

STARFSLEYFI

Þykkvabæjar

Framleiðsla matvæla, stór
Kartöfluvinnsla > 1 tonn á dag

Þykkvabæ, fastanr. F2198616
851 Hella

Nafn og kt. rekstraraðila: **Þykkvabæjar ehf., kt. 680981 1919**
Heimilisfang: **Austurhrauni 5, 210 Garðabær**

Útgáfudagur: 14. september 2022 Gildir til: 14. september 2034

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunar-varnir 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 matvælavinnslur og samræmdum starfsleyfisskilyrðum vegna mengunarvarna,
dags. 14. september 2022

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 tilkynna 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 65a, 800 Selfoss kt. 480284 0549 Sími 480 8250

Selfossi, 14. september 2022

Sigrún Guðmundsdóttir
framkvæmdastjóri



Matvælavinnslur

Viðmiðunarreglur

Örugg matvæli – allra hagar

Efnisyfirlit

Efnisyfirlit	1
Inngangur	2
Rekjanleiki	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 þurrvörugeymslur	5
Þrif á búnaði	5
Umbúðir	5
Verslunarrými	5
Umhverfismál	6
Innra eftirlit matvælafyrirtækja	6
Helstu reglur um merkingar matvæla	6
Ítarefni	7

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 laga nr. 93/1995 um matvæli.

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. 93/1995 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.

Starfsleyfi

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í reglugerð nr. 103/2010 (EB) 852/2004 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 gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustu er varða 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. 285/2002 um aukefni í matvælum msbr.

Reglugerð nr. 672/2008 um hámarksgildi varnarefnaleifa í matvælum og föðri.

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

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfrost matvæli

Byggingareglugerð nr. 112/2012.

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 meðhöndlun úrgangs.

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. 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.

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 **II viðauka** reglugerðar nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustu er varða matvæli). 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 vatnskrana.

Meindýravarnir skulu vera til staðar eftir þörfum, krafa er gerð um flugnanet í opnanlegum fögum og flugnaljós við innganga (vörumóttöku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósa m.t.t. fjarlægðar frá vinnuáðstöðu.

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.

Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað.

² Í matvælafyrirtækjum er töluverð hætta 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.

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 komið sé í veg fyrir að þau óhreinist eða spillist.

Vinnslurými

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

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 vera nægilegur aðskilnaður a.m.k. í tíma.

Borðrými 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.

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

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 vinnslu. 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 loftræsiháfur 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 fyrirtækinu skal fullnægja kröfum reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn.

Kæli-, frysti- og þurrvöruheymslur

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 mega 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 og/eða vottun þar um frá framleiðanda umbúðanna.



Verslunarrými

Kælar, frystar og aðstaða fyrir þurrvörur eftir þörfum. Gera þarf ráð fyrir afgreiðsluborði og aðstöðu til að geyma umbúðir.

Þar sem afgreitt er beint úr kæliborði skal vera fullnægjandi aðskilnaður á milli soðinnar og hrárrar vöru a.m.k. með skilrími, til að koma í veg fyrir krossmengun. Villibráð skal sérstaklega haldið aðskilinni frá annarri vöru. Hitamælar skulu vera í frystum og kælum.

Umhverfismál

Meðferð á úrgangi skal þannig háttað að óþrífnaði 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 þríf 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 skal magn úrgangs sem berst út í fráveitukerfi frá fyrirtækinu. Koma þarf fyrir sigti í niðurföllum til að fanga sem mest af föstum úrgangi úr skolvatninu og skal losa daglega.

Að öðru leyti er vísað í starfsleyfisskilyrði frá Umhverfisstofnun fyrir ýmsa matvælavinnslu.

Innra eftirlit matvælafyrirtækja

Matvælavinnslur eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í áðurnefndri reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustu er varða matvæli og taka mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um „**innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum og hægt er að nálgast á heimasíðu: <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-efirlit/> 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 í samræmi við umfangi og eðli fyrirtækisins.

