

STARFSLEYFI

Olíuverslun Íslands

Bensínstöðvar með veitingasölu

**Arnbergi, fastanr. F2261017
800 Selfoss**

kt. 500269 3249

Nafn og kt. rekstraraðila: **Olíuverslun Íslands, kt. 500269 3249**
Heimilisfang: **Katrínartúni 2, 105 Reykjavík**

Útgáfudagur: 25. júní 2019

Gildir til: 25. júní 2031

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

Leyfið er einnig gefið út með neðangreindum starfsleyfisskilyrðum:
Fyrir afgreiðslustöðvar eldsneytis
dags. 25. júní 2019

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 sækí 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 65, 800 Selfoss kt. 480284 0549 Sími 480 8250

Selfossi, 25. júní 2019

Stella Hrönn

Stella Hrönn Jóhannsdóttir
heilbrigðisfulltrúi



STARFSLEYFISSKILYRÐI

fyrir afgreiðslustöðvar eldsneytis

Olíuverzlun Íslands

kt. 50026 3249

Arnbergi, 800 Selfoss

1. GILDISSVIÐ OG ALMENN ÁKVÆÐI

- 1.1 Starfsleyfisskilyrði þessi gilda fyrir rekstur afgreiðslustöðva eldsneytis, annars vegar Olis og hins vegar ÓB, í ofangreindri starfsstöð fyrirtækisins.
- Ef starfsleyfishafi er með annan starfsleyfisskyldan rekstur samhliða ofangreindri starfsemi gilda um hann viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 1.2 Starfsleyfisskilyrði þessi eru gefin út af Heilbrigðiseftirliti Suðurlands í samræmi við ákvæði laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.
- Eintak af starfsleyfi og starfsleyfisskilyrðum skal ávallt vera tiltækt á vinnustað.
- 1.3 Starfsleyfishafi ber ábyrgð á rekstri fyrirtækis síns og er skylt að fara eftir þeim lögum og reglugerðum sem um starfsemina gilda á hverjum tíma, samþykktum viðkomandi sveitarfélags og eftir því sem nánar er fyrir mælt í starfsleyfisskilyrðum þessum.
- 1.4 Heilbrigðiseftirlit Suðurlands hefur eftirlit með ofangreindri starfsemi starfsleyfishafa samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og ákvæðum reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.
- 1.5 Starfsleyfi skal endurskoða að jafnaði á fjögurra ára fresti. Jafnframt er útgefanda starfsleyfis heimilt að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breytttra forsendna, t.a.m. ef í ljós kemur að mengun af völdum starfseminnar er meiri eða önnur en búast mátti við þegar leyfið var gefið út, ef breyting verður á rekstri fyrirtækisins, ef breytingar verða á bestu aðgengilegu tækni (BAT) sem leiða til betri mengunarvarna eða ef nýjar reglur um mengunarvarnir taka gildi.
- Með mengun er átt við það þegar örverur, efni og efnasambönd og eðlisfræðilegir þættir valda óæskilegum og/eða skaðlegum áhrifum á heilsufar almennings, röskun lífríkis eða óhreinkun lofts, láðs eða lagar. Mengun tekur einnig til ólyktar, hávaða, titrings, geislunar og varmaflæðis.
- 1.6 Starfsleyfishafi skal veita Heilbrigðiseftirliti Suðurlands upplýsingar um fyrirhugaðar breytingar á starfseminni með góðum fyrirvara áður en í þær er ráðist. Sé um að ræða meiriháttar breytingu á rekstrinum eða breytingu sem gæti leitt til aukinnar mengunar að mati Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, ber starfsleyfishafa að sækja um starfsleyfi að nýju.



