



Handläggare: Maria Oldén
Telefon: 08-508 27 495
maria.oldén@stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2013-03-12 p 22

Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen år 2012

Redovisning av miljöförvaltningens rapport

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna rapporten ”Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen år 2012”
2. Överlämna rapporten till de verksamhetsutövare i branschen som miljöförvaltningen har i sitt miljöregister

Gunnar Söderholm
Förvaltningschef

Gustaf Landahl
Avdelningschef

Sammanfattning

Verksamheten 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 och de flesta verksamheter 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. Branschen har en påverka miljön genom till exempel utsläpp

till luft och vatten, energiförbrukning, transporter, buller, avfall samt kemikalie- och köldmedieanvändning. Den största påverkan är användning av kemikalier och energi. I branschen används stora mängder rengöringskemikalier och det är vanligt med energikrävande processer. De nationella miljömål som bedöms vara mest betydelsefulla att sträva mot är de som påverkas av energianvändning, transporter och kemikalieanvändning: *Begränsad klimatpåverkan, Frisk luft, Bara naturlig försurning* och *Giftfri miljö*.

I år har miljöförvaltningen besökt 21 livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad. Tillsynen fokuserades på verksamheternas användning av städkemikalier. Granskningen omfattade bland annat 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.

Miljöförvaltningen har fortsatt att diskutera energifrågor och intresset är generellt sett fortfarande stort hos de flesta verksamheter och kunskapen bedöms ha ökat. Många verksamheter har gjort effektiviserande åtgärder. 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.

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. 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 till exempel kemikalieförvaring och egenkontroll.

Inom egenkontrollen av miljöfrågor har det skett tydliga förbättringar. Framförallt har dokumentation av miljöansvar 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 av att ta upp energifrågan med effektiviserande åtgärder och transportfrågan med till exempel vikten av att ställa krav vid upphandling av transportörer.

Slut.

Bilagor

1. Rapporten ”Årlig tillsynsrapport för miljötillsyn inom livsmedelsbranschen. År 2012”