergi.

## 46. gr.

Allar dýnur og legubekkir skulu vera úr góðu efni og hafa hlífðaráklæði (sjúkraudún), sem hægt er að þvo. Lök skulu vera svo stór, að þau megi brjóta undir dýnur. Koddar skulu vera tveir, sæng minnst 1.90 m á lengd og 1.30 m á breidd. Allur rúmfatnaður og handklæði skal vera úr ljósu efni.

## 47. gr.

Legubekki má nota sem rúm, ef stærð þeirra og annar búnaður, sem rúmi skal fylgja, uppfyllir framanskráðar kröfur.

## 48. gr.

Hverju rúmi skal fylgja rúmabreiða úr efni, sem vel tekur þvotti. Náttlampi skal vera við hvert rúm.

## 49. gr.

Sömu reglur skulu gilda um matsali, snyrtiherbergi, eldhús og annan aðbúnað þar að lútandi, sem tilgreindar eru í 18. til 30. grein reglugerðar þessarar.

## V. KAFLI

## Sérkröfur til fjallagistihúsa.

## 50. gr.

Fjallagistihús skulu hafa það fyrir a. m. k. hverja 10 gesti ásamt salernum, sér fyrir karla og konur.

## 51. gr.

Fjallagistihús skulu hafa, auk þess sem krafizt er af gistiheimilum, sérstaka skíðageymslu ásamt aðstöðu til skíðasmurnings. Hitakerfi hússins skal vera þannig frá gengið, að hægt sé að halda minnst 18° C hita innan dyra. Auk veitingasalar skal vera setustofa búin þægilegum húsgögnum.

## 52 gr.

Í slíkum gistihúsum skal, ef verulegur hluti gesta dvelst þar dögum saman, vera hægt að sjá gestum fyrir skemmtunum eða tómsundaiðkunum af einhverju tagi.

## 53. gr.

Fatageymslur skulu vera nægar fyrir hlífðarföt og annan þann útbúnað, er gestir kynnu að hafa með sér.

## 54. gr.

Eldhús skulu vera vönduð og þægileg og öll vinna þar innt af höndum af kunnáttu, svo og framreiðsla. Allar máltíðir skulu að jafnaði framreiddar í matsal á fyrir fram ákveðnum tíma. Nægar geymslur skulu fylgja hverju eldhúsi.

## 55. gr.

Gistiherbergi skulu hlíta sömu reglum og gilda um gistiheimili.

## 56. gr.

Eldhúsáhöld öll skulu vera úr ryðfríu stáli eða öðru jafngildi efni. Bannað er að nota emaileruð áhöld eða potta, og eigi mega þau heldur vera úr eir.

Öll matarílát skulu vera heil, hreinleg og þægileg í notkun og í sama stíl, eftir því sem við verður komið.

## 57. gr.

Um matreiðslu- og framreiðslufólk vísast til 25.—30. greinar reglugerðar þessarar.

## VI. KAFLI

## Um verbúðir og matstofur þeirra.

## 58. gr.

Í verbúðum, verkamannaskýlum og öðrum þess konar húsum skulu vera nægilega mörg vatnssalerni, þvagstæði og handlaugar. Loftrými, loftræsting og hiti skal vera nægilegt og fyllsta þrifnaðar gætt í hvívetna. Skal heilbrigðisfulltrúi, ef starfandi er á viðkomandi stað, hafa eftirlit með, að þessu sé framfylgt.

## 59. gr.

Matsalir skulu vera rúmgóðir, hjartir og vel loftræstir, svo og nægur hiti, gólf þannig gerð, að auðvelt sé að þrifa þau eftir hverja máltíð. Matborð skulu lögð hörðu plasti eða öðru jafngildu efni, stólar eða bekkir skulu vera þægilegir til setu. Loft hæð 2.5 m. Borð, stóla, gluggakistur og annað þess háttar skal hreinsa daglega. Ekki má sópa gólf, aðeins þvo.

## 60. gr.

Eldhús skulu búin fullkomnum tækjum til suðu, steikingar, tilbúnings og framreiðslu matar. Loftræsting skal vera í fullkomnu lagi, vélknúin ef með þarf. Gólf vatnsheld og með niðurföllum, svo að auðvelt sé að þrifa þau. Matargeymslur séu í góðu lagi og með kælitækjum. Starfsfólk skal vera klætt í hrein, hvít vinnuföt, og nota hvít höfuðföt, konur hárnét eða aðrar höfuðskýlur. Eldhússtarfsfólk skal og hafa greiðan aðgang að salernum og handlaugum, sápu, handþurrkum og naglabursta.

## 61. gr.

Öll matarilát skulu þvegin vandlega úr heitu sóda- eða sápuvatni. Glös, bollar, könnur, diskar og hnífapör skulu soðin í 1–2 mínútur eftir uppþvott og sjálfþurrkuð.

