



# Miljötillsyn livsmedelsindustri 2020

[start.stockholm](https://start.stockholm)



## Sammanfattning

Miljöförvaltningen redovisar i rapporten tillsynen över miljöarbetet inom livsmedelsindustrin i Stockholm. Alltså tillsynen enligt miljöbalken. Tillsynen enligt livsmedelslagstiftningen hanteras av livsmedelskontrollen och rapporteras i annan ordning.

Livsmedelsindustriernas största miljöpåverkan utgörs av energianvändning, transporter och kemikalieanvändning. De livsmedelsindustrier förvaltningen besöker i sin miljötillsyn är verksamheter som är anmälnings- eller tillståndspliktiga enligt miljöbalken och omfattas av egenkontrollförordningen. Miljöförvaltningen har 2020 bedrivit tillsyn mot 18 företag. Livsmedelsindustrierna har en omfattande egenkontroll och är, inte minst genom livsmedelslagstiftningen, väl bekanta med rutiner och riskbedömningar inom egenkontroll.

Fem företag har under 2020 gått från att vara anmälningspliktiga till att ha tillstånd enligt miljöbalken.

Fokus i tillsynen under 2020 var att följa upp villkoren i de nya tillstånden och informera företagen om hur deras val av förpackningar påverkar deras klimatavtryck.

Av de brister miljöförvaltningen påpekat under det gångna året berör en stor del företagets dokumentation av rutiner samt kompletteringar av kemikalieförteckningar. Bristerna följs upp i den fortsatta tillsynen. Egenkontrollen bedöms ändå överlag vara god. Som en följd av pandemin kan förvaltningen se att investeringar, så som nya fordon eller energisnålare belysning, i många fall skjuts på framtiden. Förbättringar har dock gjorts på flera områden. Framför allt ser vi att fler företag än tidigare har börjat förändra förpackningarna till sina produkter eller undersöka hur förpackningarna kan förändras till mer återvinningsbara eller med material av mindre fossilt ursprung. Medvetenheten om förpackningarnas betydelse för miljön har ökat och det finns mycket kvar att förändra i praktiken. Förvaltningen vill 2021 därför bl. a. fortsätta att informera om plaster för att livsmedelsindustrierna och Stockholm ytterligare ska kunna minska sin klimatbelastning.

# Innehåll

<b>Sammanfattning</b>	<b>3</b>
<b>Livsmedelsindustriernas miljöpåverkan</b>	<b>5</b>
Livsmedelsindustrierna 2020	5
Miljöpåverkan	6
<b>Aktiviteter 2020</b>	<b>7</b>
<b>Förbättringar</b>	<b>10</b>
<i>Energi och transporter</i>	10
<i>Avfall</i>	11
<i>Spillvatten</i>	11
<i>Förpackningar</i>	11
<i>Buller</i>	12
<i>Strategiskt arbete</i>	12
Övriga noteringar	13
<b>Kommande tillsyn</b>	<b>14</b>

# Livsmedelsindustriernas miljöpåverkan

## Livsmedelsindustrierna 2020

Livsmedelsindustrierna som omfattas av miljötillsyn i Stockholm 2020 är 29 stycken och består främst av anläggningar för styckning, charktillverkning och framställning av såser och röror. Många är belägna inom Slakthusområdet och huvuddelen är små eller medelstora företag. Åtta av anläggningarna blev anmälningspliktiga 2019 och fick 2020 uppföljning av sitt första miljötillsynsbesök. Fem företag gick från anmälningspliktiga till tillståndsprövade med nya tillstånd 2020.

Den återkommande miljötillsynen riktas mot anmälningspliktiga och tillståndspliktiga verksamheter. Verksamheterna får varje eller vartannat år tillsyn gällande påverkan på den yttre miljön. De verksamheter som har en så liten produktion att de inte omfattas av anmälningsplikt, bedöms inte miljömässigt motiverat att besöka regelbundet. Besök kan dock göras i en riktad sakfråga eller vid misstänkt missförhållande.



Grönsaksbolaget i Årsta Partihallar har tidigare fått besök efter misstanke om missförhållande.

Med hänsyn till företagens hårda hygieniska krav och besöksbegränsningarna till följd av Covid-19 har de årliga tillsynsbesöken hos livsmedelsindustrierna 2020 i huvudsak genomförts som digitala möten.

