

Kjöttvinnsla í húsnæði að Álfabakka 2a

Ákvörðun um matsskyldu

1 Inngangur

Þann 17. mars 2025 barst Skipulagsstofnun tilkynning frá Högum hf og Álfabakka 2a ehf. um kjöttvinnslu Ferskrar kjötvara í húsnæði að Álfabakka 2a, Reykjavík, samkvæmt 19. gr. laga um umhverfismat framkvæmda og áætlana, sbr. lið 7.02 í 1. viðauka laganna.

Skipulagsstofnun leitaði umsagna Reykjavíkurborgar, Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur og Matvælastofnunar.

2 Gögn lögð fram

Tilkynning til Skipulagsstofnunar: Kjöttvinnsla við Álfabakka 2a - Matsskyldufyrirspurn. Mars 2025.

Umsagnir um tilkynninguna bárust frá:

- Reykjavíkurborg dags. 14. apríl 2025
- Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur dags. 14. apríl 2025
- Matvælastofnun dags. 3. apríl 2025

Frekari upplýsingar bárust frá framkvæmdaraðila 10. apríl og 25. apríl 2025.

Umsagnir sem bárust frá almenningi:

- Ásdís Rós Jóhannesdóttir dags. 27. mars 2025
- Ásthildur Ólafsdóttir dags. 31. mars 2025
- Berglind Magnúsdóttir dags. 27. mars 2025
- Búseti dags. 14. apríl 2025
- Dröfn Vilhjálmsdóttir dags. 27. mars 2025
- Frank Ú. Michelsen dags. 15. apríl 2025
- Gísli Jafetsson dags. 15. apríl 2025
- Gunnar Freyr Róbertsson dags. 27. mars 2025
- Hermundur Skaftfeld Sigurðsson dags. 27. mars 2025
- Hjörleifur Harðarson dags. 31. mars 2025
- Jónmundur Gunnar Guðmundsson dags. 27. mars 2025
- Lilja Sesselja Steindórsdóttir dags. 27. mars 2025
- Oddfríður R. Þórisdóttir dags. 27. mars 2025
- Sigríður Halldórsdóttir og Þorbjörn Gíslason dags. 15. apríl 2025
- Sigríður Jóna Clausen dags. 27. mars 2025
- Viktor Rúnar Rafnsson dags. 27. mars 2025

3 Fyrirhuguð framkvæmd

Fyrirhuguð framkvæmd felst í kjöttvinnslu á vegum Ferskra kjötvara í vesturenda atvinnuhúsnæðis við Álfabakka 2a í Reykjavík. Kjöttvinnslan verður í tæplega 3.000 m² stóru húsnæði sem er tæplega



helmingur af heildarstærð byggingarinnar að Álfabakka 2a. Starfsemin felur í sér móttöku á kjöti og síðan vinnslu þess og þökkun innanhúss. Frosið lambakjöt og kjúklingur hefur verið hlutað áður en kjötið kemur í vinnsluna. Kjötið fer í uppbíðingu og að því loknu er það kryddað og því pakkað í neytendapakknningar. Nautakjötsskrokkar berast í vinnsluna beint frá sláturhúsi og er kjötið úrbeinað til framleiðslu á hakki, hamborgurum og öðrum nautakjötsafurðum og sett í neytendaumbúðir. Kjöt verður ýmist geymt í kæli- eða frystiklefa en klefarnir eru staðsettir í vinnslurými starfseminnar en vélbúnaður fyrir kælikerfið verður hins vegar staðsettur á þaki sorpgeymslu utandyra. Öll aðföng og útkeyrsla kjötafurða fer um innkeyrslu á vesturgafli byggingarinnar. Engin efni eru notuð við kjötvinnsluna sjálfa en tæki og búnaður eru þvegin og húnasæðið sótthreinsað reglulega með þekktum efnum í matvælaiðnaði. Efnin verða geymd í samræmi við kröfur Vinnueftirlitsins um örugga geymslu hættulegra efna og öryggis starfsfólks. Úrgangur frá vinnslunni verður flokkaður eins og reglugerðir kveða á um og verða bein og annar lífrænn úrgangur settur í gám sem verður geymdur innanhúss í kældu rými. Allt frárennsli mun fara í gegnum fituskiljur áður en því verður skilað í fráveitu Reykjavíkurborgar.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) kemur fram að mikil vatnsnotkun fylgi þrifum í þetta stóru matvælafyrirtæki og þurfi því að kanna hvort Veitur telji að núverandi fráveitukerfi muni anna því álagi sem starfsemin komi til með að hafa. Athuga þurfi sérstaklega að þau hreinsiefni sem notuð verði við starfsemina skerði ekki hreinsigetu fituskilju en slíkt geti leitt til fitustíflu í fráveitulögnum. Eins þurfi að tryggja að sýrustig frárennslis geti ekki valdið skaða á fráveitulögnum. Auk þess þurfi að gæta að því að staðsetja fitugildirur þannig að ekki berist frá þeim ólykt í gegnum útloftun eða við tæmingu.

