

# HEILBRIGÐISEFTIRLIT VESTFJARÐA

HEILBRIGÐISEFTIRLIT VESTFJARÐA

Aðalstræti 12, 415 Bolungarvík s. 456-7087, eftirlit@hevf.is

## STARFSLEYFI

til að starfrækja

Önnur ótalin fiskvinnsla 15.20.9.0

Heildverslun með önnur matvæli, drykkjarvöru og tóbak, lítil 51.39.0.1

**Nafn fvrirtækis:** *Nora Seafood*

**Aðsetur starfsemi:** *Sindragata 11* 400

**Fastanúmer fasteignar:** *F212-0291*

**Kennitala:** *6605141630*

**Nafn rekstraraðila:** *Ingólfur Hallgrímsson*

**Aðsetur:** *Sindragötu 11*

**Kennitala:**

**Útgáfudagur leyfis:** 12. september 2019 **Gildir til:** 12. september 2031

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrir-tækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit svo og önnur lög eða reglur er starfsemina varða, svo og skilyrðum á fylgiskjali með leyfi þessu.

Fyrirhugaðar meiri hátta breytingar á húsnæði, framleiðslu eða rekstri skulu gerðar í samráði samráði við heilbrigðiseftirlit eða viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði. Ef fyrtækið flytur eða eigendaskipti verða, fellur starfsleyfið úr gildi.

Um starfsumhverfi og öryggi starfsmanna fer samkvæmt lögum nr. 46/1980, um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa leyfinu hvenær sem opinber eftirlitsaðili óskar þess.

Leyfið er útgefið samkvæmt ákvæðum laga nr. 7/1998, um hollustuhætti og mengunarvarnir og einnig laga nr. 93/1995, um matvæli ef um starfsemi er snertir matvæli er að ræða.



# HEILBRIGÐISEFTIRLIT VESTFJARÐA

Aðalstræti 12, , 415 Bolungarvík, s. 456-7087, hevf.is

Bolungarvík 4. október 2019

Ingólfur Hallgrímsson  
Sindragötu 11  
400 Ísafjörður

## Afgreiðsla á umsókn um starfsleyfi

Á fundi sínum þann 12. september fjallaði heilbrigðisnefnd Vestfjarða um starfsleyfi fyrir .Nora Seafood. Starfsleyfið gildir til 16..maí 2031. Í samræmi við gjaldskrá fyrir matvæla- heilbrigðis- og mengunareftirlit á starfsvæði Heilbrigðiseftirlits Vestfjarða frá 1. mars 2019 nr. 254 er álegt eftirlitsgjald kr 78.177 miðað við eftirlitsheimsókn árlega ár.

Starfsleyfisgjald er kr 28.428 Reikningur í samræmi við það verður sendur síðar.

Eigandi/forráðamaður skuldbindur sig til að sjá svo um að starfsemi og rekstur fyrirtækisins sé í samræmi við gildandi lög um hollustuhætti og mengunarvarnir, svo og önnur lög og reglur er starfsemina varða. Fyrirhugaðar meiriháttar breytingar á framleiðslu og rekstri skulu gerðar í samráði við heilbrigðiseftirlitið. Starfsleyfi þetta, er veitt skv. lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir nr. 7/1998, m.s.br. reglugerð um um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit nr. 550/2018 og reglugerð nr. 941/2002 um hollustuhætti.

Skv. 65. gr laga 7/1998 er heimilt að vísa ákvörðun heilbrigðisnefndar til úrskurðarnefndar um umhverfis- og auðlindamála. Um aðild, kærufrest, málsmeðferð og annað er varðar kæru til úrskurðarnefndar um umhverfis- og aulindamála fer skv lögum nr. 130/2011. Kæra til Úrskurðarnefndar frestar ekki réttaráhrifum Frestur til að vísa málinu til úrskurðarnefndar er einn mánuður. Kæra skal vera skrifleg og undirrituð.

Virðingarfyllst

Með kveðju

  
Anton Helgason  
Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða

# 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 þar sem ekki er krafist  
ítarlegrar starfsleyfisgerðar.*

## 1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

Rgl.nr.	Uppfyllt
550/2018 5. gr.	
550/2018 6. gr.	
550/2018 5. gr.	
550/2018 13. gr.	

1.1	Starfsleyfisleyfið gildir fyrir kaffibrennslur, kartöfluvinnslur, lauksteikingarverksmiðjur, meðhöndlun, blöndun og mölun á korni, mörbræðslu og tólgarframleiðslu, smjörlíkisgerð og öl, gos og svaladrykkjavinnslu. Einnig fyrir framleiðslu tilbúinna rétta og aðra sambærilega matvælavinnslu.	550/2018 5. gr.	
1.2	Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri sínum 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.	

<p>1.5 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>b) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.</li> <li>c) Gerð kæli og frystikerfa sem notuð eru hjá rekstraraðila ásamt viðhaldi búnaðarins.</li> <li>d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.</li> <li>e) 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.</li> <li>f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna starfseminnar.</li> </ul> <p>Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.</p>	550/2018 8. og 57. gr.	
---	---------------------------	--

## 2. MENGUNARVARNIR

Rgl.nr.      Uppfyllt

<p>2.1 Beita skal bestu aðgengilegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.</p>	796/1999 12. gr.	
<p>2.2 Rekstraraðila er skylt að sjá um að á öllu athafnasvæði sínu 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 lokaðum geymslum. Athafnasvæði rekstraraðila skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæðið girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.</p>	737/2003 16. og 18. gr.	
<p>2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.</p>	796/1999 5. gr., rgl. nr. 798/1999 25. og 26. gr. og rgl. nr. 799/1999	
<p>2.4 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig háttar að ekki valdi ónæði eða óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.</p>	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. Spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðsvæði rekstraraðila. Spilliefnum skal komið til viðurkenndrar spilliefnamóttöku. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss skulu vera lokað og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa.	737/2003 og rgl. nr. 806/1999	
2.7	Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrifist 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 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 slysa hættu.	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 heilbrigðisnefnd, 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 rýrnun ósonlagsins.