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 sem finna má á heimasíðu Matvælastofnunar:
– http://www.mast.is/library/Eydublod/Heilsufarsskyrsla_starfsmanna_IS.pdf.
- 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)

Sjá nánari upplýsingar á vef Matvælastofnunar: <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-efirlit>

Helstu reglur um merkingar matvæla

Merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Hvað varðar merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds⁵ útgefnu af Matvælastofnun og reglugerðar nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda. Einnig vísað á vef Matvælastofnunar t.d. eyðublöð varðandi fullyrðingar ofl.: <http://www.mast.is/matvaeli/merkingar/fullyrdingar/>

- 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. 9. gr. merkingareglugerðarinnar).

⁵ <http://mast.is/library/Baeklingar/MerkingarbaeklingurMAST2016LR.pdf>

- Þegar vara er forþökkuð skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum, eftir því sem við á skv. áðurnefndri reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.:

Skrá yfir lögboðnar upplýsingar:

- Heiti matvælanna,
- Skrá yfir innihaldsefni,
- Öll innihaldsefni eða hjálparefni við vinnslu sem skráð eru í II. viðauka eða afleidd af efni eða vöru sem skráð er í II. viðauka sem valda ofnæmi eða óþoli og eru notuð í framleiðslu eða tilreiðslu á tilteknum matævælum og eru enn til staðar í fullunnu afurðinni, þó að í breyttu formi sé,
- Magn tiltekinna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna,
- Nettómagn matvælanna,
- Dagsetning lágmarksgeymslupols eða síðasti notkunardagur,
- Sérstök geymsluskilyrði og/eða notkunarskilyrði,
- Nafn eða firmaheiti og heimilisfang stjórnanda matvælafyrirtækisins sem um getur í 1. mgr. 8. gr.
- Upprunaland eða upprunastaður þegar kveðið er á um slíkt í 26. gr.
- Notkunarleiðbeiningar þegar erfitt er að nota matvælin á réttan hátt án slíkra leiðbeininga,
- Að því er varðar drykkjarvörur með meira en 1,2% alkóhólinnihald miðað við rúmmál: raunverulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál,
- Næringaryfirlýsing.

Dagsetning lágmarksgeymslupols, síðasti notkunardagur og dagsetning frýstingar

Lágmarksgeymslupól	Notist eigi síðar en	Best fyrir	Best fyrir lok	Fryst dags.
Matvæli sem eru mjög viðkvæm frá örverufræðilegu sjónarmiði	dagur + mán.			
Allt að 3 mánuðir		dagur + mán.		dagur + mán. + ár
3 - 18 mánuðir			mán. + ár	dagur + mán. + ár
Lengra en 18 mánuðir			ár	dagur + mán. + ár

Nokkur matvæli þarf ekki að merkja með upplýsingum um geymslupól, má þar nefna ferska ávexti, sælgæti sem nær einvörðungu er gert úr bragðbættum og/eða lituðum sykri, vín, edik og matarsalt.

Ítarefni

- Fræðslubæklinginn **Með allt á hreinu** má nálgast án endurgjalds hjá HES og MAST, innihald bæklingins er einnig hægt að nálgast á vefslóðinni:
http://www.mast.is/Uploads/document/Bæklingar/medalltahreinu_isl_vef.pdf
- 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/matvaelastofnun/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/matvaeli/merkingar/almennarmerkingar/>

- Á vef matis er að finna bæklinginn: *Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski*, <http://www.matis.is/media/frettir//BAEKLINGUR.pdf>.
- **Rf pistlar** (15 pistlar með ýmiskonar fróðleik komu út á árunum 1997-1999). Hér eru gefnir 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 14. september 2022

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,



Ágúst Óskar Sigurðsson
heilbrigðisfulltrúi

**Þykkvabæjar ehf.
Matvælavinnsla Þykkvabæ
851 Hella**

**STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR
matvælavinnslu**

*Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna mengunarvarna, sbr. 8. gr.
reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og
mengunarvarnareftirlit, með síðari breytingum. Sjá einnig auglýsingu
nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi sem ekki er krafist
ítarlegrar starfsleyfisgerðar.*

