

STARFSLEYFI

Lindarfiskur ehf.

Vinnsla á ferskum fiski, lítil.

Sunnubraut 18, fastanr. F2188854 - 2

870 Vík

kt. 590509 0350

Nafn og kt. rekstraraðila: **Lindarfiskur ehf., kt. 590509 0350**

Heimilisfang: **Sigtún 6, 870 Vík**

Útgáfudagur: 18. mars 2020

Gildir til: 18. mars 2032

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 innra eftirlit í verslun með matvælum og fyrir matvælavinnslur
dags. 18. mars 2020**

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.

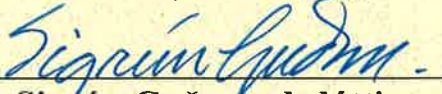
Starfsleyfið er gefið út til 12 ára en heimilt er að endurskoða það ef breytingar verða á starfsemi, rekstri eða staðsetningu að mati útgefanda. Endurskoða skal jafnan starfsleyfi á fjögurra ára fresti.

Starfsleyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld skv. gildandi gjaldskrá.

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

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

Selfossi, 18. mars 2020



Sigrún Guðmundsdóttir
framkvæmdastjóri



Verzlun með matvæli

Innra eftirlit

Starfsfólk

Fræðsla/þjálfun:

- Starfsfólk hafi tileinkað sér efni bæklingisins "Með allt á hreinu" og umgengnireglur fyrirtækisins.
- Æskilegt er að starfsfólk fari á námskeið um meðhöndlun matvæla, þar sem áhersla skal lögð á fræðslu um örverur, mikilvægi hreinlætis, hitastig, tíma, hættu á krossmengun o.s.frv.

Vinnufatnaður við óvarin matvæli:

- Vinnufatnað skal þvo við viðurkenndar aðstæður. Mjög æskilegt að allir séu með höfuðföt.

Hreinlæti

- Hreinlætisáætlanir séu skriflegar og þeim fylgt.
- Notaðar séu tangir við afgreiðslu ópakkaðrar vöru eða aðrar aðferðir sem hindra mengun.
- Aðstæður við hæfi ef niðurskurður og umpökkun á sér stað.

Eftirlit með vörumóttöku

- Vara uppfylli við móttöku settar kröfur um hitastig, útlit/gæði, hreinar og heilar umbúðir og merkingar.

Merkingar/upplýsingar

- Við afgreiðslu/framboð ópakkaðra matvæla eiga að vera upplýsingar um innihald og þær aðgengilegar neytendum.

Geymsla matvæla

- Matvæli séu alltaf geymd við rétt hitastig skv merkingum - kannið hitastig í kælum og frystum 1 sinni á dag.
- Athugið að ekki komist raki að þurrvöru.
- Ekki geyma saman lyktarsterkar/hættulegar vörur og matvæli.
- Matvæli með útrunnu geymsluþoli séu ekki á boðstólum.
- Ávallt sé unnið eftir fyrst inn fyrst út reglunni. Elsta varan sé fremst í hillum.
- Farið sé eftir hleðslumörkum í kælum og frystum og vörur hindri ekki loftstreymi í kælum.

Við innkaup erlendis frá að tryggja að:

- varan uppfylli íslenskar merkingarreglur.
- tilgreind aukefni séu leyfileg í vörunni.
- nauðsynlegar upplýsingar fylgi vörunni.
- varan innihaldi ekki aðskotaefni eða örverur yfir mörkum og geti sýnt vottorð þar um (dæmi: varnarefni í ávöxtum, myglueitur í hnetum, salmonella í eggjadufti).

Viðbrögð við frávikum

- Ákveðin séu skrifleg viðbrögð við frávikum.

Selfossi 18. mars 2020

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

Ragnhildur Sævarsd.

Ragnhildur Sævarsdóttir
heilbrigðisfulltrúi

Fiskbúðir

Viðmiðunarreglur við eftirlit



Örugg matvæli – allra hagur

Efnisyfirlit

Efnisyfirlit	2
Inngangur	3
Helstu lög og reglugerðir	3
Athafnasvæði og skipulag	4
Almennt um athafnasvæði utandyra	4
Almennt um húsakynni	4
Starfsfólk	4
Aðstaða starfsfólks	4
Hreinlæti starfsfólks	5
Meðferð og dreifing matvæla	5
Flutningur matvæla	5
Vörumóttaka	5
Vinnslurými	6
Frekari vinnsla	6
Kæli-, frysti- og þurrvörugeymslur	6
Þrif á búnaði	6
Umbúðir	6
Verslunarrými	7
Umhverfismál	7
Innra eftirlit matvælafyrirtækja	7
Helstu reglur um merkingar matvæla	7
Ítarefni	8

Inngangur

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast *framleiðslu* og *dreifingu* matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í matvælaeignarlögum.

