

# STARFSLEYFI

## Eyrarfiskur ehf.

Harðfisksvinnsla

Eyrarbraut 31, F2199624

825 Stokkseyri

kt. 510518 0120

Nafn og kt. rekstraraðila: Eyrarfiskur ehf., kt. 510518 0120

Heimilisfang: Krummahólum 8, 111 Reykjavík

Útgáfudagur: 30. janúar 2019

Gildir til: 30. janúar 2031

Starfsleyfi þetta er gefið út skv. ákvæðum laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir m.s.br., laga nr. 93/1995 um matvæli m.s.br., þegar um matvæli er að ræða og efnalaga nr. 61/2013 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 Eyrarfisk ehf. vegna harðfisksvinnslu**

**dags. 30. janúar 2019**

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 tilkynnast með formlegum hætti til Heilbrigðiseftirlits Suðurlands og fellur starfsleyfið þá úr gildi.

Framsal þessa leyfis er óheimilt. Skyld er að framvísa starfsleyfisskilyrðum þegar opinber eftirlitsaðili óskar þess.

Starfsleyfið skal hanga uppi á áberandi stað.

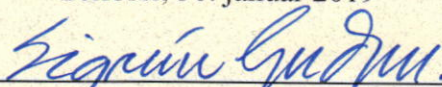
Starfsleyfið er gefið út til 12 ára en heimilt er að endurskoða það ef breytingar verða á starfsemi, rekstri eða staðsetningu að mati útgefanda. Endurskoða skal jafnan starfsleyfi á fjögurra ára fresti.

Starfsleyfishafi skal greiða starfsleyfis- og eftirlitsgjöld skv. gildandi gjaldskrá.

## Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

Austurvegi 65, 800 Selfoss kt. 480284 0549 Sími 480 8250

Selfossi, 30. janúar 2019



**Sigrún Guðmundsdóttir**  
framkvæmdastjóri



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

## **Eyrarfiskur ehf. vegna harðfisksvinnslu**

Kt. 510518 0120  
Eyrarbraut 31, 825 Stokkseyri

### **1. Almenn ákvæði og gildissvið**

- 1.1 Starfsleyfisskilyrðin gilda fyrir fiskvinnslu, frystihús, rækjuvinnslu og aðra skelfiskvinnslu. Einnig starfsemi þar sem stunduð er saltfiskvinnsla, marinerung niðursuða, reyking eða þurrkun fiskafurða.
- 1.2 Ef um annan starfsleyfisskilyrðan 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 skilvirkan 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.
  - g) 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 húsnæði eða á lóð fyrirækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágretta. Allt hráefni skal geymt í lokuðum geymslum. Athafnasvæði fyrirtækisins skal lagt bundnu slitlagi og geymslusvæði girt af eftir þörfum. Geymsla á óhreinum körum og kössum utandyra er óheimil.
- 2.3 Iðnaðarskólp skal forhreinna 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