



Miljötillsyn livsmedelsindustri Rapport april 2016

Utgivare: Miljöförvaltningen

Kontaktperson: Kerstin Spångberg

Sammanfattning

Miljöförvaltningen redovisar i rapporten tillsynen över miljöarbetet inom livsmedelsindustrin i Stockholm.

De livsmedelsindustrier förvaltningen besöker i sin miljötillsyn är verksamheter som är anmälningspliktiga enligt miljöbalken och därför också omfattas av egenkontrollförordningen.

Företagen som besöks har, sedan lång tid tillbaka, en omfattande egenkontroll inom livsmedelshygien men vad gäller verksamheternas yttre miljöpåverkan varierar egenkontrollen stort. De företag miljötillsynen besökt återkommande under flera år har fått en medvetenhet om sin miljöpåverkan och har uppnått en god egenkontroll även gällande miljöaspekterna.

Under det gångna året har tillsynen extra uppmärksammat företagens miljömål och att de företag som tidigare inte varit bekanta med egenkontrollförordningen får till stånd de rutiner som krävs.

Livsmedelsindustriernas största miljöpåverkan i Stockholm utgörs av deras energianvändning, transporter och kemikalieanvändning.

Innehåll

| | |
|--|-----------|
| Sammanfattning | 3 |
| Livsmedelsindustriernas miljöpåverkan | 5 |
| Livsmedelsindustrierna | 5 |
| Miljöpåverkan | 5 |
| Tillsynen | 6 |
| Förbättringar | 7 |
| Resultat vid inspektioner | 10 |
| Kommande tillsyn | 11 |

Livsmedelsindustriernas miljöpåverkan

Livsmedelsindustrierna

Livsmedelsindustrierna som omfattas av miljötillsyn i Stockholm består av anläggningar för styckning, charktillverkning/rökning och framställning av såser och röror. Störst andel av verksamheterna behandlar animaliska råvaror. De flesta livsmedelsindustrier ligger på Slakthusområdet och huvuddelen är små eller medelstora företag. Verksamheterna får frekvent besök av miljöförvaltningens livsmedelskontroll och flertalet får även årliga tillsynsbesök gällande den yttre miljön.

Miljöpåverkan

Livsmedelsindustrierna bidrar med miljöpåverkan genom till exempel utsläpp av spillvatten, energiförbrukning, transporter, avfall samt kemikalie- och köldmedieanvändning. Störst påverkan på miljön sker genom branschens transporter samt företagens användning av energi och kemikalier. I branschen används ofta stora mängder rengöringskemikalier och det är vanligt med mycket energikrävande processer såväl för uppvärmning som för kyla. Miljöförvaltningen har under den senaste tillsynsperioden besökt 22 livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad. Under det gångna året har tillsynen lagt stor vikt vid företagens energiförbrukning och att de företag som tidigare inte varit bekanta med egenkontrollförfordningen får till stånd de rutiner som krävs.

Det finns stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i arbetet med miljöfrågor. Några har ett stort engagemang och är mycket intresserade medan flertalet saknar incitament eller anser att det inte finns så mycket de kan påverka. Det tycks vara allt för få av företagens kunder som efterfrågar varornas miljöpåverkan.

Egenkontrollen hos de verksamheter som besökts återkommande är generellt god. Företagarna är engagerade och har god kännedom om sin verksamhet. Egenkontrollen avseende verksamhetens miljöaspekter varierar dock mycket i sin omfattning och utformning beroende på företagets miljöambition men fr.a. dess storlek och resurser.

Tillsynen

Miljöförvaltningen genomför föransmällda tillsynsbesök där verksamhetens miljöpåverkan går igenom samt vad de behöver göra för att uppfylla miljöbalken och egenkontrollförordningen. Som stöd har verksamhetsutövaren den pärm miljöförvaltningen delat ut. Ett material som förvaltningen hjälper till att uppdatera med senaste bestämmelser, tips och information.

Pärmen är i många fall uppskattad som stöd för de små och medelstora företagen.



Under det gångna året har informationen bl.a. handlat om nyheter gällande köldmedier och det nya systemet för klassificering och märkning av kemikalier.



Information om ny märkning enl. CLP.

Vid tillsynsbesöken granskas även förvaring av kemikalier och avfall.

Förbättringar

Nedan följer exempel på aktiviteter/förbättringar bland verksamheterna under det gångna året.

Avfall

Verksamheterna på Slakthusområdet, som hyr av fastighetskontoret, har börjat sortera ut biologiskt avfall för biogasproduktion.

Sven P Matkompaniet arbetar med att minska plastanvändningen i sina emballage.

Nacka Köttprodukter har som övergripande miljömål att minska avfallsmängderna. De upprätthåller t.ex. en dialog med leverantörer för att få till större kartonger med högre fyllnadsgrad.

Kvalitetsfisk säljer skinn- och benrester som råvara till djurfoder.

Kemikalier



Gudruns har minskat förbrukningen av städkemikalier genom en genomgång och justering av doseringen.

Även Bergfalk har minskat sin kemikalieförbrukning med hjälp av ett nytt doseringssystem.