Viðmiðunarreglur þessar fyrir fiskbúðir eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu slíkra verslana. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglurnar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun (UST) og HES 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.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

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

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (matvælaeignarlög), með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Reglugerð nr. 681/2005 um merkingu innihaldsefna matvæla

Reglugerð nr. 537/1993 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.

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

Reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum.

Reglugerð nr. 121/2004 um varnarefnaleifar í matvælum.

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli

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.

Reglugerð nr. 737/2003 um meðferð úrgangs.

Reglugerð nr. 806/2003 um spilliefni.

Reglugerð nr. 933/1999 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 efni sem geta valdið gróðurhúsaáhrifum.

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/>

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 (sjá nánar í Byggingareglugerð og í viðaukum 3, 4 og 5 í matvælaeðlugerð). Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- lágmarks líkur á krossmengun², annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa³ og sótthreinsunar⁴, 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 vatnskranu.

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 (vörumóttaku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósa m.t.t. fjarlægðar frá vinnuborðum og blæstri.

Starfsfólk

Aðstaða starfsfólks

Aðskilja skal starfsmanna aðstöðu, 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.

Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað. Heimilt er að útbúa reyksvæði, sem er aðskilið frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. sér rými eða bygging.

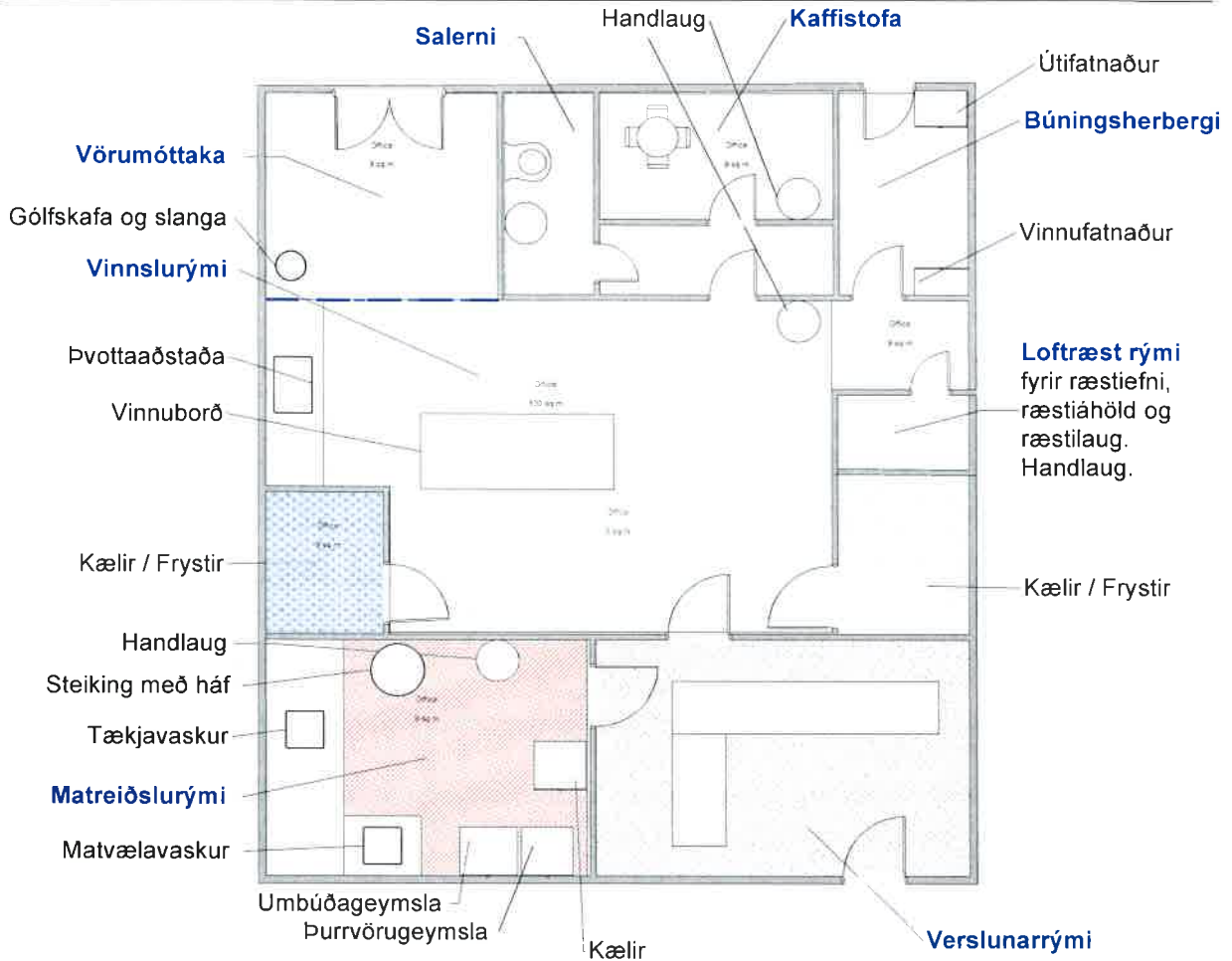
² Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu á “**krossmengun**” baktería milli matvæla ef ekki er rétt farið að. Með “krossmengun” er átt við að bakteríur berist úr hráum matvælum eða nánasta umhverfi þeirra yfir í matvæli sem eru tilbúin til neyslu.

