

STARFSLEYFI

Kuldaboli

Framleiðsla á klaka til kælingar matvæla

Hafnarbakka 30, fastanr. F2212305
815 Þorlákshöfn

kt. 430385 0179

Nafn og kt. rekstraraðila: **Kuldaboli ehf., kt. 430385 0179**

Heimilisfang: **Hafnarskeiði 12, 815 Þorlákshöfn**

Útgáfudagur: 7. júlí 2020

Gildir til: 7. júlí 2032

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 starfsleyfisiskilyrðum:

**Almenn starfsleyfisiskilyrði fyrir mengandi starfsemi og
viðmiðunarreglur fyrir einfalda matvælavinnslu
dags. 7. júlí 2020**

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

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

Starfsleyfið skal hanga uppi á áberandi stað.

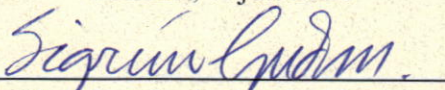
Starfsleyfið er gefið út til 12 ára en heimilt er að endurskoða það ef breytingar verða á starfsemi, rekstri eða staðsetningu að mati útgefanda. Endurskoða skal jafnan starfsleyfi á fjögurra ára fresti.

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

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands

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

Selfossi, 7. júlí 2020


Sigrún Guðmundsdóttir
framkvæmdastjóri

ALMENN STARFSLEYFISSKILYRÐI FYRIR MENGANDI STARFSEMI

Samræmd starfsleyfisskilyrði vegna mengunarvarna, sbr. 8. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, með síðari breytingum. Sjá einnig auglýsingu nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar.

1. ALMENN ÁKVÆÐI OG GILDISSVIÐ

		Rgl.nr.
1.1	Sækja skal um nýtt starfsleyfi ef gera á umtalsverðar breytingar á rekstrinum, taki nýr rekstraraðili við eða starfsemin flytur.	550/2018
1.2	Um varnir gegn skaðlegum áhrifum á starfsmenn og starfsumhverfi fer skv. lögum nr. 46/1980 um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum.	Lög nr. 46/1980
1.3	Í starfsleyfi eru skráð sérstakar kröfur til mengunarvarna sem rekstur þarf að uppfylla.	550/2018
1.4	Við reksturinn skal leitast við að draga úr álagi á umhverfið, beita bestu aðgengilegu tækni til að ná þeim markmiðum og skipuleggja orkunotkun á sem vistvænastan hátt.	550/2018
1.5	Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækisins að öllu leyti þar með talið að lögum og reglum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.	550/2018
1.6	Fylgi rekstraraðili ekki ákvæðum starfsleyfis, laga og reglugerða um mengunarvarnir á starfsviði sínu eða fyrirmælum eftirlitsaðila um úrbætur getur eftirlitsaðili beitt ákvæðum XVII. kafla laga nr. 7/1998 til að knýja á um úrbætur.	Lög nr. 7/1998
1.7	Rekstraraðili ber ábyrgð á umhverfistjóni eða yfirvofandi hættu á slíku tjóni af völdum atvinnustarfsemi sinnar sbr. lög nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð og skal koma í veg fyrir tjón eða bæta úr tjóni ef það hefur orðið og bera kostnað af ráðstöfunum sem af því leiðir.	Lög nr. 55/2012

2. LÓÐ OG HÚSNÆÐI

		Rgl.nr.
2.1	Lóð og húsnæði skal vera snyrtilegt og vel við haldið. Við húsnæðið skal vera viðurkennt sörpílát.	737/2003 16. og 18. gr., sbr. rgl. 550/2018
2.2	Komið skal í veg fyrir að úrgangur og annað sem ekki tilheyrir starfseminni safnist fyrir á lóð.	737/2003 16. og 18. gr., sbr. rgl. 550/2018

2.3	Fyrirtækið virði það skipulag og nýtingu lóðar sem samþykkt hefur verið af byggingaryfirvöldum.	112/2012
2.4	Afla ber leyfis fyrir staðsetningu olíutanka, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi.	884/2017
2.5	Bifreiðum, tækjum, lausamunum, úrgangi og annað sem tilheyrir rekstraraðila skal snyrtilega komið fyrir á umráðasvæði rekstraraðila og þannig að ekki valdi slyshættu. Óheimilt er að nýta bílastæði sem ákveðin eru í skipulagi eða á samþykktum uppdráttum sem slíka geymslu.	112/2012 og rgl. nr. 737/2003

