

# ALMENN STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR MENGANDI STARFSEMI

**Auðbert og Vigfús Páll ehf**  
**Kt. 571201-6580**  
**Sunnubraut 15**  
**870 Vík**

*Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna mengunarvarna, sbr. 8. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, með síðari breytingum.*

## 1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

		Rgl.nr.
1.1	Sækja skal um nýtt starfsleyfi ef gera á umtalsverðar breytingar á rekstrinum, taki nýr rekstraraðili við eða starfsemin flytur.	550/2018
1.2	Um varnir gegn skaðlegum áhrifum á starfsmenn og starfsumhverfi fer skv. lögum nr. 46/1980 um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum.	Lög nr. 46/1980
1.3	Í starfsleyfi eru skráð sérstakar kröfur til mengunarvarna sem rekstur þarf að uppfylla.	550/2018
1.4	Við reksturinn skal leitast við að draga úr álagi á umhverfið, beita bestu aðgengilegu tækni til að ná þeim markmiðum og skipuleggja orkunotkun á sem vistvænastan hátt.	550/2018
1.5	Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækisins að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.	550/2018
1.6	Fylgi rekstraraðili ekki ákvæðum starfsleyfis, laga og reglugerða um mengunarvarnir á starfsviði sínu eða fyrirmælum eftirlitsaðila um úrbætur getur eftirlitsaðili beitt ákvæðum XVII. kafla laga nr. 7/1998 til að knýja á um úrbætur.	Lög nr. 7/1998
1.7	Rekstraraðili ber ábyrgð á umhverfistjóni eða yfirvofandi hættu á slíku tjóni af völdum atvinnustarfsemi sinnar sbr. lög nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð og skal koma í veg fyrir tjón eða bæta úr tjóni ef það hefur orðið og bera kostnað af ráðstöfunum sem af því leiðir.	Lög nr. 55/2012

## 2. LÓÐ OG HÚSNÆÐI

		Rgl.nr.
2.1	Lóð og húsnæði skal vera snyrtilegt og vel við haldið. Við húsnæðið skal vera viðurkennt sörpílát.	737/2003 16. og 18. gr., sbr. rgl. 550/2018

2.2	Komið skal í veg fyrir að úrgangur og annað sem ekki tilheyrir starfseminni safnist fyrir á lóð.	737/2003 16. og 18. gr., sbr. rgl. 550/2018
2.3	Fyrirtækið virði það skipulag og nýtingu lóðar sem samþykkt hefur verið af byggingaryfirvöldum.	112/2012
2.4	Afla ber leyfis fyrir staðsetningu olútanka, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.	884/2017
2.5	Bifreiðum, tækjum, lausamunum, úrgangi og annað sem tilheyrir r ekstraraðila skal snyrtilega komið fyrir á umráðasvæði rekstraraðila og þannig að ekki valdi slyshættu. Óheimilt er að nýta bílastæði sem ákveðin eru í skipulagi eða á samþykktum uppdráttum sem slíka geymslu.	112/2012 og rgl. nr. 737/2003

### 3. MENGUNARVARNIR

		Rgl.nr.
3.1	Forráðamönnum fyrirtækja og stofnana er skylt að gera allt sem í þeirra valdi stendur til að draga úr hljóðmengun og koma í veg fyrir óþægindi af völdum hávaða frá starfseminni, sbr. reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.	724/2008
3.2	Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki fólki í nágrenninu óþægindum eða heilsufarslegri hættu vegna loft- eða hávaðamengunar. Komi upp vandamál vegna lyktar eða mengandi efna frá útblæstri er heilbrigðiseftirlitinu heimilt að krefjast úrbóta s. s. breytinga á útrásum, eða hreinsunarbúnaðar.	724/2008, rgl. nr. 550/2018 52. gr. og rgl. nr. 787/1999 5. gr. og 9. gr.
3.3	Upplýsingum um legu og fyrirkomulag frárennslilagna séu tiltækar í fyrirtækinu. Engar breytingar verði gerðar á frárennslilögum sem skerði mengunarvarnir sem fyrir eru né takmarki möguleika á að koma þeim fyrir í framtíðinni. Fráveitukerfi skal vera tvöfalt sé þess talin þörf. Mengunarvarnabúnaði skal komið fyrir á fráveitu í samræmi við ákvæði III. kafla reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólþ.	798/1999
3.4	Í meðferð alls úrgangs verði gætt sérstaklega að flokkun hans sé í samræmi við möguleika á endurvinnslu og/eða viðurkenndri förgun eins og hún er skilgreind á hverjum tíma. Jafnframt skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs eins og við á.	737/2003
3.5	Geyma skal öll hættuleg efni og efnasambönd á öruggan hátt í traustum og rétt merktum ílátum. Hættuleg efni skulu meðhöndluð af varúð og þess vandlega gætt, að þau hvorki berist í niðurföll né geti á annan hátt valdið umhverfisskaða eða heilsutjóni almennings.	415/2014 og lög nr. 61/2013