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** í matvælafyrirtækjum skulu vera samþykkt af Umhverfisstofnun sbr. 2. tl. 4. gr. reglugerðar nr. 522/1994. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

Viðmiðunarreglur heilbrigðiseftirlits fyrir fiskbúðir

1. útgáfa 2. júní 2004, uppfært af HS 4. nóv. 2005



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

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.

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 fiski 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 vel ísað og/eða í kæligeymslum fyrirtækisins (0-4°C).

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

Vinnslurými

Allar handlaugar skulu vera frístandandi 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 slæging fer fram í vinnslunni skal flökun og skurður vera aðskilin frá slægingu a.m.k. í tíma.

Borðrými skal vera í samræmi við umfang starfseminnar. Lýsing skal vera nægjanleg og ljósaborð eftir þörfum. Flök og fiskstykki skulu ekki vera lengur í vinnslu en þörf er á, þannig að hækkun hitastigs verði sem minnst.

Ef frekari forvinnsla hráefnis fer fram skal viðeigandi búnaður til þeirrar vinnslu vera til staðar t.d.:

<i>Söltun:</i>	Afmörkuð kæliaðstaða
<i>Reyking:</i>	<u>Kaldreyking</u> ; aðstaða til hitastýringar, sér klefi vegna lyktar og til að lágmarka hættu á krossmengun. <u>Heitreyking</u> ; starfsleyfisskylt og sérstakar kröfur um aðbúnað.
<i>Kæsing:</i>	Afmörkuð kæliaðstaða
<i>Meðhöndlun sjófugla:</i>	Aðskilnaður frá annarri vinnslu a.m.k. í tíma

Góður vaskur til þrifa á bökkum, minni körum, hnifum og öðru sem til fellur er nauðsynlegur. Þar sem stærri kör eru notuð þarf að vera til staðar aðstaða til að skola og þrifa þau.

Frekari vinnsla

Ef frekari vinnsla fer fram svo sem gerð fiskrétta ýmiskonar (plokkfiskur, ofnréttir o.fl.) þarf að vera innréttað sér rými til þeirra starfa sem er aðskilið frá vinnslu. Til staðar þurfa að vera auk vinnuborða, matvælavaskur, tækjavaskur og handlaug með viðeigandi búnaði. Ef steiking fer fram á staðnum (t.d. fiskbollur) þarf að vera til staðar háfur yfir eldun og skal hann vera samþykktur af byggingafulltrúa.

Gæta skal að réttri 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 fyrirtækinu 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 samþykkt eru af UST 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.

Verslunarrými

Gott kæliborð fyrir fisk og fiskrétti. Aðrir kælar og frystar og aðstaða fyrir þurrvörur eftir þörfum. Gera þarf ráð fyrir afgreiðsluborði og aðstöðu til að geyma umbúðir.

Í kæliborði skal vera fullnægjandi aðskilnaður á milli soðinnar og hrárrar vöru a.m.k. með skilrúmi, til að tryggja að krossmengun eigi sér ekki stað. Eggjum, sjófugli og annarri villibráð skal haldið sér. Hitamælar skulu vera í frystum og kælum.

Umhverfismál

Meðferð á slógi, beinum, hausum og afskurði skal þannig háttað að óþrifnaður og ólykt stafi ekki af. Þennan 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 grípa mesta úrganginn úr skolvatninu.

Vakin er athygli á því að á árinu 2004 eru væntanleg samræmd starfsleyfisskilyrði UST og HES á sviði mengunarvarna fyrir stórar og smáar fiskvinnslur. Fiskbúðir með vinnslu falla undir þetta og skulu þær taka mið af skilyrðunum í starfsemi sinni.

Innra eftirlit matvælafyrirtækja

Fiskbúðir eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeaglugerðinni og taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga um “**almennt 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 Umhverfisstofnun:

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks – (sbr. 3. mgr., viðauka 3 í matvælaeaglugerð)
- 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. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla, með síðari breytingum.