3. MENGUNARVARNIR

		Rgl.nr.
3.1	Forráðamönnum fyrirtækja og stofnana er skylt að gera allt sem í þeirra valdi stendur til að draga úr hljóðmengun og koma í veg fyrir óþægindi af völdum hávaða frá starfseminni, sbr. reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.	724/2008
3.2	Loftræstingu skal þannig hátað að hún valdi ekki fólki í nágrenninu óþægindum eða heilsufarslegri hættu vegna loft- eða hávaðamengunar. Komi upp vandamál vegna lyktar eða mengandi efna frá útblæstri er heilbrigðiseftirlitinu heimilt að krefjast úrbóta s. s. breytinga á útrásum, eða hreinsunarbúnaðar.	724/2008, rgl. nr. 550/2018 52. gr. og rgl. nr. 787/1999 5. gr. og 9. gr.
3.3	Upplýsingum um legu og fyrirkomulag frárennslilagna séu tiltækar í fyrirtækinu. Engar breytingar verði gerðar á frárennslí sem skerði mengunarvarnir sem fyrir eru né takmarki möguleika á að koma þeim fyrir í framtíðinni. Fráveitukerfi skal vera tvöfalt sé þess talin þörf. Mengunarvarnabúnaði skal komið fyrir á fráveitu í samræmi við ákvæði III. kafla reglugerðar nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.	798/1999
3.4	Í meðferð alls úrgangs verði gætt sérstaklega að flokkun hans sé í samræmi við möguleika á endurvinnslu og/eða viðurkenndri förgun eins og hún er skilgreind á hverjum tíma. Jafnframt skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs eins og við á.	737/2003
3.5	Geyma skal öll hættuleg efni og efnasambönd á öruggan hátt í traustum og rétt merktum ílátum. Hættuleg efni skulu meðhöndluð af varúð og þess vandlega gætt, að þau hvorki berist í niðurföll né geti á annan hátt valdið umhverfisskaða eða heilsutjóni almennings.	415/2014 og lög nr. 61/2013

3.6	Spilliefni og hættuleg efni verði meðhöndluð af varúð og aðgreind frá öðrum hráefnum, afurðum og úrgangi. Spilliefnum sé skilað í viðurkennda söfnunar- eða móttökustöð. Mikilvægt er að tryggja greinargóðar merkingar íláta og aðskilin afmörkuð rými eða svæði. Jafnframt skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni.	806/1999
3.7	Við rekstur kælikerfa með ósoneyðandi kælimiðlum skal fylgja ákvæðum reglugerða nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnum ósónlagsins	970/2013
3.8	Rekstraraðila er skylt að hafa aðgengileg uppfærð öryggisblöð fyrir hreint efni eða efnablöndu sé krafa um þau sbr. 30. gr. efnalaga nr. 61/2013.	888/2015 og lög nr. 61/2003
3.9	Heilbrigðiseftirlitið getur gert kröfu um að rekstraraðili útbúi viðbragðsáætlun vegna mögulegra óhappa við meðhöndlun á olíu og olíuefnum, varúðar- og hættumerktum efnum og spilliefnum. Viðbragðsáætlunin þarf að vera sýnileg á áberandi stað, yfirfara þarf hana reglubundið með starfsmönnum og halda æfingar til að æfa viðbrögðin a.m.k. einu sinni á ári.	884/2017

4. SPILLIEFNI OG ÚRGANGUR

		Rgl.nr.
4.1	Draga skal úr myndun úrgangs eins og kostur er. Meðferð úrgangs skal miðast við að úrgangur sé endurnotaður eða endurnýttur þegar þess er nokkur kostur. Að öðru leyti skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs.	737/2003
4.2	Rekstraraðili skal eftir mætti draga úr myndun umhverfisspillandi efna, m.a. með notkun umhverfisvænna efna, með endurnýtingu, endurvinnslu eða endurhæfingu efna.	806/1999
4.3	Óheimilt er með öllu að losa spilliefni í fráveitu.	798/1999 5. gr.
4.4	Spilliefni skulu geymd þannig að ekki sé hætt á mengun umhverfisins eða skaðlegum áhrifum á fólk eða dýr. Spilliefnum skal safnað í lokuð, traust ílát, sem henta viðkomandi efnum. Einstökum spilliefnategundum skal haldið aðskildum og aðgreina skal spilliefnablöndur þar sem kostur er. Óheimilt er að blanda spilliefnum við annan úrgang nema Umhverfisstofnun hafi veitt til þess leyfi. Ílátin skulu merkt með orðinu „spilliefni“ og innihaldi. Þau skulu tryggilega varðveitt þar til þau eru flutt til eyðingar eða meðhöndlunar þannig að ekki sé hætt á að umbúðir verði fyrir hnjaski.	806/1999
4.5	Spilliefni skal ekki geyma til langframa og skal skilað reglulega til	806/1999