## VII. KAFLI

## Söluskálar.

## 62. gr.

Í öllum söluskálum, hvar sem staðsettir eru, skal vera salerni og handlaug með sápu og handþurrku fyrir starfsfólk.

## 63. gr.

Sé söluskáli jafnframt biðskýli fyrir farþega með áætlunarbifreiðum, skal þar vera salerni, þvagskálar, handlaug með sápu og handþurrkum úr hör eða pappír til afnota fyrir gesti. Hafa má hreinlætisherbergi læst með lykli, þó þannig að lykill sé ávallt tiltækur hjá afgreiðslufólki.

## 64. gr.

Þeir söluskálar, sem selja mat, t. d. pylsur, svið, smurt brauð o. þ. h., skulu gæta fyllsta hreinlætis í meðferð matvælananna við suðu, geymslu og afgreiðslu. Skal þar farið eftir tilsögn eftirlitsmanna.

## 65. gr.

Meðferð á pylsum skal þannig hagað, að pylsur skulu ávallt geymdar í kæli og ekki meira magn en aðsókn gefur tilefni til haft í suðupotti tilbúið til afgreiðslu.

## 66. gr.

Kryddefni, svo sem sinnep og tómatsósu, skal geyma í lokuðum ilátum, t. d. plastflöskum með túðu eða plastkönnum með stút, þannig að ekkert ryk eða önnur óhreinindi geti þau óhæf til neyzlu.

## 67. gr.

Matvöru alla skal afgreiða til neytenda í smjörpappír eða þar til gerðum umbúðum.

## 68. gr.

Þeir söluskálar, sem selja mjólkuris eða rjómaís tilbúinn á staðnum eða aðkeyptan, skulu gæta fyllsta hreinlætis við tilbúning og afgreiðslu og hlíta þar að lútandi fyrir mælum eftirlitsmanns.

## 69. gr.

Allt ísfrauð, sem selt er í stórum skömmtum eða smáum til neyzlu á staðnum, skal vera mjólkuris með að minnsta kosti 6% fitu.

## 70. gr.

Öll tæki og efni, sem notuð eru við framleiðsluna skulu fullnægja ströngustu hreinlætiskröfum samkvæmt almennum reglum um tilbúning og dreifingu á matvælum og öðrum neyzlu- og nauðsynjavörum.

**Undanþáguheimildir.****71. gr.**

Gisti- og veitingastaðaeftirliti ríkisins er heimilt að veita undanþágur frá ákvæðum reglugerðar þessarar, þó því aðeins að því er varðar eftirtalin ákvæði:

Í 5. gr., um almennar setustofur.

Í 9. gr., um að kerlaug eða steypibað skuli fylgja hverju herbergi.

Í 11. gr., um að tvennar hurðir skuli vera milli svefnherbergis og hótलगangs, svo og í 43. gr., um sama efni, að því er varðar gistiheimili.

Í 12. gr. og 33. gr., um lengd og breidd rúma.

Í 13. gr., um síma og útvarp í hverju herbergi.

Í 15. gr., að snyrtiherbergi starfsfólks séu aðskilin frá snyrtiherbergjum gesta.

Undanþágur þær, sem hér um ræðir, séu því aðeins veittar, að um minni háttar rekstur sé að ræða og að sérstaklega standi á, að dómi gisti- og veitingastaðaeftirlitsins.

**72. gr.**

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 53 20. apríl 1963, um veitingasölu, gististaðahald o. fl., og birtist hér með til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

*Samgöngumálaráðuneytið, 30. júní 1964.*

**Ingólfur Jónsson.**

*Brynjólfur Ingólfsson.*

**R E G L U R**

**fyrir félagsheimili Skriðuhrepps í Eyjafjarðarsýslu.**

**1. gr.**

Nafn félagsheimilisins er Melar.

Lóðin er eignarlóð 3400 m<sup>2</sup> að stærð, lögð til af Ungmennafélagi Skriðuhrepps.

Eigendur félagsheimilisins eru þessir:

Skriðuhreppur að 74/100,

Ungmennafélag Skriðuhrepps að 18/100,

Kvenfélag Hörgdæla að 8/100.

**2. gr.**

Húsnefnd (framkvæmdanefnd) kjörin árlega stjórnar félagsheimilinu. Hún er þannig skipuð, að stjórn hvers félags, sem er meðeigandi í félagsheimilinu, kýs einn mann í nefndina. Varamenn skulu kjörnir á sama hátt. Húsnefnd skiptir sjálf með sér verkum. Hún skal halda nákvæma gerðabók um störf sín. Hætti félagsheimilið störfum, skal afhenda Þjóðskjalasafninu gerðabækur þess til vörzlu.

**3. gr.**

Húsnefnd heldur fundi, er þurfa þykir. Skyld er henni að halda fund, ef einn nefndarmaður óskar þess. Aðalfundur eigenda félagsheimilisins skal haldinn í janúar ár hvert. Skulu þangað kvaddir, með hæfilegum fyrirvara, stjórnendur allra