Klorhalten i rengöringsmedlet försöker Sven P Matkompaniet att minska.

KA kött har bytt ut köldmediet HCFC mot ett mindre skadligt alternativ.

Årsta kött har rensat ut de kemikalier som inte används och Kvalitetsfisk har en säkrare förvaring av kemikalier sedan de tätat en golvbrunn.

Transporter

En större omstrukturering av transporterna genomförs på Lerøy som har satt upp ett mål att minska kostnaderna för transporterna från 7 till 3 kr/kg vilket kommer att resultera i en minskning av transporterna och CO₂-utsläppen.

Nacka kött har installerat en större kyl vilket medför större lagringsutrymmen och därmed minskat antal transporter.



Energieffektivisering

Bromma Charkuterifabrik har bytt ut sin oljepanna mot en värmepump.

Sven P Matkompaniet har sett över luftsystemet i lokalerna, (varm och kall luft som motarbetat varandra), och justerat detta vilket medfört minskad energiåtgång.

Kvalitetsfisk har installerat nya kompressorer.

Lerøy har påbörjat ett större arbete med energieffektivisering genom isolering av taket i delar av lokalerna.

Kavli har som mål att minska sin energianvändning med 3% per år och tar fram en handlingsplan för energianvändning.

Nacka köttprodukter har en ny kylanläggning på taket som effektiviserar energianvändningen.

Specialchark har tätat en frysdörr som tidigare läckt. De har även ändrat en process i rökningen som möjliggör att större mängder kan rökas men med mindre energiåtgång.

Utbildning

Foodmark ska genomföra miljöutbildning för personalen och Eko Fisk har genomgått utbildningen ”Miljöörkortet”.

Övrigt


Nacka köttprodukter är nu miljödiplomerade enligt Svensk Miljöbas.

Allt fler konsumenter efterfrågar vegetariska alternativ för både hälsa och miljö och Bromma Chark har tagit fram en vegetarisk korv som kundtestas.

Energimyndighetens broschyr ”Energikoll i små och medelstora företag” rekommenderas till företagen. Broschyren har bl a en rad användbara checklistor och förvaltningen har beställt broschyren för att kunna dela ut till verksamheterna.



Resultat vid inspektioner

| Företag | Egenkontroll godkänd | Kemikalieförteckn. komplett | Kemikalieförvaring utan anmärkning | Energieffekti- visering aktiv | Utbildning (ex EcoDriving) | Miljömål formulerade | Miljöfordon används | Ambitiöst  miljöarbete |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|--|
| Svenskt Butikskött | X | X | X | | | X | | X |
| Årsta Kött – 239 | X | X | X | | | | | |
| KA Kött | X | X | X | | X | | | |
| Olle Nyberg Chark | X | X | X | X | | | | |
| Engvall & Aug.falk Nya Chakuteri | X | X | X | | | | | |
| Gudruns (fd Primefood) | X | X | X | | | | | |
| Gudruns (606) | X | X | X | | | | | |
| Gudruns | X | X | X | | | | | |
| Mårtenssons Partiaffär (Nr. 481) | X | X | X | | | | | |
| Mårtenssons Partiaffär (nr 417) | X | X | X | | | | | |
| Nacka Köttprodukter (Nr. 5183) | X | X | X | X | X | X | | X |
| Sven P Matkompaniet | X | X | X | X | X | X | | X |
| Foodmark Sweden AB | X | X | X | | | X | | -/X |
| Kavli | X | X | X | X | | X | | X |
| Melanders centralkök | X | | | | | | | |
| Bergfalk & Co | X | | X | | X | X | | |
| Leröy | | | X | X | | X | | |
| Soldau | | | | | | | | |
| Eko Fågel Fisk o Mittemellan | X | X | X | X | X | X | | X |
| Kvalitetsfisk | X | | X | X | | | | |
| Specialchark | X | X | X | X | | | | |
| Bromma Charkuterifabrik | X | | | X | | | | |

Kommande tillsyn

Miljöbelastningen från livsmedelsindustriernas lokaler är inte stor men är en del i en kedja av livsmedelsproduktion som är starkt klimatbelastande. I dagsläget ser förvaltningen en brist i att många av industrierna inte känner ett ansvar för sin miljöbelastning och väldigt få av industriernas kunder efterfrågar miljöcertifiering, CO₂-deklaration eller andra miljöindikatorer. Förbättringar sker hos företagen men det är bara ett fåtal som har en ambition att göra mer än det som ger en snabb återbäring.

Under 2016 vill förvaltningen fortsätta att arbeta med förbättringar av företagens miljömål och nyckeltal. Genom att lyssna på branschen, sprida goda exempel etc. kan tillsynen bidra till att miljöarbetet tar ytterligare steg. Extra informationsinsats läggs också på förändringar i bestämmelserna om köldmedier, den nya f-gasförordningen.

Larsboda livsmedelscentrum är nu i utredningsfas och preliminär byggstart beräknas till nästa år, 2017, med etappvis inflyttning 2019. Många av verksamheterna kommer att beröras av nedläggningen av Slakthusområdet och det är sannolikt några som inte kommer att flytta till Larsboda utan istället kommer att lägga ner.