



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Miljötillsyn 2009 - livsmedelsbranschen

En rapport från Miljöförvaltningen
Maria Oldén

November 2009

www.stockholm.se/miljoforvaltningen

SAMMANFATTNING

I miljöförvaltningens miljötillsynsregister finns för närvarande 18 livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad. Av dessa är 16 anmälningsskyldiga och två är U-verksamheter som inte är anmälningsskyldiga. Flest anläggningar är klassade som styckningsanläggningar och störst andel ligger på Slakthusområdet.

Gemensamt för verksamheterna i livsmedelsbranschen är att de har miljöpåverkan genom exempelvis utsläpp till vatten och luft, buller, energiförbrukning, transporter, avfall och kemikalieanvändning. Dessa störningar uppkommer i större eller mindre omfattning i de olika verksamheterna.

Årets tillsyn har fokuserat på att ge en översiktlig bild av läget i branschen. Detta har gjorts med hjälp av tillsynsbesök och en checklista med frågor kring samtliga aktiviteter där miljöpåverkan från verksamheterna kan förväntas. Under 2009 har 13 livsmedelsindustrier fått ett tillsynsbesök och områden som bör prioriteras i den kommande tillsynen har identifierats. Miljöförvaltningen har påpekat brister i kemikalieförteckningen i flera fall, förvaring av kemikalier eller spillolja i två fall och underlåten köldmedierapportering i ett fall.

En slutsats av årets tillsyn är att det finns ett behov att uppmärksamma energifrågan hos livsmedelsindustrierna. En mindre andel av verksamheterna har kommit en bit i arbetet genom att till exempel ha utfört en energikartläggning. Det behövs också ett fortsatt arbete med att förbättra verksamheternas egenkontroll vad gäller miljöfrågor. Verksamheterna har ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet, enligt krav i livsmedelslagstiftningen, vilket innebär att man är bekant med systematiken – något som borde förenkla egenkontrollen för miljöfrågor. Även på kemikalieområdet bör en fördjupning göras i den fortsatta tillsynen.

1 BAKGRUND OCH SYFTE

I miljöförvaltningens miljötillsynsregister finns f.n. 18 livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad, se tabell1. Av dessa är 16 anmälningspliktiga verksamheter och två är så kallade U-verksamheter som inte är anmälningspliktiga. Verksamheterna består av anläggningar för styckning, charktillverkning/rökning, konfektyrtillverkning, beredning av rotfrukter och framställning av produkter med mjölk eller med fetter/oljor. Störst andel av verksamheterna behandlar animaliska råvaror och de flesta ligger på Slakthusområdet.

För livsmedelsbranschen gäller att miljöpåverkan ligger i att verksamheterna bidrar till exempelvis utsläpp till vatten och luft, buller, energiförbrukning, transporter, avfall och kemikalieanvändning. Störningarna förekommer i större eller mindre omfattning i de olika verksamheterna.

Informationen om verksamheterna har varit ofullständig då branschen har varit något nedprioriterad i tillsynen av miljöfarliga verksamheter och bl.a. drabbats av många handläggningar. Därför har årets tillsyn fokuserat på att ge en översiktlig bild av branschen. En checklista har tagits fram där frågor som rör t.ex. kemikaliehantering, köldmedier, energianvändning, avfall, transporter och egenkontroll tagits upp. Inför varje besök har checklistan skickats ut så att verksamhetsutövarna kunnat förbereda sig på frågorna, se bilaga 1. Under 2009 har 13 livsmedelsindustrier fått ett tillsynsbesök. På grund av resursbrist besöktes inte verksamheter som fick tillsynsbesök 2008. Enligt tillsynsplaneringen för branschen ska de flesta verksamheter besökas årligen men verksamheter som har en lägre årlig avgift ska besökas vartannat år. Nästa år planeras återigen att 13 av verksamheterna besöks.

Livsmedelsverksamheterna är vana att få tillsynsbesök från livsmedelskontrollen och ibland har verksamhetsutövarna ställt sig undrande till varför ytterligare en inspektör vill komma och inspektera. Det har därför varit viktigt att förklara att det är olika lagar som styr tillsynen. Miljöförvaltningen ska se över möjligheter till samarbete mellan tillsynen enligt miljöbalken och livsmedelslagstiftningen.

