

# STARFSLEYFI

## Lækjarbotnablaikja

ÍSAT nr. 15.20.9.0 – Önnur ótalin fiskvinnsla  
ÍSAT – nr. 05.02.2.0 - Land- og kvíaeldi, matfiskur

### Lækjarbotnum

851 Hella

kt. 121154 5529

Nafn og kt. rekstraraðila: Guðlaugur H Kristmundsson, kt. 121154 5529  
Heimilisfang: Lækjarbotnum, 851 Hella

Útgáfudagur: 15. janúar 2014 Gildir til: 15. janúar 2025

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir með síðari breytingum, lögum nr. 93/1995 um matvæli, þegar um matvæli er að ræða og laga nr 52/1988 um eiturefni og hættuleg efni 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 fiskvinnslur ásamt greinargerð og viðmiðunarreglur fyrir matvælavinnslur dags. 15. janúar 2014, og fyrir fiskeldi á landi ásamt greinargerð, dags. 9. janúar 2014

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 sækir um að leyfið færist yfir á hans nafn. Ef fyrirtækið hættir rekstri skal það tilkynntast með formlegum hætti til Heilbrigðiseftirlits Suðurlands og fellur starfsleyfið þá úr gildi.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skyllt 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 65, 800 Selfossi kt. 480284 0549 Sími 480 8250

Selfossi, 15. janúar 2014

  
Elsa Ingjaldsdóttir  
framkvæmdastjóri



- 2.4. Beita skal bestu fánlegri tækni við meðhöndlun úrgangs og stefna að lágmörkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgangs eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og í samræmi við lög og reglur. Spilliefnum og lyfjaleifum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku. Öll brennsla úrgangs er óheimil.
- 2.5. Rekstraraðila er skylt að fyrirbyggja aðgang fugls, meindýra og annarra villtra dýra að eldiskerjum, fóðurgeymslum, fráveitukerfi og úrgangi á vegum fyrirtækisins, eftir því sem frekast er unnt.
- 2.6. Frárennsli frá fiskeldi skal forhreinsa áður en það berst í viðtaka. Hafa skal samráð við viðeigandi heilbrigðiseftirlit. Frárennsli skal vera í samræmi við bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi og skal uppfylla ákvæði reglugerðar 798/1999 og gæða- og umhverfismarkmið í fylgiskjali 1. í reglugerðinni. Rekstraraðili skal gera, eða láta gera, mengunarmælingar til að fylgjast með hvort settum gæða- og umhverfismörkum sé náð, sbr. framangreint fylgiskjal reglugerðar 798/1999. Skrá skal allar slíkar mælingar í innra eftirlit fyrirtækisins.
- 2.7. Skólp frá salernum og hreinlætisaðstöðu skal leitt í fráveitu sveitarfélags eða í rotþró með siturlögn.
- 2.8. Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæði og búnaði að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

### 3. Umhverfismarkmið

- 3.1. Frárennsli sem rennur beint í viðtaka skal að lágmarki miða við eins þreps hreinsun. Aðstaða til sýnatöku og mælinga í frárennsli skal vera fyrir hendi.
- 3.2. 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.

Selfossi 9. janúar 2014,

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Birgir Þórðarson  
heilbrigðisfulltrúi



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

## Greinargerð með starfsleyfisskilyrðum fyrir fiskeldi á landi

### 1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1. Starfsleyfið gildir fyrir fiskeldi og seiðaeldi annað en sjókvíaeldi.  
*Greinargerð: Í samræmi við gr. 14.2a og fylgiskjali 2 með reglugerð 785/1999. Eintak af starfsleyfi þessu skal ávallt tiltækt á starfsstöð þar sem eldið fer fram.*
- 1.2. Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.  
*Greinargerð: Samhliða rekstur þýðir að á sömu starfsstöð fari fram annars konar starfsemi á vegum sama aðila. Það er nauðsynlegt að taka þetta fram, þar sem fyrirtæki með margvíslegan rekstur geta fallið undir fleiri en eitt 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 starfsleyfisskilyrðum. Breytingar á rekstri skal tilkynna til leyfisveitanda.  
*Greinargerð: Ábyrgð rekstraraðila er hluti af því að skilgreina gildissvið starfsleyfis. Verði rekstri hætt tímabundið eða varanlega skal gera ráðstafanir, s.s. að farga úrgangi á viðurkenndan hátt. Ganga skal frá húsnæði, tækjum og hráefnum í samræmi við fyrirfram gerða áætlun. Áætlun um frágang vegna rekstrarstöðvunar skal skila til heilbrigðisnefndar og annarra hlutadeigandi eigi síðar en sex mánuðum eftir gildistöku starfsleyfisins. Vinna skal samkvæmt neyðaráætlun um meðhöndlun eldisfisksins ef kemur til óvæntrar stöðvunar á rekstri eldisstöðvarinnar. Í samræmi við gr. 12.4 og gr. 18.1 í reglugerð 785/1999 skal tilkynna eftirlitsaðila án tafar um stöðvun rekstrar og ráðstafanir þar að lútandi. Einnig skal, í samræmi við gr. 15.7 í reglugerð 785/1999, tilkynna eftirlitsaðila um að fiskeldisstöðin hafi verið tekinn í notkun aftur ef starfsemin hefur legið niðri í meira en mánuð.*
- 1.4. Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar og umhverfis- og rekstrarþáttum tengdum þeim. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:
  - a) Vatnsnotkun, framleiðslumagn og afföll.
  - b) Fóðurnotkun og fóðurgerð.
  - c) Losun efna út í umhverfið.
  - d) Viðhald og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
  - e) Magn og gerð hreinsiefna, sóttahreinsiefna og lyfja sem notuð voru á árinu.
  - f) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
  - g) Afstöðumynd af stöðinni sem inniheldur m.a. frárennislagnir og hreinsivirki skal vera til staðar. Skrá skal allar breytingar sem gerðar eru á byggingum og frárennislögnum og varða mengunarvarnabúnað.
  - h) Gera skal viðbragðsáætlun vegna mengunaróhoppa og neyðaráætlun ef til rekstrarstöðvunar kemur.
  - i) Skrá skal öll mengunaróhöpp og atvik er varða mengun og mengunarvarnir fyrirtækisins, s.s. bilanir á búnaði, leka eða slys.Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