1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

	Rgl.nr.	Uppfyllt
1.1 Starfsleyfisleyfið gildir fyrir kartöfluvinnslu, ásamt fullvinnslu á kartöflum, salatframleiðslu og súpugerð. Einnig fyrir framleiðslu tilbúinna rétta og aðra sambærilega matvælavinnslu.	550/2018 5. gr.	
1.2 Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri rekstraraðila að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.	550/2018 6. gr.	
1.3 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða gilda viðeigandi starfsleyfisskilyrði.	550/2018 5. gr.	
1.4 Verði meiri háttar breyting á rekstrinum eða breyting sem gæti leitt til aukinnar mengunar að mati Heilbrigðisnefndar ber að sækja um starfsleyfi að nýju.	550/2018 13. gr.	

1.5	Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um: a) Afstöðumynd af stöðunni sem sýnir m.a. frárennslislagnir 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 hjá rekstraraðila ásamt viðhaldi búnaðarins. d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð. e) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir rekstraraðila, s.s. bilanir á búnaði eða slys. Bregðast skal skjótt við ef mengunaróhöpp verða. Gera skal viðbragðsáætlanir þar sem við á. f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna starfseminnar. Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.	550/2018 8. og 57. gr.	
-----	---	---------------------------	--

2. MENGUNARVARNIR

		Rgl.nr.	Uppfyllt
2.1	Beita skal bestu aðgengilegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.	796/1999 12. gr.	
2.2	Rekstraraðila 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 rekstraraðila skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæði rekstraraðila skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæðið girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.	737/2003 16. og 18. gr.	
2.3	Iðnaðarskólp skal forhreinna áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.	796/1999 5. gr., rgl. nr. 798/1999 25. og 26. gr. og rgl. nr. 799/1999	
2.4	Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Lofttræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki ónæði eða óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.	787/1999 5., 9. og 21. gr. og rgl. nr. 941/2002 14. og 18. gr.	

2.5	Takmarka skal hávaða frá starfseminni eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk í samræmi við reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.	724/2008	
2.6	Stefnt skal að lágmörkun úrgangs hjá rekstraraðila. Rekstraraðili skal flokka og endurnýta úrgang eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annars staðar eða til förgunar og spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðsvæði rekstraraðila. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spilliefnum skal komið til viðurkenndrar spilliefnamóttöku.	737/2003 og rgl. nr. 806/1999	
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.	941/2002 11. gr. og rgl. nr. 737/2003 16. og 17. gr.	
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. Færa skal eftir leiðbeiningum frá heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.	970/2013	
2.9	Ef mengunaróhapp verður, s.s. leki hættulegra efna eða slys í meðhöndlun á hráefnum eða úrgangsefnum, skal tafarlaust gera ráðstafanir til að stöðva útbreiðslu efnanna og hreinsa upp það sem þegar hefur lekið niður. Fylgja skal viðbragðsáætlun þar sem við á.	550/2018 55. gr.	
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.	941/2002 og rgl. nr. 796/1999	
2.11	Verði rekstrinum hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að ekki valdi mengunar- eða slyshættu.	550/2018	

3. LOSUNARMÖRK OG SÝNATAKA

		Rgl.nr.	Uppfyllt
3.1	Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.	798/1999	

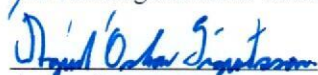
3.2	Ef frárennsli rekstraraðila rennur beint í viðtaka skal hann uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til losunar tiltekinna efna með umhverfismörkum í viðeigandi reglugerðum.	796/1999 og rgl. nr. 798/1999	
3.3	Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfseminnar koma í ljós, skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.	550/2018	

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, reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs, reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, auglýsing nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi þar sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar, reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun hafs, reglugerð 787/1999 um loftgæði, reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti, reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni, reglugerð nr. 724/2008 um hávaða og reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýmun ósonlagsins.

Selfossi 14. september 2022

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands



Ágúst Óskar Sigurðsson

heilbrigðisfulltrúi