- 1.7 Starfsleyfið ásamt starfsleyfisskilyrðum fellur úr gildi ef starfsemin skiptir um eigendur eða húsnæði. Tilkynna skal heilbrigðiseftirliti ef starfsemin er lögð niður eða eigendaskipti verða.
- 1.8 Starfsleyfishafa er skylt að gera nauðsynlegar ráðstafanir til að fyrirbyggja mengun ef rekstur er stöðvaður tímabundið og koma athafnasvæði fyrirtækisins í viðunandi horf, að mati heilbrigðiseftirlits, ef rekstur er endanlega stöðvaður og starfsemin lögð niður.
- 1.9 Rekstraraðili ber ábyrgð á umhverfistjóni eða yfirvofandi hættu á slíku tjóni af völdum starfseminnar, sbr. lög nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð, og skal fyrirbyggja tjón eða bæta úr tjóni sem þegar hefur orðið og bera kostnað af ráðstöfunum sem af því leiðir.
- 1.10 Almenningur á rétt á upplýsingum um starfsleyfisumsókn og starfsleyfi í samræmi við ákvæði IV. viðauka reglugerðar nr. 550/2018. Eftirlitsaðili birtir þær upplýsingar sem og niðurstöður eftirlits opinberlega á vefsíðu sinni eða með öðrum aðgengilegum hætti.
- 1.11 Um aðbúnað starfsmanna og varnir gegn skaðlegum áhrifum á starfsmenn og starfsumhverfi fer samkvæmt lögum nr. 46/1980 um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum.

2. UMHVERFI

- 2.1 Við reksturinn skal leitast við að lágmarka álag á umhverfið. Starfsleyfishafi skal setja sér umhverfismarkmið og starfa samkvæmt þeim og skipuleggja orku- og efnanotkun á sem vistvænastan hátt.
- 2.2 Starfsleyfishafi getur valið að vinna eftir viðurkenndu umhverfisstjórnunarkerfi, kjósi hann það. Velja má staðlað umhverfisstjórnunarkerfi, t.d. ISO 14001, eða þátttöku í umhverfisstjórnunarkerfi ESB, sbr. reglugerð nr. 344/2013 um frjálsa þátttöku fyrirtækja og stofnana í umhverfisstjórnunarkerfi Evrópusambandsins (EMAS).
- 2.3 Starfsleyfishafa er skylt að sjá um að á umráðasvæði fyrirtækisins sé gætt fyllsta hreinlætis og að húsnæði og lóð sé haldið snyrtilegu. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir, þ.m.t. sorpgeymslur, skal vistað innan lóðar fyrirtækisins og þannig frá því gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir umhverfi eða nágranna og eftir atvikum takmarka aðgengi og/eða byrgja innsýn á svæðið, t.d. með skjölgirðingu, jarðvegs- eða gróðurmön. Komið skal í veg fyrir að úrgangur og/eða annað sem ekki tilheyrir starfseminni safnist fyrir á lóð fyrirtækisins.

3. MENGUNARVARNIR

- 3.1 Starfsleyfishafi skal eins og kostur er fyrirbyggja eða draga úr mengun lofts, láðs og/eða lagar sem kann að stafa frá starfsemi fyrirtækisins með viðeigandi aðferðum og mengunarvarnarbúnaði. Starfsleyfishafi skal beita samþættum mengunarvörnum þar sem það á við, svo að ráðstafanir til að draga úr tiltekinni mengun í einum viðtaka valdi ekki eða auki mengun í öðrum. Beita skal bestu aðgengilegu tækni (BAT) við mengunarvarnir í þeim tilvikum sem hún hefur verið skilgreind.
- 3.2 Starfsleyfishafi skal setja sér reglur um viðbrögð við mengunaróhöppum. Viðbragðsáætlunin skal einnig uppfylla ákvæði laga um varnir gegn mengun hafs og stranda um viðbrögð við bráðamengun.
- 3.3 Allir starfsmenn og þjónustuaðilar sem sinna og/eða þjóna eldsneytisafgreiðslu skulu hafa hlotið kennslu og þjálfun í viðbrögðum við mengunaróhöppum, þ.m.t. að hindra íkviknun, draga úr útbreiðslu bruna og myndun mengunarefna. Viðkomandi skulu einnig hafa hlotið



þjálfun í að kalla út þá aðila sem sá um aðgerðir gegn mengunaróhöppum og í að fylgja rýmingaráætlun afgreiðslustöðvarinnar.