	aðila sem starfsleyfi hafa til móttöku eða flutnings spilliefna.	
4.6	Þegar rekstraraðili afhendir spilliefni til flutningsaðila eða móttökustöðvar skal halda eftir skriflegri staðfestingu fyrir móttökunni þar sem fram kemur nafn flutningsaðila, magn (kg, l), flokkun og gerð úrgangs. Sams konar upplýsingar skulu fylgja spilliefnunum. Staðfestingar síðustu 5 ára skulu liggja frammi við eftirlit í fyrirtækinu.	806/1999 11. gr.
4.7	Að öðru leyti skal fara að ákvæðum reglugerðar nr. 806/1999 um spilliefni. Um skilgreiningu á spilliefnum fer skv. reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs, með síðari breytingum.	806/1999 og rgl. nr. 1040/2016

5. EFTIRLIT

		Rgl.nr.
5.1	Um eftirlit fer samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit. Umhverfisstofnun og heilbrigðisnefndir annast eftirlit með atvinnurekstri. Um gjalddöku fyrir eftirlit fer samkvæmt ákvæðum laga um hollustuhætti og mengunarvarnir.	550/2018 og lög nr. 7/1998

Starfsleyfisskilyrðin eiga sér m.a. stoð í eftirfarandi lögum og reglugerðum með síðari breytingum:

Lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, lögum nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs, lögum nr. 46/1980 um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi á vinnustöðum, lögum nr. 55/2012 um umhverfisábyrgð, efnalögum nr. 61/2013, reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit, reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs, reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni, reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi á landi, reglugerð nr. 724/2008 um hávaða, byggingarreglugerð nr. 112/2012, reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði, reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp, reglugerð nr. 415/2014 um flokkun, merkingu og umbúðir efna og efnablandna, reglugerða nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnum ósónlagsins, reglugerð nr. 888/2015 um skráningu, mat, leyfisveitingu og takmarkanir að því er varðar efni (REACH) og reglugerð nr. 1040/2016 um skrá yfir úrgang og mat á hættulegum eiginleikum úrgangs.

Atvinnugreinaflokkur (ISAT):

Selfossi, 7. júlí 2020

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,


Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi



Matvælavinnslur

EINFÖLD FRAMLEIÐSLA - LITIÐ UMFANG

Viðmiðunarreglur

Örugg matvæli – allra hagur

Efnisyfirlit

Inngangur	2
Skilgreiningar:.....	2
Rekjanleiki	2
Starfsleyfi	2
Helstu lög og reglugerðir	2
Athafnasvæði og skipulag	3
Almennt um athafnasvæði utandyra	3
Almennt um húsakynni	3
Starfsfólk	4
Aðstaða starfsfólks	4
Hreinlæti starfsfólks	4
Meðferð og dreifing matvæla.....	4
Flutningur matvæla	4
Vinnslurými	4
Frekari vinnsla.....	4
Kæli-, frysti- og þurrvörugeymslur	4
Þrif á búnaði	4
Umbúðir og áhöld	5
Umhverfismál.....	5
Innra eftirlit matvælafyrirtækja.....	5

Inngangur

Skilgreiningar:

Matvælafyrirtæki er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei, og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla þessara laga.

Dreifing er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þar með talið innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu, sbr. ákvæði IV. kafla laga nr. 93/1995 um matvæli.

Rekjanleiki

er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

Starfsleyfi

Matvælafyrirtæki eiga að hafa starfsleyfi heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) í sinni heimabyggð. Kröfum til matvælafyrirtækja er m.a. lýst í reglugerð nr. 103/2010 (EB) 852/2004 um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum. Viðmiðunarreglur þessar fyrir matvælavinnslur eru hugsaðar sem hjálpartæki fyrir þá sem starfrækja eða hyggja á starfrækslu matvælafyrirtækja. 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 ¹

- Lög nr. 93/1995 um matvæli msbr.
- Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.
- Reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, með síðari breytingum.
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustu er varða matvæli.
- Reglugerð nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.
- Reglugerð nr. 398/2008 um efni og hluti sem ætlað er að snerta matvæli.
Einnig skal tekið tillit til sérreglugerða sem undir þessa reglugerð heyra.
- Reglugerð nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 133/2008 um aukaefni í matvælum.
- Byggingareglugerð nr. 112/2012.

