

STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR ÝMSA MATVÆLAVINNSLU

*Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna hollustuhátta, sbr. lög nr. 7/1998
um hollustuhætti og mengunarvarnir, með síðari breytingum*

1 ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

- 1.1 Starfsleyfið gildir fyrir kaffibrennslur, kartöfluvinnslur, lauksteikingarverksmiðjur, meðhöndlun, blöndun og mólun á korni, mörbræðslu- og tólgarframleiðslu, smjörlíkisgerð og öl, gos og svaladrykkjavinnslu. Einnig fyrir framleiðslu tilbúinna rétta og aðra sambærilega matvælavinnslu.
- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða gilda viðeigandi starfsleyfisskilyrði.
- 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 starfsleyfi.
- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
 - 1.4.1 Afstöðumynd af stöðinni sem sýnir m.a. frárennislagnir og hreinsivirki sem kunna að vera til staðar, og safna upplýsingum um breytingar, viðhald og tæmingu þeirra.
 - 1.4.2 Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
 - 1.4.3 Gerð kæli og frystikerfa sem notuð eru í fyrirtækinu ásamt viðhaldi búnaðarins.
 - 1.4.4 Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
 - 1.4.5 Skrá skal 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 viðbragsáætlanir þar sem við á.
 - 1.4.6 Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna starfseminnar.
- 1.5 Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.

2 VARNIR GEGN MENGUN UMHVERFIS

- 2.1 Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.
- 2.2 Fyrirtækinu 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 fyrirtækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæði fyrirtækisins skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæðið girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.

- 2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.
- 2.4 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki ónæði eða óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar.
- 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.
- 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 annarsstaðar eða til förgunar og spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss skulu vera lokuð og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spillefnum skal komið til viðurkenndrar spilliefnamóttöku.
- 2.7 Verði vart við meindýr skal sjá til þess að þau þrífist ekki eða taki sér bólfestu á athafnasvæðum rekstraraðila. Reksraraðili skal hindra aðgang villtra fugla og spendýra sem sækja að hreinsibúnaði og úrgangi.
- 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 leiðbeningum frá heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.
- 2.9 Ef mengunaróhapp verður, s.s. leki hættulegra efn að 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.
- 2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hrættulegu efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.
- 2.11 Verði rekstrinum hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að ekki valdi mengunar- eða slyshættu.

3 LOSUNARMÖRK OG SÝNATAKA

- 3.1 Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.
- 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.
- 3.3 Ef vart verður að mengun sé yfir umhverfismörkum eða ef önnur óæskileg mengunaráhrif vegna starfsseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.