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

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga
Viðmiðunarreglur heilbrigðiseftirlits fyrir fiskbúðir

1. útgáfa 2. júní 2004, uppfært af HS 4. nóv. 2005

- 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. 44. gr. merkingareglugerðarinnar).
- Þegar vara er forpökkuð skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum, eftir því sem við á:
 - Heiti vöru.
 - Heiti og heimilisfang framleiðanda eða annars ábyrgs aðila.
 - Nettóþyngd.
 - Geymsluskilyrði.
 - Geymsluþol.
 - Innihaldslýsing.
 - Notkunarleiðbeiningar.
 - Framleiðslulota.
 - Magn innihaldsefna eða flokka þeirra.

Vísað er til 9. gr. merkingareglugerðarinnar um nánari útskýringar.

- Þegar um er að ræða vörur sem sendar eru til dreifingar á öðrum stigum skal horfa til 10. gr. merkingareglugerðarinnar.

Ítarefni

- Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins hefur gefið út bæklinginn **Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski**, sem eins og titillinn gefur til kynna, fjallar um mikilvægi fyrstu meðhöndlunar á fiski eftir að hann veiðist, svo sem blóðgun, slægingu, þvott og kælingu. Þessi grundvallaratriði skipta höfuðmáli um það hversu mikil verðmæti hægt er að gera úr fiski. Bæklingurinn er ókeypis og er hægt að nálgast hann á vef Rf, www.rf.is, sem pdf-skjal eða fá hann sendann.
- **Rf pistlar** (15 pistlar með ýmiskonar fróðleik komu út á árunum 1997-1999). Hér eru gefnir tenglar á nokkra þeirra:
 - Örverur (í sjávarafurðum); <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-3.pdf>
 - Varasöm efni í sjávarfangi; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-4.pdf>
 - Hreinlæti og hönnun fiskvinnslubúnaðar; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-6.pdf>
 - Reyking matvæla; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-9.pdf>
 - Los og sprungur í fiski; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-10.pdf>
 - Dauðastirðnun í fiski; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-11.pdf>
 - Frysting og geymsla frystra sjávarafurða; <http://rfvefur.eplica.is/media/utgafa/Pistill-13.pdf>
- Fræðslubækling um **umbúðir matvæla** má nálgast án endurgjalds hjá HES og UST, sem og á vefslóðinni: http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/efni_og_hlutir.pdf
- Fræðslubæklinginn **Með allt á hreinu** má nálgast án endurgjalds hjá HES og UST, sem og á vefslóðinni: <http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/ahreinu.htm>

Selfossi 18. mars 2020

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands

Ragnhildur Sævarsdóttir

Ragnhildur Sævarsdóttir
heilbrigðisfulltrúi



Fylgiskjal 1

Greinargerð vegna auglýsingar á starfsleyfistillögu og útgáfu starfsleyfis

Lindarfiskur ehf.

kt. 590509 0350

**Sigtún 6,
870 Vík**

vegna Fiskvinnslu í starfstöð fyrirtækisins að Sunnubraut 18 í Vík í Mýrdalshreppi.

1. Aðdragandi að auglýsingu starfsleyfistillögu

Heilbrigðisnefnd Suðurlands barst þann 15. október sl. umsókn Drifu Bjarnadóttur kt. 280278-5139 fh. Lindarfisks ehf. kt. 590509-0350, um starfsleyfi fyrir fiskvinnslu að Sunnubraut 18, 870 Vík.

Um er að ræða endurnýjun á starfsleyfi og var móttaka umsóknar auglýst þann 20. febrúar sl. 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 byggðapróun og sé í samræmi við samþykktu notkun fasteignar. Skal útgefandi starfsleyfis leita umsagnar viðkomandi skipulagsfulltrúa og byggingafulltrúa um þessa þætti.

Þann 11. desember sl. sendi Heilbrigðiseftirlit Suðurlands umsagnarbeiðni um ofangreinda þætti til embættis skipulags- og byggingafulltrúa Mýrdalshrepps. Þann 20. desember sl. barst jákvæð umsögn skipulags- og byggingafulltrúa um erindið.

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 fiskvinnslu á vegum Lindarfisks ehf. á heimasíðu sinni. Auglýsingin var birt þann 11. febrúar sl. og var frestur til að gera athugasemdir auglýstur fjórar vikur frá birtingu auglýsingarinnar. Rann fresturinn út þann 19. mars. 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 203. fundi Heilbrigðisnefndar Suðurlands þann 24. mars nk. verður ofangreind starfsleyfisumsókn staðfest og þar sem engar athugasemdir bárust innan auglýsts frests, hefur starfsleyfi fyrir starfsemina verið gefið út í samræmi við ofangreint og ákveðið að starfsleyfi fyrir starfsemina verði gefið út til 12 ára að loknum auglýsingatíma.

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 aðild, kærufrest, málsmeðferð 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 málinu 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, 19. mars 2020

F.h. Heilbrigðisnefndar Suðurlands,

Ragnhildur Sævarsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi