

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen

År 2012



En rapport från miljöförvaltningen
Maria Oldén

Februari 2013

INNEHÅLL

1	Sammanfattning	3
2	Miljöförvaltningens tillsyn på livsmedelsbranschen	4
3	Livsmedelsindustrin – miljöfarlig verksamhet	4
3.1	Livsmedelsindustrins påverkan på miljön	5
3.1.1	Kemikalier	5
3.1.2	Energianvändning	6
3.1.3	Transporter	7
3.1.4	Avfall	7
3.1.5	Köldmedier	8
4	Årets tillsyn	8
4.1	Städkemikalier – årets fokusområde	9
4.1.1	Ingående ämnen	9
4.1.2	Egen eller extern städning	10
4.1.3	Årsförbrukning och antal städkemikalier	10
4.1.4	Produktvalsprincipen	10
4.1.5	Kemikalieförteckning och säkerhetsdatablad	10
4.1.6	Diskussion	10
4.2	Slutsats	11
5	Bilaga 1	13
5.1	Tabell över verksamheter	13
6	Bilaga 2	16
6.1	Checklista för miljötillsyn inom livsmedelsindustrin	16
7	Bilaga 3	19
7.1	Checklista för städkemikalier 2012	19

1 SAMMANFATTNING

Verksamheterna inom livsmedelsbranschen i Stockholm består av anläggningar för styckning, charktillverkning/rökning, konfektyrtillverkning, beredning av potatis och rotfrukter och framställning av produkter med mjölk eller med fetter/oljor. Störst andel av verksamheterna behandlar animaliska råvaror. De flesta livsmedelsindustrier ligger på Slakthusområdet.

Livsmedelsindustrier är miljöfarlig verksamhet och i rapporten finns en beskrivning om vad en miljöfarlig verksamhet är och på vilket sätt verksamheterna kan påverka miljön.

Livsmedelsindustriernas verksamheter bidrar med miljöpåverkan genom till exempel utsläpp till vatten och luft, buller, energiförbrukning, transporter, avfall samt kemikalie- och köldmedieanvändning. Den största påverkan är användning av kemikalier och energi. I branschen används ofta stora mängder rengöringskemikalier och det är vanligt med mycket energikrävande processer. Störningarna förekommer i större eller mindre omfattning i de olika verksamheterna.

I år har miljöförvaltningen besökt 21 livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad, se bilaga 1. De förhållanden och den miljöpåverkan som beskrivs i rapporten gäller för dessa. I årets tillsyn har fokus främst legat på verksamheternas användning av städkemikalier. Granskningen har bland annat omfattat vilka produkter som används, vilka ämnen de innehåller och vilka volymer det handlar om. Städkemikalierna innehåller en del miljöstörande ämnen såsom klorföreningar och alkylaminoxider. De höga hygienkrav som finns inom branschen motiverar förvaltningen att inte uppmana till att helt sluta använda dessa medel. Däremot ska de mest miljöfarliga medlen användas i minsta möjliga mån och arbete för att söka alternativ måste fortsätta.

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. En del har ett stort engagemang och är mycket intresserade och andra anser att det inte finns så mycket de kan påverka. Kunskapen hos verksamhetsutövarna om att deras verksamhet är en miljöfarlig verksamhet är inte alltid så stor, men upplevelsen är att den återigen ökat från föregående år. Verksamheterna har också varit bättre förberedda vid tillsynsbesöken och i högre grad känt till vad som förväntas av dem. De har också tagit till sig förra årets påpekanden om brister i kemikalieförteckningar, säkerhetsdatablad och kemikalieförvaring.

Det har skett förbättringar inom egenkontrollen av miljöfrågor. Framförallt har dokumentation av miljöansvarig och riskbedömning av verksamheten förbättrats. Bedömningen är att den ”miljöpärm” som förvaltningen började dela ut 2011 har varit en god hjälp inom egenkontrollen av miljöfrågor, främst för de verksamheter som tidigare inte fört så systematiskt arbete inom området.

Efter årets ingående granskning av städkemikalier bör ett uppföljande samtal om respektive verksamhets användning göras vid nästa besök. Det finns ett fortsatt behov att ta upp energifrågan med effektiviserande åtgärder och transportfrågan med till exempel vikten av att ställa krav vid upphandling av transportörer.

2 MILJÖFÖRVALTNINGENS TILLSYN PÅ LIVSMEDELSBRANSCHEN

Miljöförvaltningens tillsyn innebär primärt kontroll av att verksamheterna följer lagstiftningen. När det gäller livsmedelsindustrier så utövar miljöförvaltningen tillsyn över efterlevnad av såväl livsmedelslagstiftning som att miljöbalkens regler följs. Denna rapport behandlar tillsynen enligt miljöbalken. En viktig del av förvaltningens arbete är i detta sammanhang att genom rådgivning och information skapa förutsättningar för verksamheterna att lyckas följa reglerna.

