



Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra

Tillaga að:

STARFSLEYFI

Samherji Ísland ehf.

Kt. 440400-4340

Austurhlíðarvegi 2

650 Laugum, Reykjadal

- Heitloftspurrkun fiskafurða-

Leyfið er veitt í samræmi við lög nr. 7/1998, um hollustuhætti og mengunarvarnir og reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit m.s.br. Leyfishafi skal auk þess hlíta ákvæðum annarra laga og reglugerða sem um starfsemina kunna að gilda á hverjum tíma og meðfylgjandi starfsleyfiskilyrðum.

Framsal þessa starfsleyfis er óheimilt. Skylt er að framvísa starfsleyfi og starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess

Ef breytingar verða á starfseminni skal tilkynna það Heilbrigðiseftirliti Norðurlands eystra. Útgefanda er heimilt og eftir atvikum skylt að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breyttra forsendna

Starfsleyfis- og eftirlitsgjöld verða innheimt samkvæmt gildandi gjaldskrá Heilbrigðiseftirlits Norðurlands eystra hverju sinni þar til tilkynnt hefur verið um stöðvun rekstrar og heilbrigðiseftirlit staðfest það.

Gildir til: XX. janúar 2038

f.h. Heilbrigðisnefndar

NN

heilbrigðisfulltrúi

Starfsleyfisskilyrði

Heilbrigðisnefndar Norðurlands eystra

Starfsleyfishafi: Samherji Ísland ehf.
Kennitala: 440400-4340
Starfsemi: Heitloftspurrkun á fiskhausum og beinum
Starfsstöð: Austurhlíðarvegur 2, Laugum í Reykjadal
Gildistími starfsleyfis: frá x. janúar 2026 til x. janúar 2038

Starfsleyfi þetta er gefið út samkvæmt lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir og á grunni reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit

1. Almenn ákvæði og gildissvið

- Starfsleyfi þetta gildir fyrir heitloftspurrkun fiskafurða hjá starfsleyfishafa á ofangreindri starfsstöð.
- Starfsleyfið er gefið út samkvæmt lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir og á grunni reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit.
- Starfsleyfi og starfsleyfisskilyrði skulu ávallt vera aðgengileg á starfsstöð. Skytt er að framvísa starfsleyfi og starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess.
- Starfsleyfishafa ber að tryggja að starfsemin sé í samræmi við ákvæði laga um hollustuhætti og mengunarvarnir og reglugerða settra samkvæmt þeim, sem og í samræmi við starfsleyfisskilyrði og önnur lög og reglugerðir sem um starfsemina kunna að gilda á hverjum tíma.
- Endurskoðað skal starfsleyfið reglulega, sbr. 15. grein laga nr. 7/1998 og 14. gr. reglugerðar nr. 550/2018. Útgefanda er heimilt, og eftir atvikum skytt, að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breyttra forsendna. Meðal annars í eftirfarandi tilfellum:
 - Ef breytingar verða á lögum eða reglum um mengunarvarnir eða annað sem snertir reksturinn.
 - Ef mengun vegna starfseminnar reynist meiri en búist var við þegar leyfið var gefið út
 - Ef breyting verður á skipulagi samkvæmt skipulagslögum nr. 123/2010
 - Ef vöktun leiðir í ljós að umhverfismarkmið sem sett hafa verið fyrir nærliggjandi vatnshlot á grundvelli laga nr. 36/2011 um stjórn vatnamála nást ekki eða fara hrakandi vegna starfseminnar

2. Hráefni

- Heimilt er að taka á móti allt að 8.000 tonnum af hráefni árlega
- Allt hráefni sem unnið er í starfsstöðinni skal vera ferskt og tekið til vinnslu svo fljótt og kostur er eftir móttöku.
- Starfsleyfishafi skal starfrækja innra eftirlit þar sem meðal annars koma fram kröfur um ferskleika hráefnis skv. skynmati. Ferskleiki hvernar hráefnislotu skal metin með skynmati fyrir vinnslu, sé hráefni metið óhæft til vinnslu skal það flutt burtu svo fljótt sem verða má.

- 2.4 Hráefni til vinnslunnar skal flutt kælt í heilum ílátum, í lokuðum og lekaheldum flutningstækjum eða eftir lokuðum flutningskerfum beint frá fiskvinnslu.
- 2.5 Allt hráefni skal vera geymt í kældri geymslu innan dyra áður en það er tekið til vinnslu.