*Greinargerð:*

*Sbr. reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit. Innra eftirlit er skilgreint sem eftirlit starfsleyfishafa með eigin rekstri, framkvæmt af starfsmönnum hans eða aðkeyptum þjónustuaðila, sem til þess hefur tilskilin réttindi, í þeim tilgangi að tryggja að kröfur í starfsleyfi eða reglugerðum séu uppfylltar. Samkvæmt gr. 12.6 í reglugerð 786/1999 er heimilt*

*að draga úr reglubundnu mengunarvarnaeftirliti hjá atvinnurekstri sem er með innra eftirlit með þeim eftirlitsþáttum sem eftirlitsaðili hefur samþykkt. Eigin skráning rekstraraðila á þáttum sem hér eru taldir upp er því forsenda þess að draga megi úr reglubundnu eftirliti með rekstrinum þegar fram líða stundir.*

*Liður a) - g)*

*Mikilvægt er að fylgjast með úrgangsmýndun, hreinsivirkjum og öðrum þáttum til að meta umhverfisáhrif og draga úr hugsanlegri mengun skv. 12. gr í reglugerð 785/1999.*

*Rekstraraðili skal halda skrá yfir helstu atriði sem varða mengunarvarnir, svo sem um hreinsun. Skrá skal upplýsingar um tæmingu á seyru, þ.e. hvenær tæming fór fram, um magn og um förgun seyrunnar. Fylgjast skal með losun mengandi efna frá öllum þáttum starfseminnar, hvort sem losað er í loft, vatn eða haf.*

*Liður h) - i)*

*Rekstraraðili skal, í samræmi við lög nr. 33/2004 um varnir gegn mengun hafs og stranda, útbúa viðbragðsáætlun til þess að taka á hugsanlegri hættu vegna bráðamengunar. Í*

*viðbragðsáætlun skulu koma fram áætlanir um viðbrögð vegna bráðamengunar.*

*Viðbragðsáætlunin skal vera aðgengileg eftirlitsaðila. Útbúa skal neyðaráætlun, í samræmi við gr. 16i í reglugerð nr. 738/2003 um urðun úrgangs, sem gripið er til ef kemur til óvæntrar stöðvunar á rekstri eldisstöðvarinnar. Neyðaráætlunin skal innihalda bráðabirgðakröfur um meðferð og förgun eldisfisksins ef kemur til lokunar og eftirlit í kjölfar hennar.*

*Neyðaráætlunin skal vera aðgengileg eftirlitsaðila.*

*Verði óhapp eða slys sem hefur í för með sér losun mengandi efna í umhverfið skal þegar í stað grípa til aðgerða skv. viðbragðsáætlun, til þess að fyrirbyggja að mengun valdi skaða á umhverfi. Verði bilun í mengunarvarnabúnaði skulu þegar í stað hafnar nauðsynlegar lagfæringar. Slik atvik skal tilkynna til eftirlitsaðila sem metur hvort þörf sé frekari aðgerða. Tilkynna skal Umhverfisstofnun um tilfelli þar sem hættu er á bráðamengun.*

## 2. Mengunarvarnir og umhverfismál

2.1. Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.

*Greinargerð: Sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, sbr. einnig reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Rekstraraðili skal nota bestu fánlegu tækni (BAT) við mengunarvarnir eins og hún er skilgreind í reglugerð nr. 785/1999 og í norrænni skýrslu um bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi. Nánari upplýsingar um BAT er að finna á vef Umhverfisstofnunar [www.ust.is/bat](http://www.ust.is/bat).*

2.2. Rekstraraðili skal tryggja umhverfisvernd, t.d. með því að fylgjast með ástandi eldisvatns og eldisbúnaðar. Reglulega skal yfirfara botnsíur og annan búnað sem hindrar að fiskar sleppi út í umhverfið.

*Greinargerð:*

*Rekstraraðili skal tryggja umhverfisvernd sbr. gr. 14.2m í reglugerð 785/1999, m.a. með því að a) tryggja gæði eldisvatns, b) tryggja að búnaður sé í lagi, c) tryggja gott heilbrigðisástand eldisstofnsins og d) draga úr öðrum umhverfisáhrifum, t.d. með hóflegri fóðrun og með því að draga úr notkun efna og lyfja til fyrirbyggja mengun í viðtaka. Gera skal nauðsynlegar ráðstafanir til þess að koma í veg fyrir mengunaróhöpp og sleppingar fiska. Rekstraraðili skal gera eftirlitsaðila grein fyrir á hvern hátt umhverfisvernd er tryggð við rekstur stöðvarinnar.*

2.3. Fyrirtækinu er skylt að sjá um, að á öllu athafnasvæði þess sé gætt fyllsta hreinlætis. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það er starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta.