Í svörum framkvæmdaraðila kemur fram að ábendingar HER muni nýtast við nánari útfærslu verkefnisins og leitað verði samráðs við eftirlitið í aðdraganda leyfisumsóknar.



Mynd 1. Vesturendi Álfabakka 2a þar sem kjötvinnslan verður staðsett. Myndin sýnir staðsetningu mismunandi innkeyrsla og hvar vélbúnaður fyrir kælikerfi verður staðsettur.

4 Umhverfisáhrif

Hér er fjallað um umhverfisáhrif framkvæmdarinnar eins og þeim er lýst í framlögðum gögnum Haga hf. og Álfabakka 2 ehf. og umsögnum umsagnaraðila.



Landnotkun

Í greinargerð framkvæmdaraðila kemur fram að Mjódd sé skilgreind sem bæjarkjarni í Svæðisskipulagi Höfuðborgarsvæðisins 2015-2040, en slíkir kjarnar eru miðstöðvar opinberrar þjónustu, verslana, almennrar þjónustu, atvinnu, menningar og afþreyingar. Fram kemur að Álfabakki 2a sé skilgreindur sem miðsvæði, M12 í Aðalskipulagi Reykjavíkur 2040 þar sem gert sé ráð fyrir ýmskonar starfsemi, s.s. verslun og þjónustu, skrifstofum, stofnunum, afþreyingu, íbúðum, veitingastöðum, gististöðum og bílasölu. Fram kemur að lóðin Álfabakki 2a sé innan marka deiliskipulags fyrir Suður-Mjódd sem hafi tekið breytingum 12 sinnum frá gildistöku árið 2009 og þar af hafi 5 breytingar átt við Álfabakka 2a. Frá gildistöku hafi alltaf verið gert ráð fyrir verslunar- og þjónustustarfsemi og stjórnsýslu á lóðinni en ekki íbúðum og að í síðustu breytingunni hafi komið fram á lóðinni yrði vöruskemmi, verslanir og skrifstofuhúsnæði. Fyrir liggja álit skipulagsfulltrúa Reykjavíkurborgar um að á miðsvæðum borgarinnar sé almennt heimilt að vera með hreinlega atvinnustarfsemi og léttan iðnað, sem kjötvinnsla Ferskra kjötvara geti fallið undir. Í Suður-Mjódd sé heimilt að vera með fjölbreytta atvinnustarfsemi, m.a. landfreka starfsemi eins og bílasölur. Í ljósi þessa og staðsetningar lóðar við stofnbraut hafi skipulagsfulltrúi ekki gert skipulagslegar athugasemdir við kjötvinnslu og þökkunarstöð kjötafurða á lóðinni.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) er gerð athugasemd við það að kjötvinnslan geti flokkast sem léttur iðnaður sem heimilaður sé á miðsvæðum. HER hafi ítrekað bent á að hvergi sé til skilgreining á því hvað eigi að flokkast sem léttur iðnaður, sú skilgreining komi hvergi fram í lögum og reglugerðum eða hafi verið skilgreint í skipulagsskilmálum. HER telur starfsemina vera mjög umfangsmikla, hún geti haft í för með sér ónæði, mengun og álag á fráveitu og þar af leiðandi hæpið að flokka starfsemina sem léttan iðnað.

Í svörum framkvæmdaraðila kemur fram að Reykjavíkurborg telji og færi rök fyrir því í umsögn sinni að starfsemi kjötvinnslunnar geti samræmst gildandi heimildum Aðalskipulags Reykjavíkur 2040.

Umferðaröryggi

Í greinargerð framkvæmdaraðila kemur fram að unnið hafi verið sérstakt samgöngumat vegna atvinnureksturs í Álfabakka 2a sem hafi verið byggt á spá um umferð um höfuðborgarsvæðið sem Svæðisskipulag Höfuðborgarsvæðisins taki mið af. Aðkoma að Álfabakka 2a sé frá Reykjanesbraut úr vestri, Árskógum úr suðri og um Álfabakka úr austri og ætluð hversdagsumferð um þessar götur hafi verið 3.200 bílar árið 2024 en líklegt sé að áhrif nýlegrar opunar Garðheima við Álfabakka 6 hafi ekki verið komin fram þegar samgöngumatið var unnið. Gert sé ráð fyrir að umferð til og frá Garðheimum verði um 2.000 bílferðir á dag. Heildarumferð vegna starfsemi kjötvinnslu Ferskra kjötvara sé áætluð innan við 100 ferðir á dag þar sem fyrirtækið noti einn sendibíl við útkeyrslu í verslanir og svo berist aðföng með tveimur til fimm bílum á dag auk umferðar 39 starfsmanna til og frá vinnu. Jafnframt kemur fram að aðkomuleið að Álfabakka 2a eigi ekki að vera um götuna Árskóga. Fram kemur að bifreiðar sem aki um innkeyrslu lóðarinnar muni þvera göngu- og hjólastíg og hafa áhrif á umferðaröryggi vegfarenda á stígnum. Framkvæmdaraðili hyggst lágmarka áhrifin með því að gæta þess að sjónvegalengdir séu nægar og merkingar geri vegfarendum ljóst að um sé að ræða göngu- og hjólastíg við innkeyrslu og að tekið verði mið af þessu við yfirstandandi hönnun og frágang lóðarinnar.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) kemur fram að embættið hafi áhyggjur af því að aukin þungaumferð á svæðinu hafi áhrif á öryggi, sérstaklega gangandi og hjólandi vegfarenda. Svæðið liggja við íþróttasvæði og mikill fjöldi barna og unglinga fari um svæðið.

Við vinnslu málsins bárust þó nokkrar umsagnir frá almenningi þar sem fram koma áhyggjur um vaxandi umferð og minna umferðaröryggi með tilkomu kjötvinnslunnar og starfsemi hennar.

Í svörum framkvæmdaraðila er ítrekað það sem kom fram í tilkynningunni um að umferð sem áætlað sé að muni fylgja starfsemi kjötvinnslunnar verði bara brot af þeirri umferð sem fari um



svæðið daglega og tilgreindar aðgerðir sem framkvæmdaraðili hyggist fara í til að lágmarka áhrif starfseminnar á umferðaröryggi.



Mynd 2. Myndin sýnir Álfabakka 2a þar sem fyrirhuguð kjötvinnsla Ferskra kjötvara verður staðsett í vesturhluta byggingarinnar.

Hljóðvist

Í greinargerð framkvæmdaraðila kemur fram að vélbúnaður fyrir kælikerfi kjötvinnslunnar verði staðsettur á þaki ruslageymslu og að samkvæmt gögnum framleiðanda sé hávaði frá búnaðinum 49 dB(A). Utan um vélbúnaðinn verði steiptir veggir til að lágmarka hávaða í umhverfinu, en frá vélbúnaðarhýsinu séu um 200 m í næsta íbúðarhús. Samkvæmt reglugerð skuli hávaði frá atvinnustarfsemi ekki vera yfir 50 dB jafngildishljóðstyrk við húsvegg íbúðarhúsnæðis og 55 dB vegna umferðar ökutækja að degi til. Fram kemur að almennt sé vinnutími starfsfólks kjötvinnslunnar frá 7 – 15 á virkum dögum og á þeim tíma verðureinn sendibíli í útkeyrslu afurða og tveir til fimm bílar á ferðinni með aðföng auk umferðar starfsfólks til og frá vinnu. Innkeyrsla kjötvinnslunnar sé við vesturenda Álfabakka 2a og innan við hana til suðurs sé sorpgeymsla sem standi út úr gaflinum og mun því draga úr því að hávaði frá innkeyrslunni berist að opnu svæði sunnan byggingarinnar.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) kemur fram að kæliviftur og kælipressur séu algeng ástæða hávaðakvartana enda berist bæði frá þeim stöðugur hávaði en eins geti komið púlsar í hávaða frá pressum. Gert sé ráð fyrir hljóðvegg í kringum þennan búnað hjá fyrirhugaðri kjötvinnslu en hann sé staðsettur á þaki úrgangsgeymslu. HER hafi helst áhyggjur af því að þar sem búnaðurinn standi hátt þá geti hávaðamengun mögulega borist yfir hljóðvegg og verið greinanlegur í umhverfinu. HER telur að hægt sé að taka á slíku ónæði með kröfum í skráningu/starfsleyfi. Einnig kemur fram að önnur stór hávaðauppspretta sé meðhöndlun og flutningur á úrgangi þar sem þjónustufyrirtæki séu í mörgum tilvikum á ferðinni á næturtíma og geti skellir og hávaði fylgt tæmingu íláta eða útskiptingu gáma en einnig sé hægt að taka á því í skráningu/starfsleyfi og setja skilyrði um tæmingu ef ónæði verði. Hvað hávaða frá umferð varðar telur HER að mestur hávaði muni koma frá Reykjanesbraut þó vissulega muni stóraukin umferð þungra ökutækja auka hávaðaálág í nærumhverfinu.

