

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen

År 2011



En rapport från Miljöförvaltningen

Barbro Olander

December 2011

INNEHÅLL

1	Sammanfattning	3
2	Livsmedelsindustrin- miljöfarlig verksamhet	4
3	Livsmedelsindustrins påverkan på miljön	4
3.1	Energianvändning.....	5
3.2	Kemikalier.....	6
3.3	Transporter.....	7
3.4	Avfall.....	8
3.5	Köldmedier.....	10
4	Miljöförvaltningens tillsyn på livsmedelsbranschen	10
4.1	Årets tillsyn.....	11
1	Slutsats	12
Bilaga 1		15
	Tabell över verksamheter.....	15
Bilaga 2		18
	Checklista livsmedelsbranschen 2011.....	18
Bilaga 3		20
	Checklista energianvändning 2011.....	20

1 SAMMANFATTNING

Verksamheterna inom livsmedelsbranschen i Stockholm delas in i 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 vilket framkommit att inte alla verksamhetsutövare känner till. 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. Branschen använder 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. Fokus i år har varit kemikalier och transporter samt att följa upp förra årets fokus på energianvändning.

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. Vissa har ett stort engagemang och är mycket intresserade och andra ser inte alls att de kan göra något.

Så gott som alla har utfört de energieffektiviserande åtgärder som de angav vid förra årets tillsyn att de skulle göra under året. De har också tagit till sig förra årets påpekanden om brister i kemikalieförteckningar, säkerhetsdatablad och kemikalieförvaring.

Kunskapen hos verksamhetsutövarna om att deras verksamhet är en miljöfarlig verksamhet är inte alltid så stor, men vi upplever att den ökat från föregående år. Verksamheterna har också varit bättre förberedda vid tillsynsbesöken och i högre grad känt till vad som förväntas av dem.

Det finns ett fortsatt behov av förbättringar till exempel inom området egenkontroll framförallt med bättre dokumentation över vem som är miljöansvarig, rutiner för kontroll av utrustning och riskbedömning. En mer fördjupad kontroll av vilka kemikalier som faktiskt används och om det finns möjlighet till utbyte är ett framtida fokusområde. Det finns också ett behov att vid kommande besök fortsätta diskutera transportfrågan, till exempel vikten av att ställa krav vid upphandling av transportörer.

2 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 i regel 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. Egenkontrollen enligt miljöbalken är ett verktyg för att skapa rutiner för att se till att din verksamhet lever upp till balkens krav på hänsyn till hälsa och miljö. Egenkontrollens omfattning anpassas efter verksamheten art. Miljöbalkens egenkontroll fungerar inte på samma sätt som livsmedelslagstiftningens krav även om dess syften är detsamma. Utformningen är olika och de är olika detaljerade.

Nästan alla av företag som vi har besök inom livsmedelsindustrin som i dagsläget finns i miljöförvaltningens tillsynsregister är anmälningspliktiga. I och med anmälningsplikten 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 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 avfalllets påverkan oftast är mindre. Påverkan från verksamheten kan ibland vara lokal i form av buller och lukt i närområdet.

Det kan ibland finnas motsättningar i miljömässig riktiga lösningar och andra krav som livsmedelsbranschen har att rätta sig efter, till exempel de hygieniska. Här måste alltid en avvägning göras så att man väljer en lösning som uppfyller gällande krav.

Nedan beskrivs de områden som livsmedelsindustrin påverkar mest ur miljösynpunkt.

3.1 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, malning och i vissa fall och charktillverkning behöver hålla en låg temperatur och köttprodukter och andra 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 värms lokalerna upp och det blir för varmt. Samma lokal måste då kylas ner. Här är det viktigt med bra isolerade rör för att minimera värmeförlusterna.

Själva processutrustningen kan också vara stora energislukare. Här är det viktigt att maskiner inte är i drift i onödan och att alla system fungerar optimalt. Ett vanligt problem brukar vara att tryckluftssystemen läcker så att aggregaten går på och drar energi i onödan.

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 detta utan att utföra en kartläggning av verksamheten.