Inom livsmedelsbranschen är man van vid att miljöförvaltningen utövar tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen. En del av anläggningarna kontrolleras dock av Livsmedelsverket. Verksamheterna tänker inte alltid på att verksamheten även har en påverkan på miljön och därmed är miljöfarliga verksamheter. Detta innebär att miljöförvaltningen har tillsyn även med avseende på detta, enligt miljöbalken. Tillsynen över miljöfarliga verksamheter ligger på avdelningen Plan och miljö. Då även förvaltningens hälsoskyddsavdelning, via t.ex. köldmedierapportering, kan komma i kontakt med dessa företag är förvaltningens interna samordning/samarbete speciellt viktig för dessa verksamhetsutövare.

Med avseende på miljöfrågor får de flesta verksamheter ett planerat tillsynsbesök per år, och några får ett besök vartannat år, beroende på bedömningen av verksamhetens påverkan på miljön.

3 LIVSMEDELSINDUSTRIN – MILJÖFARLIG VERKSAMHET

Med miljöfarlig verksamhet avses all användning av mark, byggnader eller anläggningar som på ett eller annat sätt innebär utsläpp till mark, luft, vatten eller annan risk för olägenhet för människors hälsa eller miljön.

Livsmedelsindustrier har i regel utsläpp till luft och vatten och verksamheten räknas som en miljöfarlig verksamhet. Utsläpp till luft kan till exempel förekomma i form av lukt från tillverkningen eller rökgaser vid ångproduktion (oljeförbränning). Vid rengöring av lokaler och utrustning används vanligen stora mängder rengöringsmedel. Dessa kemikalier och livsmedelsrester släpps ut i avloppet. Buller från transporter, fläktar och kylanläggningar kan orsaka olägenhet för närmiljön.

Miljöbalken lägger ett ansvar på den som driver en verksamhet som kan tänkas medföra olägenheter för människors hälsa eller skada miljön. Som exempel ska verksamhetsutövaren fortlöpande planera och kontrollera verksamheten och att känna till vilken påverkan den har på omgivningen; bästa möjliga teknik ska användas och man ska hushålla med råvaror och energi samt utnyttja möjligheterna till återanvändning och återvinning; man ska undvika att använda sådana kemiska produkter som kan befaras medföra risker för människors hälsa eller miljön, om de kan ersättas med sådana produkter som kan antas vara mindre farliga.

Vidare ställer miljöbalken krav på verksamhetsutövarens egenkontroll. Miljöbalkens egenkontroll är inte samma sak som livsmedelslagstiftningens krav på egenkontroll. Egenkontrollen enligt miljöbalken är ett verktyg för att skapa rutiner för att se till att verksamheten lever upp till balkens krav på hänsyn till hälsa och miljö. Egenkontrollens omfattning anpassas efter verksamhetens art.

Nästan alla företag som besökts inom livsmedelsindustrin är anmälningsskyldiga enligt förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd. Av de 21 företag som besökts under 2012 omfattas 19 stycken av anmälningsskyldighet. I och med anmälningsskyldigheten gäller, förutom ovanstående, att fastställd och dokumenterad ansvarsfördelning av det organisatoriska ansvaret för miljöfrågor ska finnas och att man ska ha dokumenterade rutiner för att kontrollera utrustning och systematiskt undersöka och bedöma risker. Man ska rapportera driftstörningar som kan ge olägenheter, samt ha en kemikalieförteckning.

3.1 Livsmedelsindustrins påverkan på miljön

En verksamhet kan påverka miljön på många olika sätt. Inom livsmedelsindustrin är energianvändningen och kemikaliehanteringen generellt de områden som påverkar miljön mest. Påverkan från transporter kan i vissa fall vara betydande medan avfallens påverkan oftast är mindre. Påverkan från verksamheten kan ibland vara lokal i form av buller och lukt i närområdet. Nedan beskrivs de områden som livsmedelsindustrin påverkar mest ur miljösynpunkt.

3.1.1 Kemikalier

Inom livsmedelsindustrin används ofta stora mängder kemikalier vid rengöring av utrustning samt lokaler och den totala belastningen på avloppsnätet blir stor. För att få en bild av vilka ämnen som används i livsmedelsanläggningarna valde förvaltningen att fokusera på städkemikalierna i årets tillsyn. Se vidare i avsnitt 4 om städkemikalier.

Oljor och fetter till maskiner eller truckar använder alla verksamheter mer eller mindre. Trots att det inom branschen sällan används några stora mängder ska utsläpp vid till exempel spill eller läckage undvikas.

Förbränningsolja används vid produktion av ånga och uppvärmning av lokaler. Oljan förvaras i cistern, inomhus eller utomhus. Vid påfyllning av cisternerna finns risk för spill. Utsläpp genom läckage undviker man genom att cisternerna är invallade.

Vid användning av kemikalier är det viktigt att användningen minimeras, att de förvaras så att de inte läcker ut i avloppet och att det finns rutiner för hur man hanterar eventuell spill och utsläpp. Man ska också se till att man använder kemiska produkter som är så lite skadliga för miljön som möjligt. Man måste hålla sig uppdaterad om vad som finns på marknaden och byta ut mot mindre farliga om det finns möjlighet. Därför är det viktigt att veta vilka kemikalier som används, förbrukade mängder, vilka ämnen de innehåller och hur farliga dom är. Den informationen ska finnas i en kemikalieförteckning över alla märkningspliktiga kemikalier som användes i verksamheten.

3.1.2 Energianvändning

Det finns ofta ett flertal energikrävande processer i livsmedelsanläggningarna. Till exempel är kylning och uppvärmning mycket vanligt förekommande både i processer och i lokaler. Lokaler för styckning och charktillverkning behöver hålla en låg temperatur och många typer av livsmedelsprodukter måste förvaras i kyl- och frysrum. Att hålla rätt temperatur och ha en god isolering är viktigt.

Vid tillverkning av till exempel mjölkprodukter och konfektyr krävs uppvärmning i form av ånga. Ångan leds i rör genom lokalerna och vid värmeförluster från rören värms lokalerna upp och måste då kylas ner. Här är det viktigt med väl isolerade rör för att minimera värmeförlusterna.

Själva processutrustningen kan också vara stora energislukare. Det är viktigt att maskiner inte är i drift i onödan och att alla system fungerar optimalt. Ett vanligt förekommande problem brukar vara att tryckluftssystemen läcker så att aggregaten går på och drar energi i onödan. Engvall & Aug Falk Nya Charkuteri AB har installerat timer på kompressorn och Kavli letar efter läckage kontinuerligt och installerade förra året magnetventiler vid varje maskin. Företaget håller också på med att modernisera sin ostprocess vilket väntas leda till energibesparing.

För att verksamheterna ska kunna minska sin förbrukning gäller att de skaffar sig kunskap om energianvändningen i sina processer och lokaler och identifierar sina energitjuvar. För det är en energikartläggning är ett bra verktyg. Kartläggningen ger svar på hur mycket energi som årligen tillförs och används för att driva företagets verksamhet, byggnaderna, interna transporter med mera. Den visar hur energin är fördelad i olika delar av anläggningen och vilka kostnaderna är för energi. Kartläggningen mynnar ut i förslag till hur man kan energieffektivisera processer och hjälputrustning.

Verksamheter som har en energiförbrukning som överstiger 500 MWh/år (inklusive transporter) har möjlighet att få ekonomisk kompensation om de utför en energikartläggning av sin verksamhet. Stödet, som kallas *Energikartläggningscheck*, kan sökas från Energimyndigheten och ligger på 50 % av kostnaden eller maximalt 30 000 kr.

Från energirådgivningen (www.energiradgivningen.se, telefon 08-29 11 29) kan man som verksamhetsutövare också få kostnadsfri och opartisk energirådgivning vilket miljöförvaltningen rekommenderar att man utnyttjar.

Behovet att utföra energikartläggning, samt att minska sin energiförbrukning, skiljer sig naturligtvis från en verksamhet till en annan. De med högst energianvändning har störst behov och mest att vinna ekonomiskt på att spara energi. Men även en mindre användning kan dölja onödig energiförbrukning vilket kan vara svårt att få kännedom om utan att utföra en kartläggning av verksamheten.

Miljöförvaltningen har fortsatt att diskutera energifrågor och intresset är generellt sett fortfarande stort hos de flesta verksamheter och kunskapen bedöms ha ökat. Johanneshovs Potatis AB har gjort flera investeringar, bl.a. installerat bergvärme, arbetar med att byta ut äldre elmotorer och har bytt ut fem kylkompressorer mot en. Kavli har utfört en utredning av diskprocessen för att se om den kunde effektiviseras. Utredningen visade att ett steg med hett vatten kunde tas bort, vilket gav en energibesparing.

Förvaltningens sammantagna bedömning är att branschens företag nu är väl medvetna om energifrågans vikt och också, utifrån de möjligheter som finns, arbetar aktivt med frågan.

De verksamheter som ligger på Slakthusområdet har dock angett att man inte planerar att investera för att nå ytterligare förbättringar på grund av stor osäkerhet om hur länge de kan ligga kvar i sina nuvarande lokaler.

3.1.3 Transporter

Behovet av transporter varierar i branschen från ett par i veckan upp emot 25 per dag från och till verksamheten.

Det är vanligt att företaget anlitar en eller flera olika externa transportörer för transport till kund. Få ställer några direkta miljökrav vid upphandling men den ekonomiska aspekten hänger ihop med miljöaspekten och då är det naturligt att man ser till bland annat effektiva transportvägar, samkörning och optimering av lasten. Men även andra krav, som till exempel ecodriving och bränsleval, borde kunna ställas i högre grad inom branschen. Förvaltningen kan notera att det ändå finns exempel där transportfrågan aktualiserats. Företaget Kvalitetskött har en policy att varor och tjänster ska vara miljöklassade och man använder sig av en leverantörsbedömningsblankett och transportförsäkran som bl.a. innehåller frågor kring miljö.

Det förekommer också att kunden står för transporten från tillverkaren, till exempel när varor hämtas och körs till ett centrallager. Råvaran levereras ofta i fordon som leverantören själva ansvarar för, och då anser verksamhetsutövaren att de har liten rådighet vid val av transportörer.

Några få företag har egna bilar och sköter transporter till kund själva. Då har man som verksamhetsutövare rådighet att styra över till exempel val av fordon, körsätt och transportvägar.

Andra åtgärder för att minska på antalet transporter kan till exempel vara att hålla ett större lager. I de fall det är möjligt kan man ta emot större mängder råvara vid varje leverans så att man håller antalet transporter nere eller att man levererar den färdiga produkten i större kvantiteter men mer sällan. Så gör till exempel Nacka Köttprodukter AB. Johanneshovs Potatis AB har visat exempel på hur man kan utnyttja befintliga transporter effektivt. De planerar in transporter när det är lågtrafik, låter samma bil som kommer med leveranser till verksamheten ta avfall med på tillbakavägen, samt använder sig av närproducerad råvara.

För de verksamheter som ligger på Slakthusområdet gäller i stort att åkerier anlitas och samordning av transporter från flera verksamheter kan göras på grund av verksamheternas närhet till varandra. För dessa verksamheter finns alltså en direkt möjlighet till samordningsvinster som leder till effektivare transporter.

3.1.4 Avfall

Det farliga avfall som uppkommer från livsmedelsindustrier är för de flesta endast kontorsmateriel typ batterier, glödlampor, lysrör, toners och någon enstaka uttjänt elektrisk apparat. Verksamhetsutövarna känner väl till att detta är farligt avfall och

sorterar ut det som farligt avfall. De som ligger i Slakthusområdet har en gemensam miljöstuga dit verksamheterna lämnar in sitt avfall av den här sorten.

Eventuell spillolja från maskiner ska tas om hand som farligt avfall. De flesta verksamheter använder sig av ett externt företag som sköter servicen och tar med sig avfallet ifrån platsen. De som sköter servicen internt känner till att spilloljan ska tas om hand som farligt avfall. Trasor indränkta med lösningsmedel som används för rengöring av maskiner ska också tas om hand som farligt avfall. Rengöring på det sättet förekommer inte så ofta inom den här branschen.

Emballage såsom wellpapp och plast är vanliga avfallsslag inom branschen. För att minimera mängderna kan man se över hur råvaran är paketerad vid leverans. Kanske är det möjligt att få produkten levererad i större förpackningar eller en annan typ av emballage, som till exempel går att återanvända såsom backar med pantsystem.

För några verksamheter uppstår stora mängder produktionsrester som måste kasseras. Det bästa är då att det på något sätt kommer till användning, till exempel för framställning av gas eller kompostjord. Som exempel skickar Foodmark Sweden AB sina produktionsrester till SYVAB som separerar ur plasten och rötar den biologiska produkten för biogasproduktion. Kavlis rester av till exempel mjukost går till Ragnsells anläggning Högbytorp för kompostering. Fiskrens från Bergfalk & Co AB skickas till Sofielund för biogastillverkning. Johanneshovs Potatis AB skickar sina skal av potatis och rotfrukter till Stockholm Vatten för biogasframställning.

3.1.5 Köldmedier

Köldmedier används bland annat i luftkonditioneringsanläggningar, kylskåp, frysar och värmepumpar. Ett stort antal ämnen kan användas som köldmedium. Vissa köldmedier har en negativ miljöpåverkan genom att de bryter ner ozonskiktet och fungerar som växthusgaser.

Det finns miljövänligare alternativ än fluorerade växthusgaser (HCFC och HFC) t.ex. koldioxid som kan överväga vid val av köldmedium i anläggningarna.

Den som bedriver en yrkesmässig verksamhet och har en anläggning med HCFC eller HFC köldmedia måste följa ett antal regler om bland annat installation, läckagekontroll och rapportering. Man måste kontrollera och rapportera till miljöförvaltningen om man har en anläggning med köldmedier på sammanlagt 10 kg eller mer. Aggregat under 3 kg räknas inte med. För de flesta verksamheter inom slakthusområdet är det fastighetsägaren som ansvarar för kylaggregaten och därför de som sköter utrustning och rapportering. Rapporteringen från samtliga verksamheter fungerar väl.

4 ÅRETS TILLSYN

I tillsynen av livsmedelsindustrierna ingår inspektioner av verksamheterna, handläggning av anmälningar om ny verksamhet, eventuell klagomålshantering, administrativa uppgifter och frågeställningar från verksamhetsutövare. De senaste åren har varje år ett eller flera fokusområden valts ut för att granskas särskilt ingående. Det är ett bra sätt att få

en bild över hur det ser ut för branschen generellt. Olikheter mellan verksamheternas art kommer också fram och man kan dra nytta av att lära av andra.

Av alla de olika faktorerna som bidrar till miljöpåverkan inom branschen har årets tillsyn fokuserat på verksamheternas användning av städkemikalier. Vid besöket gjordes också en uppföljning av om verksamheterna har börjat använda och haft nytta av ”miljöpärmarna” som förvaltningen började dela ut vid föregående års besök. Tre handläggare har deltagit i årets tillsyn.

I årets tillsyn användes två checklistor, en för de allmänna frågorna angående företagets miljöarbete, bilaga 2, och en med frågor om städkemikalier och städning, bilaga 3. Syftet med checklistorna är att underlätta besöket och engagera verksamheterna i miljöfrågorna genom att diskutera på vilka sätt just deras verksamhet påverkar miljön. Checklistorna skickades alltid ut innan besöket för att ge verksamheterna möjlighet att förbereda sig.

Vid varje inspektion gicks verksamheten igenom med avseende på respektive punkt på checklistan och eventuella förändringar från föregående år. Gemensamt diskuterades verksamhetens syn på sin miljöpåverkan och möjligheter samt eventuella svårigheter att påverka i positiv riktning. Förvaltningen gick också igenom checklistan för städkemikalier och bad om att få kopior på säkerhetsdatablad för alla städkemikalier. Vid besöken gick vi även ut i produktionen och inspekterade bland annat förvaring för kemikalier samt avfall och eventuella brister påpekades. Efter inspektionen skickades sedan en sammanfattande skrivelse med en bedömning av hur företagets egenkontroll fungerar och eventuella brister som framkommit.

Varje år sammanställs en rapport (denna rapport) som beskriver årets miljötillsyn inom livsmedelsbranschen. Rapporten riktar sig till branschen och delges alla verksamhetsutövare efter att ha presenterats i miljö- och hälsoskyddsnämnden.

Alla som fått besök av förvaltningen kommer att få en digital enkät skickad till sig angående hur de tycker att miljöförvaltningens tillsyn är. Enkätsvaren är en hjälp för att möjligen kunna förbättra tillsynen inom området.

4.1 Städkemikalier – årets fokusområde

4.1.1 Ingående ämnen

Genomgången av de säkerhetsdatablad som samlats in från verksamheterna visar att innehållet i de städkemikalier som används är i stora drag lika. Uppgifter har även tagits in från de företag som inte besökts under året. Många av produkterna är alkaliska, det vill säga basiska och är klassade som frätande med farokod C. Många produkter är också klorbaserade. Det finns ett par ingående ämnen som är klassade som miljöfarliga och som är återkommande i säkerhetsdatablad. Förvaltningen har valt att titta på de ingående ämnena och diskuterat med Stockholm Vatten AB om det finns några ämnen som bör undvikas.

Hypoklorit, oftast natriumhypoklorit, används i t.ex. desinfektionsmedel och är mycket giftigt för vattenlevande organismer. I avloppsvatten reduceras hypoklorit av organiska ämnen och bildar klororganiska föreningar innan det når reningsverken. Hypoklorit kan också bilda giftiga klorgaser i kontakt med syre. **Triklorincyanursyra** används också

som desinfektionsmedel. Den bildar hypoklorit i kontakt med vatten. **Kvartära ammoniumföreningar** är katjontensider som också kan användas som desinfektionsmedel. Dessa är inte så bra, för reningsverken klarar inte av att ta hand om alla dessa föreningar och de kommer därmed passera reningsverket och hamna i slammet. **Alkylaminoxider** tillhör de tensider som är klassade som miljöfarliga. Det gör också **bensalkonklorid** som med sin bensenring är sämre ur miljösynpunkt än kedjeformiga föreningar.

4.1.2 Egen eller extern städning

Av verksamheterna är det tolv stycken som anlitar extern städning och elva som sköter sin städning själv. Då man anlitar städning är det vanligt att städföretaget även hanterar kemikalierna och att det endast finns mindre mängder kemikalier lagrat hos verksamheten. Trots detta är det verksamhetsutövaren som har ansvar över de kemikalier som används i verksamheten. Detta innebär också att ansvaret för att se över om man kan byta några ämnen mot mer miljövänliga, eller minska användningen av de mest miljöfarliga, ligger på verksamhetsutövaren.

4.1.3 Årsförbrukning och antal städkemikalier

Årsförbrukningen av städkemikalier har mycket stor spridning och ligger mellan 15 och över 30 000 liter. Vanligen ligger förbrukningen på några tusental kg eller liter koncentrat. För en verksamhet som har egen reningsanläggning tillkommer kemikalier för denna med 32 000kg per år. Uppgift om årsförbrukning har erhållits från 83 % av verksamheterna. Antalet produkter som används varierar mellan två och tio stycken.

4.1.4 Produktvalsprincipen

På frågan om man bytt ut kemikalier enligt produktvalsprincipen kunde inga aktuella exempel ges. En del angav att man byter kemikalieleverantör ibland, eller att man regelbundet frågar efter nya medel, men de flesta svarade att man inte bytt ut kemikalier eftersom det inte finns fullgoda alternativ. Sven P Matkompaniet AB har ett miljömål som avser att användandet av klorerade städkemikalier ska minskas. En annan verksamhet, Foodmark Sweden AB, arbetar aktivt för att hålla nere användningen av kemikalier och har ett nyckeltal för mängd kemikalier per färdig produkt.

4.1.5 Kemikalieförteckning och säkerhetsdatablad

Verksamheterna har generellt haft god ordning på säkerhetsdatablad. I enstaka fall har det funnits säkerhetsdatablad även för kemikalier man längre inte använder. Vad gäller kemikalieförteckningar upplevs deras kvalitet ha ökat, t.ex. har fem anläggningar förteckning på ämnesnivå (se Bilaga 1).

4.1.6 Diskussion

Hygienkraven är högt ställda inom livsmedelsbranschen. Generellt sett kan det inte begäras att verksamheterna måste begränsa användningen av de ingående ämnen som finns i de genomgånga städkemikalierna. Det är däremot viktigt att verksamhetsutövare kontinuerligt ser över hur de använder produkterna, och att de mest miljöfarliga används i

minsta möjliga mån. De kan till exempel se över om de använder onödigt starka kemikalier på vissa ytor som inte kräver samma höga hygienkrav eller om de kan öka rengöringen rent mekaniskt. I vissa fall kan rengöring med vatten vara tillräcklig. För reningsverken och den yttre miljön är alkoholbaserade desinfektionsmedel som **etanol** och **isopropanol** de bästa alternativen.

Att följa sin årliga förbrukning av städkemikalier är ett sätt att få större insyn i sin verksamhets miljöpåverkan. Detta gäller kanske speciellt de företag som anlitar externa städfirmor och inte sköter inköp av kemikalierna själva. Att fortsätta arbete med utbyte enligt produktvalsprincipen är också viktigt. Så långt som möjligt ska verksamheter sträva efter att använda kemikalier som har så få miljöstörande egenskaper som möjligt. Detta kan de till exempel ta upp med sin kemikalieleverantör åtminstone en gång per år.

4.2 Slutsats

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. Det är också stora skillnader i intresset för miljöfrågor och i engagemanget. Vissa anser att det saknas utrymme i tid och ekonomi för att jobba med dessa frågor och en del har ett stort engagemang och är mycket intresserade. Kunskapen om att deras verksamhet är en miljöfarlig verksamhet upplevs ha ökat från föregående år. Verksamheterna har också varit bättre förberedda vid tillsynsbesöken och i högre grad känt till vad som förväntas av dem. ”Miljöpärmerna” som började delas ut vid föregående års besök var uppskattad av flera verksamheter. Den har fungerat som en hjälp för främst de verksamheter som tidigare inte fört så systematiskt arbete inom området.

De städkemikalier som används i verksamheterna innehåller en del miljöpåverkande ämnen som till exempel klorföreningar och alkylaminnoxider. Hygienkraven är dock höga i branschen och förvaltningen ser det varken möjligt eller nödvändigt att uppmana verksamheterna att helt sluta användningen av dessa föreningar. Däremot har verksamhetsutövare en skyldighet att sträva efter att använda så miljövänliga medel som möjligt och att regelbundet undersöka om det finns miljövänligare alternativ. Det finns också en skyldighet att hushålla med resurser vilket till exempel innebär att inte mer kemikalier än vad som är nödvändigt ska användas.

Att börja följa sin årsförbrukning av städkemikalier är ett bra första steg för de som inte varit så insatta i sin användning. Man kan också göra som ett par företag redan gör idag – arbeta aktivt för att hålla ned sin förbrukning och sätta upp miljömål för att minska sin förbrukning av de mest miljöstörande medlen.

Vid kommande besök är det lämpligt att föra en uppföljande diskussion kring verksamheternas användning av städkemikalier. Då kan information ges om vilka ämnen de ska försöka minska användningen av, till exempel ämnen som är klassade som miljöfarliga och har farokod N.

För den kommande tillsynen finns ett fortsatt behov att ta upp både energifrågan och transportfrågan. Båda frågorna har en ekonomisk drivkraft där det fort lönar sig ekonomiskt att effektivisera och vara sparsam. Viljan och möjligheten att göra större förändringar som medför investeringar är dock starkt begränsade för flera av verksamheterna

som idag ligger på Slakthusområdet (15 av 24) på grund av trolig flytt av verksamheterna inom de närmaste åren.

5 BILAGA 1

5.1 Tabell över verksamheter

Företag	Område	Typ av verksamhet	Egen städning/ städfirma	Utbyte av kemikalier Produktvalsprincipen	Antal städkemikalier, årsförbrukning	Säker- hets- datablad	Kemikalieförteckning	Övrigt
Bergfalk & Co AB	Slakthus- området	Bearbetning av fisk m.m.	Egen dagligen, externt storstäd	Nej. Försök med miljövänligare medel har gjorts.	5 kemikalier, tot 1400 liter	Ja	Nej	Siktat på att inleda arbete med miljöcertifiering 2013.
Engvall & Aug Falk	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Redan utbytta. Mindre miljöskadliga går ej p.g.a. jäst- och svamptillväxt.	4 kemikalier, tot 2700kg	Ja	Ja, ej helt uppdaterad	
Gudruns AB	Slakthus- området	Rökning av köttprodukter	Egen	Byte av leverantör med jämna mellanrum.	4 kemikalier, tot 7750kg	Ja	Ja	
KA Kött AB	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Egen	Sker ibland.	3 kemikalier, tot 2200kg	Ja	Ja	
KMK AB	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Nej	2 kemikalier, tot 1300 liter	Ja	Ja	
Kvalitetskött AB	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Nej	9 kemikalier, osäker årsförbrukning tot minst 2800kg	Ja?	Ja, årsförbrukning saknas delvis	Arbetar för miljöcertifiering 2013. Ska beskriva kemikaliearbetet, bl.a. ta fram faroanalys och riskmatris.
Mårtenssons Partihandel AB (417)	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Nej	1 kemikalie, 625 kg	Ja	Ja	
Mårtenssons Partihandel AB (481)	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Utbyte klor mot tensid inte möjligt i dagsläget	5 kemikalier, tot 3600 kg	Ja	Ja	
Olle Nyberg Chark AB	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Nyligen bytt städföretag, ej diskuterat utbyte än.	7 kemikalier, tot 5900 kg	Ja	Ja	
Primefood Produktion AB	Slakthus- området	Bearbetning av kött	Extern	Nej	2 kemikalier, tot 615 kg	Ja	Ja, enkel	

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen
Bilaga 1

Svenskt Butikskött AB (504)	Slakthus-området	Bearbetning av kött	Extern	Krav att inköp av kem ska överensstämma med produktvalsprincipen.	6 kemikalier, tot 5210 kg (gäller för alla tre anl.)	Ja	Ja, på ämnesnivå. Kommer använda iChemistry (databas).	
Svenskt Butikskött AB (528)	Slakthus-området	Rökning av köttprodukter	Extern	Krav att inköp av kem ska överensstämma med produktvalsprincipen.	Se ovan.	Ja	Ja, på ämnesnivå. Kommer använda iChemistry (databas).	
Svenskt Butikskött AB (593)	Slakthus-området	Bearbetning av kött	Extern	Krav att inköp av kem ska överensstämma med produktvalsprincipen.	Se ovan.	Ja	Ja, på ämnesnivå. Kommer använda iChemistry (databas).	Anläggning nedlagd under året.
Servicestuckarna i Johanneshov AB	Slakthus-området	Bearbetning av kött	Extern (egen vid omständning)	Söker passande medel.	4 kemikalier. Ej uppgift om årsförbrukning.	Ja	Nej	
Sven P. Matkompaniet	Slakthus-området	Bearbetning av kött	Extern	Arbete pågår.	9 kemikalier, tot 6250 kg.	Ja	Ja, på ämnesnivå.	Miljömål att minska användande av klorerade rengöringsmedel.
Kavli	Älvsjö	Mjukosttillverkning	Egen	Nej	Ca 10 kemikalier. Tot 3200kg, 30 000 liter.	Ja	Ja (Intersolia databas)	Utredning av diskprocessen visade att hetvatten kunde tas bort i ett steg.
Johanneshovs Potatis AB	Älvsjö ind.omr.	Potatisskaleri m.m.	Egen	Ja	2 kemikalier, osäker mängd		Ja, delvis	Stor utrensning av gamla kemikalier har gjorts.
Nacka Köttprodukter AB	Älvsjö	Bearbetning av kött	Egen	Nya kemikalier, ny leverantör sedan mars -12.	4 kemikalier. Ej uppgift om årsförbrukning.	Ja	Ja, men ej uppdaterad.	
Bromma Chark AB	Bromma	Rökning av köttprodukter	Egen	Nej	2 kemikalier. Ca 10-15 liter.	Ja	Ej aktuellt p.g.a. liten kemikaliemängd.	
Aromatic AB	Gröndal	Ingredienser till bageriindustrin	Egen	Nej	4 kemikalier. Ej uppgift om årsförbrukning.	Ja	Ja (I ledningssystemet)	Ca 100 råvaror (aromer) finns också i kemikalieförteckningen. Verksamheten i Stockholm läggs ned under 2013.
Foodmark AB	Lunda ind.omr.	Majonnäsbaseade sallader m.m.	Egen	Kommer att byta ut en kemikalie för att den inte är tillräckligt bra.	Produktionen: 5 kemikalier, totalt 6000kg. Reningsverk: 4 kemikalier, tot 32000kg.	Ja	Ja	Arbetar aktivt för att hålla nere förbrukningen av kem, har nyckeltal för mängd kem/färdig produkt.

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen
Bilaga 1

Konfektyrfabriken Aroma AB	Skarp- näck	Godistillverkning	Egen	Nej	Ca 10 kemikalier (även kontorsdel), totalt ca 285kg.	Ja	Ja, på ämnesnivå.	
Svenska Smakupplevelser AB	Vinsta ind.omr.	Såstillverkning	Egen	Nej	5 kemikalier, tot 2700 liter	Ja	Ja	Ny verksamhet, start 2012. Uppskattad årsförbrukning.

6 BILAGA 2

6.1 Checklista för miljötillsyn inom livsmedelsindustrin

Företag
Adress
Fastighet
Fastighetsägare

Org.nr
Kod enligt FMH-bilagan
Kontaktperson

Verksamhetens inriktning och omfattning

Lokalisering

☐ i bostadshus ☐ i industriområde

Utsläpp till:

Luft ☐ Gaser ☐ Lukt ☐ Stoft

Vatten ☐ Processvatten ☐ Skurvatten ☐

Verksamhet utomhus

Reningsåtgärder: (t.ex. fettavskiljare)

Kemikalier

Kemikalieförteckning ☐ ja ☐ nej

Säkerhetsdatablad
nej/inaktuella från: ☐ ja, aktuella ☐

Utbyte mot mindre miljöfarliga
kemikalier enligt
produktvalsprincipen? ☐ ja ☐ nej

Kemikalier lagras i
utrymme ☐ lokal ☐ särskilt

Finns golvbrunn? ☐ ja ☐ nej

Finns invallning? ☐ ja ☐ nej

Farligt avfall

<u>Typ av avfall</u>	<u>Mängd/år</u>	<u>Transportör</u>	<u>Slutbehandlare</u>
----------------------	-----------------	--------------------	-----------------------

Egenkontroll

1. Vem har ansvar för miljöfrågor? Ska finnas dokumenterat. (*Ja/Nej*)
2. Finns rutiner för fortlöpande kontroll av utrustning för drift och kontroll?
Drift: t ex larm, invallning, skyddsåtgärder.
Kontroll: t ex utsläpp till luft och vatten, buller.
3. Riskbedömning – vilka risker finns? (*Ja, dokumenterat / Ja, ej dokumenterat / Delvis / Nej*)
4. Kemikalielista – namn, förbrukad mängd, farlighet (*Ja, dokumenterat / Delvis / Nej*)
5. Meddela miljöförvaltningen vid olyckor!

7 BILAGA 3

7.1 Checklista för städkemikalier 2012

Checklista: Städkemikalier i livsmedelsindustrin 2012.

Produktnamn, tillverkare:

Årsförbrukning:

Egen städning _____

Extern städning av: (städfirma) _____

Inköp av städkemikalier görs av? (företaget/städfirman?) _____

Av vem köper ni städkemikalierna? (leverantör/städfirman?) _____

**Utbyte mot mindre miljöpåverkande kemikalier enligt
produktvalsprincipen?** (exempel, svårigheter?)

Kemikalieförteckning finns: ☐ ja ☐ nej

Säkerhetsdatablad finns: ☐ ja, aktuella ☐
nej/inaktuella från:

Övriga kemikalier/annat:
