

## Starfsleyfisskilyrði fyrir sláturhús SAH á Blönduósi með brennsluofni

**Kt: 590106-0700**

### 1. Almenn ákvæði og gildissvið

- 1.1 Starfsleyfið gildir fyrir kjötvinnslu, sláturhús, niðursuðu og reykmeðferð á kjötvörum. Leyfi er veitt til slátrunar á 110 þúsund fjár, 1.500 nautgripum, 3.000 hrossum og folöldum og 1.500 svínum. Starfsleyfið nær til reykinga á 100 tonnum af kjöti, árlega. Leyfið gildir til starfrækslu á brennsluofn til brennslu á allt að 200 tonnum af sláturúrgangi í áhættuflokkum 1 og 2 (áhættuvefir) á ári. Leyfi til brennslu nær til dýrahæja og áhættuvefja frá sláturhúsi SAH á Blönduósi, en ekki frá öðrum.
- 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 Viðhaldsáætlun skal vera tiltæk um starfrækslu brennsluofns í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.
- 1.5 Rekstraraðili skal starfrækja innra eftirlit með mengandi þáttum starfseminnar. Skrá skal á skilvirknan hátt og geyma upplýsingar um:
  - a) Afstöðumynd af starfsstöðinni sem fram koma; frárennslislagnir, olútankur, hreinsivirki og reykháfar. Skrá og uppfæra skal allar breytingar sem gerðar eru á byggingum og frárennslislögnum og varða mengunarvarnabúnað.
  - b) Þjálfun starfsmanna sem starfa við brennsluofn og niðurstöður árlegrar úttektar á ofni í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.
  - c) Viðhald á brennsluofni og tæmingu hreinsivirkja sem eru til staðar.
  - d) Meðhöndlun úrgangs, þ.m.t. magn og gerð. Gera skal sérstaklega grein fyrir magni þess úrgangs sem er brenndur og hvenær brennsla fór fram. Sömuleiðis ber að skila árlegri skýrslu þar um fyrir 1. maí sbr. 19. gr. laga nr. 55/2003.
  - e) Hitastig í brennsluofni á meðan hann er starfræktur.
  - d) Gerð kæli- og frystikerfa sem notuð eru í fyrirtækinu ásamt viðhaldi búnaðarins.
  - 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. Sækja skal um nýtt starfsleyfi ef gera á umtalsverðar breytingar á rekstrinum, taki nýr rekstraraðili við eða starfsemin flytur.

## 2. Ásýnd lóðar

- 2.1 Lóð og húsnæði skal vera snyrtilegt og vel við haldið. Allar vélar og tæki, hráefni og annað það sem starfseminni tilheyrir og er vistað í húsnæði eða á lóð fyrirækisins skal þannig frá gengið að ekki valdi óþrifum eða óþægindum fyrir nágranna. Við húsnæðið skal vera viðurkennt sorpílát.
- 2.2 Komið skal í veg fyrir að úrgangur og annað sem ekki tilheyrir starfseminni safnist fyrir á lóð.
- 2.3 Fyrirtækið virði það skipulag og nýtingu lóðar sem samþykkt hefur verið af byggingaryfirvöldum.
- 2.4 Afla ber leyfis fyrir staðsetningu olíutanka, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 35/1994 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi.

## 3. Mengunarvarnir

- 3.1 Beita skal bestu fánlegu tækni til að fyrirbyggja mengun umhverfisins og brennsluofn skal hafa hlotið vottun hjá opinberum aðila á Evrópska efnahagssvæðinu.
- 3.2 Takmarka skal loftmengun frá starfsemi eins og kostur er. Einungis verði heimilt að nota eldsneyti sem uppfyllir ákvæði reglugerðar nr. 560/2007 til að kynda brennsluofn og alls óheimilt að nota úrgangsolíu. Loftræstingu skal þannig háttáð að hún valdi ekki óþrifum utanhúss eða óþægindum í nærliggjandi starfsstöðvum vegna loftmengunar eða lyktar. Komi upp vandamál vegna lyktar eða mengandi efna frá útblæstri er heilbrigðiseftirlitinu heimilt að krefjast úrbóta s. s. breytinga á útrásum, eða hreinsunarbúnaðar.
- 3.3 Takmarka skal óþægindi nágranna vegna reyks frá kaldreykingu á kjöti eins og kostur er. Skal það gert með því að:
  - a) Útblástur frá kjötreykingu verði leidd í um 8 m háan reykháf fyrir en þegar vindátt er hagstæð fyrir nágranna verði leyfilegt að leiða reykinn niður í fjöru .
  - b) Tímasetning á starfrækslu reykofns verði í samráði við nágranna og heilbrigðiseftirlitið.
  - c) Frekari hreinsun á reyk með mengunarvarnabúnaði, ef ráðstafanir sem koma fram í liðum a og b reynast ófullnægjandi
- 3.4 Iðnaðarskólp skal forhreinsa áður en það berst í fráveitukerfi eða viðtaka í samráði við heilbrigðiseftirlit.
- 3.5 Þar sem frárennsli er veitt í fráveitukerfi Blönduósbæjar skal fylgja þeim losunarmörkum sem leyfisveitandi starfsleyfis setur fyrir fráveitukerfi.
- 3.6 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.
- 3.7 Takmarka skal hávaða frá starfseminni eftir því sem kostur er. Hávaði við lóðarmörk skal uppfylla viðmiðunarmörk fyrir hávaða í samræmi við reglugerð um hávaða.
- 3.8 Lekavörn skal vera í kringum olíutank og utan um hann skal vera árekstrarvörn ef hann er staðsettu í aksturleið ökutækja.

- 3.9 Stefnt skal að lágmörkun úrgangs hjá fyrirtækinu. Aska gjall og annað frá brennsluofni skal fargað í samræmi við lög nr. 55/2003 um meðhöndlun úrgangs. 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.
- 3.10 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.
- 3.11 Eftirlit, rekstur og viðhald kæli- og frystibúnaðar skal ávallt 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.
- 3.12 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 og gera slökkviliði viðvart um neyðarsíma 112.
- 3.13 Starfsfólk skal hafa fullnægjandi þekkingu á eitrunarhættu og eiginleikum þeirra hættulegu efna sem það vinnur með og skulu öryggisblöð þar að lútandi ávallt tiltækar á vinnustaðnum.
- 3.14 Verði rekstri hætt skal rekstraraðili, í samráði við heilbrigðisfulltrúa, ganga þannig frá athafnasvæðinu að hvorki mengunar- né slyshætta skapist.

#### 4. Eftirlit

- 4.1 Um eftirlit fer samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 786/1999 um mengunarvarnaeftirlit. Heilbrigðisnefnd ber ábyrgð á mengunarvarnaeftirliti og framkvæmd þess undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar. Rekstraraðili greiðir eftirlitsgjald samkvæmt gjaldskrá viðkomandi heilbrigðiseftirlits, eins og hún er hverju sinni.