

STARFSLEYFI

Fagradalsbleikja ehf.

ÍSAT nr. 15.20.9.0 – Önnur ótalin fiskvinnsla

ÍSAT nr. 41.00.0.8 – Einkavatnsból

ÍSAT nr. 05.02.2.0 – Land- og kvíaelði, matfiskur

Fagradal

871 Vík

kt. 490689 2149

Nafn og kt. rekstraraðila: **Fagradalsbleikja ehf., kt. 490689 2149**

Heimilisfang: **Fagradal, 871 Vík**

Útgáfudagur: 2. júní 2010

Gildir til: 2. júní 2022

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir með síðari breytingum, lögum nr. 93/1995 um matvæli msbr., þegar um matvæli er að ræða og laga nr 52/1988 um eiturefni og hættuleg efni 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 fiskvinnslur ásamt greinargerð, fiskeldi ásamt greinargerð, fyrir
vatnsból Fagradal og viðmiðunarreglur fyrir matvælavinnslu
dags. 2. júní 2010**

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 sæki um að leyfið færist yfir á hans nafn. Ef fyrirtækið hættir rekstri skal það tilkynnast með formlegum hætti til Heilbrigðiseftirlits Suðurlands og fellur starfsleyfið þá úr gildi.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt 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.

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

Austurvegi 56, 800 Selfossi kt. 480284 0549 Sími 480 8220

Selfossi, 2. júní 2010


Elsa Ingjaldsdóttir
framkvæmadastjóri



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

Starfsleyfisskilyrði fyrir fiskeldi á landi

Fagradalsbleikja ehf

Kt. 490689 2149

ISAT 05.02.2.0

Fagradal, Mýrdalshreppi

Land- og kvíaeldi, matfiskur allt að 200 tonn ársframleiðsla

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1. Starfsleyfið gildir fyrir fiskeldi og seiðaeldi annað en sjókvíaeldi, allt að 200 tonna ársframleiðsla.
- 1.2. Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.3. 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 starfsleyfisskilyrðum. Breytingar á rekstri skal tilkynna til leyfisveitanda.
- 1.4. Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar og umhverfis- og rekstrarþáttum tengdum þeim. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
 - a) Vatnsnotkun, framleiðslumagn og afföll.
 - b) Fóðurnotkun og fóðurgerð.
 - c) Losun efna út í umhverfið.
 - d) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
 - e) Magn og gerð hreinsiefna, sótthreinsiefna og lyfja sem notuð voru á árinu.
 - f) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
 - g) Afstöðumynd af stöðinni sem inniheldur m.a. frárennislagnir og hreinsivirki skal vera til staðar. Skrá skal allar breytingar sem gerðar eru á byggingum og frárennislögnum og varða mengunarvarnabúnað.
 - h) Gera skal viðbragðsáætlun vegna mengunaróhappa og neyðaráætlun ef til rekstrarstöðvunar kemur.
 - i) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys.Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

2. Mengunarvarnir og umhverfismál

- 2.1. Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.
- 2.2. Rekstraraðili skal tryggja umhverfisvernd, t.d. með því að fylgjast með ástandi eldisvatns og eldisbúnaðar. Reglulega skal yfirfara botnsíur og annan búnað sem hindrar að fiskar sleppi út í umhverfið.
- 2.3. Fyrirtækinu er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirtækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna.



- 2.4. Beita skal bestu fánlegri tækni við meðhöndlun úrgangs og stefna að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgangs eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og í samræmi við lög og reglur. Spilliefnum og lyfjaleifum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku. Öll brennsla úrgangs er óheimil.
- 2.5. Rekstraraðila er skylt að fyrirbyggja aðgang fugls, meindýra og annarra villtra dýra að eldiskerjum, fóðurgeymslum, fráveitukerfi og úrgangi á vegum fyrirtækisins, eftir því sem frekast er unnt.
- 2.6. Frárennsli frá fiskeldi skal forhreinsa áður en það berst í viðtaka. Hafa skal samráð við viðeigandi heilbrigðiseftirlit. Frárennsli skal vera í samræmi við bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi og skal uppfylla ákvæði reglugerðar 798/1999 og gæða- og umhverfismarkmið í fylgiskjali 1. í reglugerðinni. Rekstraraðili skal gera, eða láta gera, mengunarmælingar til að fylgjast með hvort settum gæða- og umhverfismörkum sé náð, sbr. framangreint fylgiskjal reglugerðar 798/1999. Skrá skal allar slíkar mælingar í innra eftirlit fyrirtækisins.
- 2.7. Skólp frá salernum og hreinlætisaðstöðu skal leitt í fráveitu sveitarfélags eða í rotpró með siturlögn.
- 2.8. Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæði og búnaði að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

3. Umhverfismarkmið

- 3.1. Frárennsli sem rennur beint í viðtaka skal að lágmarki miða við eins þreps hreinsun. Aðstaða til sýnatöku og mælinga í frárennsli skal vera fyrir hendi.
- 3.2. Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta.

Selfossi 2. júní 2010,

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi



Samræmd starfsleyfisráðgjafi vegna mengunarvarna, sbr. lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, með síðari breytingum