Energiförbrukningen hos verksamheterna varierar enligt uppgift mellan 140 och 4200 MWh/år. Det är endast ett fåtal av de besökta verksamheterna som hade utfört energikartläggning på hela eller delar av sin verksamhet. Olle Nyberg Chark och konfektyr-

fabriken Aroma har gjort energikartläggning med ekonomiskt stöd från Energimyndigheten. Aromatic AB, Kavli AB och Nacka Köttprodukter uppgav att de genomfört egen energikartläggning utan ekonomiskt stöd. De flesta verksamheter som besökts i år har kunnat ge exempel på energibesparande åtgärder som de gjort under året och har också kunnat ge exempel på vad man planerar att göra kommande år, se bilaga 1. Intresset för att diskutera energifrågor har varit stort och upplevs ha ökat från föregående år hos flera av verksamheterna.

3.2 Kemikalier

Inom livsmedelsindustrin används ofta stora mängder kemikalier vid rengöring av utrustning och lokaler. Ibland är rengöring med bara vatten tillräcklig, t ex utrustning för beredning av potatis och rotfrukter. När det gäller småskalig produktion kan det bland räcka med att rengöra manuellt med vanligt diskmedel. Men för många av livsmedelsindustrierna handlar det ofta om hundra- eller tusentals liter kemikaliekoncentrat som används och den totala belastningen på avloppsnätet blir stor.



Exempel på kemikalieförvaring

Oljor och fetter till maskiner 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 eventuellt 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.



Exempel på förvaring av oljor och fetter.

Det är vanligt att ett externt städföretag sköter städningen och att det är de som hanterar kemikalierna. Trots detta har verksamhetsutövaren ansvar över de kemikalier som används i verksamheten.

3.3 Transporter

De företag vi har besökt har allt ifrån 2 transporter per vecka till 25 per dag som går till och från verksamheten.

Det vanligaste är att företaget anlitar en extern transportör för transport till kund. Få ställer några direkta miljökrav vid upphandling men den ekonomiska aspekten hänger ihop med miljöaspekten och då faller det sig 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.

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.

Råvaran levereras ofta i fordon som leverantören själva ansvarar för, och då anser verksamhetsutövaren att de har liten rådighet vid val av transportörer. Det är endast ett fåtal av de besökta företagen som ställer krav på leverantören att tillhandahålla miljövänliga transporter, vilket skulle vara önskvärt att det gjordes i högre utsträckning. Men det kan vara svårt att ställa krav på transporter från leverantörer. Ett exempel är köttråvara i form av helfall för styckning. Köttbrist råder ofta och som styckningsföretag är man hänvisad till att köpa av den som kan leverera. I ett sådant läge är det svårt att från köparens sida ställa krav på transporter.

Andra åtgärder för att minska på antalet transporter kan till exempel vara att hålla ett större lager. Önskvärt skulle vara att man, genom att ta emot större mängder råvara vid varje leverans eller att man levererar den färdiga produkten i större kvantiteter men mer sällan, håller antalet transporter. Man måste man naturligtvis alltid ta hänsyn till andra aspekter som till exempel hållbarhet och de hygieniska krav som finns för livsmedel vilket kan innebära att sådana effektiviseringar inte är möjliga.

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.

3.4 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.



Exempel på avfallssortering.

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. Att trasorna ska tas omhand verkar inte vara lika självklart som det är för till exempel spillolja.

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.

Det viktiga vid avfallshantering är att man tänker i ordningen förebygga, återanvända, återvinna och destruera. Alltså, man ska helst se till att man får så lite avfall som möjligt. Det som ändå uppstår ska helst återanvändas och om inte det går så ska man se till att materialet återvinns. Om inget av dessa är möjliga så kan avfallet gå för energiåtervinning (förbränning) och allra sist deponi.



Exempel på plats för uppsamling av wellpapp och plast.

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. Foodmark Sweden AB i Lunda som exempel, skickar 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. Hos rotskalare är skalen den största avfallsfraktionen. Johanneshovs Potatis AB till exempel, skickar sina skal till Stockholm vatten för biogasframställning.

SRV Återvinning håller på att uppföra en biogasanläggning i Gladö industriområde i Huddinge som beräknas vara färdigställd i mars 2012. Därmed kommer efterfrågan på avfall från livsmedelsindustrin troligtvis att öka.

När det gäller animaliska biprodukter är det klassat som riskavfall och då gäller ABP-lagstiftningen. En rötningsanläggning måste då vara godkänd för att hantera animaliska biprodukter, vilket bland andra SYVAB:s anläggning är.

3.5 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 du bör överväga vid val av köldmedium i din anläggning.

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 MILJÖFÖRVALTNINGENS TILLSYN PÅ LIVSMEDELSBRANSCHEN

Miljöförvaltningens tillsyn innebär att vi ska kontrollera att verksamheterna följer lagstiftningen. Vi ska också genom rådgivning och information skapa förutsättningar för verksamheterna att lyckas med detta.

Inom livsmedelsbranschen är man van vid och tar för givet att miljöförvaltningen utövar tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen. Verksamheterna tänker inte alltid på att verksamheten även har en påverkan på miljön. Livsmedelsindustrier påverkar miljön och är miljöfarliga verksamheter vilket innebär att miljöförvaltningen har tillsyn även med avseende på detta.

Tillsynen över miljöfarliga verksamheter, däribland livsmedelsanläggningar, ligger på avdelningen Plan och Miljö. När det gäller livsmedelsindustrier är samtliga av miljöförvaltningens tillsynsavdelningar engagerade i tillsynen. Avdelningen för livsmedelskontroll är som sagt självskriven i detta sammanhang. Inspektörer därifrån kontrollerar att företagen följer livsmedelslagstiftningen. Även Hälsoskyddsavdelningen kan komma i kontakt med företagen. Det är den avdelningen som hanterar företagens inrapportering av köldmedieanvändningen och som vid behov kontrollerar avfallshanteringen inom stadens industriområden.

Det kan vara förvirrande för en verksamhetsutövare att hålla reda på vilken avdelning som sköter vad så därför är samordning och erfarenhetsutbyte hos oss inom miljöförvaltningen mycket viktigt. Situationen kompliceras ytterligare av att Livsmedelsverket utövar den operativa tillsynen över ett antal större livsmedelsindustrier inom staden. I år

har vi samordnat oss inom förvaltningen så att vi bedrivit vår miljötillsyn vid samma besökstillfälle som livsmedelsinspektörerna bedrivit sin tillsyn genom att vi vid några tillfällen besökt verksamhetsutövarna tillsammans. På det sättet har vi förenklat vi för verksamhetsutövarna samtidigt som vi fått ett värdefullt erfarenhetsutbyte.

De flesta av verksamheterna får ett planerat tillsynsbesök, avseende miljöfrågor, av miljöförvaltningen per år och några får ett besök vartannat år, beroende på bedömningen av verksamhetens påverkan på miljön.

Här följer en beskrivning av vårt tillvägagångssätt vid årets tillsyn över livsmedelsanläggningarna, från förberedelser till avslut.

4.1 Årets tillsyn

Förutom själva inspektionen/besöket så innebär miljötillsynen även en del förberedelser och efterarbete. Vi har varit två handläggare som utfört tillsynen i år. När det gäller livsmedelsbranschen har vi lagt upp tillsynen så att inspektionerna görs samlat under ett par månaders tid. Men tillsynen pågår under hela året med en del administrativa uppgifter, eventuell klagomålshantering och frågeställningar från verksamhetsutövarna.

Av alla de olika faktorerna som bidrar till miljöpåverkan inom branschen har vi vid årets tillsyn fokuserat mer på kemikaliehantering och transporter hos verksamheterna. En uppföljning av förra årets fokus kring energianvändning gjordes också.

Årets tillsyn förberedde vi genom att ta fram två checklistor, en för de allmänna frågorna angående företagets miljöarbete, bilaga 2, och en som ställer frågor om energianvändningen, bilaga 3. Den sistnämnda är en fortsättning på föregående års fokusering på energiområdet. Syftet med checklistorna är underlätta besöket och engagera verksamheterna i miljöfrågorna genom att diskutera på vilka sätt just deras verksamhet påverkar miljön. Vi sammanställde också en pärm, ”miljöpärm”, till varje företag som delades ut vid besöket. Med pärmerna har vi tänkt att det ska bli tydligare vad som förväntas av en miljöfarlig verksamhet och att den ska vara ett stöd för företagets vid arbetet med egenkontrollen.

Inför besöket bokade vi tid med verksamhetsutövarna genom att ringa eller skicka e-post med förslag på tider. När vi fått kontakt och bokat tiden så skickade vi ut checklistorna med e-post.

Vid inspektionstillfället började vi med att prata om verksamhetens miljöpåverkan och begreppet miljöfarlig verksamhet. Vi diskuterade verksamhetens syn på sin miljöpåverkan och möjligheter samt eventuella svårigheter att påverka i positiv riktning. Även i år informerade vi om möjligheten att ansöka om den så kallade *Energikartläggningschecken* från Energimyndigheten. Sedan gick vi ut i produktionen och inspekterade bland annat kemikalie- och avfallsförvaringen. Eventuella brister påpekades. De flesta besök varade i närmare två timmar.

Inspektionen sammanfattades sedan i en skrivelse med vår bedömning av hur företagets egenkontroll fungerar och eventuella brister som framkommit. Skrivelsen skickades ut till verksamhetsutövaren. I en del fall blev det en del arbete med att granska uppgifter som framkommit vid besöket och/eller kompletterande uppgifter. I en del fall har vi

återkopplat med ytterligare aktuell information. I enstaka fall behövde vi gå ut med påminnelser men oftast har uppgifterna kommit in som överenskommet.

Varje år sammanställer vi 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 oss har fått eller kommer att få en digital enkät skickad till sig angående hur man tycker att miljöförvaltningens tillsyn är. Enkätsvaren är en bra hjälp för oss så att vi kan förbättra oss inför nästa års tillsyn.

1 SLUTSATS

I årets tillsyn följde vi upp vad som gjorts när det gäller energieffektivisering under förra året och diskuterade planer på ytterligare åtgärder under nästkommande år. I bilaga 1 finns exempel på åtgärder företagen gjort i år och ränker göra nästa år både när det gäller energiområdet och andra miljöområden. Den sista frågan i checklistan, bilaga 3, vad som planeras till nästa år inom verksamhetens energiarbete, tydliggör också att arbete med miljöfrågor handlar om ett fortlöpande arbete. Så gott som alla har utfört de energieffektiviserande åtgärder de angav att de skulle göra under året och har tagit till sig förra årets påpekanden om brister i kemikalieförteckningar, säkerhetsdatablad och kemikalieförvaring. Vid besöket gav vi även i år information om möjligheten att få gratis råd i energifrågor från Energirådgivningen vilket ett flertal verksamheter visade intresse för.

Eftersom det finns en ekonomisk vinning av till exempel effektiva transportvägar och samkörning faller det sig naturligt att arbeta med transportfrågan. Men få av verksamheterna ställer några miljökrav på transportörer vilket skulle vara önskvärt att det gjordes i högre grad. Verksamhetsutövaren upplever att det finns svårigheter med rådigheten över transporter. I de fall man har egna fordon har man en direkt rådighet men då leverantör eller kund själva står för transporter är det svårare.

Det finns vinster med att ha samla likartade verksamheter inom ett begränsat område såsom Slakthusområdet. Närheten mellan verksamheterna innebär korta transportsträckor och underlättar samordningen av transporter. Andra vinster är gemensamma kylsystem och gemensam avfallshantering. Inom staden pågår ett arbete med att se över hur Slakthusområdet ska användas så hur området kommer att disponeras i framtiden är för närvarande oklart.

Vad som vanan att jobba systematiskt finns redan inom branschen och omfattar till viss del även miljörelaterade frågor. Rutiner ingår i egenkontrollen enligt livsmedelslagstiftningen och det är vanligt att företagen använder sig av olika system för livsmedelshantering såsom HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) och BRC (British Retail Consortium). Dessa system skulle lätt kunna byggas på till att omfatta även miljöfrågor då principerna är desamma. Några arbetar efter ett miljöledningssystem.

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. En del jobbar inte aktivt med frågorna och har inga planer alls på några förbättringar. Men de flesta har gjort flera förbättringar och har en tydlig plan för kommande åtgärder.

Det är också stora skillnader i intresset för miljöfrågor och i engagemanget. Vissa ansåg att det inte fanns utrymme varken i tid eller ekonomiskt för att jobba med dessa frågor och en del har ett stort engagemang och är mycket intresserade. För de verksamheter som även besöktes förra året upplevs att kunskapen om att deras verksamhet är en miljöfarlig verksamhet ha ökat från föregående år. Verksamheterna har också varit bättre förberedda vid tillsynsbesöken och i högre grad känt till vad som förväntas av dem. ”Miljöpärlen” som delades ut vid besöket var mycket uppskattad och verksamhetsutövarna verkade tycka att den kunde vara till hjälp för dem med vilka förväntningar som finns på dem.

