

HEILBRIGÐISNEFND AUSTURLANDS

TILLAGA AÐ:

STARFSLEYFI

Starfsleyfishafi: Fiskiörn ehf.
kt. 480709-0980

Starfsstöð: Vogaland 3, 765 Djúpivogur
Fastanúmer: 217-9545

Leyfið gildir frá dd. apríl 2022 til dd. apríl 2034

Um er að ræða starfsleyfi fyrir

- Litla fiskvinnslu
- Smásölu á eigin framleiðslu

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt ákvæðum laga nr. 93/1995 um matvæli m.s.br. og laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br.

Leyfishafi skal einnig hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða sem um starfsemina kunna að gilda og starfsleyfisskilyrðum sem fylgja starfsleyfi þessu og eru óaðskiljanlegur hluti þess.

Fyrirhugaðar breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði við Heilbrigðiseftirlit Austurlands. Við flutning eða eigendaskipti fellur starfsleyfið úr gildi.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess. Starfsleyfi skal vera aðgengilegt á starfsstöð.

Starfsleyfið er gefið út til 12 ára. Heimilt er að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breyttra forsendna, svo sem ef mengun af völdum atvinnurekstrar er meiri en búist var við þegar leyfið var gefið út, ef breytingar verða á rekstrinum sem varðað geta ákvæði starfsleyfis, vegna tækniþróunar eða breytinga á reglum um mengunarvarnir, eða ef breyting verður á aðalskipulagi viðkomandi sveitarfélags.

Starfsleyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld samkvæmt gildandi gjaldskrá HAUST hverju sinni. Eftirlitsgjöld verða innheimt samkvæmt ákvæðum ofangreindra laga þar til forsvarsmaður hefur tilkynnt stöðvun rekstrar og heilbrigðiseftirlit staðfest það.

f.h. Heilbrigðisnefndar Austurlands

nafn,
heilbrigðisfulltrúi



HAUST

Heilbrigðiseftirlit Austurlands

Starfsleyfisskilyrði

Heilbrigðisnefndar Austurlands

Starfsleyfishafi: Fiskiörn ehf., kt. 480709-0980

Starfsstöð: Vogaland 3, 765 Djúpivogur

Fastanúmer: 217-9545

Leyfið gildir frá dd. apríl 2022 til dd. apríl 2034

Um er að ræða starfsleyfi fyrir:

- Litla fiskvinnslu
- Smásölu á eigin framleiðslu

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt neðangreindum lögum og á grunni umsóknar dags. 28. mars 2022.

Lög sem um starfsemina gilda eru meðal annars

- Lög nr. 93/1995 um matvæli m.s.br.
- Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br.

Leyfishafi skal einnig hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða sem um starfsemina gilda svo sem

- Reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti m.s.br.

1. Lýsing á starfseminni og skilyrði sem gilda.

1.1. Fiskvinnsla

Um er ræða litla og einfalda fiskvinnslu með takmarkaða starfsemi. Í aðstöðunni verður m.a. unnin afli af bát í eigu starfsleyfishafa. Vinnslan felst í flökun, þurrkun, þökkun og frystingu á fiski. aðstaðan verður einnig nýtt til skera og pakka hákarli. Um er að ræða vinnslusal og frystiklefa. Fataskiptarými og kaffistofa starfsmanna er til staðar. Inn af kaffistofu er salerni starfsmanna.

1.2. Smásala

Leyfi þetta veitir leyfishafa heimild til smásölu á fiski sem unnin er aðstöðunni. Smásala er skilgreind á eftirfarandi hátt í lögum nr. 93/1995 um matvæli:

Smásala er meðhöndlun og/eða vinnsla matvæla og geymsla þeirra á staðnum þar sem þau eru seld eða afhent neytanda, þ.m.t. dreifingarstöðvar, matsölufyrirtæki, mótuneyti starfsfólks, veitingahús og önnur samsvarandi matarþjónusta ásamt verslunum og dreifingarstöðvum stórmarkaða og heildsölumarkaðir.