Í umsögnum almenninga er lýst yfir áhyggjum vegna hávaða frá starfsemi kjötvinnslunnar.

Í svörum framkvæmdaraðila er ítrekað það sem kemur fram í tilkynningu um að hávaði verði helst frá vélbúnaði kælikerfis en að steiptir skjólveggir verði byggðir í kring um vélbúnaðinn til að draga úr hávaða auk þess sem starfsemi kjötvinnslunnar sé á vesturenda hússins sem sé fjærst



íbúðarbyggðinni eða í um 200 m fjarlægð og að líklegt sé að á þeirri leið minnki hávaði umtalsvert og verði innan marka leyfilegs hljóðstyrks við húsvegg samkvæmt reglugerð um hávaða.

Lyktarmengun

Í greinargerð framkvæmdaraðila kemur fram að starfsemi Ferskra kjötvara felist í vinnslu á fersku og frosnu kjöti til pökkunar, en ekki í reykingu á kjöti eða annarrar lyktarskapandi kjötvinnslu. Engin slátrun eða skyld vinnsla felist í starfsemi fyrirtækisins. Öll aðföng til vinnslunnar fari beint inn í húsnæði hennar og ekkert sé geymt eða unnið á lóðinni.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) kemur fram að miðað við fyrirliggjandi gögn séu líkur á lyktarmengun litlar. Ekki sé gert ráð fyrir reykofni né suðu og eldun matvæla skv. gögnum en það séu þekktar uppsprettur lyktarmengunar frá kjötvinnslu. Lyktarmengun geti borist frá úrgangsgámum ef ekki er rétt frá þeim gengið eða þeir ekki tæmdir nógu oft. Með því að geyma úrgang í þéttum gámum, inni í lokuðu húsi og með því að tæma reglulega megi koma í veg fyrir slíka mengun. HER bendir þó á að ef lyktarmengun berist engu að síður frá starfseminni í gegnum loftræstitúður sé unnt að gera kröfur um úrbætur í formi hreinsibúnaðar á útblæstri.

5 Skipulag og leyfi

Í aðalskipulagi Reykjavíkur eru miðsvæði flokkuð niður eftir meginstarfsemi. Um hvert svæði gildir ákveðin stefnumörkun og grundvallast hún á mismunandi hlutverki þeirra og staðsetningu í borginni. Í kafla 6.8 er fjallað um miðsvæði sem einnig eru borgarhlutakjarnar og þar eru sett fram eftirfarandi sérákvæði fyrir miðsvæði M12 sem tilgreina heimildir fyrir starfsemi innan svæðis; *...m.a. sérvöruverslun og þjónusta og starfsemi sem þjónar heilum borgarhluta. Verslun og þjónusta, skrifstofur, stofnanir, afþreying og íbúðir, einkum á efri hæðum bygginga. Matvöruverslanir heimilar. Veitingastaðir í flokki I og II eru heimilir og veitingastaðir í flokki III geta verið heimilir, þó með takmörkuðum opnunartíma til kl. 1 um helgar og 23 á virkum dögum. Gististaðir í flokki I–III eru heimilir og eftir atvikum gististaðir í flokki IV, sjá töflu 19.3. Í Suður Mjódd er heimilt að vera með bílasölu samkvæmt ákvörðun í deiliskipulagi.*

Í gildandi deiliskipulagi Álfabakka 2 m.s.br. kemur fram í skilmálum að gert sé ráð fyrir að á lóðinni verði vöruskemma, verslanir og skrifstofuhúsnæði.

Með hliðsjón af þessum skýru ákvæðum aðalskipulagsins sem fela í sér heimildir fyrir starfsemi innan miðsvæðis M12 óskaði Skipulagsstofnun eftir skýringum Reykjavíkurborgar, þann 20. febrúar 2025, á því hvort og þá hvernig framangreind starfsemi kjötvinnslu, sem felur í sér meðhöndlun og pökkun á dýraafurðum, falli undir þá starfsemi sem heimiluð er innan miðsvæðisins samkvæmt ákvæðunum. Svar barst stofnuninni þann 13. apríl 2025. Skipulagsstofnun vinnur að yfirferð og mati á þeim skýringum sem þar koma fram og mun svara Reykjavíkurborg varðandi samræmi áformanna við skipulag.

Kjötvinnslan er háð starfsleyfi Matvælastofnunar samkvæmt lögum um matvæli og skráningu/starfsleyfi Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur samkvæmt lögum um hollustuhætti og mengunarvarnir og reglugerð nr. 830/2022 um skráningarskyldan atvinnurekstur.

Í umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur kemur fram að fari framleiðslugeta fyrirtækisins yfir 75 tonn á dag sé fyrirtækið ekki lengur háð skráningu hjá HER heldur starfsleyfi Umhverfis- og orkustofnunar.

Í svörum framkvæmdaraðila kemur fram að fyrirhugað umfang kjötvinnslunnar sé 4,5 – 5 tonn á dag að jafnaði yfir árið.



6 Niðurstaða

Um er að ræða kjötvinnslu í húsnæði Álfabakka 2a í Syðri-Mjódd. Framkvæmdin er tilkynningarskyld til ákvörðunar um matsskyldu samkvæmt 19. gr. og lið 7.02 í 1. viðauka í lögum um umhverfismat framkvæmda og áætlana.

Eðli, staðsetning og eiginleikar hugsanlegra áhrifa framkvæmdar

Við mat á því hvort tilkynningarskyld framkvæmd skuli háð umhverfismati skal taka mið af eðli hennar, svo sem stærð og umfangi, samlegðar með öðrum framkvæmdum, úrgangsmýndun, mengun og ónæði, sbr. 1. tl. 2. viðauka laga nr. 111/2021. Einnig skal taka mið af staðsetningu framkvæmdar og hversu viðkvæm þau svæði eru sem líklegt er að framkvæmd hafi áhrif á, svo sem landnotkunar sem fyrir er eða er fyrirhuguð samkvæmt skipulagsáætlun og álagspóls m.t.t. þéttbýlla svæða. Að endingu ber að skoða áhrif framkvæmdar í ljósi gerðar og eiginleika hugsanlegra áhrifa framkvæmdar, svo sem með tilliti til: umfangs, m.a. með tilliti til stærðar svæðis eða fjölda fólks sem verður líklega fyrir áhrifum, eðlis, styrks og fjölbreytileika áhrifa, hverjar líkur séu á áhrifum og afturkræfni áhrifa, samlegðaráhrifa með áhrifum annarra framkvæmda og möguleika á að draga úr áhrifum, sbr. 3. tl. 2. viðauka laga nr. 111/2021.

Þó að ákvörðun þessi taki til fyrirhugaðrar kjötvinnslu og hugsanlegra umhverfisáhrifa hennar þá er ljóst að staðsetning byggingarinnar Álfabakka 2a í mikilli nálægð við íbúðarbyggð hefur neikvæð áhrif á íbúa fjölbýlishúsa sem standa næst byggingunni vegna skuggavarps og ásýndar og þá einkum þá íbúa sem búa að Árskógum 5-7.

Um er að ræða áform um starfsemi sem tekur til um 3000 m² á fyrstu hæð í vesturenda atvinnuhúsnæðis við Álfabakka 2a sem er í heildina rúmlega 7000 m² að gólfleti. Starfsemin felur í sér móttöku á kjöti, vinnslu þess, þökkun og dreifingu í verslanir en í þeim tilfellum sem slík starfsemi er fyrirhuguð í byggingum þar sem gólfletur er a.m.k. 1.000 m² er um tilkynningaskylda starfsemi að ræða.

Fyrirhuguð starfsemi hefur í för með sér nokkur umsvif og eðli málsins samkvæmt kann starfsemin að hafa neikvæð áhrif á umhverfi sitt en í nágrenni hennar er íbúðarbyggð. Helstu umhverfisáhrif kunna að felast í ónæði vegna hávaða og áhrifum á umferðaröryggi. Fyrir liggur að helsta áhyggjuefni varðandi hávaða er vegna vélbúnaðar kæliviftu sem staðsett verður fyrir utan húsið á þaki sorpgeymslu sem mun verða í gangi allan sólarhringinn. Skv. framlögðum gögnum er ekki gert ráð fyrir að hávaði frá kælibúnaðinum fari yfir viðmiðunarmörk reglugerðar um hávaða við húsvegg í íbúðarhúsnæði, m.a. þar sem reistur verður hljóðveggur í kringum viftuna og kælibúnaðurinn mun verða staðsettur í um 200 m fjarlægð frá næsta íbúðarhúsnæði. Skipulagsstofnun bendir á að skv. fyrrgreindri reglugerð eru viðmiðunarmörk fyrir hávaða frá atvinnustarfsemi við húsvegg í íbúðarhúsnæði Laeq40 (jafngildishljóðstig) milli kl. 23.00 og 07.00 en skv. framlögðum gögnum er jafngildishljóðstig frá kælibúnaðinum 49 dB(A). Skipulagsstofnun telur þó ekki líklegt að hljóðstig við húsvegg í næsta íbúðarhúsnæði komi til með að fara yfir fyrrnefnd viðmiðunarmörk að nóttu til vegna fyrirhugaðs hljóðveggjar og vegna fjarlægðar. Stofnunin telur hins vegar ekki útilokað þrátt fyrir það að íbúar kunni að verða fyrir ónæði vegna hávaða að næturlagi og telur mikilvægt að ákvæði um viðbrögð, ef ónæði kann að verða vegna starfseminnar vegna hávaða, verði sett í starfsleyfi eins og Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur bent á.

Fyrir liggur að skv. samgöngumati hafi áætluð hversdagsumferð um Álfabakka og nærliggjandi götur verið 3.200 bílferðir og áætlað hafi verið að með tilkomu Garðheima bættist við um 2.000 ferðir. Skv. framlögðum gögnum framkvæmdaraðila er áætlað að vegna starfsemi kjötvinnslunnar verði umferð vegna útkeyrslu í verslanir og aðfanga auk ferða starfsmanna innan við 100 bílferðir á dag og sé um að ræða ferðir á dagvinnutíma á virkum dögum. Ekki sé gert ráð fyrir að bifreiðir sem sjái um útkeyrslu og aðföng fari um Árskóga heldur um Reykjanesbraut og Álfabakka. Þá liggur fyrir að



innkeyrsla kjötvinnslunnar og athafnasvæði verður í vesturenda byggingarinnar í vari frá og fjærst næstu íbúðarbyggð. Skipulagsstofnun telur í ljósi þess að um er ræða hlutfallslega litla aukningu umferðar á svæðinu með tilkomu kjötvinnslunnar, miðað við núverandi aðstæður, að ekki séu líkur á ónæði fyrir íbúa nærliggjandi svæða vegna umferðar í tengslum við starfsemi vinnslunnar. Ljóst er hins vegar að ráðast þarf í aðgerðir þar sem innkeyrsla að vesturenda Álfabakka 2a mun þvera umferð á göngu- og hjólastígum og kann að hafa áhrif á umferðaröryggi vegfarenda á stígunum.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur bent á að ekki sé gert ráð fyrir reykofni eða suðu og eldun matvæla skv. framlögðum gögnum en það sé þekktar uppsprettur lyktarmengunar frá kjötvinnslu. Skipulagsstofnun tekur undir með Heilbrigðiseftirlitinu að miðað við fyrirbyggjandi gögn séu líkur á lyktarmengun litlar. Stofnunin telur engu að síður að í starfsleyfi þurfi að setja ákvæði þess efnis að ef ólykt berist frá starfseminni þurfi að ráðast í úrbætur í formi hreinsibúnaðar á útblæstri eins og eftirlitið hefur bent á.

Ákvörðunarorð

Á grundvelli fyrirbyggjandi gagna er það niðurstaða Skipulagsstofnunar að fyrirhuguð framkvæmd sé ekki líkleg til að hafa í för með sér umtalsverð umhverfisáhrif, sbr. þau viðmið sem tilgreind eru í 2. viðauka laga um umhverfismat framkvæmda og áætlana. Því skal framkvæmdin ekki háð mati á umhverfisáhrifum.

Samkvæmt 30. gr. laga um umhverfismat framkvæmda og áætlana má kæra ákvörðunina til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála. Kærufrestur er til 9. júní 2025.

Reykjavík, 8. maí 2025

Jakob Gunnarsson

Jóhanna Hrund Einarsdóttir