Greinargerð með starfsleyfisráðgjafi fyrir fiskeldi á landi

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1. Starfsleyfið gildir fyrir fiskeldi og seiðaeldi annað en sjókvíaeldi.
Greinargerð: Í samræmi við gr. 14.2a og fylgiskjali 2 með reglugerð 785/1999. Eintak af starfsleyfi þessu skal ávallt tiltækt á starfsstöð þar sem eldið fer fram.
- 1.2. Ef um annan starfsleyfisráðgjafan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisráðgjafi.
Greinargerð: Samhliða rekstur þýðir að á sömu starfsstöð fari fram annars konar starfsemi á vegum sama aðila. Það er nauðsynlegt að taka þetta fram, þar sem fyrirtæki með margvíslegan rekstur geta fallið undir fleiri en eitt starfsleyfisráðgjafi.
- 1.3. 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 starfsleyfisráðgjafi.
Breytingar á rekstri skal tilkynna til leyfisveitanda.
Greinargerð: Ábyrgð rekstraraðila er hluti af því að skilgreina gildissvið starfsleyfis. Verði rekstri hætt tímabundið eða varanlega skal gera ráðstafanir, s.s. að farga úrgangi á viðurkenndan hátt. Ganga skal frá húsnæði, tækjum og hráefnum í samræmi við fyrirfram gerða áætlun. Áætlun um frágang vegna rekstrarstöðvunar skal skila til heilbrigðisnefndar og annarra hlutaðeigandi eigi síðar en sex mánuðum eftir gildistöku starfsleyfisins. Vinna skal samkvæmt neyðaráætlun um meðhöndlun eldisfisksins ef kemur til óvæntrar stöðvunar á rekstri eldisstöðvarinnar. Í samræmi við gr. 12.4 og gr. 18.1 í reglugerð 785/1999 skal tilkynna eftirlitsaðila án tafar um stöðvun rekstrar og ráðstafanir þar að lútandi. Einnig skal, í samræmi við gr. 15.7 í reglugerð 785/1999, tilkynna eftirlitsaðila um að fiskeldisstöðin hafi verið tekinn í notkun aftur ef starfsemin hefur legið niðri í meira en mánuð.
- 1.4. Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar og umhverfis- og rekstrarþáttum tengdum þeim. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
 - a) Vatnsnotkun, framleiðslumagn og afföll.
 - b) Fóðurnotkun og fóðurgerð.
 - c) Losun efna út í umhverfið.
 - d) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
 - e) Magn og gerð hreinsiefna, sóttgreinsiefna og lyfja sem notuð voru á árinu.
 - f) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
 - g) Afstöðumynd af stöðinni sem inniheldur m.a. frárennislagnir og hreinsivirki skal vera til staðar. Skrá skal allar breytingar sem gerðar eru á byggingum og frárennislögnum og varða mengunarvarnabúnað.
 - h) Gera skal viðbragðsáætlun vegna mengunaróhoppa og neyðaráætlun ef til rekstrarstöðvunar kemur.
 - i) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys.Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

Greinargerð:

Sbr. reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit. Innra eftirlit er skilgreint sem eftirlit starfsleyfishafa með eigin rekstri, framkvæmt af starfsmönnum hans eða aðkeyptum þjónustuaðila, sem til þess hefur tilskilin réttindi, í þeim tilgangi að tryggja að kröfur í starfsleyfi eða reglugerðum séu uppfylltar. Samkvæmt gr. 12.6 í reglugerð 786/1999 er heimilt



að draga úr reglubundnu mengunarvarnaeftirliti hjá atvinnurekstri sem er með innra eftirlit með þeim eftirlitsþáttum sem eftirlitsaðili hefur samþykkt. Eigin skráning rekstraraðila á þáttum sem hér eru taldir upp er því forsenda þess að draga megj úr reglubundnu eftirliti með rekstrinum þegar fram líða stundir.

Liður a) - g)

Mikilvægt er að fylgjast með úrgangsmýndun, hreinsivirkjum og öðrum þáttum til að meta umhverfisáhrif og draga úr hugsanlegri mengun skv. 12. gr í reglugerð 785/1999. Rekstraraðili skal halda skrá yfir helstu atriði sem varða mengunarvarnir, svo sem um hreinsun. Skrá skal upplýsingar um tæmingu á seyru, þ.e. hvenær tæming fór fram, um magn og um förgun seyrunnar. Fylgjast skal með losun mengandi efna frá öllum þáttum starfseminnar, hvort sem losað er í loft, vatn eða haf.

Liður h) - i)

Rekstraraðili skal, í samræmi við lög nr. 33/2004 um varnir gegn mengun hafs og stranda, útbúa viðbragðsáætlun til þess að taka á hugsanlegri hættu vegna bráðamengunar. Í viðbragðsáætlun skulu koma fram áætlanir um viðbrögð vegna bráðamengunar. Viðbragðsáætlunin skal vera aðgengileg eftirlitsaðila. Útbúa skal neyðaráætlun, í samræmi við gr. 16i í reglugerð nr. 738/2003 um urðun úrgangs, sem gripið er til ef kemur til óvæntrar stöðvunar á rekstri eldisstöðvarinnar. Neyðaráætlunin skal innihalda bráðabirgðakröfur um meðferð og förgun eldisfisksins ef kemur til lokunar og eftirlit í kjölfar hennar.

Neyðaráætlunin skal vera aðgengileg eftirlitsaðila.

Verði óhapp eða slys sem hefur í för með sér losun mengandi efna í umhverfið skal þegar í stað gripa til aðgerða skv. viðbragðsáætlun, til þess að fyrirbyggja að mengun valdi skaða á umhverfi. Verði bilun í mengunarvarnabúnaði skulu þegar í stað hafnar nauðsynlegar lagfæringar. Slik atvik skal tilkynna til eftirlitsaðila sem metur hvort þörf sé frekari aðgerða. Tilkynna skal Umhverfisstofnun um tilfelli þar sem hætta er á bráðamengun.

2. Mengunarvarnir og umhverfismál

2.1. Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.

Greinargerð: Sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, sbr. einnig reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Rekstraraðili skal nota bestu fánlegu tækni (BAT) við mengunarvarnir eins og hún er skilgreind í reglugerð nr. 785/1999 og í norrænni skýrslu um bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi. Nánari upplýsingar um BAT er að finna á vef Umhverfisstofnunar www.ust.is/bat.

2.2. Rekstraraðili skal tryggja umhverfisvernd, t.d. með því að fylgjast með ástandi eldisvatns og eldisbúnaðar. Reglulega skal yfirfara botnsiur og annan búnað sem hindrar að fiskar sleppi út í umhverfið.

Greinargerð:

Rekstraraðili skal tryggja umhverfisvernd sbr. gr. 14.2m í reglugerð 785/1999, m.a. með því að a) tryggja gæði eldisvatns, b) tryggja að búnaður sé í lagi, c) tryggja gott heilbrigðisástand eldisstofsins og d) draga úr öðrum umhverfisáhrifum, t.d. með hóflegri fóðrun og með því að draga úr notkun efna og lyfja til fyrirbyggja mengun í viðtaka. Gera skal nauðsynlegar ráðstafanir til þess að koma í veg fyrir mengunaróhöpp og sleppingar fiska. Rekstraraðili skal gera eftirlitsaðila grein fyrir á hvern hátt umhverfisvernd er tryggð við rekstur stöðvarinnar.

2.3. Fyrirtækinu er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta.

Greinargerð:

Í samræmi við 16. gr. í reglugerð 737/2003 um meðhöndlun úrgangs. Við gerð og staðsetningu mannvirkja og tækja við rekstur allan, skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra umhverfis, heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað á lóð fyrirtækisins skal geyma þannig að hvorki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir starfsemi eða íbúa í nágrenninu. Halda skal húsnæði, athafnasvæði og búnaði þrifalegum og í samræmi við lög og reglur. Benda má sérstaklega á auglýsingu 582/2000 um almenn starfsleyfisskilyrði fyrir mengandi starfsemi þar sem m.a. eru gefin lágmarksskilyrði fyrir frágangi á lóð og húsnæði.