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

- Reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit
- Reglugerð nr. 796/1999 um varnir gegn mengun vatns.
- Reglugerð nr. 798/1999 um fráveitur og skólp.
- Reglugerð nr. 737/2003 um meðhöndlun úrgangs.
- Reglugerð nr. 806/1999 um spilliefni.
- Reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
- Reglugerð nr. 787/1999 um loftgæði.
- Reglugerð nr. 1066/2019 um flúoraðar gróðurhúsalofttegundir
- Reglugerð nr. 970/2013 um efni sem valda rýrnun ósonlagsins.

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. Ávallt skal sjá til þess að aðbúnaður og skipulag matvælafyrirtækja og flutningstækja þeirra tryggi:

- lágmarks líkur á krossmengun², annarri mengun og útbreiðslu meindýra.
- auðvelt aðgengi vegna viðhalds, þrifa³ og sótthreinsunar⁴, 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 vatnskrana.

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

² 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.

³ **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.

⁴ **Efni til þrifa og gerileyðingar.** Notkun þessara efna skal haga í samræmi við leiðbeiningar.

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.

Hreinlæti starfsfólks

Starfsfólk skal vera klætt viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði 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/ílátum. Mikilvægt er að fylgjast með hitastigi í flutningsfarmi og að tryggja að rétt hitastig haldist í vöru. Flutningsrými skal gert úr eða klætt efni sem auðvelt er að þrifa.

Vinnslurými

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

Nægilegur aðskilnaður skal vera á milli hreinna og óhreinna svæða.

Borðrými skal vera í samræmi við umfang starfseminnar.

Lýsing skal vera nægjanleg.

Ef um er að ræða frekari forvinnslu hráefnis skal viðeigandi búnaður vera til staðar.

Frekari vinnsla

Vatn sem notað er í matvælafyrirtækjum 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 frystum skal vera a.m.k. -18°C . Hitamælar skulu vera í öllum kælum og frystum. Mikilvægt er að tryggja rétt geymsluskilyrði fyrir matvælin. Gæta skal sérstaklega að því að unnin vara mengist ekki 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 og áhöld

Einungis skulu notaðar umbúðir og áhöld sem vottuð eru til notkunar fyrir matvæli.

Umhverfismál

Meðferð á úrgangi skal þannig háttað að óþrifnaður og ólykt stafi ekki af.

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 fanga sem mest af úrgangi úr skolvatninu.

Innra eftirlit matvælafyrirtækja

Matvælavinnskur eiga að starfrækja innra eftirlit og taka 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 Matvælastofnun:

https://www.mast.is/static/files/Uploads/document/Bæklingar/Innraeftirlit_A4breidur_vef.pdf

- Þjálfun og fræðsla starfsfólks um eiginleika matvæla og öryggisþætti
- Heilsufarsskýrsla starfsfólks sem finna má á heimasíðu Matvælastofnunar:
– http://www.mast.is/library/Eydublod/Heilsufarsskýrsla_starfsmanna_IS.pdf
- 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) og reglulegar skráningar.

Selfossi, 7. júlí 2020

F.h. Heilbrigðiseftirlits Suðurlands,


Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi



Fylgiskjal 1

Greinargerð vegna auglýsingar á starfsleyfistillögu og útgáfu starfsleyfis

Kuldaboli ehf.

kt. 430285 0179

**Hafnarskeiði 12,
815 Þorlákshöfn**

vegna framleiðslu á klaka til kælingar matvæla í starfstöð fyrirtækisins að
Hafnarbakka 30 í Þorlákshöfn.

1. Aðdragandi að auglýsingu starfsleyfistillögu

Heilbrigðisnefnd Suðurlands barst þann 6. maí sl. umsókn Ingrúnar Völu Hlynisdóttur f.h. Kuldabola ehf., kt. 430285 0179, um starfsleyfi fyrir framleiðslu á klaka til kælingar matvæla að Hafnarbakka 30 í Þorlákshöfn.