Det finns ett fortsatt behov av förbättringar till exempel inom området egenkontroll framförallt med bättre dokumentation vem som är ansvarig för miljöfrågor, rutiner för kontroll av utrustning och riskbedömning. Ett framtida fokusområde kan vara att kontrollera vilka kemikalier som faktiskt används och om det finns möjlighet till utbyte vilket inte ingått i tillsynen förra året eller i år. Det finns också ett behov att vid kommande besök fortsätta diskussionen angående transporter, till exempel vad som är möjligt att göra och vikten av att ställa krav.

BILAGA 1

Tabell över verksamheter

Företag	Område	Fastighets- ägare	Energiförbrukning, MWh /år	Energi- kartläggning	Komplett kemikalie- förteckning	Exempel på utförda åtgärder	Ska göras nästa år
Aromatic AB	Gröndal	Aromatic AB	1450	Egen energi- och processkartlägg- ning	Ja	Ångrör har isolerats och onödiga har tagits bort, pumpar och tryckluftssystem har gått igenom.	Isolering av rör fortsätter. Ska utreda om spillvärme från produktionen kan användas till varmvattensystemet genom att investera i värmeväxlare.
Bromma Charkuterifabrik	Bromma	Egen (Lennart Haglund)	Ca 64 beräknad	Nej	Nej (ej relevant pga få kem)	Översyn av belysning.	Byte till lågenergibelysning
Engvall & Aug.falk Nya Chakuteri	Slakthusomr	Stockholms Stad	389	Nej	Ja	-	Byte av en maskin
Foodmark Sweden	Lunda	Foodmark Sweden	2 145	Nej	Ja	Reningsanläggningen har justerats, Produktionsrester skickas till rötning. Förenklat system för personalen att separera matavfall.	Energikartläggning, Uppföljning av nyckeltal
KA Kött	Slakthusomr	Stockholms Stad	503	Nej	Nej	Avstängning av div. nattetid o helger. Energilampor i skyltbelysning.	Fsk har lovat energiöversyn
Kavli	Älvsjö	Kavli	4280	Ja, egen	Ja	Ny värmeväxlare, ny frekvensomvandlare för vattentryck, armaturer är utbytta, tre nya energimätare, ljusreläer, rörelsedetektorer har installerats.	Gå igenom tryckluftssystemet.

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen
Bilaga 1

Företag	Område	Fastighets-ägare	Energiförbrukning, MWh /år	Energi-kartläggning	Komplett kemikalie-förteckning	Exempel på utförda åtgärder	Ska göras nästa år
Kmk Kött	Slakthusomr	Stockholms Stad	Begärd, ej inkommit	Nej	Ja		
Konfektyr-fabriken Aroma			3592	Ja	Begärd men ej inkommit	Översyn av belysning, läcksökning tryckluftsystem.	Arbeta med åtgärdsförslagen som energikartläggningen gett.
Kvalitetskött Sverige	Slakthusomr	Stockholms Stad	bytt lokaler	Fsk gjort översyn	Nej	Bytt vissa ljuskällor till LED, För viss belysning installerat röresedek resp. timer.	Bevaka energiförbrukningen. Ev fler LED-lampor.
Mårtenssons Partiaffär (nr 417)	Slakthus-området	Fastighetskontoret	?	Nej	Ja, enklare sådan	Inga kända	Inga kända planer
Mårtenssons Partiaffär (Nr. 481)	Slakthusområdet	Mårtenssons AB	Ca 600	Nej	Ja, enklare sådan	Isolerat delar av yttertak.	Fortsätta isolering av tak.
Nacka Köttprodukter (Nr. 5183)	Älvsjö	Familjebostäder	139	Ja, egen	Ja	Ny energisnålare frys- och torkanläggning	Se över möjligheten att styra belysning med rörelsedetektorer el liknande.
Olle Nyberg Chark	Slakthusomr	Stockholms Stad	3 076	Ja	Nej	Tätningar för att skilja värme och kyla, nya rullportar.	Har i sitt miljöledningssystem tre målsatta åtgärdsområden – Kassationer, Ånga samt Nerkylning.
Potatisbolaget (Johanneshovs Potatis AB)	Älvsjö industriområde	Silvrevagnen	Uppgifter ej inkommit	Nej	Nej	Helt ny produktionsutrustning, byte av elmotorer, rengöring med kallt vatten ist. för varmt.	Kyla från bergvärme ska tas om hand, nya elledningar så att man kan släcka sektionvis.
Primefood Produktion	Slakthus-området	Ögrensgruppen	El = 286 MWh Kyla = 227 MWh	Nej	Nej (ej relevant pga få kem)	Inga kända	Hitta metod för uppföljning av energianvändningen.