*Greinargerð:*

Í samræmi við 16. gr. í reglugerð 737/2003 um meðhöndlun úrgangs. Við gerð og staðsetningu mannvirkja og tækja við rekstur allan, skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra umhverfis, heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað á lóð fyrirtækisins skal geyma þannig að hvorki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir starfsemi eða íbúa í nágrenninu. Halda skal húsnæði, athafnasvæði og búnaði þrífalegum og í samræmi við lög og reglur. Benda má sérstaklega á auglýsingu 582/2000 um almenn starfsleyfisskilyrði fyrir mengandi starfsemi þar sem m.a. eru gefin lágmarksskilyrði fyrir frágangi á lóð og húsnæði.

- 2.4. Beita skal bestu fánlegri tækni við meðhöndlun úrgangs og stefna að lágmarkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Fyrirtækið skal flokka og endurnýta úrgangs eins og kostur er. Úrgangur sem ekki nýtist skal annaðhvort fluttur til endurnýtingar annarsstaðar eða til förgunar. Sorphirslur og ílát undir úrgang sem staðsett eru utanhúss, skulu vera lokuð og í samræmi við lög og reglur. Spilliefnum og lyfjaleifum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku. Öll brennsla úrgangs er óheimil.

*Greinargerð:*

Í samræmi við 11. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. Spilliefni skal ekki geyma til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins heldur skal þeim skilað til viðurkenndrar móttökustöðvar. Geyma skal spilliefni og hættuleg úrgangsefni þar sem ekki er hætt á að umbúdir þeirra verði fyrir hnjaski.

- 2.5. Rekstraraðila er skylt að fyrirbyggja aðgang fugls, meindýra og annarra villtra dýra að eldiskerjum, fóðurgeymslum, fráveitukerfi og úrgangi á vegum fyrirtækisins, eftir því sem frekast er unnt.

*Greinargerð:*

Í samræmi við ákvæði í 11. gr. reglugerðar nr. 941/2002, hollustuhætti og 16. - 17. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. 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 stöðvarinnar.

- 2.6. Frárennsli frá fiskeldi skal forhreinsa áður en það berst í viðtaka. Hafa skal samráð við viðeigandi heilbrigðiseftirlit. Frárennsli skal vera í samræmi við bestu fánlegu tækni fyrir fiskeldi og skal uppfylla ákvæði reglugerðar 798/1999 og gæða- og umhverfismarkmið í fylgiskjali 1. í reglugerðinni. Rekstraraðili skal gera, eða láta gera, mengunarmælingar til að fylgjast með hvort settum gæða- og umhverfismörkum sé náð, sbr. framangreint fylgiskjal reglugerðar 798/1999. Skrá skal allar slíkar mælingar í innra eftirlit fyrirtækisins.

*Greinargerð:*

Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Losun efna skal vera í samræmi við kröfur í reglugerðum og starfsleyfi. Forhrensunar iðnaðarskólps er krafist skv. reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólþ. Forhrensun getur falist í að fanga aðskotahluti, s.s. umbúdir, verkfæri og álíka hluti, með ristum eða siukerjum áður en þeir berast í fráveitukerfið, hún getur einnig falist í að fanga agnir og efнасambönd frá vinnslunni með botnfellingu eða fleytingu olíu og fituefna. Kröfur um hreinsivirki er að finna í 25. og 26. gr. reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólþ. Seyru úr hreinsibúnaði við frárennsli frá eldiskvíum skal koma til endurvinnslu eða förgunar sem föstum úrgangi, í samræmi við reglugerð 799/1999 um meðferð seyru. Auðvelt skal vera að komast að setþróm fyrir seyru til að dæla úr þeim, og skal það gert áður en safnrými seyru er fyllt. Seyru má nýta sem áburð á land eða koma fyrir á viðurkenndum förgunarstað fyrir úrgang. Ef rekstraraðili getur sýnt fram á að styrkur og magn efna í frárennsli er undir umhverfismörkum getur heilbrigðisfulltrúi/heilbrigðisnefnd veitt undanþágu frá kröfum um forhrensun. Rekstraraðili hefur frest til 31. október 2007 til að framkvæma viðeigandi breytingar á mengunarvarnarbúnaði þannig að hann uppfylli ákvæði um bestu fánlegu tækni.



- 2.7. Skólp frá salernum og hreinlætisaðstöðu skal leitt í fráveitu sveitarfélags eða í rotþró með siturlögnum.

*Greinargerð:*

*Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Rotþró og siturlagna er krafist skv. 13. gr. reglugerðar 798/1999 um fráveitur og skólp. Um fyrirkomulag og staðsetningu rotþró og siturlagna skal fara samkvæmt fyrir mælum bygginganefndar og heilbrigðisnefndar og vera í samræmi við leiðbeiningarg Umhverfisstofnunar um rotþrær og siturlagnir.*

- 2.8. Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæði og búnaði að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

*Greinargerð:*

*Verði rekstri hætt þá sé það tryggt að frágangur á athafnasvæði sé ásættanlegur..*

### 3. Umhverfismarkmið

- 3.1. Frárennsli sem rennur beint í viðtaka skal að lágmarki miða við eins þreps hreinsun. Aðstaða til sýnatöku og mælinga í frárennsli skal vera fyrir hendi.