3.6	Spilliefni og hættuleg efni verði meðhöndluð af varúð og aðgreind frá öðrum hráefnum, afurðum og úrgangi. Spilliefnum sé skilað í viðurkennda söfnunar- eða móttökustöð. Mikilvægt er að tryggja greinargóðar merkingar íláta og aðskilin afmörkuð rými eða svæði. Jafnframt skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni.	806/1999
3.7	Við rekstur kælikerfa með ósoneyðandi kælimiðlum skal fylgja ákvæðum reglugerða nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnum ósónlagsins	970/2013
3.8	Rekstraraðila er skylt að hafa aðgengileg uppfærð öryggisblöð fyrir hreint efni eða efnablöndu sé krafa um þau sbr. 30. gr. efnalaga nr. 61/2013.	888/2015 og lög nr. 61/2003
3.9	Heilbrigðiseftirlitið getur gert kröfu um að rekstraraðili útbúi viðbragðsáætlun vegna mögulegra óhappa við meðhöndlun á olíu og olíuefnum, varúðar- og hættumerktum efnum og spilliefnum. Viðbragðsáætlunin þarf að vera sýnileg á áberandi stað, yfirfara þarf hana reglubundið með starfsmönnum og halda æfingar til að æfa viðbrögðin a.m.k. einu sinni á ári.	884/2017

#### 4. SPILLIEFNI OG ÚRGANGUR

		Rgl.nr.
4.1	Draga skal úr myndun úrgangs eins og kostur er. Meðferð úrgangs skal miðast við að úrgangur sé endurnotaður eða endurnýttur þegar þess er nokkur kostur. Að öðru leyti skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs.	737/2003
4.2	Rekstraraðili skal eftir mætti draga úr myndun umhverfisspillandi efna, m.a. með notkun umhverfisvænna efna, með endurnýtingu, endurvinnslu eða endurhæfingu efna.	806/1999
4.3	Óheimilt er með öllu að losa spilliefni í fráveitu.	798/1999 5. gr.
4.4	Spilliefni skulu geymd þannig að ekki sé hætt á mengun umhverfisins eða skaðlegum áhrifum á fólk eða dýr. Spilliefnum skal safnað í lokuð, traust ílát, sem henta viðkomandi efnum. Einstökum spilliefnategundum skal haldið aðskildum og aðgreina skal spilliefnablöndur þar sem kostur er. Óheimilt er að blanda spilliefnum við annan úrgang nema Umhverfisstofnun hafi veitt til þess leyfi. Ílátin skulu merkt með orðinu „spilliefni“ og innihaldi. Þau skulu tryggilega varðveitt þar til þau eru flutt til eyðingar eða meðhöndlunar þannig að ekki sé hætt á að umbúðir verði fyrir hnjaski.	806/1999
4.5	Spilliefni skal ekki geyma til langframa og skal skilað reglulega til aðila sem starfsleyfi hafa til móttöku eða flutnings spilliefna.	806/1999

4.6 Þegar rekstraraðili afhendir spilliefni til flutningsaðila eða móttökustöðvar skal halda eftir skriflegri staðfestingu fyrir móttökunni þar sem fram kemur nafn flutningsaðila, magn (kg, l), flokkun og gerð úrgangs. Sams konar upplýsingar skulu fylgja spilliefnunum. Staðfestingar síðustu 5 ára skulu liggja frammi við eftirlit í fyrirtækinu.	806/1999 11. gr.
4.7 Að öðru leyti skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni. Um skilgreiningu á spilliefnum fer skv. reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs, með síðari breytingum.	806/1999 og rgl. nr. 1040/2016

## 5. EFTIRLIT

	Rgl.nr.
5.1 Um eftirlit fer samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit. Umhverfisstofnun og heilbrigðisnefndir annast eftirlit með atvinnurekstri. Um gjaldtöku fyrir eftirlit fer samkvæmt ákvæðum laga um hollustuhætti og mengunarvarnir.	550/2018 og lög nr. 7/1998