- 3.4 Ísogbúnað eða ísogsefni skal hafa til taks á mönnuðum afgreiðslustöðvum og nota við hreinsun vegna minniháttar leka eða óhappa. Á ómönnuðum afgreiðslustöðvum skal starfsleyfishafi tryggja getu til að bregðast við áþekkum mengunaróhöppum.
- 3.5 Verði óhapp eða slys sem hefur í för með sér losun mengandi efna, hvort sem er í loft, jarðveg, yfirborðsvatn, grunnvatn eða fráveitu, skal tafarlaust grípa til viðeigandi aðgerða skv. viðbragðsáætlun til þess að fyrirbyggja frekari mengun og/eða slys og takmarka mögulegan skaða með hreinsun. Tilkynna skal eftirlitsaðila um slík atvik svo fljótt sem auðið er. Ef um er að ræða stærra mengunarslys sem starfsmenn ráða ekki við eða hættu á bráðamengun skal gera slökkviliði og öðrum viðbragðsaðilum viðvart um neyðarsíma 112.
- 3.6 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt vera tiltækri á vinnustaðnum. Öryggisblöð vegna hættulegra efna skulu vera á íslensku.
- 3.7 Starfsleyfishafi skal ávallt leitast við að velja sem minnst mengandi aðferð til allra þrifa, t.a.m. með notkun umhverfisvottaðra hreinsiefna. Þvottur véla og vélarhluta skal fara fram á olíuheldu plani með frárennsli tengt við olíuskilju eða í þar til gerðum þvottavélum með lokuðu kerfi.

Frágangur olíugeyma, gasgeyma, lagna og annars búnaðar tengdum afgreiðslu eldsneytis

- 3.8 Um hönnun og frágang olíugeyma, gasgeyma, lagna og álíka búnaðar, sem og meðferð olíu og olíuefna, fer samkvæmt reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi.
- 3.9 Olíulagnir afgreiðslustöðva eldsneytis skulu að jafnaði vera neðanjarðar og þannig frá þeim gengið að þær þoli það álag sem búast má við.

Loftunarrör frá olíugeymum og olíuskilju þannig staðsett þannig að tryggt er að mengað loft valdi ekki nágrönum eða þeim sem sækja þjónustu á afgreiðslustöðina óþægindum eða skaða. Hæð loftunarröra skal vera a.m.k. 3 m og/eða 0,5 m hærri en olíubifreiðin sem notuð er við áfyllingu.

Lekavarnir um neðanjarðargeyma skulu útbúnar með sjálfvirkum skynjara eða að öðrum kosti gaumröri eða eftirlitsbrunni þannig að hægt sé að fylgjast með vökva innan lekavarnar.

Fara skal að ákvæðum reglugerðar nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi hvað varðar reglulegar þrýsi- og lekaprófanir olíulagna og olíugeyma sem og þykktarmælingar eldri neðanjarðargeyma sem enn eru í notkun.

- 3.10 Afgreiðslu- og áfyllingarplón skulu vera úr föstu olíuheldu efni og þannig frá þeim gengið og um hirt að afrennsli eigi greiða leið um niðurföll í olíuskilju. Þau skulu þannig hönnuð nægjanlegt og öruggt athafnasvæði sé til staðar svo að auðvelt sé að fylla eldsneyti á olíugeyma.
Þvottaplón skulu vera með afrennsli um niðurföll tengdum við sandskilju.
- 3.11 Við afgreiðslutæki eldsneytis skal koma fyrir fullnægjandi vörn sem ver búnaðinn fyrir mögulegi ákeyrslu frá umferð um afgreiðsluplan.
- 3.12 Afgreiðslutæki fyrir eldsneyti skal útbúið afgreiðslubyssu með útsláttarbúnaði sem lokar fyrir rennsli þegar olíugeymir farartækis fyllist. Á slöngu skal vera slitöryggi sem lokar fyrir flæði



eldsneytis ef slanga slitnar frá afgreiðslutæki. Afgreiðslutæki skulu þannig hönnuð að olíuslöngur liggi ekki á jörðinni.

Sé afgreiðslustöð eldsneytis ómönnuð skulu afgreiðslubyssur verna þannig útbúnar að ekki sé hægt að festa þær í opinni stöðu á milli afgreiðslna.

Áfyllitengi olíugeyma skulu varin fyrir hnjasí og skulu lok á tengingum vera læst eða þannig frá þeim gengið að óviðkomandi komist ekki auðveldlega að þeim.

- 3.13 Við afgreiðslutæki, áfyllingu og útöndun olíugeyma skulu vera skilti sem gefa til kkynna að óheimilt sé að reykja, nota farsíma og hafa vélar farartækja í gangi á meðan á afgreiðslu þeirra stendur. Við afgreiðslutæki skulu jafnframt vera upplýsingar um neyðarsímanúmer.