3. Lóð og umhverfi

- 3.1 Starfsleyfishafi skal halda lóð og athafnasvæði fyrirtækisins hreinu og snyrtilegu. Gæta skal að því að á athafnasvæðinu safnist ekki fyrir hlutir eða búnaður sem ekki eru í notkun eða eru starfseminni óviðkomandi.
- 3.2 Starfsleyfishafi ber ábyrgð á því að lóðamörk séu virt og að notkun húsnæðis og lóðar sé í samræmi við gildandi skipulag.
- 3.3 Verði rekstri hætt, tímabundið eða varanlega, skal gera ráðstafanir til þess að úrgangi, efnum og búnaði verði ráðstafað á viðurkenndan hátt til að fyrirbyggja mengun.

4. Mengunarvarnir

- 4.1 Starfsleyfishafa ber að gera allt sem í hans valdi stendur til að koma í veg fyrir að vatn, loft eða jarðvegur mengist.
- 4.2 Starfsleyfishafa ber að tryggja að atvinnureksturinn sé með þeim hætti að allar viðeigandi mengunarvarnir séu viðhafðar, og að tekið sé mið af bestu fánlegu tækni (BAT), hafi hún verið skilgreind. Orku skal nýta vel.
- 4.3 Ristar eða körfur sem fanga grófan úrgang skulu vera í niðurföllum í vinnslusal og í hráefnisgeymslum sem og á plani þar sem ætla má að lífrænn úrgangur falli til. Þeim úrgangi skal safnað og hann nýttur eða fargað með réttum hætti.
- 4.4 Fráveituvatn frá starfseminni skal hreinsað í búnaði sem fjarlægir fitu, prótein og önnur mengandi efni áður en því er veitt til viðataka með viðkomu í rotþró.
- 4.5 Eftirfarandi losunarmörk gilda fyrir frárennslisvatn vinnslunnar

Efnispáttur	Losunarmörk
Fita/ olía	50 mg/l
Svifagnir	200 mg/l
COD (efnafræðileg súrefnisþörf)	500 mg/l
Sýrustig (pH)	6,5 -10

- 4.6 Frárennsli frá salernum, kaffistofu og starfsmannaaðstöðu skal leiða í fráveitukerfi viðkomandi sveitarfélags. Þar sem það er ekki framkvæmanlegt skal hreinsa frárennsli í hreinsibúnaði í samræmi við reglugerð um fráveitur og skólp, áður því er veitt í viðtaka.
- 4.7 Hurðir, gluggar og önnur op verksmiðjunnar skulu ávallt vera lokuð, nema þegar það er nauðsynlegt vegna flutnings hráefnis, afurða eða vegna viðhalds.
- 4.8 Starfsleyfishafa ber að koma í veg fyrir lyktarmengun frá starfseminni með því að vinna ferskt hráefni og tryggja að úrgangur og hráefni sem er óhæft til vinnslu safnist ekki upp á athafnasvæði fyrirtækisins.
- 4.9 Útblástursloft frá þurrkklefum og vinnslusölum skal hreinsað með lofthreinsibúnaði. Notast skal við óson eða sambærilegt efni til lyktheyðingar í þurrkklefum. Allt loft úr eftirþurrkun skal leitt í þvottaturn til lyktheyðingar áður en því er sleppt út í umhverfið.
- 4.10 Starfsleyfishafi skal draga úr hávaða frá verksmiðjunni eins og kostur er og tryggja að hávaði frá starfseminni sé í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 724/2008 um hávaða.
- 4.11 Um kælikerfi og kælimiðla skal m.a. fara eftir reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins og reglugerð nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir, eftir því sem við á.

5. Vöktun viðtaka og vöktunaráætlun

- 5.1 Rekstraraðili skal skila vöktunaráætlun ([í samræmi við leiðbeiningar Umhverfis- og orkustofnunar](#)) til eftirlitsaðila við útgáfu starfsleyfis þar sem tiltekin er vöktun á helstu umhverfisþáttum í nágrenni starfsstöðvar og útrásar, í samræmi við umfang losunar. Vöktunaráætlunin skal í það minnsta ná til þeirra gæðapátta sem skilgreindir eru í vatnaáætlun fyrir viðkomandi vatnshlot (Reykjadalsá 102-1723-R), m.a. næringarefna, líffræðilegra- og eðlisefnafræðilegra þátta.
- 5.2 Vöktun og mælingar skulu unnar samkvæmt viðurkenndum stöðlum og aðferðum sem Umhverfis- og Orkustofnun hefur gefið út og aðgengilegar á [vefsetri](#) stofnunarinnar.
- 5.3 Vöktun á viðtaka og gæði umhverfis skal unnin sameiginlega með öðrum rekstraraðilum ef fleiri losa frárennsli til sama viðtaka.
- 5.4 Eftirlitsaðili getur kallað eftir breytingum á vöktunaráætlun ef ástæða þykir til.
- 5.5 Niðurstöðum vöktunar skal skila í [skilagátt stjórnar vatnamála](#).

6. Sýnatökur og mælingar

- 6.1 Aðstaða skal vera til sýnatöku af fráveituvatni eftir meðhöndlun í hreinsibúnaði, áður en því er veitt í rotþró. Að lágmarki tvisvar á ári skal láta mæla þá efnispætti sem koma fram í lið 4.3.
- 6.2 Starfsleyfishafi skal láta gera úttekt á hávaða frá verksmiðjunni innan þriggja mánaða frá gildistöku starfsleyfisins. Úttektin skal ná til hávaða á öllum tímum sólarhrings og vera framkvæmd af fagaðila sem notar viðurkennda mæliaðferð. Úttektin skal gerð þegar vinnslan er á fullum afköstum. Niðurstöðum úttektar skal skila til útgefanda starfsleyfis. Ef niðurstöður sýna að hávaði fer yfir leyfileg mörk skal gera viðeigandi úrbætur án tafar.
- 6.3 Útgefandi starfsleyfis getur krafist tíðari mælinga ef ástæða þykir til.

7. Meðferð úrgangs

- 7.1. Draga skal úr myndun úrgangs eins og unnt er. Stefnt skal að endurnotkun og endurnýtingu hans svo sem kostur er. Beita skal bestu aðgengilegri tækni við meðhöndlun úrgangs.
- 7.2. Allur úrgangur skal færður til viðeigandi meðhöndlunar, annaðhvort beint til endurnýtingar eða á grenndar-, móttöku- eða söfnunarstöð, og þaðan til endurnýtingar eða förgunar.
- 7.3. Meðhöndlun úrgangs skal vera með þeim hætti að óþrífnaður og óþægindi stafi ekki af. Við flutning og geymslu úrgangs skal gæta þess að ekki hljótist af mengun eða annar skaði fyrir umhverfið.
- 7.4. Spilliefni, úrgangsolíu og hvers konar efni sem unnt er að endurvinnna og endurnota skulu flokkuð sér og flutt til móttöku skv. reglum þar um.

Um úrgang gilda m.a:

- Lög nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs
- Reglugerð nr. 803/2023 um meðhöndlun úrgangs
- Reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni
- Reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi

8. Eigið eftirlit og skráningar

Starfsleyfishafi skal hafa eftirlit með öllum rekstrarþáttum sem geta haft í för með sér mengun. Eftirfarandi ber að skrá reglulega:

- 8.1 Niðurstöður eftirlitsmælinga og vöktunar og skila árlega niðurstöðum eftirlitsmælinga til eftirlitsaðila og niðurstöðum vöktunar í vatnshloti til Umhverfis- og Orkustofnunar.

- 8.2 Eftirlit, úttektir, prófanir, bilanir og viðhald (þar með talið hreinsun) á mengunarvarnabúnaði.
- 8.3 Kvartanir sem berast vegna starfseminnar og viðbrögð við þeim.
- 8.4 Öll mengunaróhöpp og viðbrögð við þeim.
- 8.5 Þjónustu og viðhald kælikerfa, magn og gerð kælimiðils sem bætt er á kerfin.
- 8.6 Magn og gerð spilliefna sem skilað hefur verið til móttökustöðva.
- 8.7 Annað sem ber að skrá skv. ákvæðum reglugerða er varða starfsemina

x. janúar 2025

fh. Heilbrigðisnefndar

NN
heilbrigðisfulltrúi