Meðal annars skal farið eftir:

- Reglugerð 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópupingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli
- Reglugerð 856/2016 um lítil matvælafrirtæki og hefðbundin matvæli
- Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda

- Fylgiskjal 1 Starfsleyfisskilyrðum fyrir fiskvinnslur, eftir því sem við á
- Fylgiskjal 2 Litlar matvælavinnslur – lágmarkskröfur, eftir því sem við á.

Ábyrgð starfleyfishafa (8.gr.b. matvælalaga nr.93/1995): Stjórnandi matvælafyrirtækis ber ábyrgð á að uppfylltar séu kröfur laga og stjórnvaldsreglna sem gilda um starfsemi þess á hverjum tíma. Stjórnandi ber ábyrgð á öllum stigum framleiðslu og dreifingar í fyrirtækjum undir hans stjórn og skal sannprófa að þessum kröfum sé fullnægt.

Kröfur um innra eftirlit: Í samræmi við ákvæði 10. greinar matvælalaga nr. 93/1995 bera stjórnendur matvælafyrirtækja ábyrgð á því að sett sé á fót og starfrækt innra eftirlit með starfseminni. Innra eftirlit fyrirtækisins skal miðast við eðli og umfang starfseminnar. Nánari upplýsingar um framkvæmd og fyrirkomulag innra eftirlits er að finna á heimasíðu matvælastofnunnar <http://www.mast.is/matvaelastofnun/innra-eftirlit>

2. Annað sem varðar starfsemina.

2.1. Neysluvatn

Um er að ræða opinbera vatnsveitu sveitafélagsins með starfsleyfi frá Heilbrigðisnefnd Austurlands.

Um vatnsveitur gildir meðal annars:

- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn.

2.2. Fráveita

Fráveita frá starfseminni fer í fráveitukerfi sveitarfélagsins.

Engar mengunarvarnir eru á fráveitu frá vinnslunni. Minnt er á að ef breytingar verða gerðar á starfseminni sem hafa í för með sér aukna mengun eða ef í ljós kemur aukin mengun frá vinnslunni áskilur Heilbrigðiseftirlit Austurlands sér rétt á að gera kröfu um auknar mengunarvarnir.

Um fráveitur gilda meðal annars:

- Reglugerð nr. 799/1999 um meðhöndlun seyru
- Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp

2.3. Meðferð úrgangs

Allur úrgangur skal meðhöndlaður í samræmi við reglur sveitarfélagsins.

Spilliefni og hvers konar efni sem unnt er að endurvinna og endurnota skulu flokkuð sér og flutt til móttöku skv. reglum þar um.

Um úrgang gilda meðal annars:

- Lög nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs
- Reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs
- Reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni

2.4. Lóð og umhverfi

Umgengni um lóð og athafnasvæði skal vera góð og lóðamörk skulu virt.

dd. mmm 2022
Virðingarfyllst,
f.h. Heilbrigðisnefndar Austurlands

nafn
heilbrigðisfulltrúi

Fylgiskjal I

STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR fiskvinnslu

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 þar sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar.

1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

	Rgl.nr.	Uppfyllt
1.1 Starfsleyfisskilyrðin gilda fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinerung, niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.	550/2018 5. gr.	
1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.	550/2018 5. gr.	
1.3 Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækis að öllu leyti, þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.	550/2018 13. og 56. gr.	
1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um: <ul style="list-style-type: none"> a) Afstöðumynd af stöðinni 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 í rekstrinum ásamt viðhaldi búnaðarins. d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð. e) Öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys. Bregðast skal skjótt við ef mengunaróhöpp verða. Gera skal viðbragðsáætlanir þar sem við á. f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna starfseminnar. Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.	550/2018 8. og 57. gr.	

2. VARNIR GEGN MENGUN UMHVERFIS

		Rgl.nr.	Uppfyllt
2.1	Beita skal bestu aðgengilegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.	550/2018 8. gr. 796/1999 12. gr.	
2.2	Rekstraraðila er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði hans sé fyllsta hreinlætis gætt. Vélar og tæki, hráefni, úrgang og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirtækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæði rekstraraðila skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.	737/2003 16. og 18. gr.	
2.3	Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtakanda í samráði við viðeigandi heilbrigðisnefnd.	796/1999 5. gr., rgl. nr. 798/1999 5., 25. og 26. gr. og rgl. nr. 799/1999	
2.4	Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig hátað að ekki valdi ónæði eða óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.	787/1999	
2.5	Takmarka skal hávaða frá starfseminni eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.	724/2008	
2.6	Stefnt skal að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgang eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annars staðar eða til förgunar. Spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins. Spilliefnum skal komið til viðurkenndrar spilliefnamóttöku. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa.	737/2003 11. gr.	
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. Fara skal eftir leiðbeiningum frá heilbrigðisnefnd og Umhverfisstofnun um kælimiðla.	970/2013	