*Greinargerð:*

*Sbr. reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns og reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Við útrásir þar sem fráveituvatn er leitt í viðtaka sem ekki njóta sérstakrar verndar má hvergi vera:*

- set eða útfellingar*
- þekjur af rotverum (bakteríur og sveppir)*
- olía eða froða*
- sorp eða aðrir aðskotahlutir*
- efni sem veldur óþægilegri lykt, lit eða gruggi*

- 3.2. 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.

*Greinargerð:*

*Sbr. 27. og 28. gr. reglugerðar nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit og sbr. gæðamarkmið í fylgiskjali log 2 með reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólp. Dæmi um aðgerðir til úrbóta eru t.d. að draga úr fóðrun eða bæta hreinsibúnað.*

Selfossi 9. Janúar 2014,

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

Birgir Þórðarson  
heilbrigðisfulltrúi

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

**Starfsleyfisskilyrði fyrir fiskvinnslu**  
**Lækjarbotnablaikja, Lækjarbotnum, 851 Hella**

**1. Almenn ákvæði og gildissvið**

- 1.1 Starfsleyfið gildir fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinering niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.
- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan rekstur er að ræða samhliða, gilda einnig 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 starfsleyfisskilyrðum.
- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar. Skrá skal á skilvirknan hátt og geyma upplýsingar um:
  - a) Afstöðumynd af stöðinni sem sýnir m.a. frárennislagnir 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 fyrirtækinu ásamt viðhaldi búnaðarins.
  - d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð.
  - e) 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 viðbragðsáætlanir þar sem við á.
  - f) Kvartanir og/eða athugasemdir sem berast vegna rekstrar starfsstöðvarinnar. Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum.

**2. Varnir gegn mengun umhverfis**


- 2.1 Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins.
- 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 húsnaði eða á lóð fyrirtækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæi fyrirtækisins skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.
- 2.3 Iðnaðarskólp skal forhrensa 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 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 lágmörkun 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. Spilliefnum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku.
- 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.
- 2.8 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávalt 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 heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.
- 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.
- 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.
- 2.11 Verði rekstri hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að hvorki 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 starfseminnar koma í ljós skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðiseftirlit, gera ráðstafanir til úrbóta t.d. að draga úr losun eða bæta hreinsibúnað.

Selfossi 15. janúar 2014,

  
Elsa Ingjaldsdóttir  
framkvæmdastjóri





## Greinargerð með starfsleyfisskilyrðum fyrir fiskvinnslu

### Umhverfispættir í matvælavinnslu

Matvælavinnsla getur haft margvísleg áhrif á umhverfið. Þeir þættir sem fjallað er um í starfsleyfisskilyrðum snúa að frárennsli, útstreymi í andrúmsloft, úrgangi, ásamt umgengni í og við starfsstöðina.

	Mikilvægi umhverfisþátta		
	Lítið	Nokkuð	Mikið
Húsnæði og búnaður	X		
Umgengni		X	
Vatns- og frárennismál			X
Lífrænn úrgangur			X
Ólífrænn úrgangur		X	
Loftegæði og ólykt		X	
Spilliefni og hættuleg efni	X		
Kæling og kælimiðlar			X
Eigið eftirlit		X	
Mengunaróhöpp	X		

### Greinargerðir með einstökum ákvæðum starfsleyfisskilyrðanna.

- 1.1 Starfsleyfið gildir fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinering, niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.

#### Greinargerð:

Skv. fylgiskjali 2 með reglugerð 785/1999.

- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskyldan samhliða rekstur er að ræða, gilda einnig viðeigandi starfsleyfisskilyrði.

#### Greinargerð:

Samhliða rekstur þýðir að á sömu starfsstöð fari fram annars konar starfsemi á vegum sama aðila. Það er nauðsynlegt að taka þetta fram, þar sem fyrirtæki með margvíslegan rekstur geta fallið undir fleiri en eitt 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 starfsleyfisskilyrðum.

#### Greinargerð:

Ábyrgð rekstraraðila er hluti af því að skilgreina gildissvið starfsleyfis.

- 1.4 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með starfseminni. Skrá skal á skilvirkan hátt og geyma upplýsingar um:

Innra eftirlit og skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.

#### Greinargerð:

Sbr. reglugerð nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit. Innra eftirlit er skilgreint sem eftirlit starfsleyfishafa með eigin rekstri, framkvæmt af starfsmönnum hans eða aðkeyptum þjónustuaðila, sem til þess hefur tilskilin réttindi, í þeim tilgangi að tryggja að kröfur í starfsleyfi eða reglugerðum séu uppfylltar. Samkvæmt gr. 12.6 í reglugerð 786/1999 er heimilt að draga úr reglubundnu mengunarvarnaeftirliti hjá atvinnurekstri sem er með innra eftirlit

með þeim eftirlitsþáttum sem eftirlitsaðili hefur samþykkt. Eigin skráning rekstraraðila á þáttum sem hér eru taldir upp er því forsenda þess að draga megi úr reglubundnu eftirliti með rekstrinum þegar fram líða stundir.