- 2.4. Beita skal bestu fánlegri tækni við meðhöndlun úrgangs og stefna að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgangs eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og í samræmi við lög og reglur. Spilliefnum og lyfjaleifum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku. Öll brennsla úrgangs er óheimil.

Greinargerð:

Í samræmi við 11. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. Spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins heldur skal þeim skilað til viðurkenndrar móttökustöðvar. Geyma skal spilliefni og hættuleg úrgangsefni þar sem ekki er hætt á að umbúðir þeirra verði fyrir hnjaski.

- 2.5. Rekstraraðila er skylt að fyrirbyggja aðgang fugls, meindýra og annarra villtra dýra að eldiskerjum, fóðurgeymslum, fráveitukerfi og úrgangi á vegum fyrirtækisins, eftir því sem frekast er unnt.

Greinargerð:

Í samræmi við ákvæði í 11. gr. reglugerðar nr. 941/2002, hollustuhætti og 16. - 17. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrífist ekki eða taki sér bólfestu á athafnasvæðum rekstraraðila. Rekstraraðili skal hindra aðgang villtra fugla og spendýra sem sækja að hreinsibúnaði og úrgangi stöðvarinnar.

- 2.6. Frárennsli frá fiskeldi skal forhreinsa áður en það berst í viðtaka. Hafa skal samráð við viðeigandi heilbrigðiseftirlit. Frárennsli skal vera í samræmi við bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi og skal uppfylla ákvæði reglugerðar 798/1999 og gæða- og umhverfismarkmið í fylgiskjali 1. í reglugerðinni. Rekstraraðili skal gera, eða láta gera, mengunarmælingar til að fylgjast með hvort settum gæða- og umhverfismörkum sé náð, sbr. framangreint fylgiskjal reglugerðar 798/1999. Skrá skal allar slíkar mælingar í innra eftirlit fyrirtækisins.

Greinargerð:

Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Losun efna skal vera í samræmi við kröfur í reglugerðum og starfsleyfi. Forhreinunar iðnaðarskólps er krafist skv. reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólp. Forhreinunar getur falist í að fanga aðskotahluti, s.s. umbúðir, verkfæri og álíka hluti, með ristum eða slúkerjum áður en þeir berast í fráveitukerfið, hún getur einnig falist í að fanga agnir og efnasambönd frá vinnslunni með botnfellingu eða fleytingu olíu og fituefna. Kröfur um hreinsivirki er að finna í 25. og 26. gr. reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Seyru úr hreinsibúnaði við frárennsli frá eldiskvíum skal koma til endurvinnslu eða förgunar sem föstum úrgangi, í samræmi við reglugerð 799/1999 um meðferð seyru. Auðvelt skal vera að komast að setþróum fyrir seyru til að dæla úr þeim, og skal það gert áður en safnrými seyru er fyllt. Seyru má nýta sem áburð á land eða koma fyrir á viðurkenndum förgunarstað fyrir úrgang. Ef rekstraraðili getur sýnt fram á að styrkur og magn efna í frárennsli er undir umhverfismörkum getur heilbrigðisfulltrúi/heilbrigðisnefnd veitt undanþágu frá kröfum um forhreinunar. Rekstraraðili hefur frest til 31. október 2007 til að framkvæma viðeigandi breytingar á mengunavarnarbúnaði þannig að hann uppfylli ákvæði um bestu fánlegu tækni.



2.7. Skólp frá salernum og hreinlætisaðstöðu skal leitt í fráveitu sveitarfélags eða í rotþró með siturlögn.

Greinargerð:

Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Rotþró og siturlagna er krafist skv. 13. gr. reglugerðar 798/1999 um fráveitur og skólp. Um fyrirkomulag og staðsetningu rotþró og siturlagna skal fara samkvæmt fyrirmælum bygginganefndar og heilbrigðisnefndar og vera í samræmi við leiðbeiningarg Umhverfisstofnunar um rotþrær og siturlagnir.

2.8. Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæði og búnaði að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

Greinargerð:

Verði rekstri hætt þá sé það tryggt að frágangur á athafnasvæði sé ásættanlegur..

3. Umhverfismarkmið

3.1. Frárennsli sem rennur beint í viðtaka skal að lágmarki miða við eins þreps hreinsun. Aðstaða til sýnatöku og mælinga í frárennsli skal vera fyrir hendi.

Greinargerð:

Sbr. reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns og reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. 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*
- efni sem veldur óþægilegri lykt, lit eða gruggi*

3.2. Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta.

Greinargerð:

Sbr. 27. og 28. gr. reglugerðar nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit og sbr. gæðamarkmið í fylgiskjali 1 og 2 með reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólp. Dæmi um aðgerðir til úrbóta eru t.d. að draga úr fôðrun eða bæta hreinsibúnað.

Selfossi 2. júní 2010,

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi

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

Starfsleyfisskilyrði fyrir fiskvinnslu

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1 Starfsleyfisskilyrðin gilda fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinerung niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.
- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.3 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 starfsleyfisskilyrðum.
- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
 - a) Afstöðumynd af stöðinni sem sýnir m.a. frárennislagnir og hreinsivirki sem kunna að vera til staðar, og safna skal upplýsingum um breytingar, viðhald og tæmingu þeirra.
 - b) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
 - c) Gerð kæli- og frystikerfa sem notuð eru í fyrirtækinu ásamt viðhaldi búnaðarins.
 - d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
 - e) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys. Bregðast skal skjótt við ef mengunaróhöpp verða. Gera skal viðbragðsáætlanir þar sem við á.
 - f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna rekstrar starfsstöðvarinnar. Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

2. Varnir gegn mengun umhverfis

- 2.1 Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.
- 2.2 Fyrirtækinu er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Vélar og tæki, hráefni, úrgang og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirkæpisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæi fyrirtækisins skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.
- 2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.
- 2.4 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.
- 2.5 Takmarka skal hávaða frá starfseminni eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk



skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.

- 2.6 Stefnt skal að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgang eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar og spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spilliefnum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku.
- 2.7 Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrífist ekki eða taki sér bólfestu á athafnasvæðum rekstraraðila. Rekstraraðili skal hindra aðgang villtra fugla og spendýra sem sækja að hreinsibúnaði og úrgangi.
- 2.8 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávallt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað óleyfileg útlosun og haldin skal dagbók um allt sem viðkemur viðhaldi og rekstri kælimiðla. Fara skal eftir leiðbeiningum frá heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.
- 2.9 Ef mengunaróhapp verður, s.s leki hættulegra efna eða slys í meðhöndlun á hráefni eða úrgangsefnum, skulu tafarlaust gerðar ráðstafanir til að stöðva útbreiðslu efnanna og hreinsa upp það sem þegar hefur lekið niður. Fylgja skal viðbragðsáætlun þar sem við á.
- 2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hættulegu efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.
- 2.11 Verði rekstri hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að hvorki mengunar- eða slyshættu.