Úrgangur

- 3.14 Við meðferð úrgangs skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs m.s.br., reglugerðar nr. 1078/2015 um endurnýtingu úrgangs og reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni eftir því sem við á. Stefnt skal að fullnýtingu hráefna og með hreinni framleiðslutækni skal stuðla að endurnýtingu og endurvinnslu úrgangs eins og kostur er.
- 3.15 Úrgang skal flokka eftir því sem tök eru á til endurvinnslu eða endurnýtingar. Á sorpgámum og ílátum fyrir flokkaðan úrgang skulu vera skýrar merkingar um hvaða úrgangur má fara í viðkomandi gám eða ílát. Úrgang sem flokkast sem spilliefni, sbr. reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs, skal geyma í aðskildum ílátum og merkja sérstaklega. Hvorki má blanda úrgangi sem flokkast sem spilliefni við annan úrgang né blanda saman mismunandi tegundum úrgangs sem flokkast sem spilliefni.
- 3.16 Um meðferð og geymslu olíuúrgangs fer skv. reglugerð nr. 809/1999 um olíuúrgang, m.s.br. Olíuúrgang skal geyma á viðeigandi hátt og skila til viðurkenndrar söfnunar- eða móttökustöðvar. Óheimilt er að losa olíuúrgang í yfirborðsvatn, grunnvatn, sjó, jarðveg eða fráveitu. Jafnframt er óheimilt að blanda olíuúrgangi saman við annan úrgang.
- 3.17 Sorpgámar og önnur ílát fyrir úrgang skulu vera heil og henta fyrir þann úrgang sem í þau fer og vera, eftir því sem við á, vökvaheld, lokanleg og þétt. Hindra skal aðgang meindýra, vargfugls og annarra dýra að úrgangsgeymslum.
- 3.18 Öll söfnun, urðun, brennsla eða önnur meðferð úrgangs á athafnasvæði fyrirtækisins er óheimil. Allan úrgang skal flytja reglulega til endurvinnslu eða förgunar hjá viðurkenndum móttökuaðilum sem hafa til þess tilskilin starfsleyfi. Þegar úrgangi sem flokkast sem spilliefni er skilað til flutningsaðila eða móttökustöðvar, skal sá sem skilar úrganginum fá afhenta kvittun fyrir skilunum þar sem fram kemur nafn beggja aðila, magn og gerð spilliefnanna ásamt dagsetningu skilanna.

Meðferð efna

- 3.19 Geyma skal öll efni og efnablöndur í upprunalegum umbúðum sem skulu merktar með viðeigandi varnaðarmerkjum og hættu- og varnaðarsetningum, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 415/2014 um flokkun, merkingu og umbúðir efna og efnablandna.
- 3.20 Hættuleg efni og efnablöndur skulu meðhöndluduð af sérstakri varúð og þess vandlega gætt að þau hvorki berist í andrúmsloft, jarðveg, yfirborðsvatn né grunnvatn eða geti á annan hátt valdið umhverfisskaða eða heilsutjóni almennings.



- 3.21 Starfsleyfishafi skal eins og kostur er draga úr notkun hættulegra efna og myndun spilliefna, m.a. með notkun umhverfisvottaðra staðgengilsefna, endurnýtingu eða endurhæfingu efna.

Kælibúnaður og meðferð kælimiðla

- 3.22 Um eftirlit með kælibúnaði og meðferð kælimiðla á kælibúnað fer skv. reglugerðum nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins og nr. 834/2010 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir. Aðili sem annast viðhald og eftirlit með kæli- og frystibúnaði fyrirtækisins skal hafa til þess tilskilin leyfi, sbr. ákvæði ofangreindra reglugerða í samræmi við efnalög nr. 61/2013.

Hávaði

- 3.23 Takmarka skal hávaða frá starfseminni eins og kostur er og þess gætt að hann valdi ekki ónæði eða óþægindum í nærliggjandi umhverfi. Hávaði við lóðarmörk skal ekki fara yfir tilgreind viðmiðunarmörk fyrir hávaða frá atvinnustarfsemi, sbr. reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.