Viðbragðsáætlanir vegna mengunaróhappa má sníða eftir stakki. Þær geta ýmist verið sjálfsagðar vinnureglur eða úttektir eftir því sem við á, í samræmi við lög nr. 33/2004 um varnir gegn mengun hafis og stranda.

Mikilvægt er að fylgjast með hreinsivirkjum, úrgangsmýndun og öðrum þáttum til að meta umhverfisáhrif og draga úr hugsanlegri mengun skv. 12. gr í reglugerð 785/1999.

## 2.1 Beita skal bestu fáanlegu tækni til að fyrirbyggja mengun vatns og sjávar.

### Greinargerð:

Sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 785/1999 um starfsleyfi fyrir atvinnurekstur sem getur haft í för með sér mengun, sbr. einnig reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Lista yfir BAT-skýrslur er að finna á vef Umhverfisstofnunar [www.ust.is/bat](http://www.ust.is/bat). Skýrsla um bestu fáanlegu tækni í fiskiðnaði hefur verið gerð af norrænum starfshópi (BAT Best Available Technology i Fiskeindustrien. TemaNord 1997:580. Nordisk Ministerråd, København 1997).

## 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 starfsemi 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 geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum kórur og kössum utandyra er óheimil.

### Greinargerð:

Í samræmi við 16. gr. í reglugerð 737/2003 um meðhöndlun úrgangs. Við gerð og staðsetningu mannvirkja og tækja og við rekstur allan, skal taka fyllsta tillit til nauðsynlegra umhverfis, heilnæmis- og hollustuhátta. Allar vélar og tæki, hráefni og annað á lóð fyrirtækisins skal geyma þannig að hvorki valdi óþrifum né óþægindum fyrir starfsemi eða íbúa í nágrenninu. Halda skal húsnæði, athafnasvæði og búnaði þrifalegum og í samræmi við lög og reglur. Benda má sérstaklega á auglýsingu 582/2000 um almenn starfsleyfisskilyrði fyrir mengandi starfsemi þar sem m.a. eru gefin lágmarksskilyrði fyrir frágangi á lóð og húsnæði.

## 2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við viðeigandi heilbrigðiseftirlit.

### Greinargerð:

Mengun vatns er óheimil skv. reglugerð 796/1999 um varnir gegn mengun vatns. Losun efna skal vera í samræmi við kröfur í reglugerðum og starfsleyfi. Forhreinun getur falist í að fanga aðskotahluti, s.s. umbúðir, verkfæri og álíka hluti, með ristum eða siukerjum áður en þeir berast í fráveitukerfið, hún getur einnig falist í að fanga agnir og efnasambönd frá vinnslunni með botnfellingu eða fleytingu olíu og fituefna. Kröfur um hreinsivirki er að finna í 25. og 26. gr. reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Fitugildirur geta verið nauðsynlegar á fráveitu áður en iðnaðarskólp er leitt í viðkvæman viðtaka.

Óheimilt er að farga lífrænum úrgangi, þ.m.t. slógi, beinum og roði um niðurföll. Slikan úrgang eða hráefni til bræðslu skal ísa eða geyma í kæli eða frysta ef hann er ekki fluttur daglega úr fyrirtækinu. Fyrirtækið skal hafa fullnægjandi búnað, t.d. slógbrunn og fitugildru, til að hindra að föst óhreinindi berist í holræsakerfið. Slikum búnaði skal komið fyrir bæði við niðurföll á vinnslusvæði og plani þar sem ætla má að lífrænn úrgangur falli til. Seyru úr hreinsikerfum skal koma til endurvinnslu eða förgunar sem föstum úrgangi, í samræmi við reglugerð 799/1999 um meðferð seyru. Oliuefni frá fyrirtækjum eiga ekki að berast í

fráveitukerfi sveitarfélags eða í viðtaka. Ef rekstraraðili getur sýnt fram á að styrkur og magn efna í frárennsli er undir umhverfismörkum, eða sé ásættanlegur vegna frárennsliskerfa, getur heilbrigðisfulltrúi/heilbrigðisnefnd veitt undanþágu frá kröfum um forhreinsun.

- 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 lykta.

*Greinargerð:*

Tryggja skal að loftmengun, ónæði og óþægindi verði sem minnst í nágrenni starfseminnar, sbr. einnig ákvæði um besta fánlega tækni, sbr. reglugerð 785/1999.

- 2.5 Takmarka skal hávaða frá starfsemi eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.

*Greinargerð:*

Tryggja skal að hávaði, ónæði og óþægindi verði sem minnst í nágrenni starfseminnar, í samræmi við reglugerð nr. 933/1999 um hávaða og reglugerð 941/2002 um hollustuhætti.

- 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 lokað og standast kröfur heilbrigðisfulltrúa. Spilliefnum skal komið til viðkenndrar spilliefnamóttöku.

*Greinargerð:*

Í samræmi við 11. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs. Lágmarka skal umbúðaúrgang, lífrænan úrgang og stuðla að endurvinnslu umbúða. Fyrirtækið skal safna öllum spilliefnum sem til falla í starfsemi þess, ílátin skal merkja vel og geyma þar sem óviðkomandi komast ekki að. Óheimilt er að blanda saman mismunandi flokkum spilliefna eða blanda þeim í annan úrgang.