3. Losunarmörk og sýnataka

- 3.1. Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.
- 3.2. Ef frárennsli rekstraraðila rennur beint í viðtaka skal hann uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til losunar tiltekinna efna með umhverfismörkum í viðeigandi reglugerðum.
- 3.3. Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.

Selfossi 2. júní 2010


Sigrún Guðmunésdóttir
heilbrigðisfulltrúi



Matvælavinnslur

Viðmiðunarreglur

Örugg matvæli – allra hagar

Efnisyfirlit

Efnisyfirlit	1
Inngangur	2
Helstu lög og reglugerðir	2
Athafnasvæði og skipulag	3
Almennt um athafnasvæði utandyra.....	3
Almennt um húsakynni	3
Starfsfólk	3
Aðstaða starfsfólks	3
Hreinlæti starfsfólks.....	4
Meðferð og dreifing matvæla.....	4
Flutningur matvæla	4
Vörumóttaka.....	4
Vinnslurými	5
Frekari vinnsla.....	5
Kæli-, frysti- og þurrvörugæmslur	5
Þrif á búnaði	5
Umbúðir	5
Umhverfismál.....	5
Innra eftirlit matvælafyrirtækja.....	6
Helstu reglur um merkingar matvæla.....	6
Ítarefni	6

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.

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í reglugerð nr. 103/2010 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum. Viðmiðunarreglur þessar fyrir matvælavinnslur eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu slíkra fyrirtækja. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru til matvælafyrirtækja af þessari tegund. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja. Allar nánari upplýsingar veitir HES.

Helstu lög og reglugerðir ¹

Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 103/2010 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum.

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Reglugerð nr. 681/2005 um merkingu innihaldsefna matvæla

Reglugerð nr. 410/2009 um merkingu næringargildis matvæla

Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.

Reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum.

Reglugerð nr. 121/2004 um varnarefnaleifar í matvælum.

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli.

Reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti.

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

Reglugerð nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun.

Reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit.

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

¹ Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum og að þetta er ekki tæmandi listi. <http://www.rettarheimild.is/>

Reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs.
Reglugerð nr. 806/2003 um spilliefni.
Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
Reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði.
Reglugerð nr. 586/2002 um ósoneyðandi efni.
Reglugerð nr. 533/1993 um kælikerfi.
Reglugerð nr. 230/1998 um tiltekin efni sem stuðla að auknum gróðurhúsaáhrifum.

Athafnasvæði og skipulag

Almennt um athafnasvæði utandyra

Lóð skal vera snyrtilega umgengin, rykbundin og bundið slitlag með góðum halla að niðurföllum á öllum athafnasvæðum utandyra. Þannig má betur tryggja að óhreinindi berist ekki inn á þau svæði innan dyra þar sem matvæli eru geymd og/eða unnin.

Almennt um húsakynni

Húsakynni skulu vera rúmgóð og uppfylla lágmarkskröfur fyrir aðstöðu til vinnslu matvæla. Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggji:

- lágmarks líkur á krossmengun², annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa³ og sóttþreinsunar⁴, þar sem við á.
- fullnægjandi hitastigs- og rakastjórnun, eftir því sem við á.
- auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Eftir því sem við á skulu gólf, veggir, loft og húsbúnaður gerð úr eða klædd efni sem auðvelt er að þrifa. Þeim skal vera vel við haldið og þau hrein. Gólf skulu halla að niðurföllum og þannig gerð að ekki myndist pollar á þeim.

Lágmarka skal notkun glers á svæðum þar sem unnið er með matvæli, en sé þess brýn nauðsyn er mikilvægt að verja hugsanlega dreifingu glerbrota (t.d. frá ljósastæðum).

Sérstakt lokað og loftræst rými (útsog) skal vera til staðar með ræstivaski og aðstöðu til að geyma ræstiefni og önnur hættuleg efni. Þar skulu einnig geymd áhöld til þrifa eftir því sem við á. Þar sem blautþrif fara fram skal vera upphengi fyrir slöngur og gólfsköfur við vatnskrana.

Meindýravarnir skulu vera til staðar eftir þörfum, þó er gerð krafa um flugnanet í opnanlegum fögum og a.m.k. eitt flugnaljós við hvern inngang (vörumóttöku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósna m.t.t. fjarlægðar frá vinnuborðum og blæstri.

Starfsfólk

Aðstaða starfsfólks

Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnusvæði með veggjum sem ná upp í loft. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hurðir salerna opnast ekki beint inn í vinnusvæði. Aðstaða skal vera til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.

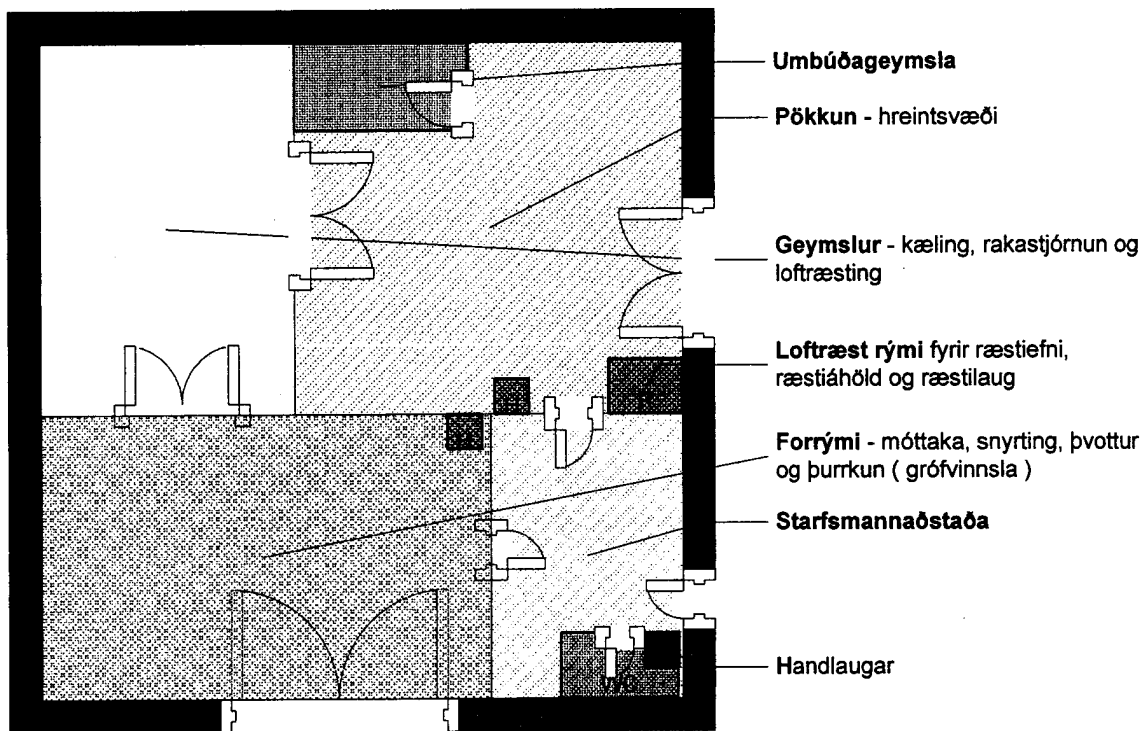
² Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “krossmengun” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

