

## Starfsleyfisskilyrði fyrir frystihús HB Granda

### 1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1 Starfsleyfi þetta gildir fyrir frystihús HB Granda hf., kt. 541185-0389, að Norðurgarði 1, 101 Reykjavík, hér eftir nefndur rekstraraðili. Rekstraraðili er aðallega í vinnslu á karfa og öðrum bolfiski; hausun, flökun, snyrtingu og frystingu. Starfsleyfið er gefið út þann *dagur/mánuður/ár* og gildir til 12 ára.
- 1.2 Rekstraraðili ber ábyrgð á rekstri fyrirtækisins að öllu leyti, þar með talið að lögum og reglugerðum, sem eiga við um starfsemina, sé fylgt sem og kröfum í starfsleyfisskilyrðum.
- 1.3 Veitt er heimild til vinnslu á allt að 30.000 tonnum af óslægðum fiski á ári.
- 1.4 Rekstraraðili skal útbúa viðbragðsáætlun vegna mögulegra mengunaróhappa og þjálfa starfsfólk í viðbrögðum við mengunaróhöppum.
- 1.5 Starfsleyfið skal endurskoðað á fjögurra ára fresti. Heimilt er að endurskoða starfsleyfið fyrr ef í ljós koma annmarkar á framkvæmd þess, þ.e. ef mengun af völdum rekstrar er meiri en búast mátti við eða önnur skaðleg áhrif á umhverfi, sem ekki voru ljós fyrir, koma fram. Sama gildir ef breytingar verða á almennum kröfum eða ný tækni er þróuð sem leiðir til bættra mengunarvarna og ef til koma breytingar á reglugerðum.
- 1.6 Rekstraraðila ber, ef við á, að fylgja almennum starfsleyfisskilyrðum fyrir mengandi starfsemi, samþykkt í Umhverfis- og heilbrigðisnefnd Reykjavíkur þann 29. febrúar 2000 og starfsleyfisskilyrðum UST og HES fyrir fiskvinnslur, útgefin í júní 2006.
- 1.7 Rekstraraðila ber að stuðla að góðri orkunýtingu í rekstri sínum og lágmarka neikvæð umhverfisáhrif.

### 2. Varnir gegn mengun umhverfis og umgengni á athafnasvæði

- 2.1 Rekstraraðili skal halda ytra umhverfi snyrtilegu og gæta hreinlætis í hvívetna.
- 2.2 Hlöð skulu lögð bundnu slitlagi og lóð afmörkuð.
- 2.3 veiðarfærum, tómum kerjum og þess háttar skal haldið snyrtilegum séu þau geymd utandyra. Tóm kör skulu geymd þannig að mengun og óhreinindi geti ekki borist í þau. Tæki og áhöld sem eru starfseminni óviðkomandi skulu ekki geymd á lóðinni.
- 2.4 Allt hráefni og afurðir skal geyma innandyra. Reynist það ógerlegt skal leita samþykkis Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur fyrir öðru fyrirkomulagi.
- 2.5 Flutningur afurða og hráefnis, þ.m.t. salts, í opnum kerjum eða á opnum bílpalli er óheimil. Bílar og tæki sem notuð eru til flutnings á hráefni skulu vera vökvaheld og yfirbyggð. Að öðrum kosti skal flytja hráefni í lokuðum vökvapéttum ílátum.
- 2.6 Ávallt skal leita leiða til að fullnýta hráefni.
- 2.7 Innyfli og þá hluta fisksins, sem gætu verið heilsuspillandi, skal skilja frá og halda aðskildum frá afurðum sem ætlaðar eru til manneldis.
- 2.8 Afskurð, slóg og annan úrgang skal flytja og meðhöndla á sama hátt og hráefni sbr. liði 2.4 og 2.5.
- 2.9 Úrgang skal geyma í vökvaheldum ílátum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Meðhöndlun skal ávallt háttáð þannig að geymslutíma úrgangs á athafnasvæði

fyrirtækisins sé haldið í lágmarki, úrgangur má ekki safnast á vinnslusvæðum. Sé þess nokkur kostur skal flytja úrgang daglega frá fyrirtækinu. Að öðrum kosti skal ísa hann eða geyma í kæli. Geymslu úrgangs skal háttað þannig að ekki valdi ólykt í nánasta umhverfi. Ílátin, sem notuð eru fyrir úrgang, skal alltaf þrifa vel að lokinni losun og sótthreinsa þegar þess er þörf.

- 2.10 Úrgangi skal fargað á viðeigandi hátt.
- 2.11 Ávallt skal koma í veg fyrir aðgang vargugla og meindýra að hráefni, afurðum og úrgangi.
- 2.12 Óheimilt er að eitra fyrir meindýrum utandyra. Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur getur veitt undanþágu frá banninu reynist nauðsynlegt að fara í sértækar aðgerðir gegn staðfestum ágangi meindýra (enda uppfylli svæðið ákvæði starfsleyfisins).
- 2.13 Rekstraraðila er skylt að gera allt, sem í hans valdi stendur, til að koma í veg fyrir óþægindi af völdum hávaða. Hávaði skal vera undir þeim viðmiðunarmörkum sem tilgreind eru í reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
- 2.14 Rekstraraðili skal sjá um að reykur, ryk og lofttegundir sem eru hættulegar, daunillar, eða lyktarmiklar og hafa uppruna sinn hjá rekstraraðila, valdi ekki óþægindum í nánasta umhverfi.