Ganga skal frá úrgangi í þétt lokað ílát sem losa skal eftir þörfum og þrifa eftir tæmingu þannig að hvorki fuglar né meindýr komist í úrgang eða annað æti frá fyrirtækinu. Þess skal einnig gætt að ruslagámar séu þannig útbúnir að ekki sé hætt á að úr þeim fjúki rusl og þeir tæmdir nægilega oft svo þeir yfirfyllist ekki. Ekki skal geyma úrgang til langframa á umráðasvæði fyrirtækisins.

- 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.

*Greinargerð:*

Í samræmi við ákvæði í 11. gr. reglugerðar nr. 941/2002, hollustuháttareglugerðar og 16. gr. og 17. gr. reglugerðar nr. 737/2003 um meðferð úrgangs.

- 2.8 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávalt 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 heilbrigðiseftirliti og Umhverfisstofnun um kælimiðla.

*Greinargerð:*

Ef ósoneyðandi kælimiðlar eru í notkun í fyrirtækinu gilda ákvæði reglugerðar nr. 533/1993 um kæli- og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum.

- 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.

*Greinargerð:*

*Notkun og viðhald véla skal ávallt vera með þeim hætti að ekki eigi sér stað mengunaróhöpp eða óleyfileg útlosun. Hafa skal samráð við heilbrigðiseftirlit og aðra viðbragðsaðila eftir því sem við á ef óhapp eða slys ber að höndum.*

- 2.10 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hættulegur efna sem það vinnur með og skulu upplýsingar þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.

*Greinargerð:*

*Í samræmi við 60. gr. reglugerðar nr. 941/2002 um hollustuhætti og 2. gr. reglugerðar nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.*

- 2.11 Verði rekstrinum hætt skal, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að ekki valdi mengunar- eða slyshættu.

*Greinargerð:*

*Verði rekstri hætt þá sé það tryggt að frágangur á athafnasvæði sé ásættanlegur.*

- 3.1. Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi sveitarfélags skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.

*Greinargerð:*

*Sbr. reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp. Losunarmörk eru mörk fyrir leyfilega losun sem óheimilt er að fara yfir á einu eða fleiri tímabilum. Losunarmörk geta verið tilgreind sem massi, rúmmál, styrkur eða aðrar breytur. Skrá yfir helstu mengunarefni sem taka ber tillit til við ákvörðun losunarmarkna er að finna í viðauka III í reglugerð 785/1999.*

- 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.

*Greinargerð:*

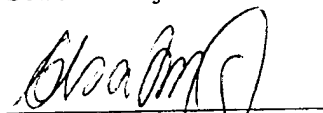
*Sbr. reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns og reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.*

- 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.

*Greinargerð:*

*Sbr. 27. og 28. gr. reglugerðar nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit og sbr. gæðamarkmið í fylgiskjali 1 og 2 með reglugerð 798/1999 um fráveitur og skólp.*

Selfossi 15. janúar 2014,

  
Elsa Ingjaldsdóttir  
framkvæmdastjóri



# Matvælavinnslur

## Viðmiðunarreglur

Örugg matvæli – allra hagar

### Efnisyfirlit

Efnisyfirlit .....	1
Inngangur .....	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 þurrvörugæmslur .....	5
Þrif á búnaði .....	5
Umbúðir .....	6
Verslunarrými.....	6
Umhverfismál.....	6
Innra efirlit matvælafyrirtækja.....	6
Helstu reglur um merkingar matvæla.....	6
Ítarefni .....	7

## **Inngangur**

Matvælafyrirtæki er hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annast *framleiðslu og dreifingu* matvæla. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun, matreiðsla og annað sem tengist framleiðslu, s.s. húsnæði, efni og hlutir sem komast í sneringu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks. Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í matvælaeignarlögmálinum.

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 <sup>1</sup>**

Lög nr. 93/1995 um matvæli.

Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (matvælaeignarlög), með síðari breytingum.

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Reglugerð nr. 681/2005 um merkingu innihaldsefna matvæla

Reglugerð nr. 410/2009 um merkingu næringargildis matvæla

Reglugerð nr. 537/1993 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.

Reglugerð nr. 121/2004 um varnarefnaleifar í matvælum.

Reglugerð nr. 557/1993 um hraðfrost matvæli

Byggingareglugerð nr. 441/1998.

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 meðferð úrgangs.

Reglugerð nr. 806/2003 um spilliefni.

Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.

Reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði.

Reglugerð nr. 586/2002 um ósoneyðandi efni.

Reglugerð nr. 533/1993 um kælikerfi.

Reglugerð nr. 230/1998 um efni sem geta valdið gróðurhúsaáhrifum.

<sup>1</sup> Athugið að taka verður tillit til hugsanlegra síðari breytinga á lögum og reglugerðum og að þetta er ekki tæmandi listi. <http://www.rettarheimild.is/>

## 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 viðaukum 3, 4 og 5 í matvælaeðlugerð). Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- lágmarks líkur á krossmengun<sup>2</sup>, annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa<sup>3</sup> og sóttþreinsunar<sup>4</sup>, 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 vatnskрана.

Meindýravarnir skulu vera til staðar eftir þörfum, þó er gerð krafa um flugnanet í opnanlegum fögum og a.m.k. eitt flugnaljós við hvern inngang (vörumóttöku og verslunarrými). Huga skal sérstaklega að eftirliti með og staðsetningu flugnaljósa m.t.t. fjarlægðar frá vinnuborðum og blæstri.