## Erfarenheter från tillsynen 2020

Egenkontrollen hos de verksamheter som besökts återkommande är generellt god och då verksamheterna är relativt små har de miljöansvariga vi möter mycket god kännedom om och rådighet över verksamheten. Genom arbetet med livsmedelssäkerhet har företagen god vana att strukturera och följa rutiner för en säker produktion. Brister har under den gångna perioden främst rört dokumentation av rutiner för riskbedömningar för den yttre miljön.

## Pandemins påverkan

Många av verksamheterna har varit kraftigt påverkade av pandemin genom minskad försäljning till restauranger. Stort fokus har hos företagen legat på att klara företagen från konkurs och många förbättringar och investeringar har skjutits på framtiden. Två företag lade ner sin produktion helt.

## Miljöpåverkan

Livsmedelsindustriernas miljöpåverkan utgörs främst av energiförbrukning, transporter, användning av städkemikalier, avfallshantering och köldmedieanvändning. Indirekt påverkar också verksamheterna miljön genom den mängd plastförpackningar varorna förpackas i.

Störst påverkan på miljön sker genom företagens användning av energi och kemikalier. Det är vanligt med mycket energikrävande processer såväl för uppvärmning som för kyla. Kylan är oerhört viktig för att hålla en god kvalitet på varorna och en varm sommar kan noteras hur företagens energianvändning skjuter i höjden.



I branschen används ofta stora mängder rengöringskemikalier som via spillvattnet spolas ut till reningsverken. Det viktigaste här är att företagen vet vad det är för kemikalier de använder, att de har valt kemikalier som håller rent utan att orsaka någon skadlig belastning och att kemikalierna förvaras så att de, koncentrerat, inte riskerar att rinna ut till avloppet.



Under det gångna året har tillsynen lagt vikt på uppföljning av villkor i nya tillstånd, uppföljning för företag som tidigare inte omfattats av miljötillsyn samt informerat om plastförpackningar och materialåtervinning. En stor del av den plast som används går inte att materialåtervinna.

Inom livsmedelssektorn medför transporter en stor påverkan på klimatet. De flesta av anläggningarna i Stockholm har dock inte egna fordon för inköp och leveranser. Det handlar för dem mer om att välja vilka varor man köper in, om logistik och hur man upphandlar transporter.



### Nyckelindikatorer och mål

För tillsynsområdet finns nyckelindikatorer som tillsynen följer och arbetar för att ständigt förbättra.

Målen är att företagen

- ska arbeta med att effektivisera sin energianvändning
- ska effektivisera sina transporter och
- ska lämna rötbart avfall till biogasrötning

Nyckelindikatorerna har valts eftersom energianvändning, transporter och avfallshantering är en betydande del av livsmedelsindustriernas miljö- och klimatbelastning. Förvaltningen har arbetat med frågorna i tillsynen mot livsmedelsindustrierna i ett flertal år och företagen har gjort stora framsteg. Frågorna som nyckelindikatorerna rör behandlas vid varje tillsynstillfälle. Förbättringar diskuteras och goda exempel sprids.

Nyckelindikatorerna uppfylls till 100% gällande företagens arbete med energianvändning och transporter och till 50% gällande rötbart avfall.

## Aktiviteter 2020

### Tillståndsprövningar

Efter förändringar i miljöprövningsförordningen har fem anläggningar sökt och beviljats tillstånd för miljöfarlig verksamhet.

Det gäller

- Kavli,
- Olle Nybergs chark,
- Engvall o August Falk,
- Mårtenssons samt
- Kvalitétisfisk.

Villkoren i tillstånden har följts upp och förhållanden för utsläpp av processavloppsvatten bedömts.

### Uppföljning av förstagångsbesök

De åtta verksamheter som fick sitt första besök gällande miljöbalkstillsyn 2019 fick en uppföljning 2020. De anläggningarna utgörs av kött- och fiskanläggningar med en produktion av mellan 50 och 400 ton per år. Dessa företag har arbetat med att komplettera sina rutiner för egenkontroll gällande deras miljöpåverkan. De hade överlag god egenkontroll men tre behövde komplettera sina administrativa rutiner och kemikalieförteckningar.

### Information om nya avfallsregler

Miljöförvaltningen har 2020 skickat information till samtliga 29 livsmedelsindustrier om de nya kraven på rapportering av farligt avfall till Naturvårdsverkets databas. Alla företag ska nu inte bara föra anteckningar över sitt farliga avfall utan även rapportera de mängder som hämtas av avfallsentreprenören.



### Plastförpackningar

Vid tillsynsbesöken tar förvaltningen upp frågan om vilken typ av förpackningar företagen väljer till sina produkter. Plast är fortsatt en fråga i fokus och under 2020 hade ca hälften av verksamheterna gjort någon förändring för att minska mängden plast som inte kan materialåtervinnas.





### *Plast och klimatet*

Stockholms stad arbetar för att utsläppen av växthusgaser från staden ska minska. Idag hamnar många plastförpackningar av fossil plast i hushållens sopor och förbränns i Högdalens kraftvärmeverk. Därmed förbränns en betydande mängd fossila bränslen i Högdalen. 75 % av alla plastförpackningar hos hushållen kommer från livsmedelsindustrin. En förändring av förpackningsmaterialet och en högre grad av sortering skulle sänka Stockholms utsläpp av CO<sub>2</sub> från fossila bränslen.

### **Flytt från Stockholm**

Många av livsmedelsindustrierna är lokaliserade i slakthusområdet. Området ska byggas om och två företag har nu flyttat till Årsta Partihallar. Många av företagen som är kvar i Slakthusområdet kommer sannolikt flytta från Stockholms kommun. Årsta kött flyttade 2020 till Jordbro industriområde och fler planerar att flytta dit.

## Förbättringar

Nedan följer exempel på förbättringar och goda insatser som noterats bland verksamheterna under 2020.

### Energi och transporter

Grantélius Kött har vid lastkajen byggt ett lastutrymme med elanslutning för bilarnas kylaggregat. I lastutrymmet är det lättare att hålla kylan året runt och med elanslutning behöver inte fordonet gå på tomgång för att hålla kylan.



Aroma installerade ett nytt kokeri för att minska vatten- och energiåtgång.

Nya Carnegiebryggeriet skaffade, till sin ångpanna, ett avtal för biogas istället för stadsgas.

Fiskeriet påbörjade en uppgradering av sin lastbilspark till HVO-fordon.

Texas Smokehouse har effektiviserat en energikrävande del av produktionen från att användas 5 dagar till 4 dagar per vecka.

Grönsakshallen har effektiviserat kylrummet och märkbart minskat energianvändningen. Ljuskällor byts succesivt mot LED.

EKO fågel fisk och mittemellan har flyttat till nya lokaler där de samkör leveranser med grannen för att minimera antalet transporter. De har sensorstyrd belysning i lokalerna och har upphört med kokning av hummer, vilket minskar energianvändningen.

Bergfalk har effektiviserat sitt kylsystem genom installation av speciella temperaturgivare.

### **Avfall**

Det finns krav på att alla verksamheter ska sortera ut förpackningar och lämna dessa till godkänt insamlingssystem. I många fall bedöms det inte rimligt att företagen ska sortera ut alla typer av förpackningar. Det kan bero på att företaget inte hittar någon mottagare för avfallet eller att kostnaden för hantering och bortforsling skulle bli orimligt stor. Företagen uppmanas dock återkommande att söka nya lösningar och förbättra sorteringen.

Texas Smokehouse har börjat sortera ut metallförpackningar för materialåtervinning.

Sorunda Grönsakshallen har börjat sortera ut hårdplast.

### **Spillvatten**

Kavli genomför omfattande åtgärder för att minska mängden fett i utgående processavloppsvatten. Produktrester ska spolats till en separat cistern istället för till avloppsledningsnätet. Kavli utför även arbete för att justera pH i utgående processavloppsvatten.

### **Förpackningar**

Specialchark har bytt ut ett plasttråg till papperstråg. De har även en dialog med sin plastleverantör om alternativ för andra förpackningar.

Kavli, har gjort en större genomlysning av förpackningar till produkterna, och kommer att göra förändringar av förpackningarna som kommer att väsentligt minska användningen av fossil plast.

Aroma har återvinningsbart material i de plastburkar de använder. Påsar med tryck har de dock inte funnit något återvinningsbart alternativ till.

NSH undviker svart plast vid val av förpackningar eftersom svart plast inte materialåtervinns. Att svart plast inte materialåtervinns beror på att svart plast på automatiserade sorteringsanläggningar

inte kan sorteras ut för materialåtervinning eftersom tekniken som ska avläsa vad det är för typ av plast inte kan avläsa svarta ytor.

Fiskeriet har sett över sina förpackningar och använder i huvudsak materialåtervinningsbar plast i sina förpackningar och utreder klimatsmarta fiberbaserade förpackningar. Fiskeriet har även bytt ut en del frigolitemballage mot papp.

Grönsakshallen har kartlagt förpackningarna till varorna och har börjat både ställa krav på leverantörer och på sina egna förpackningar. T ex kommer nu inlevererad krasse i papper istället för i plast, vilket årligen uppges minska plastavfallet med 1800 kg plast.

Grönsakshallen uppger att de ställer krav på leverantörer för att minska mängden förpackningar och förändra förpackningarna. Bland annat kommer nu sparrisen och krassen packad i papper istället för plast, vid ompackning av cocktailtomater på anläggningen används papper istället för plast. En annan planerad åtgärd är att all svart plast ska bytas ut, eftersom svart plast inte kan materialåtervinnas.

Grönsakshallen har även minskat användningen av sträckfilm på utgående transportburar med ca 10%, och har jobbat särskilt med medvetenheten hos personalen.

## **Buller**

Kavli har, för att dämpa buller till närliggande bostäder, uppfört en skärm vid lastkaj.

Nya Carnegiebryggeriet har sökt bygglov för att skärma av sin lastkaj för att minska buller till närliggande bostäder.

## **Strategiskt arbete**

Kungsholmens kött har en policy för resor som bl. a innebär att flyg ska undvikas om möjligt. Företaget har även infört mål att t ex försäljningen av eko- och KRAV-varor ska öka med 100%.

Sorunda Grönsakshallen, Fiskeriet och Fällmans kött har upprättat ett gemensamt hållbarhetsprogram med policys och mål för verksamheterna. Hållbarhetsprogrammet innehåller mål för bl. a miljömärkta varor, energianvändning och val av plast.

Olle Nybergs chark har arbetat med hållbarhetsmål. Målen omfattar bland annat andel förnybar energi, minskat matsvinn, återvinning av spillplast, tunnare förpackningsplast samt bättre källsortering. De har även satt upp nyckeltal för vattenanvändning

## Övriga noteringar

Andra faktorer utanför livsmedelsindustrin påverkar företagens möjligheter till förbättringar.

- Det saknas ett insamlingssystem för frigolit.
- Producentansvarets insamlingssystem för förpackningar från företag är otillräcklig och den kostnadsfria servicen är begränsad.
- Återvinningsindustrin vill i dagsläget inte ta emot plast med blodrester.
- Alla kunder vill inte använda returbackar.
- Förpackningsmaterial behöver fortsätta utvecklas för att få fram fler material som både uppfyller krav på livsmedelssäkerhet och är återvinningsbara.
- Årsta partihallar är värdefullt för en transporteffektiv livsmedelsförsörjning av Stockholm. Nedskräpningsproblematiken i området är allvarlig när man ser till livsmedelssäkerhet och även ur brandrisksynpunkt är det angeläget att Staden agerar för att genomföra en förändring av området. Det projekt som drivs via Stockholm Business Region bör prioriteras.



Miljöförvaltningen har uppmärksammat att användande av sura städkemikalier kan riskera att fräta på avloppsledningar. Frågan kommer att följas upp hos större anläggningar.



Godkänd förvaring av rengöringskemikalier hos Gudruns

## Kommande tillsyn

År 2021 planeras i enlighet med tillsynsplanen tillsyn mot 18 livsmedelsindustrier där förvaltningen fortsatt verkar för en god egenkontroll hos företagen och särskilt:

- effektivare energianvändning och transporter,
- utformning av egenkontroll för spillvatten från tillståndspliktig livsmedelsindustri,
- utökad granskning av köldmediehantering i enlighet med förvaltningens tillsynsplan och
- fortsatt arbete med företagens val av plastförpackningar

Nytt 2021 är en närmare kontroll över köldmedierapporteringarna. Det är angeläget för att hitta anläggningar som riskerar att läcka köldmedier till atmosfären. Livsmedelsindustrierna använder mycket kyla och har generellt stora mängder köldmedia. Företagen lägger ofta ut drift och underhåll på en extern entreprenör och har själv dålig kännedom om anläggningarna och entreprenörens utförande och noggrannhet. Förvaltningen vill göra företagen uppmärksamma på risker för läckage och på de köldmedier som är så skadliga att de ska fasas ut. En dialog förs med köldmedietillsynen på avdelningen för hälsoskydd.

Med hänsyn till företagens hårda hygieniska krav och besöksbegränsningarna till följd av Covid-19 kommer många av de årliga tillsynsbesöken hos livsmedelsindustrierna även 2021 genomföras som digitala möten.