Loftmengun

- 3.24 Koma skal í veg fyrir eða draga úr loftmengun frá athafnasvæði fyrirtækisins eftir því sem kostur er með viðeigandi mengunarvarnarbúnaði, sbr. gr. 3.1, og þess gætt að ryk, reykur og lyktarmiklar og/eða skaðlegar lofttegundir valdi hvorki óþægindum né hættu í nærliggjandi umhverfi. Þar sem nauðsyn er á lofræstingu út úr vegg skal ávallt sjá til þess að veggur og nærumhverfi haldist hreint.

Fráveitur

- 3.25 Fráveita skal vera í samræmi við kröfur reglugerðar um fráveitur og skólp. Um fyrirkomulag og staðsetningu hreinsivirkja frárennslis skal fara samkvæmt fyrirmælum bygginganefndar og heilbrigðiseftirlits. Á fráveitu fyrirtækisins skal vera viðeigandi mengunarvarnarbúnaður, s.s. síur, ristar, oliuskilja, sandskilja, fituskilja o.p.h., í samræmi við eðli og umfang starfseminnar.
- 3.26 Olíuskiljur, sandskiljur og fituskiljur skal hreinsa með reglubundnum hætti af aðilum sem hafa til þess starfsleyfi og flytja úrgang til förgunar eða meðhöndlunar á móttökustað sem hefur til þess starfsleyfi.
- 3.27 Seyru skal tæma reglulega úr rotþróm af aðilum sem hafa til þess starfsleyfi og flytja á móttökustað sem hefur starfsleyfi til förgunar og/eða meðhöndlunar seyru til endurnýtingar í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 799/1999 um meðhöndlun seyru.

4. EIGIÐ EFTIRLIT, SKRÁNINGAR OG TILKYNNINGASKYLDI

- 4.1 Starfsleyfishafi skal viðhafa eigið eftirlit og halda skrá um atriði er varða m.a.:
- fyrirkomulag og eftirlit með mengunarvörnum fyrirtækisins, þ.m.t. reglubundnar hreinsanir og viðhald mengunarvarnarbúnaðar,
 - óhöpp eða slys sem hafa í för með sér losun mengandi efna, hvort sem er í loft, jarðveg, yfirborðsvatn, grunnvatn eða fráveitu,
 - tegundir og magn hættulegra efna sem notuð eru í rekstrinum,
 - skil úrgangs og spilliefna til móttökustöðva.



Jafnframt skal starfsleyfishafi halda skrá yfir olíugeyma stöðvarinnar þar sem fram kemur nafn framleiðanda, stærð og staðsetning geymis, olíutegund, númer, byggingarár, líftími geymis sé hann gefin upp af framleiðanda. Ennfremur skal skrá tegund yfirfyllingarvarnar, tegund lekaviðvrunar, dagsetningu síðustu hreinsunar, niðurstöður þykktarmælinga svo og meiriháttar viðhald, endurbætur og ferill oliugeymis ef við á.

Eftirlitsaðili skal ávallt hafa greiðan aðgang að framangreindum upplýsingum.

- 4.2 Tilkynna skal heilbrigðiseftirliti um öll meiriháttar frávik í rekstrinum sem geta haft umtalsverð áhrif á umhverfið og/eða varðað almannaheill, sbr. gr. 3.2.

5. GILDISTAKA OG GJALDSKYLDA

- 5.1 Starfsleyfi þetta er veitt til tólf ára í samræmi við 6. grein laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br. og ákvæði reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit og öðlast við birtingu.
- 5.2 Starfsleyfishafi greiðir árlegt eftirlitsgjald samkvæmt gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, eins og hún er hverju sinni.

Selfossi, 25. júní 2019.

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Stella Hrønn
Stella Hrønn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi

STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR

Samkomuhús

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

1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

	Rgl.nr.	Uppfyllt
1.1 Starfsleyfið gildir fyrir samkomustaði, sem eru sérstaklega útbúnir og ætlaðir til hvers kyns samkomuhalds og til þess leigðir út í atvinnuskyni til einstaklinga og/eða fyrirtækja, hvort sem er með eða án veitinga í mat og/eða drykk.	1277/2016 18. gr. 941/2002 3. og 7. gr.	
1.2 Starfsleyfið gildir aðeins í húsnæði sem tilgreint er í starfsleyfinu og hlotið hefur samþykki byggingarnefndar fyrir starfsemina.	941/2002 13.gr	
1.3 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er um að ræða samhliða gilda viðeigandi starfsleyfisskilyrði.	941/2002	
1.4 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 starfsleyfi.	941/2002 14.gr	
1.5 Aðgangur skal vera að neysluvatni, um gæði þess gilda ákvæði reglugerðar um neysluvatn.	941/2002 14.gr	
1.6 Í umsókn skal tilgreina fastanúmer og skrá heiti þeirrar fasteignar sem fyrirhuguð starfsemi mun fara fram	1277/2016 23.gr.	