³ Þrif – sérstaklega á gólfum og mótum gólfs og veggja; sérstaklega á snertiflötum matvæla (s.s. bekkir, áhöld og tæki); sérstaklega á loftföstum hlutum; sérstaklega á opnanlegum fögum; sérstaklega á samskeytum, brúnum og ójöfnum.

⁴ Efni til þrifa og gerileyðingar. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

Hreinlæti starfsfólks

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði meðan dvalið/unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.



Mynd: Dæmi um hönnun matvælavinnslu. Athugið myndin sýnir ekki rétt hlutföll m.v. raunverulegar aðstæður.

Meðferð og dreifing matvæla

Flutningur matvæla

Flutningur hráefna og tilbúinna matvæla til og frá fyrirtækinu skal fara fram í lokuðum bifreiðum/ílátum. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í flutningsfarmi og að tryggja að rétt hitastig haldist í vöru (0-4°C / -18°C eða lægra / 60°C). Flutningsrými skal gert úr eða klætt efni sem auðvelt er að þrifa.

Vörumóttaka

Aðstaða til móttöku á matvælum skal vera nægjanlega stór til að taka á móti því hráefni sem kemur til vinnslu. Allt hráefni skal tekið inn í hús við komu og skal ekki undir nokkrum kringumstæðum standa í körum eða öðrum ílátum utanhúss. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í hráefni og sjá til þess að það sé geymt við viðeigandi hitastig, í kælivara við 0-4°C og frystivara við >18°C.

Móttaka á öðrum matvælum og umbúðum skal fara þannig fram að ekki sé hætt á að þau óhreinkist eða spillist.

Vinnslurými

Allar handlaugar skulu vera fristandandi með handfrjálsum blöndunartækjum og skulu vera við þær fljótandi handsápa, einnota pappírshandþurrkur og gerileyðir.

Nægilegur aðskilnaður skal vera á milli hreinna og óhreinna svæða og þess sérstaklega gætt að ekki verði krossmengun á milli hráefnis og unninnar vöru. Ef um frumvinnslu hráefnis er að ræða í sama húsnæði skal vera nægilegur aðskilnaður a.m.k. í tíma.

Borðrymi skal vera í samræmi við umfang starfseminnar. Lýsing skal vera nægjanleg. Kæli- og frystivara skal ekki vera lengur í vinnslu en þörf er á, þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst.

Ef um er að ræða frekari forvinnslu hráefnis skal viðeigandi búnaður vera til staðar.

Frekari vinnsla

Ef frekari vinnsla fer fram svo sem gerð tilbúinna afurða ýmiskonar þarf að vera innréttað sér rými til þeirra starfa sem er aðskilið frá forvinnslu. Til staðar þurfa að vera auk vinnuborða, matvælavaskur, tækjavaskur og handlaug með viðeigandi búnaði. Ef steiking fer fram á staðnum þarf að vera til staðar háfur með útsogi og skal hann vera samþykktur af byggingafulltrúa.

Gæta skal að rétttri meðhöndlun matvæla, m.a. að soðin eða steikt matvæli sem selja á kæld séu kæld eins fljótt niður og unnt er í 0-4°C. Ef afgreiða á matvælin heit skal hitastigi þeirra haldið yfir 60°C.

Salt sem notað er til söltunar skal vera hæft til matvælavinnslu.

Vatn sem notað er í matvælafyrirtækjum skal fullnægja kröfum reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn.

Kæli-, frysti- og þurrvörugeymslur

Nægilegt geymslurými skal vera fyrir kælivörur, frystivörur, þurrvörur og umbúðir með viðeigandi hitastig. Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og í frystum a.m.k. -18°C. Hitamælar skulu vera í öllum kælum og frystum. Matvæli, ílát og umbúðir þeirra skulu ekki standa beint á gólfi eða þétt upp við vegg.

Mikilvægt er að tryggja rétt geymsluskilyrði fyrir matvælin. Gæta skal sérstaklega að því að ekki verði krossmengun á milli hráefnis og unninnar vöru við geymslu.

Þrif á búnaði

Þrif á húsnæði og búnaði skal framkvæma skv. þrifaáætlun og með efnum sem ætluð eru til notkunar í matvælafyrirtækjum. Þrif á áhöldum og ílátum skal framkvæma eins oft og þurfa þykir.

Umbúðir

Einungis skulu notaðar umbúðir sem hæfar eru til notkunar fyrir matvæli. Glas og gaffalmerkið segir m.a. til um það.



Umhverfismál

Meðferð á úrgangi skal þannig háttáð að óþrifnaður og ólykt stafi ekki af. Úrgang skal geyma í lokuðum ílátum/umbúðum og eftir atvikum í kæli ef hann er ætlaður til verðmætasköpunar á öðrum vettvangi.

Sorptunnur eða gámar skulu vera lokuð. Losun og þrif á ílátum sé gerð reglulega.

Kælikerfi skulu merkt með gerð kælimiðils og magni hans og skal viðhaldsbók vera til staðar. Ef á kælikerfum eru samtals 30 kg eða meira af kælimiðlum þarf sérstakt starfsleyfi heilbrigðiseftirlits vegna þeirra.

Takmarka þarf magn úrgangs sem berst út í holræsakerfi frá fyrirtækinu. Koma þarf fyrir sigti í niðurföllum til að fanga sem mest af úrgangi úr skolvatninu.

Innra eftirlit matvælafyrirtækja

Matvælavinnslur eiga að starfrækja innra eftirlit og taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um “**almennit innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum. Innra eftirlitskerfið skal ná til allra starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatækja. Mikilvægt er að umfang og framkvæmd innra eftirlitskerfisins sé aðlagð að umfangi og eðli fyrirtækisins sem notar það.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar eru í bæklingi sem nálgast má hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Matvælastofnun:

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks – <http://www.mast.is/eydublod/heilsufarsskyrslur>.
- Hreinlætisáætlun
 - Umgengnisreglur starfsfólks og gesta
 - Meindýravarnir
 - Þrifaáætlun
- Eftirlit við vörumóttöku (s.s. uppruni vöru, skynmat, hitastig o.fl.) og viðbrögð við frávikum
- Stjórnun á hitastigi (og rakastigi)

Helstu reglur um merkingar matvæla

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill. Merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Hvað varðar merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds⁵ útgefna af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og reglugerðar nr. 503/2005 um merkingu matvæla. Einnig vísað á vef Matvælastofnunar t.d. eyðublöð varðandi fullyrðingar ofl.: <http://www.mast.is/eydublod/matvaeli>

- Þegar vöru er pakkað á sölustað í augsýn kaupanda er ekki bein krafa gerð um merkingar, hinsvegar skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda sömu upplýsingar og annars kæmu fram á forpökkuðum matvælum (sbr. 28. gr. merkingareglugerðarinnar).
- Þegar vara er forpökkuð skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum, eftir því sem við á (sbr. 6. gr. merkingareglugerðarinnar):
 1. Vöruheiti.
 2. Innihaldslýsing.
 3. Magn innihaldsefna eða flokka þeirra.
 4. Nettóþyngd.
 5. Geymsluskilyrði.
 6. Geymsluþol.
 7. Heiti eða fyrirtækjaheiti og heimilisfang framleiðanda, pökkunaraðila eða seljanda með aðsetur á Evrópska efnahagssvæðinu.
 8. Upplýsingar um uppruna eða framleiðsluland.
 9. Notkunarleiðbeiningar.
 10. Styrk vínanda.
 11. Framleiðslulotu.

Ítarefni

- Fræðslubæklinginn *Með allt á hreinu* má nálgast án endurgjalds hjá HES og MAST, innihald bæklingisins er einnig hægt að nálgast á vefslóðinni: <http://www.mast.is/flytileidir/matvaeli/medhondlun-hreinlaeti/medalltahreinu>

⁵ <http://www.ust.is/Frodleikur/UtgefidEfni/KortOgBaeklingar/nr/892>

sjá einnig bæklinginn í pdf. formi á íslensku, ensku og pólsku, ásamt fleiri fræðslubæklingum á vefslóðinni:

<http://www.mast.is/utgafa/baeklingar>

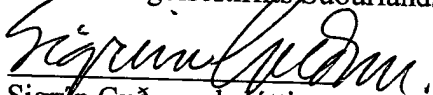
- Fræðslubækling um **umbúðir matvæla** má nálgast án endurgjalds hjá HES og MAST, upplýsingar um kröfur til merkinga er einnig hægt að nálgast á vefslóðinni:

<http://www.mast.is/flytileidir/matvaeli/merkingar/almennarmerkingar>

- Á vef Matís ohf. er að finna bæklinga, hér eru tenglar á nokkra þeirra:
 - Matarsjúkdómar af völdum örvera; <http://matis.is/media/utgafa/Pistill-12.pdf>
 - Niðurlagning; <http://www.matis.is/media/utgafa/Pistill-8.pdf>
 - Reyking matvæla; <http://matis.is/media/utgafa/Pistill-9.pdf>
 - Frysting og geymsla frystra sjávarafurða; <http://matis.is/media/utgafa/Pistill-13.pdf>

Selfossi 2. júní 2010

f.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands



Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi

Greinargerð með starfsleyfisskilyrðum fyrir fiskvinnslu

Umhverfispættir í matvælavinnslu

Matvælavinnsla getur haft margvísleg áhrif á umhverfið. Þeir þættir sem fjallað er um í starfsleyfisskilyrðum snúa að frárennsli, útstreymi í andrúmsloft, úrgangi, ásamt umgengni í og við starfsstöðina.

	Mikilvægi umhverfisþátta		
	Lítið	Nokkuð	Mikið
Húsnæði og búnaður	X		
Umgengni		X	
Vatns- og frárennismál			X
Lífrænn úrgangur			X
Ólífrænn úrgangur		X	
Loftegæði og ólykt		X	
Spilliefni og hættuleg efni	X		
Kæling og kælimiðlar			X
Eigið eftirlit		X	
Mengunaróhöpp	X		

Greinargerðir með einstökum ákvæðum starfsleyfisskilyrðanna.

- 1.1 Starfsleyfisskilyrðin gilda fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinerung, niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.

Greinargerð:

Skv. fylgiskjali 2 með reglugerð 785/1999.

- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan samhliða rekstur er að ræða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.

Greinargerð:

Samhliða rekstur þýðir að á sömu starfsstöð fari fram annars konar starfsemi á vegum sama aðila. Það er nauðsynlegt að taka þetta fram, þar sem fyrirtæki með margvíslegan rekstur geta fallið undir fleiri en eitt starfsleyfisskilyrði.

- 1.3 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 starfsleyfisskilyrðum.

Greinargerð:

Ábyrgð rekstraraðila er hluti af því að skilgreina gildissvið starfsleyfis.

- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:

Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.

Greinargerð:

Sbr. reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit. Innra eftirlit er skilgreint sem eftirlit starfsleyfishafa með eigin rekstri, framkvæmt af starfsmönnum hans eða aðkeyptum þjónustuaðila, sem til þess hefur tilskilin réttindi, í þeim tilgangi að tryggja að kröfur í starfsleyfi eða reglugerðum séu uppfylltar. Samkvæmt gr. 12.6 í reglugerð 786/1999 er heimilt að draga úr reglubundnu mengunarvarnaeftirliti hjá atvinnurekstri sem er með innra eftirlit

með þeim eftirlitsþáttum sem eftirlitsaðili hefur samþykkt. Eigin skráning rekstraraðila á þáttum sem hér eru taldir upp er því forsenda þess að draga megi úr reglubundnu eftirliti með rekstrinum þegar fram líða stundir.

Viðbragðsáætlanir vegna mengunaróhappa má sniða eftir stakki. Þær geta ýmist verið sjálfsagðar vinnureglur eða úttektir eftir því sem við á, í samræmi við lög nr. 33/2004 um varnir gegn mengun hafs og stranda.

