

Miljøtilsynsskema

Cocio Chokolademælk A/S

Sagsnr.MIS-25/000115

Øresundsvej 15, 6715 Esbjerg N

Oplysninger der offentliggøres:

Navn	Cocio Chokolademælk A/S
Adresse	Øresundsvej 15, 6715 Esbjerg N
CVR nummer	35712011
Dato for miljøtilsyn	19. juni 2025
Baggrunden for miljøtilsynet	Basis miljøtilsyn
Virksomhedens karakter	Optaget som type F 53, jf. Brugerbetalingsbekendtgørelsen: F 53. Virksomheder for behandling og forarbejdning af mælk eller flydende mælkefraktioner, når den modtagne mængde mælkebaseret råvare er på mindre end 200 tons pr. dag i gennemsnit på årsbasis. Eksempelvis mejerier og virksomheder for fremstilling af smør og smørblandingsprodukter. Virksomheder for fremstilling af ost og tømælk, når den modtagne mængde mælkebaseret råvare er på mindre end eller lig med 100 tons pr. dag i gennemsnit på årsbasis.
Hvad der er ført miljøtilsyn med	Basistilsyn. Tilsynet er gennemført som et samlet tilsyn, dvs. en gennemgang af virksomhedens samlede miljøforhold.
Er der konstateret jordforurening	Der blev ikke ved tilsynet konstateret jordforurening. Der blev ikke gennemført egentlige jordforureningsundersøgelser
Er der meddelt påbud, forbud eller indskærpelser til virksomheden	Nej
Konklusion på eventuelle egenkontrolindberetninger	Krav om indberetning af egenkontrol vedr, processpildevand.

Eventuelt

Særlige forhold til drøftelse eller opfølgning siden sidste tilsyn	Generel opfølgning på miljømæssige forhold er foretaget.
Gennemførte forbedringer eller ændringer siden sidste tilsyn	A. Virksomheden har i 2024/25 udvidet produktionskapaciteten af kolde kaffeprodukter i glasflasker.

	B. Virksomheden har installeret en ventil i regnvandsdræn/afløb, så spild ved uheld kan opsamles og stoppes inden det løber ud i Din Forsynings regnvandskloak. C. Der er udført opsamlingsløsning for opsamling af evt. spild i regnvandsledning før det når Kvaglund Bæk. D. Stor container til farligt affald. Fungerer som sorteringsrum til farligt affald. Er etableret. E. Nyt styringssystem på pH justering i spildevandet. Virksomheden arbejder fortsat med at optimere processen. F. COD måles hver dag, der er produktion (Krav fra Arla). G. Virksomheden har gribekort (del af beredskabsplan) med procedurer for spild og uheld. Gribekortene er tilgængelige i produktionslokalerne. H. Kemiopbevaring sker i aflåst rum/skab. Virksomheden har et system, hvor kemikalier der reagerer med hinanden ikke står opbevaret sammen. Virksomhedens personale der arbejder med kemikalierne har været på kursus i hvordan de skal håndteres.
Påtænkte fremtidige ændringer eller udvidelser som kan have betydning for miljøforhold	
Øvrige forhold og bemærkninger	Nej