## Starfsfólk

### Aðstaða starfsfólks

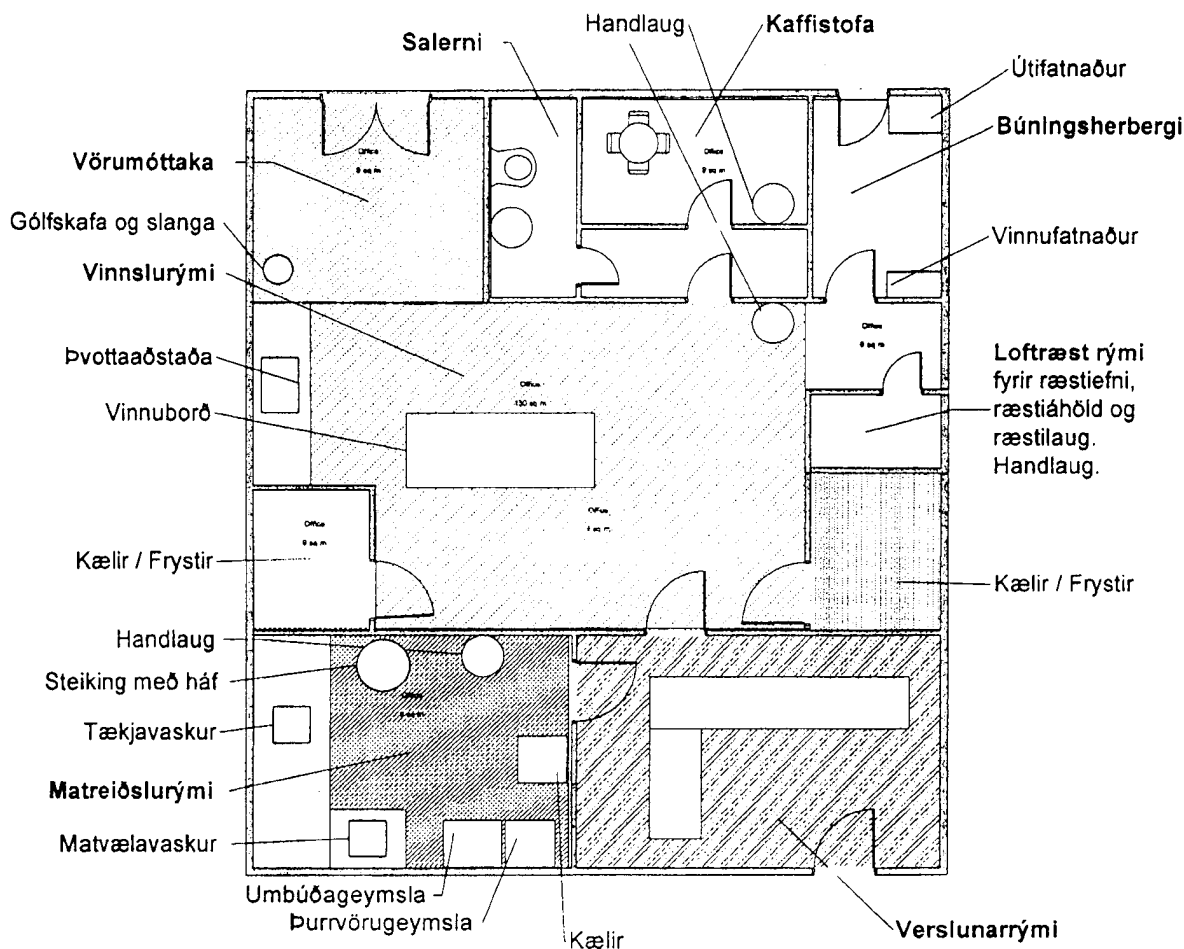
Aðskilja skal starfsmannaaðstöðu, þ.m.t. starfsmannainngang frá vinnusvæði með veggjum sem ná upp í loft. Áhersla skal lögð á að ekki séu höfð saman útiföt og vinnuföt. Hurðir salerna opnast ekki beint inn í vinnusvæði. Aðstaða skal vera til handþvottar áður en farið er inn á vinnusvæði.

Notkun tóbaks er óheimil í rými þar sem meðferð óvarinna matvæla eða umbúða á sér stað. Heimilt er að útbúa reyksvæði, sem er aðskilið frá öðrum svæðum með veggjum þ.e. sér rými eða bygging.

<sup>2</sup> Í matvælafyrirtækjum er töluverð hættu 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Efni til þrifa og gerileyðingar. Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.



**Mynd:** Dæmi um hönnun matvælavinnslu með verslun. Athugið myndin sýnir ekki rétt hlutföll m.v. raunverulegar aðstæður.

### Hreinlæti starfsfólks

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfátum meðan dvalið/unnið er á svæðum sem ætluð eru matvælum. Starfsfólk skal gæta fyllsta hreinlætis og fylgja hreinlætisáætlunum og umgengnisreglum, eins og þær eru settar fram í innra eftirlitskerfinu. Bifreiðastjórar, hvort sem þeir eru starfsmenn matvælafyrirtækis eða ekki, skulu fylgja sömu reglum. Umgengnisreglur skulu þess vegna vera skýrar og vel sýnilegar.