2.9 Ef mengunaróhapp verður, s.s. leki hættulegra efna eða slys í meðhöndlun á hráefni eða úrgangsefnum, skulu tafarlaust gerðar ráðstafanir til að stöðva útbreiðslu efnanna og hreinsa upp það sem þegar hefur lekið niður. Fylgja skal viðbragðsáætlun þar sem við á.	550/2018	
2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleika þeirra hættulegu efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.	941/2002 60. gr. 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 8. gr.	

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 viðtakanda 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 heilbrigðisnefnd, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.	550/2018 og sbr. fylgiskjal 1 og 2 með rgl. nr. 798/1999	

Starfsleyfis skilyrðin 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. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns, reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs, auglýsing nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi þar sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar, reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði, reglugerð nr. 724/2008 um hávaða, reglugerð nr. 799/1999 um meðhöndlun seyru, reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti og reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins.

Litlar matvælavinnslur – lágmarkskröfur

2.5. AÐSTAÐA

Rými sé ótengt íbúð og annarri starfsemi.

Vatnsveita:

Neysluvatnsveita verður að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits.

Vinnslurými:

- Gólf, veggir og loft séu slétt og sprungulaus, þannig að auðvelt sé að þrifa.
- Borð, bekkir og vinnufletir allir séu úr sprungulausu og úr slitsterku efni. Límtrésfletir eru ekki viðurkenndir né heldur óvarið timbur.
- Niðurföll séu með rist.
- Sérstök handlaug á að vera til handþvotta. Fljótandi sápa og einnota handþurrkur séu við handlaugina.
- Tækjavaskur á að vera til þvotta á hnífum, brettum og öðrum áhöldum.
- Matvælavaskur á að vera til þvotta og þýðingar á matvælum, þar sem þess er þörf.

Starfsmannaaðstaða:

- Starfsfólk hafi fataskiptarými áður en komið er inn í vinnslu.

Ath. að útifatnaður og útiskór skulu vera aðgreind frá inniskóm og hlífðarfátnaði sem notast við vinnu. Æskilegt er að útifatnaður allur sé skilinn eftir öðru megin við línu, sem hugsast dregin á gólfið og yfir þá línu er stigið á sokkum eða beint ofan í inniskó. Hlífðarfátnaður til vinnu ætti að vera í skápum eða lokuðum hólfum.

- Sérstakt salerni á að vera fyrir starfsfólk. Þar á að vera loftræsting. Salerni má ekki opnast beint inn í vinnslusal.
- Sérstök kaffistofa eða hvíldaraðstaða sé fyrir starfsfólk.

Ath. að ef um er að ræða litla vinnslu á lögbýli og eingöngu heimilisfólk sem vinnur við vinnsluna, þá hefur verið samþykkt að salerni og eldhús á heimilinu nýtist sem starfsmannaaðstaða, enda sé tryggt að fataskipti fari fram í þar til gerðu rými og hendur þvegnar þegar komið er inn í vinnsluna.

INNRA EFTIRLIT

Fyrirtækið skal viðhafa innra eftirlit með starfseminni í samræmi við ákvæði í 10. grein matvælalaga nr. 93/1995

Ath. að hluti af innra eftirliti er að skilgreina húsnæðisþörf og ferðaleiðir vöru og starfsmanna innan húsnæðisins. Ath. t.d. að gera ráð fyrir sérstakri innkomu vöru, annarri en starfsmannainngangi, umbúðalager gleymist stundum, hvar er gert ráð fyrir sorpílátum o.þ.h. Ferðaleiðir eiga að krossast sem minnst og flæði vöru og starfsmanna innan rýmis skal vera sem einfaldast.