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen
Bilaga 1

Företag	Område	Fastighets- ägare	Energiförbrukning, MWh /år	Energi- kartläggning	Komplett kemikalie- förteckning	Exempel på utförda åtgärder	Ska göras nästa år
Service Styckarna i Johanneshov	Slakthusomr	Stockholms Stad	Ej inkommit	Nej	Nej	Har minskat solinstrålningen	-
Sven P Matkompaniet	Slakthus- området	Stockholms Stad	527	Nej	Ja	Se över om kemikalier kan bytas ut mot mindre farliga.	Fortsätta kemikaliearbete från 2011.
Svenskt Butikskött 504	Slakthusomr	Stockholms Stad	1 030	Nej	Nej, arbete pågår	Omläggning av transporter	Energikartläggning, arbeta för iso-certifiering
Svenskt Butikskött 528	Slakthusomr	Stockholms Stad	401	Nej	Nej, arbete pågår	Omläggning av transporter	Energikartläggning, arbeta för iso-certifiering, Göra värdering av miljöaspekter.
Svenskt Butikskött 593	Slakthusomr	Stockholms Stad	467	Nej	Nej, arbete pågår	Omläggning av transporter	Energikartläggning, arbeta för iso-certifiering.
Söders Kött O Fläsk	Slakthus- området	Mårtenssons AB	?	Nej	Ja, enklare sådan	Inga kända	Inga planer

BILAGA 2

Checklista livsmedelsbranschen 2011

Företag
Adress
Fastighet
Fastighetsägare

Org.nr
Kod enligt FMH-bilagan
Kontaktperson

Verksamhetens inriktning och omfattning

Lokalisering
industriområde

☐ i bostadshus

☐ i

Utsläpp till:

Luft

☐ Gaser

☐ Lukt

☐ Stoft

Vatten

☐ Processvatten

☐ Skurvatten

☐ Verksamhet utomhus

Reningsåtgärder

Kemikalier

Kemikalieförteckning

☐ ja

☐ nej

Säkerhetsdatablad

☐ ja, aktuella

☐ nej/inaktuella från:

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

Typ av avfall

Mängd/år

Transportör

Slutbehandlare

Förvaring:
Väderskyddat

☐ Låst utrymme

☐ Golvbrunn

☐ Invallning

☐

Klassning

☐ ja

☐ nej

Märkning

☐ ja

☐ nej

Transportdokument

☐ ja

☐ nej

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen

Bilaga 2

Anmälan egen transport ☐ ja ☐ nej

Kvicksilver i mätinstrument? ☐ ja ☐ nej

Avfall

Sortering: ☐ Trä ☐ Plast ☐ Metall ☐ Glas ☐ Brännbart ☐ Deponi

Återvinning/återanvändning: _____

Cisterner

Återkommande kontroll?

☐ Påkörningsskydd ☐ Invallning

Köldmedier

Köldmedier, typ och mängd: _____

Återkommande kontroll ☐ > 3kg ☐ > 10kg
rapportkrav

Buller

Klagomål/åtgärder? _____

Transporter

Egna fordon, st: _____ Miljöbil, st: _____

- Exempel på effektivisering av era transporter? _____

Externa transportörer, st: _____

Miljökrav vid upphandling: _____

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!

BILAGA 3

Checklista energianvändning 2011

Checklista Energifrågor i tillsynen av livsmedelsindustrierna 2011.

STEG 2

Uppföljning från steg 1 2010

Hur har det gått med planerade åtgärder?

Besparande åtgärder?

Bokföring av energianvändning?

Energianvändning per år: _____

Annat:

Möjligheter/Svårigheter att spara energi?

Nästa år ska följande göras:
