



# STARFSLEYFI

## B. Jensen ehf.

Kt. 440698-2989

Lóni, Hörgársveit

604 Akureyri

### - Sláturhús og kjötvinnsla-

Leyfið er veitt í samræmi við lög nr. 7/1998, um hollustuhætti og mengunarvarnir og reglugerð nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunareftirlit 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.

Framsál þessa leyfis 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. Heimilt er að endurskoða og breyta starfsleyfi áður en gildistími þess er liðinn vegna breyttra forsendna, svo sem ef mengun af völdum atvinnurekstrar er meiri en búist var við þegar leyfið var gefið út, ef breytingar verða á rekstrinum sem varðað geta ákvæði starfsleyfis, vegna tækniþróunar eða breytinga á reglum um mengunarvarnir, eða ef breyting verður á aðalskipulagi viðkomandi sveitarfélags.

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: 22. nóvember 2036**

22. nóvember 2024

fh. Heilbrigðisnefndar Norðurlands eystra

**HEILBRIGÐISEFTIRLIT  
NORÐURLANDS EYSTRÁ**

Leifur Þorkelsson  
heilbrigðisfulltrúi

# Starfsleyfisskilyrði

## Heilbrigðisnefndar Norðurlands eystra

Starfsleyfishafi:	B. Jensen ehf.
Kennitala:	440698-2989
Starfsemi:	Sláturhús og kjötvinnsla
Starfsstöð:	Lóni, Hörgársveit, 604 Akureyri
Gildistími starfsleyfis:	frá 22. nóvember 2024 til 22. nóvember 2036

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

### 1. Almenn ákvæði og gildissvið

- Starfsleyfi þetta veitir starfsleyfishafa heilmild til að starfrækja sláturhús og kjötvinnslu að Lóni í Hörgársveit.
- Heimilt er framleiða allt að 20 tonn af skrokkum úr stórgripum og svínnum daglega í sláturhúsi og vinna allt að 20 tonn af fullunninni vöru í kjötvinnslu.
- Starfsleyfið er gefið út af Heilbrigðiseftirliti Norðurlands eystra samkvæmt lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir og á grunni reglugerðar nr. 550/2018 um losun frá atvinnurekstri og mengunarvarnaeftirlit. Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra hefur eftirlit með starfseminni.
- Starfsleyfi og starfsleyfisskilyrði skulu ávallt vera aðgengileg á starfsstöð. Skylt er 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 starfsleyfisskilyrði og önnur lög, reglugerðir og samþykktir sem um starfsemina kunna að gilda á hverjum tíma.

### 2. Lóð og umhverfi

- 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 reglulegri notkun eða eru starfseminni óviðkomandi.
- Starfsleyfishafa er skylt að sjá um að á umráðasvæði fyrirtækisins sé gætt fyllsta hreinlætis og að húsnæði og lóð sé haldið snyrtilegu. Allar vélar, tæki, gámar og annað það er starfseminni tilheyrir, skal vistað innan lóðar fyrirtækisins og þannig frá því gengið að hvorki sé hætta á foki, óþrifum í umhverfi né óþægindum fyrir nágranna.
- Starfsleyfishafi ber ábyrgð á því að lóðamörk séu virt og að notkun húsnæðis og lóðar sé í samræmi við gildandi skipulag.
- Verði rekstri hætt, tímabundið eða varanlega, skal gera ráðstafanir til þess að úrgangi, efnun og búnaði verði ráðstafað á viðurkenndan hátt til að fyrirbyggja mengun.

heita P

### 3. Mengunarvarnir

---

- 3.1. Starfsleyfishafi skal eins og kostur er fyrirbyggja eða draga úr mengun lofta, láðs og/eða lagar sem kann að stafa frá starfsemi fyrirtækisins með viðeigandi aðferðum og mengunarvarnarbúnaði. Tekið skal mið af bestu fánlegu tækni (BAT), hafi hún verið skilgreind. Orku skal nýta vel
- 3.2. Ristar eða körfur sem fanga grófan úrgang skulu vera í niðurföllum í vinnslusölum og í hráefnisgeymslum sem og á plani þar sem ætla má að lifrænn úrgangur falli til.
- 3.3. Fráveituvatn frá vinnslusölum og hráefnisgeymslum skal forhreinsa í fituskilju, sandskilju, slógbrunni eða öðrum hreinsibúnaði áður en því er veitt í viðtaka eða fráveitukerfi viðkomandi sveitarfélags.

Eftirfarandi losunarmörk gilda fyrir frárennslisvatn vinnslunnar

Efnispáttur	Losunarmörk
Fita/ olía	100 mg/l
Svifagnir	500 mg/l
COD (efnafræðileg súrefnisþörf)	1.000 mg/l

Ef losun mælist yfir losunarmörkum getur heilbrigðisnefnd krafist frekari hreinsunar á fráveituvatni.

- 3.4. Mengunarvarnarbúnað skal hreinsa með reglubundnum hætti af aðilum sem hafa til þess starfsleyfi og flytja úrgang til förgunar eða meðhöndlunar á móttökustað sem hefur til þess starfsleyfi.
- 3.5. Frárennslis frá salernum, kaffistofu og starfmannaaðstöðu skal leiða í fráveitukerfi viðkomandi sveitarfélags. Þar sem það er ekki framkvæmanlegt skal hreinsa frárennslis í hreinsibúnaði í samræmi við reglugerð um fráveitur og skólp, áður því er veitt í viðtaka.
- 3.6. Um meðferð og geymslu olíu og úrgangsolíu, frágang olíutanka, gastanka og álíka búnaðar fer samkvæmt reglugerð nr. 884/2017 um varnir gegn olíumengun frá starfsemi í landi.
- 3.7. 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.
- 3.8. Takmarka skal hávaða frá starfseminni eins og kostur er og þess gætt að hann valdi ekki ónæði eða óþægindum í nærliggjandi umhverfi. Hávaði við lóðarmörk skal ekki fara yfir tilgreind viðmiðunarmörk fyrir hávaða frá atvinnustarfsemi, sbr. reglugerð nr. 724/2008 um hávaða.
- 3.9. Koma skal í veg fyrir eða draga úr loftmengun frá athafnasvæði fyrirtækisins eftir því sem kostur er og þess gætt að ryk og lyktarmiklar eða skaðlegar lofttegundir valdi hvorki óþægindum né hættu í nærliggjandi umhverfi. Þar sem nauðsyn er á loftræstingu út um vegg skal ávallt sjá til þess að veggur og nærumhverfi haldist hreint.

### 4. Meðferð Úrgangs

---

- 4.1. Draga skal eins og unnt er úr myndun úrgangs. Stefnt skal að endurnotkun og endurnýtingu hans svo sem kostur er. Beita skal bestu aðgengilegri tækni við meðhöndlun úrgangs
- 4.2. Úrgang skal flokka eftir því sem tök eru á til endurvinnslu eða endurnýtingar. Á sorpgámum og ílátum fyrir flokkaðan úrgang skulu vera skýrar merkingar um hvaða úrgangur má fara í viðkomandi gám eða ílát.

heitu

- 4.3. Sorpgámar og önnur ílát fyrir úrgang skulu vera heil og henta fyrir þann úrgang sem í þau fer og vera, eftir því sem við á, vökvaheld, lokanleg og þétt. Þeim skal jafnframt haldið hreinum með reglulegum þrifum.
- 4.4. Hindra skal aðgang meindýra og fugla að athafnasvæði og úrgangsgeymslum.
- 4.5. Úrgang sem flokkast sem spilliefni skal meðhöndla af varúð og þess vandlega gætt að hann hvorki berist í andrúmsloft, jarðveg, yfirborðsvatn né grunnvatn eða geti á annan hátt valdið umhverfisskaða eða heilsutjóni.
- 4.6. Geyma skal öll hættuleg efni og efnasambönd í upprunalegum umbúðum sem skulu merktar með viðeigandi varnaðarmerkjum og hættu- og varnaðarsetningum, sbr. ákvæði reglugerðar nr. 415/2014 um flokkun, merkingu og umbúðir efna og efnablandna.
- 4.7. Olíuúrgang skal geyma á viðeigandi hátt í til þess ætluðum ílátum eða geymum á vökvaheldu plani með niðurföll tengdum við olíuskilju. Óheimilt er að losa olíuúrgang í yfirborðsvatn, grunnvatn, sjó, jarðveg eða fráveitu. Jafnframt er óheimilt að blanda olíuúrgangi saman við annan úrgang.
- 4.8. Um aukaafurðir dýra (ABP) gildir m.a. reglugerð nr. 674/2017 um heilbrigðisreglur að því er varðar aukaafurðir úr dýrum og afleiddar afurðir sem ekki eru ætlaðar til manneldis. Með reglugerðinni eru innleiddar reglugerðir (EU) um aukaafurðir dýra. Matvælastofnun hefur eftirlit með framfylgd laga og reglna um aukaafurðir dýra.

## 5. Eigið eftirlit og skráningar

---

- 5.1. Starfsleyfishafi skal hafa eftirlit með öllum rekstrarþáttum sem geta haft í för með sér mengun. Eftirfarandi ber skrá reglulega:
  - a. Fyrirkomulag og eftirlit með mengunarvörnum fyrirtækisins, þ.m.t. reglubundnar hreinsanir og viðhald fituskilju og annars mengunarvarnarbúnaðar
  - b. Óhöpp eða slys sem hafa í för með sér losun mengandi efna, hvort sem er í loft, jarðveg, yfirborðsvatn, grunnvatn eða fráveitu
  - c. Skil úrgangs og spilliefna til endurvinnslu eða förgunar
  - d. Þjónustu og viðhald kælikerfa, magn og gerð kælimiðils sem bætt er á kerfin
  - e. Kvartanir sem berast vegna starfseminnar

22. nóvember 2024

fh. heilbrigðisnefndar

**HEILBRIGÐISEFTIRLIT  
NORÐURLANDS EYSTRA**



*Leifur Þorkelsson*  
heilbrigðisfulltrúi



22. nóvember 2024

## **Greinargerð vegna útgáfu starfsleyfis fyrir B. Jensen ehf.**

### **Vegna slátúrhúss og kjötvinnslu að Lóni í Hörgársveit.**

Þann 3.10.2024 sótti B. Jensen ehf., kt. 440698-2989 um starfsleyfi fyrir sláturhús og kjötvinnslu að Lóni í Hörgársveit, um er að ræða endurnýjun á starfsleyfi en fyrra leyfi var samþykkt á 158. fundi Heilbrigðisnefndar Norðurlands eystra þann 4. desember 2013.

Starfsemin er í samræmi við aðalskipulag Hörgársveitar 2012-2024, sem og í samræmi við deiliskipulag fyrir Lón í Hörgársveit frá 19. Júní 2015

Tillaga að starfsleyfi var auglýst á heimasíðu HNE þann 24. október 2024 og gefinn 4 vikna frestur til athugasemda í samræmi við 3. mgr. 7. gr. laga nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir.

Þar sem engar athugasemdir bárust við tillöguna er starfsleyfið gefið út óbreytt frá auglýstri tillögu

fh. Heilbrigðisnefndar Norðurlands eystra

**HEILBRIGÐISEFTIRLIT  
NORÐURLANDS EYSTRÁ**

*Leifur Þorkelsson*  
heilbrigðisfulltrúi