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

Lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, lögum nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs, lögum nr. 46/1980 um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum, lögum nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð, efnalögum nr. 61/2013, reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs, reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni, reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi, reglugerð nr. 724/2008 um hávaða, byggingarreglugerð nr. 112/2012, reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði, reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, reglugerð nr. 415/2014 um flokkun, merkingu og umbúðir efna og efnablandna, reglugerða nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnum ósónlagsins, reglugerð nr. 888/2015 um skráningu, mat, leyfisveitingu og takmarkanir að því er varðar efni (REACH) og reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs.

### Atvinnugreinaflokkur (ISAT):

Selfossi, xx.xxx 2024

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

---

XXX

Útgáfu númer: 2.0

Útgáfu dagur: 07.06.2019

## Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar með matvæli

Unnið í samstarfi Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga.

### *Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar með matvæli* Viðmiðunarreglur við eftirlit

#### Inngangur

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast framleiðslu og *dreifingu matvæla*. Dreifing er skv. skilgreiningu hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Öll matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga í sinni heimabyggð. Lög og reglur um matvæli lýsa kröfum til matvælafyrirtækja, s.s þeim að matvælafyrirtæki eigi að starfrækja innra eftirlit. Það skal tekið skýrt fram að viðmiðunarreglur þessar vísa einungis til lágmarkskrafna sem gerðar eru af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga til matvælafyrirtækja af þessari tegund. Viðmiðunarreglurnar eiga jafnt við um meðferð matvæla, húsakynni og flutningstæki. Lög og reglugerðir um matvæli kveða nánar á um skyldur matvælafyrirtækja. Allar nánari upplýsingar veitir heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga.

#### Helstu lög og reglugerðir<sup>1</sup>

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 gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli.

Reglugerð nr. 135/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 2073/2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.

Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, auk áorðinna breytinga

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

Reglugerð nr. 406/2010 um næringar- og heilsufarsfullyrðingar er varða matvæli.

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. 672/2008 um hámarksgildi varnarefnaleifa í matvælum og fóðri.

Reglugerð nr. 265/2010 um gildistöku reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 1881/2006 um hámarksgildi fyrir tiltekin aðskotaefni í matvælum.

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfryst matvæli

Byggingareglugerð nr. 112/2012.

Reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit.

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

Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.  
Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.  
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 ósoneýðandi efni.  
Reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins.  
Reglugerð nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir.

### Aðbúnaður og skipulag:

Við dreifingu matvæla skal ávallt sjá til þess að aðbúnaður og skipulag á umráða- og athafnasvæði og í flutningstækjum tryggi:

- lágmarks líkur á krossmengun<sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og sóttþreinsunar<sup>4</sup>.
- möguleika á uppsetningu búnaðar til hitastýringar, rakastýringar og stjórnunar á samsetningu andrúmslofts, eftir því sem við á
- auðvelt eftirlit með hitastigi, rakastigi og öðrum aðstæðum.

Húsakynni skulu vera rúmgóð og í samræmi við ákvæði byggingarreglugerðar um atvinnuhúsnæði. Umhverfi fyrirtækisins skal vera þrífalegt og rykbundið til varnar því að óhreinindi berist inn á þau svæði sem matvæli eru.

Þar sem það á við er ráðlegt að auðkenna sérstaklega þau svæði, flutningstæki og flutningagáma/-ílát sem eingöngu eru ætluð matvælum.

Mælt er með því að hjá stærri og umfangsmeiri fyrirtækjum sé sérstök aðstaða til þrifa á flutningabifreiðum og tengivögnum þeirra. Hjá minni fyrirtækjum þarf að tryggja greiðan aðgang þvottastöð.

### Innra eftirlit.

Flutningafyrirtæki, innflytjendur og heildsalar matvæla þurfa að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í lögum nr. 93/1995 eða taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um “**almennt innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum.

Innra eftirlitskerfið skal ná til alla starfseininga viðkomandi fyrirtækja, þar sem unnið er með matvæli, þ.m.t. flutningatæki. Frekari upplýsingar eru á innra eftirlits vefnum: <https://www.mast.is/is/matvaelafyrirtaeki/innra-eftirlit-fyrirtaekja/almennt>

### Starfsfólk:

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> **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.

<sup>4</sup> **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.

eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.