### Meðferð og dreifing matvæla

#### Flutningur matvæla

Flutningur hráefna og tilbúinna matvæla til og frá fyrirtækinu skal fara fram í lokuðum bifreiðum/ilátum. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í flutningsfarmi og að tryggja að rétt hitastig haldist í vöru (0-4°C / -18°C eða lægra / 60°C). Flutningsrými skal gert úr eða klætt efni sem auðvelt er að þrifa.

#### Vörumóttaka

Aðstaða til móttöku á matvælum skal vera nægjanlega stór til að taka á móti því hráefni sem kemur til vinnslu. Allt hráefni skal tekið inn í hús við komu og skal ekki undir nokkrum 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 ekki sé hætt á að þau óhreinkist eða spillist.

### **Vinnslurými**

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

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.

Ef frekari forvinnsla hráefnis fer fram skal viðeigandi búnaður til þeirrar vinnslu vera til staðar t.d.:

- Söltun:* Afmörkuð kæliaðstaða  
*Reyking:* Kaldreyking; aðstaða til hitastýringar, sér klefi vegna lykta og til að lágmarka hættu á krossmengun.  
Heitreyking; starfsleyfissskylt og sérstakar kröfur um aðbúnað.  
*Kæsing:* Afmörkuð kæliaðstaða  
*Meðhöndlun sjófugla:* Aðskilnaður frá annarri vinnslu a.m.k. í tíma

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 og þrifa þau.

### **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 háfur með útsogi og skal hann vera samþykktur af byggingafulltrúa.

Gæta skal að réttri 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 þurrvörugeymslur**

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 skulu 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.



## Verslunarrými

Gott kæliborð. Aðrir kælar og frystar og aðstaða fyrir þurrvörur eftir þörfum. Gera þarf ráð fyrir afgreiðsluborði og aðstöðu til að geyma umbúðir.

Í kæliborði skal vera fullnægjandi aðskilnaður á milli soðinnar og hrárrar vöru a.m.k. með skilrími, til að tryggja að krossmengun eigi sér ekki stað. T.d. villibráð skal haldið sér. Hitamælar skulu vera í frystum og kælum.

## Umhverfismál

Meðferð á úrgangi skal þannig háttáð að óþrifnaður 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 þrif 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 þarf magn úrgangs sem berst út í holræsakerfi frá fyrirtækinu. Koma þarf fyrir sigti í niðurföllum til að grípa mesta úrganginn úr skolvatninu.

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

## Innra eftirlit matvælafyrirtækja

Matvælavinnslur eiga að starfrækja innra eftirlit eins og því er lýst í matvælaeðlugerðinni og taka a.m.k. mið af leiðbeinandi reglum sem settar hafa verið um “**almennt innra eftirlit**” í matvælafyrirtækjum. 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 aðlagð að umfangi og eðli fyrirtækisins sem notar það.

Helstu þættir almenns innra eftirlits eru tilgreindir hér að neðan, en nánari upplýsingar eru í bæklingi sem nálgast má hjá heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun:

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks – <http://www.mast.is/eydublod/heilsufarsskyrslur>.
- 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)

## Helstu reglur um merkingar matvæla

Réttur neytenda til upplýsinga er mikill. Merkingar skulu vera sýnilegar og vel læsilegar. Hvað varðar merkingar matvæla er vísað til upplýsingaspjalds<sup>5</sup> útgefna af Umhverfisstofnun og heilbrigðiseftirliti sveitarfélaga og reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla, með síðari breytingum. Einnig vísað á vef Matvælastofnunar t.d. eyðublöð varðandi fullyrðingar ofl.: <http://www.mast.is/eydublod/matvaeli>

<sup>5</sup> <http://www.ust.is/Frodleikur/UtgefidEfni/KortOgBaeklingar/nr/892>

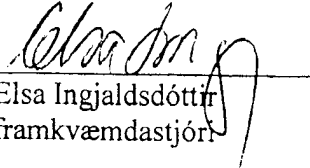
- Þegar vöru er pakkað á sölustað í augsýn kaupanda er ekki bein krafa gerð um merkingar, hinsvegar skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda sömu upplýsingar og annars kæmu fram á forpökkuðum matvælum (sbr. 44. gr. merkingareglugerðarinnar).
  - Þegar vara er forpökkuð skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum, eftir því sem við á:
    - Heiti vöru.
    - Heiti og heimilisfang framleiðanda eða annars ábyrgs aðila.
    - Nettóþyngd.
    - Geymsluskilyrði.
    - Geymsluþol.
    - Innihaldslýsing.
    - Notkunarleiðbeiningar.
    - Framleiðslulota.
    - Magn innihaldsefna eða flokka þeirra.
- Vísað er til 9. gr. merkingareglugerðarinnar um nánari útskýringar.
- Þegar um er að ræða vörur sem sendar eru til dreifingar á öðrum stigum skal horfa til 10. gr. merkingareglugerðarinnar.

#### Ítarefni

- Fræðslubæklinginn *Með allt á hreinu* má nálgast án endurgjalds hjá HES og MAST, sem og á vefslóðinni: <http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/ahreinu.htm>
- Fræðslubækling um *umbúðir matvæla* má nálgast án endurgjalds hjá HES og MAST, sem og á vefslóðinni: [http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/efni\\_og\\_hlutir.pdf](http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/efni_og_hlutir.pdf)
- 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 15. janúar 2014

f.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,

  
 Elsa Ingjaldsdóttir  
 framkvæmdastjóri