

Starfsleyfisskilyrði fyrir heitloftspurrkun fiskafurða.

1. Gildissvið

1.1 Starfsleyfið gildir fyrir heitloftspurrkun fiskafurða og fellur úr gildi flytjist starfsemin eða skipti um eigendur.

1.2 Verði meiriháttar breytingar á rekstrinum eða breytingar sem gætu leitt til aukinnar mengunar að mati Heilbrigðiseftirlitsins ber að sækja um starfsleyfi að nýju.

1.3 Heimilt er að endurskoða starfsleyfisskilyrðin ef í ljós koma annmarkar á framkvæmd þeirra eða skaðleg áhrif á umhverfi sem ekki voru ljós fyrir. Sama gildir ef fram koma almennar kröfur eða ný tækni er leiða til bættra mengunarvarna.

2. Hráefni

2.1 Allt hráefni og allan úrgang skal geyma innan dyra eða á annan hátt sem Heilbrigðiseftirlitið getur samþykkt.

2.2 Einungis skal nota ferskt og gott hráefni í vinnsluna og það kælt og ísað, þannig að hiti í því fari ekki yfir 4° C við flutning og 2° C við geymslu.

2.3 Taka skal hráefni til vinnslu svo fljótt sem kostur er. Hráefni skal að jafnaði ekki geyma lengur en tvo sólarhringa í hráefnisgeymslu.

3. Spilliefni (hættulegur úrgangur)

3.1 Eftirfarandi flokkast undir spilliefni:

a. Allar úrgangsolíur og olíuleifar.

b. Leifar kælimiðla.

c. Rafgeymar.

d. Önnur spilliefni skv. viðauka 4 og viðauka 19 í mengunarvarnareglugerð nr. 48/1994, með síðari breytingum.

3.2 Aðeins viðurkenndir þjónustuaðilar kælikerfa skulu tæma og fjarlægja kælimiðla og skal fá staðfestingu þeirra á tæmingu.

3.3 Óheimilt er að blanda saman mismunandi flokkum spilliefna eða blanda þeim saman við annan úrgang.

3.4 Safna skal öllum spilliefnum sem falla til við starfsemi fyrirtækisins og skila reglulega til viðurkenndra flutningsaðila eða móttökustöðva. Við afhendingu spilliefna skal haldið eftir vottorði fyrir móttökunni þar sem fram kemur magn (kg, l), flokkun og gerð úrgangs.

4. Mengunarvarnir

4.1 Starfsemi fyrirtækisins skal þannig háttáð að hún valdi ekki fólki í nærliggjandi húsakynnum óþægindum vegna lyktarmengunar.

4.2 Afsog frá þurrklefum skal leitt upp fyrir þakbrún samliggjandi húsa og hærra ef þörf krefur.

4.3 Fullnægjandi frárennsli skal vera frá starfseminni og fjöldi niðurfalla á athafnasvæði fyrirtækisins nægjanlegur til að koma í veg fyrir uppsöfnun vatns.

4.4 Viðhald fyrirtækisins á þurrkunarbúnaði, vélum og mengunarvarnabúnaði skal miðast við að halda mengun í lágmarki.

5. Eigið eftirlit

5.1 Fyrirtækið skal halda dagbók þar sem jafnóðum er skráð:

a. Hitastig og ferskleiki hráefnis sem tekið er til vinnslu. Fylgja skal sérstakri mæliáætlun sem hljóta skal samþykki Heilbrigðiseftirlits Vestfjarða.

b. Niðurstöður af reglulegu eftirliti með mengunarvarnabúnaði ásamt upplýsingum um viðhald sem tengist mengun frá starfseminni og bilanir sem geta haft áhrif á mengun frá henni.

6. Ýmis ákvæði

6.1 Þurrkuninni er skylt að sjá svo um, að á öllu athafnasvæði verkunarinnar sé gætt fyllsta hreinlætis. Húsnæði og umhverfi skal halda snyrtilegu.

6.2 Eintök af skilyrðunum skulu ávallt tiltæk á vinnustað.

6.3 Um varnir gegn skaðlegum áhrifum á starfsmenn og starfsumhverfi fer samkvæmt lögum nr. 46/1980 um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum.

6.4 Forráðamaður fyrirtækisins ber ábyrgð á að það starfi í samræmi við skilyrði þessi.

7. Starfsemi hætt

7.1 Tilkynna skal Heilbrigðiseftirliti Vestfjarða ef starfsemi fyrirtækisins er hætt.

7.2 Flytji eða leggist starfsemin niður skal öllum spilliefnaleifum og ónothæfum eignum skilað til móttökustöðvar fyrir spilliefnaúrgang.