### **Geymslusvæði og flutningstæki:**

#### – kælivörur, frystivörur og þurrvörur

Afar mikilvægt er að geymslusvæði og flutningstæki fyrir kæli-, frysti- og þurrvörur sé í samræmi við umfang starfseminnar. Hafa skal sérstakt eftirlit með því að kæli- og frystikeðjan sé órofin frá framleiðanda til neytanda. Fyrirbyggja skal óeðlilegt hita-/rakaflæði í vörugeymslum og á flutningatækjum með sjálflokandi hurðum, tjöldum og/eða öðrum búnaði. Tryggja verður öruggt aðgengi að kælum og frystum á öllum tímum sólarhrings og ef bilun kemur upp í kælibúnaði.

Hitastig í kælum skal vera 0-4°C og í frystum a.m.k. -18°C:

- Kæli- og frystivara skal ávallt afgreidd inn og út af kæli /frysti.
- Hitamælar skulu vera til staðar í kælum og frystum. Sannprófa skal virkni þeirra reglulega.
- Staðsetjið hitanemann lengst frá kuldagjafanum.
- Mælið og skráið hitastig einu sinni á dag. Síritandi hitamælar og beintenging við þjónustuaðila geta þjónað sama tilgangi.
- Hraðfryst matvæli skulu flutt með frystibílum, sem hafa sírita sbr. 14. gr. reglugerðar 557/1993 um hraðfryst matvæli.
- Ítarefni um “hitastigið” og verslanakæla má finna á vef Umhverfisstofnunar.<sup>5</sup>

#### – í námunda við hættuleg og/eða lyktarsterk efni:

Matvæli skulu vera skýrt afmörkuð frá spilliefnum eða öðrum mengandi efnum bæði í flutningi og geymslu. Hvernig aðskilnaði er háttað byggist af stórum hluta á ástandsformi efnanna sem um ræðir. Ástandsform efna geta verið þrenns konar. Þau geta verið föst, fljótandi eða í gasformi.

Föst efni er í flestum tilvikum nægilegt að aðskilja frá matvælum með skilrúmi. Þó ber að hafa í huga að föst efni geta verið í duftformi sem getur dreifst yfir matvæli sem ryk og slík föst efni þarf þá að aðgreina vel frá matvælunum.

Fljótandi efni þarf að aðskilja frá matvælum með skilrúmi og lekavörn. Lekavörn getur verið skúffa eða ker sem tekur við hugsanlegum leka úr ílátum. Einnig geta fljótandi efni gufað upp, þ.e. breyst í gasform.

Efni í gasformi er erfitt að aðskilja frá matvælum ef tekið er tillit til hugsanlegs leka úr ílátum. Gasið dreifist út í andrúmsloftið og kemst um allt það rými sem opið er. *Slík efni skal geyma í rými, t.d. skáp, með vélrænni loftræstingu.*

Mælt er með því að hjá stærri eða umfangsmeiri fyrirtækjum sé komið upp sérstöku rými fyrir matvæli. Hjá minni fyrirtækjum þarf að huga að aðskilnaði matvæla frá annarri vöru eins og lýst er að ofan.

### **Innflutningur matvæla**

Varðandi innflutning matvæla er mikilvægt að sérstakt tillit sé tekið til eftirfarandi atriða:

- nákvæmar vörulýsingar liggi fyrir, en þannig má tryggja rekjanleika<sup>6</sup> matvælna og að þau uppfylli íslenskar reglugerðir s.s. hvað varðar merkingar, aukefni og annað.
- upplýsingar um að birgi og/eða framleiðandi matvælna uppfylli a.m.k. sömu kröfur og gerðar eru til samsvarandi fyrirtækja á Íslandi.

**...og munum ÖRUGG MATVÆLI – ALLRA HAGUR**

Selfossi xx. xxx 2024

Fh. Heilbrigðiseftirlit Suðurlands.

\_\_\_\_\_  
XXX

<sup>6</sup> **Rekjanleiki:** Lykilatriði í sambandi við rekjanleika er að sérhvert matvælafyrirtæki viti hvaðan það er að fá matvæli og hvert það afgreiðir matvæli. Rekjanleiki á við allt ferlið, frá hráefni til tilbúinna matvæla ásamt dreifingar- og sölufarli til lokasölustaðar. Lotunúmer eða annað sambærilegt kerfi er forsenda rekjanleika matvæla. Sjá <http://www.mast.is/pistlar/rekjanleiki/>