Um er að ræða endurnýjun á starfsleyfi og var móttaka umsóknar auglýst samdægurs á heimasíðu Heilbrigðiseftirlits Suðurlands, www.hsl.is.

Í framhaldinu var unnin tillaga að starfsleyfi í samræmi við ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit. Þar sem um einfaldan rekstur er að ræða var ákveðið, sbr. heimild í auglýsingu nr. 582/2000 um lista yfir mengandi starfsemi þar sem ekki er krafist ítarlegrar starfsleyfisgerðar, að gera tillögu að starfsleyfi byggðu á samræmdum starfsleyfisskilyrðum Umhverfisstofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaganna, upphaflega útgefnum 2003, með uppfærslu í samræmi við gildandi lög og reglugerðir.

2. Umsögn skipulags- og byggingafulltrúa

Skv. 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal nýr atvinnurekstur vera í samræmi við gildandi deiliskipulag. Deiliskipulag þarf þó ekki að vera til staðar vegna atvinnurekstrar enda samrýmist starfsemin gildandi aðalskipulagi hvað varðar landnotkun og byggðapróun og sé í samræmi við samþykktu notkun fasteignar. Skal útgefandi starfsleyfis leita umsagnar viðkomandi skipulagsfulltrúa og byggingafulltrúa um þessa þætti.

Þar sem um endurnýjun á áður útgefnu starfsleyfi er að ræða og engar breytingar hafa orðið á staðsetningu eða starfsemi fyrirtækisins, var ekki leitað umsagnar skipulags- og byggingafulltrúa um ofangreinda þætti.

3. Opinber auglýsing á starfsleyfistillögu

Skv. ákvæði 6. gr. reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnareftirlit skal útgefandi starfsleyfis auglýsa opinberlega á vefsíðu sinni tillögur að starfsleyfi, þ.e. hvers efnis þær eru og hvar megi nálgast þær. Heimilt er að



gera skriflegar athugasemdir við tillögur útgefanda starfsleyfis innan fjögurra vikna frá auglýsingu.

Í samræmi við ofangreint ákvað Heilbrigðiseftirlit Suðurlands í umboði heilbrigðisnefndar Suðurlands að auglýsa tillögu að starfsleyfi fyrir framleiðslu á klaka til kælingar matvæla á vegum Kuldabola ehf. á heimasíðu sinni. Auglýsingin var birt þann 11. maí sl. og var frestur til að gera athugasemdir auglýstur fjórar vikur frá birtingu auglýsingarinnar. Rann fresturinn út þann 8. júní sl.

4. Athugasemdir sem bárust á auglýsingatíma

Engar athugasemdir bárust við auglýsta tillögu að starfsleyfi.

5. Breytingar á tillögu að starfsleyfi

Engar breytingar voru gerðar á tillögu að starfsleyfi frá auglýstri tillögu.

6. Ákvörðun heilbrigðisnefndar Suðurlands um útgáfu starfsleyfis

Á 205. fundi Heilbrigðisnefndar Suðurlands þann 2. júní sl. var ofangreind starfsleyfisumsókn Kuldabola ehf. tekin til afgreiðslu og ákveðið að starfsleyfi fyrir starfsemina yrði gefið út til 12 ára að loknum auglýsingatíma, að því gefnu að engar athugasemdir myndu berast á auglýsingatímanum.

Þar sem engar athugasemdir bárust innan auglýsts frests, hefur starfsleyfi fyrir starfsemina verið gefið út í samræmi við ofangreint.

7. Kæruleið og kærufrestur

Samkvæmt 1. mgr. 65. gr. laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir, er heimilt að vísa ákvörðun heilbrigðisnefndar í máli þessu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála. Um aðild, kærufrest, málsmeðferð og annað er varðar kæru til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála fer skv. lögum nr. 130/2011 um úrskurðarnefnd umhverfis- og auðlindamála. Kæra til úrskurðarnefndarinnar frestar ekki réttaráhrifum ákvörðunarinnar, sbr. 5. gr. ofangreindra laga. Frestur til að vísa málinu til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála er einn mánuður frá því kæranda varð kunnugt eða mátti vera kunnugt um ákvörðunina. Kæra skal vera skrifleg og undirrituð.

Selfossi, 7. júní 2020.

F.h. Heilbrigðisnefndar Suðurlands,


Stella Hrönn Jóhannsdóttir,
heilbrigðisfulltrúi