### 3. Frárennsli – losunarmörk

- 3.1 Hreinsun fráveituvatns skal hafa það að markmiði að lágmarka fitu og lífrænar agnir í fráveitunni. Ávallt skal haga vinnslu þannig að sem minnst berist af lífrænum leifum í fráveitu. Beita skal bestu fánlegu tækni við hreinsun fráveituvatns.
- 3.2 Mengunarvarnarbúnaður er háður samþykki Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur. Eftirlit og hreinsun mengunarvarnarbúnaðar skal skrá og úrgangur sem safnast fyrir í mengunarvarnarbúnaði skal nýta eða farga á viðurkenndan hátt.
- 3.4 Vatnsnotkun skal lágmarka eins og kostur er. Í bolfiskvinnslu skal vatnsnotkun ekki vera meiri en sem nemur 20 tonnum af vatni á hvert hráefnistonn.
- 3.3 Losun á lífrænum eignum skal vera innan neðangreindra marka sem eru meðaltöl fyrir vinnsludag. Neðangreind gildi eru hámarksgildi í fráveitu. Ef gildi mælast hærri en vatnsnotkun er lægri en 20 tonn af vatni á hvert hráefnistonn, þá er óheimilt að margfalda mælinguna m.v. 20 tona vatnsnotkun.

Mælipáttur	Lágmark	Hámark
Lífrænt efni sem COD, mg O <sub>2</sub> /L	-	1000
Svifagnir, mg/L	-	500
Olía og fita (óskautuð), mg/L	-	100
Hitastig °C*	-	35
Sýrustig, pH (meðaltal fyrir vinnsludag)**	6,5	10
Súlfat (summa súlfats, sulfíts og þíósulfats sem súlfat) mg/L	-	500

\*Almennt sé miðað við að hitastig séu undir 35°C en að víkja megi frá þessu hámarkshitastigi svo fremi að það sé undir 50°C.

\*\*Tímabundið má sýrustig fara niður í 4 sem nemur samtals einni klukkustund á viku en það vari aldrei lengur en sem nemur 10% af hverri klukkustund í hvert sinn.

### 4. Kælikerfi

- 4.1 Öll kælikerfi skal merkja með gerð og magni kælimiðils.
- 4.2 Við uppsetningu eða meiriháttar breytingar á kælikerfum skal þess gætt að eingöngu sé notaður kælimiðill með engan ósoneyðingarmátt á kerfið.

- 4.3 Viðhaldsbók ber að halda yfir rekstur kerfanna óháð því hvaða kælimiðill er í notkun. Í viðhaldsbókina skal skrá allt viðhald á kerfunum, þ.m.t. nafn þjónustuaðila, notkun kælimiðla, niðurstöður lekaleita og allar breytingar á kerfunum. Þetta ákvæði gildir einnig um kælikerfi á gámum.
- 4.4 Um kælikerfi skal að öðru leyti fara eftir ákvæðum reglugerðar 533/1993 um kæli- og varmadælukerfi með ósoneyðandi kælimiðlum með síðari breytingum.

## 5. Eigið eftirlit og skráning

- 5.1 Rekstraraðili skal hafa eigið eftirlit með öllum rekstrarþáttum sem geta haft í för með sér mengun. Jafnframt skal skrá og geyma upplýsingar um eftirfarandi:
  - a) Afstöðumynd af starfsemi og húsnæði, sem sýnir m.a. frárennislagnir og hreinsivirki, sem kunna að vera til staðar, og safna upplýsingum um úttektir, bilanir og viðhald á mengunarvarnarbúnaði, þ.m.t. hreinsun á skiljum, síum, olúskiljum, skorsteinum og loftrásum.
  - b) Öll mengunaróhöpp og viðbrögð við þeim.
  - c) Rekstur kælikerfa og notkun kælimiðla.
  - d) Innkaup á efnum sem geta orðið að spilliefnum, magn (kg, l) og gerð.
  - e) Magn (kg, l) og gerð spilliefna sem skilað hefur verið til móttökustöðvar eða flutningsaðila. Ennfremur nafn flutningsaðila og móttökustöðvar.
  - f) Kvartanir og athugasemdir sem berast vegna starfseminnar.Skráningar skulu vera aðgengilegar heilbrigðisfulltrúum án fyrirvara.
- 5.2 Enn fremur ber að skrá:
  - a) Magn hráefnis sem tekið er til vinnslu.
  - b) Magn og meðferð fiskúrgangs.
  - c) Vatns og raforkunotkun
- 5.3 Mælingar í frárennsli:

Tvisvar á ári skal fyrirtækið láta óháðan aðila mæla styrk lífrænna efna (COD) í fráveituvatni, svifagnir, fitu og pH. Mælingarnar skulu gerðar á blandsýni sem safnað er á einum vinnsludegi. Upplýsingar um magn hráefnis sem tekið er til vinnslu þann dag og vatnsnotkun skal einnig skráð. Senda skal niðurstöður mælinganna til Heilbrigðiseftirlitsins innan mánaðar frá því þær fóru fram.
- 5.4 Rekstraraðila ber strax að tilkynna Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur um öll óhöpp eða slys sem gætu haft umtalsverð áhrif á umhverfið.

## 6. Starfsemi hætt

- 6.1 Tilkynna skal til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur ef starfsemi fyrirtækisins flytur eða leggst niður og skal lóð hreinsuð.
- 6.2 Hreinsun skal fara fram í samráði við Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur.
- 6.3 Öllum úrgangi skal komið til móttökustöðva.
- 6.4 Hreinsun telst ekki lokið fyrr en úttekt Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur hefur farið fram.