2. HÚSNÆÐI OG BÚNAÐUR

	Rgl.nr.	Uppfyllt
2.1 Húsnæði skal vera vel viðhaldið. Húsnæði skal vera aðskilið frá óskyldri starfsemi eða íbúð.	941/2002 14.gr	
2.2 Húsakynni skulu vera rúmgóð, björt, hæfilega hituð og lofræst á fullnægjandi hátt.	941/2002 14.gr	
2.3 Læst og lofræst ræstiaðstaða skal vera til staðar. Þar skal vera nægilegt geymslurými fyrir ræstiáhöld og efnavöru.	941/2002 14.gr	
2.4 Viðskiptavinir eiga að hafa greiðan aðgang að fullbúinni snyrtingu. Um fjölda snyrtингa er vísað í fylgiskjal 2 í reglugerð um hollustuhætti.	941/2002 15.gr Rg. 112/2012	
2.5 Vatnskerfi skal vera þannig að ekki sé hætta á húðbruna almenns notanda. Uppfylla skal kröfur um öryggi vatns í samræmi við 14.5.10. gr. byggingarreglugerðar.	941/2002 14.gr.	
2.6 Tilkynna skal til heilbrigðisnefndar ef heimila skal hunda og ketti á veitingastað. Sjá viðauka.		

2.7 Húsnæði og búnaður veitingastaða skal vera í samræmi við kröfur í starfsleyfi heilbrigðisnefndar á viðkomandi svæði.	1277/2016	
--	-----------	--

3 HÁVAÐI

	Rgl.nr.	Uppfyllt
3.1 Skilt er að haga allri háværri starfsemi þannig að ekki valdi ónæði.	724/2008	

4 HREINLÆTI OG ÞRIF

	Rgl.nr.	Uppfyllt
4.1 Húsnæði og öll aðstaða skal þrifin eftir þörfum sem ræðst af notkun húsnæðisins. Heilbrigðisnefnd getur gert kröfu um skriflega hreinlætisáætlun. Allsherjarhreingerningu skal gera eftir þörfum.	941/2002 14.gr	
4.2 Gólfefni og frágangur húsnæðis skal vera þannig að þrif séu auðveld.	941/2002 14.gr	
4.3 Loftræsikerfi skal hreinsa og þjónusta reglulega. Þjónustubók eða samsvarandi leiðbeiningar skulu vera aðgengilegar fyrir eftirlitsaðila.	941/2002 11.gr	
4.4 Fara skal að ákvæðum laga um tóbaksvarnir, eftir því sem við á.	Lög nr. 6/2002	

5 MATVÆLI

	Rgl.nr.	Uppfyllt
5.1 Fara skal að ákvæðum matvælalaga og reglugerðum sem á þeim byggja eftir því sem við á.	103/2010 og 852/2004	
5.2 Yfirmaður í eldhúsi veitingastaðar skal búa yfir fullnægjandi menntun og þekkingu í meðferð matvæla, hreinlæti og verkstjórn í samræmi við ákvæði matvælalag og gildandi reglugerðar um hollustuhætti.	1277/2016 16. gr.	

6 ÖRYGGI OG SLYSAVARNIR

	Rgl.nr.	Uppfyllt
6.1 Sjúkrakassi skal vera aðgengilegur.	941/2002 14. gr.	
6.2 Lyf og hættuleg efni skulu geymd í læstri hirslu. Efnavara skal vera merkt á fullnægjandi hætt. Öryggisleiðbeiningar um hættuleg efni skulu vera aðgengilegar.	941/2002 37. gr.	