Mikilvægt er að fylgjast með hreinsivirkjum, úrgangsmyndun og öðrum þáttum til að meta umhverfisáhrif og draga úr hugsanlegri mengun skv. 12. gr í reglugerð 785/1999.

2.1 Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.

Greinargerð:

Sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, sbr. einnig reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Lista yfir BAT-skýrslur er að finna á vef Umhverfisstofnunar www.ust.is/bat. Skýrsla um bestu fánlegu tækni í fiskiðnaði hefur verið gerð af norrænum starfshópi (BAT Best Available Technology í Fiskeindustrien. TemaNord 1997:580. Nordisk Ministerråd, Köbenhavn 1997).

2.2 Fyrirtækinu er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Vélar og tæki, hráefni, úrgang og annað það er starfsemi tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirtækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæði fyrirtækisins skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.

Greinargerð:

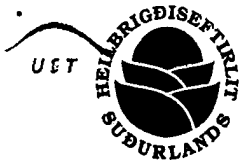
Í samræmi við 16. gr. í reglugerð 737/2003 um meðhöndlun úrgangs. Við gerð og staðsetningu mannvirkja og tækja og við rekstur allan, skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra umhverfis, heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað á lóð fyrirtækisins skal geyma þannig að hvorki valdi óþrifum né óþægindum fyrir starfsemi eða íbúa í nágrenninu. Halda skal húsnæði, athafnasvæði og búnaði þrifalegum og í samræmi við lög og reglur. Benda má sérstaklega á auglýsingu 582/2000 um almenn starfsleyfisskilyrði fyrir mengandi starfsemi þar sem m.a. eru gefin lágmarksskilyrði fyrir frágangi á lóð og húsnæði.

2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.

Greinargerð:

Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Losun efna skal vera í samræmi við kröfur í reglugerðum og starfsleyfi. Forhreinun getur falist í að fanga aðskotahluti, s.s. umbúðir, verkfæri og álíka hluti, með ristum eða slúkerjum áður en þeir berast í fráveitukerfið, hún getur einnig falist í að fanga agnir og efnasambönd frá vinnslunni með botnfellingu eða fleytingu olíu og fituefna. Kröfur um hreinsivirki er að finna í 25. og 26. gr. reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Fitugildrur geta verið nauðsynlegar á fráveitu áður en iðnaðarskólp er leitt í viðkvæman viðtaka.

Óheimilt er að farga lífrænum úrgangi, þ.m.t. slógi, beinum og roði um niðurföll. Slíkan úrgang eða hráefni til bræðslu skal ísa eða geyma í kæli eða frysta ef hann er ekki fluttur daglega úr fyrirtækinu. Fyrirtækið skal hafa fullnægjandi búnað, t.d. slógbrunn og fitugildru, til að hindra að föst óhreinindi berist í holræsakerfið. Slíkum búnaði skal komið fyrir bæði við niðurföll á vinnslusvæði og plani þar sem ætla má að lífrænn úrgangur falli til. Seyru úr hreinsikerfum skal koma til endurvinnslu eða förgunar sem föstum úrgangi, í samræmi við reglugerð 799/1999 um meðferð seyru. Olíufni frá fyrirtækjum eiga ekki að berast í



fráveitukerfi sveitarfélags eða í viðtaka. Ef rekstraraðili getur sýnt fram á að styrkur og magn efna í frárennsli er undir umhverfismörkum, eða sé ásættanlegur vegna frárennsliskerfa, getur heilbrigðisfulltrúi/heilbrigðisnefnd veitt undanþágu frá kröfum um forhreinsun.

- 2.4 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki ónæði eða óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.

Greinargerð:

Tryggja skal að loftmengun, ónæði og óþægindi verði sem minnst í nágrenni starfseminnar, sbr. einnig ákvæði um besta fánlega tækni, sbr. reglugerð 785/1999.

- 2.5 Takmarka skal hávaða frá starfsemi eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.

Greinargerð:

Tryggja skal að hávaði, ónæði og óþægindi verði sem minnst í nágrenni starfseminnar, í samræmi við reglugerð nr. 933/1999 um hávaða og reglugerð 941/2002 um hollustuhætti.

- 2.6 Stefnt skal að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgang eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar og spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spilliefnum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku.

Greinargerð:

Í samræmi við 11. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. Lágmarka skal umbúðaurgang, lífrænan úrgang og stuðla að endurvinnslu umbúða. Fyrirtækið skal safna öllum spilliefnum sem til falla í starfsemi þess, ílátin skal merkja vel og geyma þar sem óviðkomandi komast ekki að. Óheimilt er að blanda saman mismunandi flokkum spilliefna eða blanda þeim í annan úrgang.

Ganga skal frá úrgangi í þétt lokuð ílát sem losa skal eftir þörfum og þrifa eftir tæmingu þannig að hvorki fuglar né meindýr komist í úrgang eða annað æti frá fyrirtækinu. Þess skal einnig gætt að ruslagámar séu þannig útbúnir að ekki sé hætt á að úr þeim fjúki rusl og þeir tæmdir nægilega oft svo þeir yfirfyllist ekki. Ekki skal geyma úrgang til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins.

- 2.7 Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrífist ekki eða taki sér bólfestu á athafnasvæðum rekstraraðila. Rekstraraðili skal hindra aðgang villtra fugla og spendýra sem sækja að hreinsibúnaði og úrgangi.

Greinargerð:

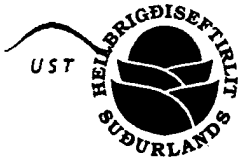
Í samræmi við ákvæði í 11. gr. reglugerðar nr. 941/2002, hollustuháttareglugerðar og 16. gr. og 17. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs.

- 2.8 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávalt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað óleyfileg útlosun og haldin skal dagbók um allt sem viðkemur viðhaldi og rekstri kælimiðla. Fara skal eftir leiðbeiningum frá heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.

Greinargerð:

Ef ósoneyðandi kælimiðlar eru í notkun í fyrirtækinu gilda ákvæði reglugerðar nr. 533/1993 um kæli- og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum.

- 2.9 Ef mengunaróhapp verður, s.s leki hættulegra efna eða slys í meðhöndlun á hráefni eða



úrgangsefnum, skulu tafarlaust gerðar ráðstafanir til að stöðva útbreiðslu efnanna og hreinsa upp það sem þegar hefur lekið niður. Fylgja skal viðbragðsáætlun þar sem við á.

Greinargerð:

Notkun og viðhald véla skal ávallt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað mengunaróhöpp eða óleyfileg útlosun. Hafa skal samráð við heilbrigðiseftirlit og aðra viðbragðsaðila eftir því sem við á ef óhapp eða slys ber að höndum.

2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hættulegur efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.

Greinargerð:

Í samræmi við 60. gr. reglugerðar nr. 941/2002 um hollustuhætti og 2. gr. reglugerðar nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.

2.11 Verði rekstrinum hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að ekki valdi mengunar- eða slyshættu.

Greinargerð:

Verði rekstri hætt þá sé það tryggt að frágangur á athafnasvæði sé ásettannlegur.

3.1. Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.

Greinargerð:

Sbr. reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Losunarmörk eru mörk fyrir leyfilega losun sem óheimilt er að fara yfir á einu eða fleiri tímabilum. Losunarmörk geta verið tilgreind sem massi, rúmmál, styrkur eða aðrar breytur. Skrá yfir helstu mengunarefni sem taka ber tillit til við ákvörðun losunarmarkna er að finna í viðauka III í reglugerð 785/1999.

3.2. Ef frárennsli rekstraraðila rennur beint í viðtaka skal hann uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til losunar tiltekinna efna með umhverfismörkum í viðeigandi reglugerðum.

Greinargerð:

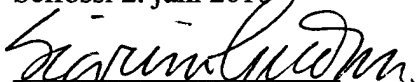
Sbr. reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns og reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.

3.3. Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.

Greinargerð:

Sbr. 27. og 28. gr. reglugerðar nr. 786/1999 um mengunaryfirlit og sbr. gæðamarkmið í fylgiskjali 1 og 2 með reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólp.

Selfossi 2. júní 2010

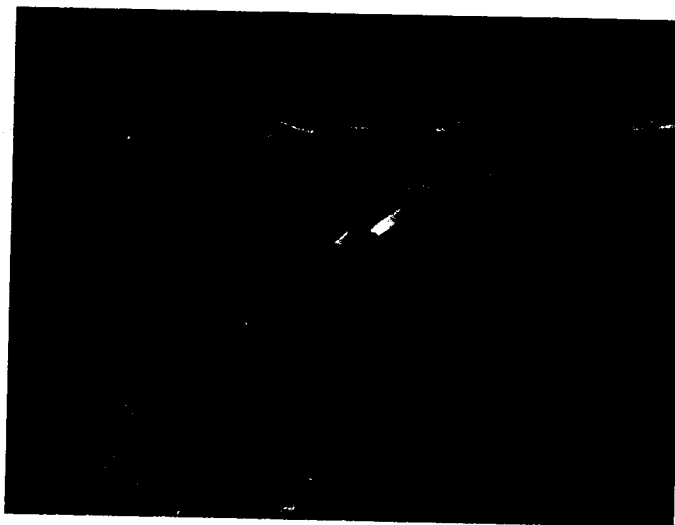

Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi

Greinargerð og skilyrði fyrir Vatnsból Fagradal, Mýrdalshreppi

Starfsleyfishafi:
Fagradalsbleikja ehf.
Fagradal
871 Vík

GPS staðsetning vatnsbóls:
N 63°25.834' V018°55.231'
Staður: Í landi Fagradals.

Ábyrgðarmaður vatnsbóls:
Jónas Erlendsson, kt. 230263-7369
Sími: 487 1105
netfang: fagradal@islandia.is



Veitusvæði, íbúafjöldi og helstu notendur: Starfsleyfið fyrir gildir fyrir lind, í landi Fagradals, lagnir frá henni að húsvegg hjá notendum sem eru íbúarnir að Fagradal, en þar er bleikjueldi ásamt vinnslu og reykingu. Þar er eitt íbúðarhús og er þar einnig fjárbúskapur.

Vatnsverndarsvæði ekki skilgreint á aðalskipulagi.

Innra eftirliti: Skal komið á sem felst m.a. í skoðun á vatnsbóli og skráningu, ásamt skráningu á skynmati, sem er mat á lit, lykt og bragði í það minnsta einu sinni á ári.

Fyrirtækið flokkast í ÍSAT Nr. 41.00.0.8 Einkavatnsból, samkvæmt gjaldskrá fyrir heilbrigðis- og mengunarvarnaeftirlit á Suðurlandi. Tíðni eftirlits er í það minnsta annað hvert ár með sýnatöku.

Upplýsingar um vatnsveituna skulu vera aðgengilegar eftirlitsaðila hvenær sem er.

Tilkynna skal eftirlitsaðila um öll meiriháttar frávik varðandi mengun ásamt öðrum þáttum er geta varðað almannaheill.

Starfsleyfi fyrst gefið út: 19. júní 2006

Innra eftirlit: _____

Gerð vatnsbóls: borhola lind lækur stöðuvatn

Grunnupplýsingar fyrir vatnsból

Lýsing á vatnsbóli og frágangur: Lind er yfirbyggð úr vatnsheldum krossviði og bárujárni og eru allar lagnir úr plasti.

Ráðstafanir til verndar: Heilbrigðisnefnd fer fram á að brunnsvæði linda sé afgirt með gripaheldri girðingu, miðað við 5 m. radius frá lindum. Meðan ekki liggur fyrir aðalskipulag svæðisins og ekki vitað um aðrennslissvæði vatnsbólsins mun grannsvæði vatnsbóls miðast við 50 m radius frá lindum. Grannsvæði og fjarsvæði ákvarðast síðan endanlega þegar aðalskipulag svæðisins liggur fyrir.

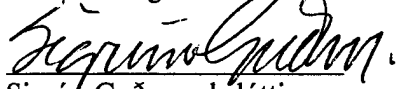
Öll umgengni á mörkuðu verndarsvæði fyrir vatnsból og í nágrenni þess eiga að vera í samræmi við III. kafla reglugerðar nr. 796/1999 með br. nr. 533/2001 um varnir gegn mengun vatns.

Eftirlit og sýnataka: Heilbrigðiseftirlit Suðurlands hefur reglubundið eftirlit með vatnsbólum eða vatnsveitum sbr. ákvæði reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn. Það undanskilur ekki rekstraraðila vatnsveitunnar að sjá um hefðbundið viðhald og sýnatökur.

Athugasemdir: Neysluvatn er matvara. Enginn sem haldinn er smitandi sjúkdómi má vinna við matvælagarð og þar með vatnsveitu. Vatnsveita skal halda uppi innra eftirliti sem tekur, auk sýnatöku, til hvers konar viðhalds, hreinsunar lagna og vatnsverndarsvæða.

Selfossi 2. júní 2010

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands



Sigrún Guðmundsdóttir
heilbrigðisfulltrúi