

Samantekt sbr. gr. 10.3 í reglugerð nr. 785/1999 vegna endurnýjunar starfsleyfis fiskimjölsverksmiðju SVN í Neskaupsstað.

Núgildandi starfsleyfi tók gildi 14. janúar 2005 og gildir það til 1. febrúar 2015. Verulegar breytingar hafa verið gerðar á verksmiðjunni á þessu tímabili, sem fela aðallega í sér aukin uppgufunarafköst, aukningu á afköstum verksmiðjunnar, minnkun á hlutfallslegri olíunotkun sem og bætt orkunýting. Afkastaaukningin var tilkynnt til Skiplagsstofnunar í lok árs 2005, sem úrskurðaði að framkvæmdirnar væru ekki matsskyldar. Unnið hefur verið að breytingunum í allmörgum skrefum síðan.

Núverandi starfsemi verksmiðjunnar:

Verksmiðjan er staðsett sunnan byggðar fyrir botni Norðfjarðar á skipulögðu iðnaðar- og hafnarsvæði. Löndun og afskipanir afurða fara fram á verksmiðjussvæðinu. Leyfileg hámarksafköst verksmiðjunnar í dag eru 1100 tonn af hráefni á sólahring, óskað er eftir 1400 tonna hámarksafköstum í nýju starfsleyfi. Síðastliðin þrjú ár hefur verksmiðjan tekið á móti 90.000 – 120.000 tonnum af hráefni á ári aðallega í formi loðnu, kolmunna og loðnu-, síldar-, og makrílafskurðar frá vinnsluskipum og frystihúsi. Vinnslutími er allt árið. Allt hráefni er geymt í lokuðum tönkum. Orkunotkun verksmiðjunnar er í formi rafmagns og svartolíu. Þurrkun á mjöli fer fram í tveimur gerðum af þurrkurum, forþurrkun fer fram í gufuþurrkara og eftirþurrkun í heitloftsþurrkurum sem nota rafmagn sem orkugjafa og svartolíu sem varaafli. Öll gufa í verksmiðjunni er framleidd með tveimur rafkötlum annar er 12 MW og hinn 6 MW. Rafmagnið inn á rafkatlana er svokölluð ótryggð raforka og eru olíukatlar notaðir sem varaafli. Soðeimingatæki verksmiðjunnar eru endurbjöppunar eimingatæki sem nota eingöngu raforku. Að auki eru glatvarmasoðeimingatæki sem nýta glatvarma frá gufuþurrkara. Hægt er að keyra verksmiðjuna eingöngu á raforku. Verksmiðjan er með vinnsluleyfi frá MAST A-616 sem gildir til 26.05.2022, vottun frá IFFO Global Trust nr 113A sem gildir til 16.10.2015 og vottun frá FEMAS nr 3080 sem gildir til 28.06.2016. Unnið er eftir HACCP gæðakerfi í verksmiðjunni og allt innra eftirlit er samkvæmt því. Skilað er árlega inn „Grænu bókhaldi“ til Umhverfisstofnunar. Skilað er inn til eftirlitsaðila niðurstöðum frárennismælinga. Rannsóknastofa er í verksmiðjunni þar sem fylgst er með ferskleika hráefnis, fitu og vatni í framleiðsluferli, efnagreiningum á mjöli og lýsi. Að auki eru send sýni til Matís, til mælinga á salmónellu, iðragerlum og rotamínum, sem og sýni reglulega af lýsi til mælinga á dioxini, PCB og öðrum óæskilegum efnum. Haldið er utan um allar gæðaskráningar. Viðbragðsáætlun er til staðar vegna hugsanlegrar hættu bráðrar mengunar og er áætlunin aðgengileg öllum starfsmönnum.

Helstu orkutölur eru:

Svartolíunotkun 20 kg/hráefnistonn þegar þurrkarar eru keyrðir á olíu, en er 0 kg/hráefnistonn þegar keyrt er á rafmagni við gufufframleiðslu og þurrkun.

F.h Síldarvinnslunnar hf

Gunnar Sverrisson
Rekstrarstjóri fiskmjölsverksmiðja.