7 UMHVERFISMÁL

	Rgl.nr.	Uppfyllt
7.1 Aðkoma og lóð skal vera hrein og snyrtileg og uppfylla almenn öryggissjónarmið.	941/2002 14. gr og 18.gr.	
7.2 Gæta skal þess að mengun s.s. hávaði og lykt valdi hvorki gestum né nágrönum staðarins óþægindum eða ónæði.	941/2002 22. gr.	
7.3 Leitast skal við að draga úr sorpmyndun og flokka úrgang til endurvinnslu samkvæmt reglum viðkomandi sveitarfélags. Spilliefnum skal komið til viðurkenndra móttökustöðva.	136/2002	
7.4 Fara skal að ákvæðum reglugerðar um fráveitur og skólp eftir því sem við á.	798/2002	

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

- Lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, m.s.br.
- Reglugerð um hollustuhætti nr. 941/2002, m.s.br.
- Reglugerð um meðhöndlun úrgangs nr. 737/2003.
- Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, m.s.br.
- Efnalög nr. 61/2013 og reglugerðum sem á þeim byggja.
- Reglugerð um spilliefni nr 806/1999 breytt með reglugerð nr. 169/2002.
- Reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs,
- Lögum nr. 6/2002 um tóbaksvarnir.
- Lögum nr. 93/1995 um matvæli.
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, m.s.br.
- Lögum nr. 85/2007 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald.
- Reglugerð nr. 1277/2016 um veitingastaði, gististaði og skemmtanahald.
- Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
- Byggingarreglugerð nr. 112/2012 m.s.br.

Atvinnugreinaflokkur (ISAT):

Selfossi, 25. júní 2019

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Stella Hrönn

Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi

Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

24.01.17

Veitingahús og veitingasala

Inngangur

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

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun 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 så möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

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

Helstu lög og reglugerðir:

Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.

Reglugerð nr. 103/2010 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum

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

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

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

Reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti

Lög um tóbaksvarnir, nr. 6/2002

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

Almennar viðmiðunarreglur fyrir aðbúnað

Eldhús

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

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

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

Eftirfarandi búnaður er nauðsynlegur:

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

Starfsfólk og aðstaða þess

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

Hreinlætisáætlanir – þrif

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

Loftræsting

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

Veitingasalur

- Lágmarksrými fyrir hvern gest í matsal er áætlað $0,9\text{ m}^2$.
- Gestir skulu hafa greiðan aðgang að snyrtingu og skal að lágmarki ein vera aðgengileg fyrir fatlaða.
- Reykingar eru alfarið óheimilar á veitingastöðum.
- Gólfefni skulu vera auðveld í þrifum.

Annað.

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

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

Viðaukar 2-3 um einstaka starfsemi

Viðauki nr. 2

Viðmiðunarreglur vegna hlaðborða:

Innra eftirlit

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

Hita- og kælibúnaður

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

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

Framreiðsla

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

Matvæli sem bera á fram kæld skal geyma í kæli ($0\text{-}4^{\circ}\text{C}$) þar til kemur að framreiðslu. Athugið að kælibúnaður á hlaðborðum dugar oftast aðeins til að seinka hitun matvælanna upp í umhverfishita ef ekki er um vélkælingu að ræða.

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

Nýting matarleifa

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

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

Viðauki nr.3

Vinnsluferli á pizzastöðum.

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

Stjórnun á hitastigi.

Ef hitastig matvæla (áleggs) fer yfir 10°C skal því fargað

* Kælivara - frystivara - upphíðing.

Ostur, skinka, salami, hakk, pepperoni, beikon, rækjur.
Kæligeymsla 0-4°C, frystigeymsla sé a.m.k. - 18°C.
Skráning daglega, t.d. alltaf á morgnana.
Heitar pizzur, > 60°C (sjá vinnsluferli).

Viðbrögð við frávikum.

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

Dæmi:

Ílát undir hakk
Ílát undir skinku
Ílát undir rækjur og annað fiskmeti.

Pizzustaðir skulu uppfylla grunnþætti Innra eftirlits

Selfossi, 25. júní 2019

F. h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,



Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi



Fylgiskjal 1

Greinargerð vegna auglýsingar á starfsleyfistillögu og útgáfu starfsleyfis

Olíuverslun Íslands

kt. 500269 3249

Katrínartúni 2,
105 Reykjavík

vegna afreiðslustöðvar eldsneytis í starfstöð fyrirtækisins að Arnbergi á Selfossi.