2 RESULTAT OCH DISKUSSION

I det följande avsnittet redovisas en sammanfattning av iakttagelserna vid årets tillsynsbesök. I tabell 1 på sidan 9 kan utläsas vilka brister som påpekats av miljöförvaltningen under 2009.

2.1 Miljöpåverkan

2.1.1 Utsläpp till vatten och luft

Från verksamheterna sker utsläpp till avloppsvatten av organiskt restmaterial från produktionen samt skurvatten med städkemikalier. En av verksamheterna redovisar årligen resultat från provtagning av avloppsvatten till Stockholm Vatten. Verksamheterna som hanterar animaliska råvaror/produkter eller fetter/oljor har enligt uppgift fettavskiljare installerade för att inte avloppsnätet ska belastas med fett.

Utsläppen till luft är t.ex. rök från rökerier med spåneldning, ånga, lukt samt utsläpp från transporter.

2.1.2 Kemikalier

För livsmedelsindustrier består de kemikalier som används främst av städ-kemikalier. I många fall handlar det om stora mängder eftersom kraven på renlighet och hygien är höga för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Det har ofta kommit upp att man inte kan välja ”alltför” miljövänliga alternativ eftersom städningen måste fungera ur hygienaspekten.

Det finns även verksamheter som använder stora mängder kemikalier i sin produktion. Exempel på sådana kemikalier är t.ex. smakaromer, syror och lut. Smakaromer levereras oftast starkt koncentrerade och är ofta farliga för hälsa och miljö, t.ex. frätande eller farliga för vattenlevande organismer. Syror och lut kan påverka avloppsvattnets pH och därmed reningsverkens biologiska steg.

I årets tillsyn har inte någon närmare kontroll gjorts av de kemikalier som faktiskt används. Däremot har förvaringen kontrollerats samt om det finns säkerhetsdata-blad och kemikalieförteckning. Det är främst i kemikalieförteckningarna det har funnits brister men också i förvaring. En verksamhet, Atria Chark & Deli AB, hade inga avvikelser på kemikalieområdet. Både egen städning och inhyrd städning förekommer. Verksamheter som har egen städning har generellt större insyn i vilka städkemikalier som används och i vilken omfattning.

2.1.3 Energi

Det är stora skillnader mellan verksamheterna i hur man arbetar med energifrågor. Ett fåtal av de i år besökta verksamheterna har gjort en energikartläggning på hela eller delar av verksamheten. De som anses ha kommit längst på energiområdet är

Aromatic AB, Atria Chark & Deli AB, Kavli, Konfektyrfabriken Aroma AB och Olle Nyberg Chark. Olle Nyberg Chark är också med i Klimatpakten – staden och näringslivet i samverkan för klimatet. För verksamheterna som har gjort en kartläggning har kartläggningen visat att det finns energibesparande åtgärder att göra. Få åtgärder har genomförts men kunskapen finns hos verksamheterna.

Flertalet verksamheter hyr sin anläggning och betalar sin elräkning till hyresvärden. Dessa verksamheter har ofta uttalat att de känner att de inte kan påverka förbrukningen. För Slakthusområdet gäller att fastighetskontoret äger de flesta byggnaderna och där skulle miljöförvaltningen, med hjälp av Energicentrum, kunna öppna en dialog med hyresvärden.

2.1.4 Transporter

I branschen finns behov av många dagliga transporter och främst handlar det om lastbilstransporter, som ger upphov till utsläpp av föroreningar, buller och energiförbrukning. Antalet transporter varierar mellan ca 15 och 100 per vecka hos de besökta verksamheterna. Det finns verksamheter som har lager placerade långt ifrån själva verksamheten och vissa varor åker således fram och tillbaka från Stockholm. De flesta verksamheter har inga egna bilar.

2.1.5 Avfall

Alla verksamheter är med i REPA-registret och uppfyller därigenom kraven på producentansvar för förpackningar. På ett antal verksamheter har man övergått till returpallssystem. I ett fall skickas en organisk restprodukt till biogasproduktion på Henriksdals reningsverk men i övrigt sorteras livsmedelsrester som brännbart.

Farligt avfall som uppkommer är t.ex. lysrör, glödlampor och kemikalierester. Ingen av verksamheterna transporterar enligt uppgift farligt avfall själv.

2.1.6 Egenkontroll

För anmälningspliktiga verksamheter finns krav på egenkontroll i egenkontrollförfordningen. Detta innebär bl.a. att det ska finnas en ansvarsfördelning för miljöfrågor, att verksamheten kontinuerligt ska riskbedömas ur miljösynpunkt och att det ska finnas en aktuell kemikalieförteckning.

Det finns en del brister i egenkontrollen bland de besökta verksamheterna. De vanligaste bristerna är:

- ansvarsfördelning ej dokumenterad
- rutiner för kontroll m.m. ej dokumenterade
- riskbedömning ej gjord eller ej dokumenterad
- ingen eller ofullständig kemikalieförteckning

Hos Atria Chark & Deli AB och K. Lagerstöm Företagen anses egenkontrollen på miljöområdet vara fullgod.

2.2 Slakthusområdet

Elva av verksamheterna finns på Slakthusområdet och hyr sina lokaler av fastighetskontoret, som också försörjer verksamheterna med kyla, värme, el och tömning av fettavskiljare. På området finns också en avfallsstation där källsorterat material och farligt avfall kan lämnas. Stationen kan användas av verksamheter på området mot betalning och verkar användas av samtliga verksamheter som besökts i år.

För transporter inom Slakthusområdet gäller att lastbilarna lämnar och hämtar varor på flera verksamheter, det vill säga att samma lastbil gör många stopp på området. Den totala summan av transporter är därför inte lika stor som summan av alla transporter hos varje verksamhet. Närheten till andra verksamheter gör att transporter kan samordnas och att lastbilarna inte behöver gå lätt lastade.

Det eventuella kommande bygget av en ny arena i området och de tilltänkta förändringarna av Slakthusområdet som ska göra området mer besökvänligt för allmänheten har medfört att en verksamhet som besökts i år inte fått förlängt hyresavtal utan har fått flytta till andra lokaler. Möjligen kan fler verksamheter drabbas av detta.

2.3 Miljöarbete

Det är stora skillnader i hur långt verksamheterna kommit i sitt miljöarbete. Det finns ett fåtal verksamheter som har certifierat sig enligt något miljöledningssystem. Däremot är det många som är certifierade enligt något kvalitetsledningssystem och flertalet har ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet. Miljöfrågor har i många fall inte känts aktuella att arbeta med enligt vissa verksamheter eftersom de har svårigheter att se livsmedelsproduktion som en miljöfarlig verksamhet.

2.4 Klassning enligt FMH-bilagan och taxa

En fråga som uppkommit under året gäller vad som räknas till "Rökeri". Det finns ett antal rökerier som övergått helt eller delvis ifrån flisrökning till så kallad vätskerökning. Vid vätskerökning sker ingen eldning av spån utan produkten sprayas i kokskåp med en vätska som innehåller rökarom. Denna metod ger alltså mindre utsläpp till luft medan utsläppen till vatten ökar. Då stadens taxa endast omfattar de verksamheter som faktiskt fanns inklassade vid senaste taxeöversynen kan omklassning inte ske av t.ex. rökerier. Motsvarande problem gällande inklassning, att taxan inte omfattar aktuell klassning, har också noterats för andra verksamheter i branschen. Övergångsvis kan detta lösas genom att tillsynen timdebiteras men i kommande taxeöversyn bör frågan uppmärksammas.

3 SLUTSATS

Genom årets tillsyn har miljöförvaltningen ökat sin kunskap om verksamheterna och områden som bör prioriteras har identifierats. Det har framkommit att det finns ett behov att uppmärksamma energifrågan hos livsmedelsindustrierna i Stockholm. Fem av de besökta verksamheterna har kommit en bit i arbetet genom att t.ex. ha utfört en energikartläggning på hela eller delar av verksamheten. För dessa verksamheter återstår i stor utsträckning att genomföra åtgärder för att minska sin förbrukning. Men för majoriteten av verksamheterna gäller att de saknar kunskap om energiförbrukningen i sin verksamhet. Eftersom energiåtgärder oftast är ekonomiskt fördelaktiga borde miljöpåverkan i denna del kunna påverkas, t.ex. med hjälp av Energicentrum. En av verksamheterna deltar i Klimatpakten och kanske kan positiva exempel användas därifrån.

Det behövs också ett fortsatt arbete med att förbättra verksamheternas egenkontroll på miljöområdet. I dagsläget arbetar verksamheterna enligt ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet vilket borde vara till hjälp i förbättringen av egenkontrollen för miljöfrågor. Även på kemikalieområdet bör en fördjupning göras genom att t.ex. se över vilka kemikalier som används i produktionen och för städning.

Miljötillsyn 2009 - livsmedelsbranschen

Slutsats

Tabell 1. Lista över verksamheter och påpekade brister 2009.

| Verksamhet | | Insp 2008 | Insp 2009 | Slakthus- området | Miljöförvaltningen har 2009 påpekat brister i: |
|-----------------------------------|---|----------------------|----------------------|------------------------------|--|
| Olle Nyberg Chark AB | C | | X | X | Köldmedierapporteringen till miljöförvaltningen |
| Mårtenssons Partiaffär (nr 417) | C | | X | X | Kemikalieförteckning saknas och säkerhetsdatablad ev. inaktuella |
| K. Lagerström Företagen AB | C | | X | X | Förvaringen av kemikalier |
| KA Kött AB | C | | X | X | Kemikalieförteckning och säkerhetsdatablad saknas delvis |
| Kmk Kött | C | X | | X | |
| Mårtenssons Partiaffär (Nr. 481) | C | | X | X | Kemikalieförteckning saknas och säkerhetsdatablad ev. inaktuella |
| Servicestyckarna i Johanneshov | C | | X | X | Kemikalieförteckning och säkerhetsdatablad saknas |
| Söders Kött & Fläsk AB | C | | | X | |
| T-g:s Kött i Parti AB | C | X | | X | |
| Engvall & Aug.falk Nya Charkuteri | C | | X | X | Kemikalieförteckning ej komplett |
| Fruängens Kött & Fläsk | C | X | | X | |
| Bromma Charkuterifabrik HB | C | | X | | Kemikalieförteckning saknas |
| Atria Chark o Deli AB | C | | X | | |
| Kavli | C | | X | | Förvaringen av spillolja |
| Konfektyrfabriken Aroma AB | C | | X | | Kemikalieförteckning ej komplett |
| Foodmark Sweden AB *) | C | | | | |
| Johanneshovs Potatis AB | U | | X | | Kemikalieförteckning saknas och säkerhetsdatablad ev. inaktuella |
| Aromatic | U | | X | | |

*) Anmälan av verksamheten har behandlats under året.

Miljötillsyn 2009 - livsmedelsbranschen

Slutsats

Bilaga 1 Checklista för tillsynsbesök 2009.

Företag
Adress
Fastighet

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
från:

ja, aktuella

nej/inaktuella

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:

Låst utrymme

Golvbrunn

Invallning

Vädskyddat

Klassning

ja

nej

Märkning

ja

nej

Miljötillsyn 2009 - livsmedelsbranschen

Slutsats

Transportdokument ja nej

Anmälan egen transport ja nej

Kvicksilver i mätinstrument? ja nej

Avfall

Producentansvar, i REPA-registret ja nej

Sortering: Trä Plast Metall Glas Brännbart Deponi

Återvinning/återanvändning:

Cisterner

Återkommande kontroll

Påkörningsskydd Invallning Anmält nya cisterner

Köldmedier

Köldmedier, typ och mängd:

Återkommande kontroll rapportkrav > 3kg > 10kg

Buller

Klagomål/åtgärder?

Energianvändning

I processer, kWh/år:
kWh/år:

I stödprocesser (kyla, värme, ventilation),

Vad drar mest energi?

Transporter

Egna fordon, st:

Miljöbil, st:

Egenkontroll

1. Vem har ansvar för miljöfrågor? Ska finnas dokumenterat.
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?
4. Kemikalielista – namn, förbrukad mängd, farlighet
5. Meddela miljöförvaltningen vid olyckor!