1. Aðdragandi að auglýsingu starfsleyfistillögu

Heilbrigðisnefnd Suðurlands barst þann 29. apríl sl. umsókn Heiðu Óladóttur f.h. Olíuverslunar Íslands, kt. 500269 3249, um starfsleyfi fyrir afgreiðslustöð eldsneytis að Arnbergi á Selfossi.

Um er að ræða endurnýjun á starfsleyfi og var móttaka umsóknar auglýst samdægurs á heimasíðu Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, www.hsl.is.

Í framhaldinu var unnin tillaga að starfsleyfi í samræmi við ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, þar sem fram koma ákvæði um m.a. lágmörkun álags á umhverfi, orku- og efnanotkun, meðferð úrgangs, mengunarvarnir og rekstur og viðhald viðeigandi mengunarvarnarbúnaðar, tilkynningaskyldu vegna óhappa og/eða slysa, innra eftirlit og skráningar.

2. Umsögn skipulags- og byggingafulltrúa

Skv. 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal nýr atvinnurekstur vera í samræmi við gildandi deiliskipulag. Deiliskipulag þarf þó ekki að vera til staðar vegna atvinnurekstrar enda samrýmist starfsemin gildandi aðalskipulagi hvað varðar landnotkun og byggðaþróun og sé í samræmi við samþykkta notkun fasteignar. Skal útgefandi starfsleyfis leita umsagnar viðkomandi skipulagsfulltrúa og byggingafulltrúa um þessa þætti.

Þar sem um endurnýjun á áður útgefnu starfsleyfi er að ræða og engar breytingar hafa orðið á staðsetningu eða starfsemi fyrirtækisins, var ekki leitað umsagnar skipulags- og byggingafulltrúa um ofangreinda þætti.

3. Opinber auglýsing á starfsleyfistillögu

Skv. ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal útgefandi starfsleyfis auglýsa opinberlega á vefsíðu sinni tillögur að starfsleyfi, þ.e. hvers efnis þær eru og hvar megi nálgast þær. Heimilt er að



gera skriflegar athugasemdir við tillögur útgefanda starfsleyfis innan fjögurra vikna frá auglýsingu.

Í samræmi við ofangreint ákvað Heilbrigðiseftirlit Suðurlands í umboði heilbrigðisnefndar Suðurlands að auglýsa tillögu að starfsleyfi fyrir afgreiðslustöð eldsneytis á vegum Olíuverslunar Íslands á heimasíðu sinni. Auglýsingin var birt þann 27. maí sl. og var frestur til að gera athugasemdir auglýstur fjórar vikur frá birtingu auglýsingarinnar. Rann fresturinn út þann 24. júní sl.

4. Athugasemdir sem bárust á auglýsingatíma

Engar athugasemdir bárust við auglýsta tillögu að starfsleyfi.

5. Breytingar á tillögu að starfsleyfi

Engar breytingar voru gerðar á tillögu að starfsleyfi frá auglýstri tillögu.

6. Ákvörðun heilbrigðisnefndar Suðurlands um útgáfu starfsleyfis

Á 197. fundi Heilbrigðisnefndar Suðurlands þann 11. júní sl. var ofangreind starfsleyfisumsókn Olíuverslunar Íslands tekin til afgreiðslu og ákveðið að starfsleyfi fyrir starfsemina yrði gefið út til 12 ára að loknum auglýsingatíma, að því gefnu að engar athugasemdir myndu berast á auglýsingatímanum.

Þar sem engar athugasemdir bárust innan auglýsts frests, hefur starfsleyfi fyrir starfsemina verið gefið út í samræmi við ofangreint.

7. Kæruleið og kærufrestur

Samkvæmt 1. mgr. 65. gr. laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, er heimilt að vísa ákvörðun heilbrigðisnefndar í máli þessu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála. Um aild, kærufrest, málsméðferð og annað er varðar kæru til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála fer skv. lögum nr. 130/2011 um úrskurðarnefnd umhverfis- og auðlindamála. Kæra til úrskurðarnefndarinnar frestar ekki réttaráhrifum ákvörðunarinnar, sbr. 5. gr. ofangreindra laga. Frestur til að vísa málínu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála er einn mánuður frá því kæranda varð kunnugt eða mátti vera kunnugt um ákvörðunina. Kæra skal vera skrifleg og undirrituð.

Selfossi, 25. júní 2019.

F.h. Heilbrigðisnefndar Suðurlands,

Stella Hrönn
Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi