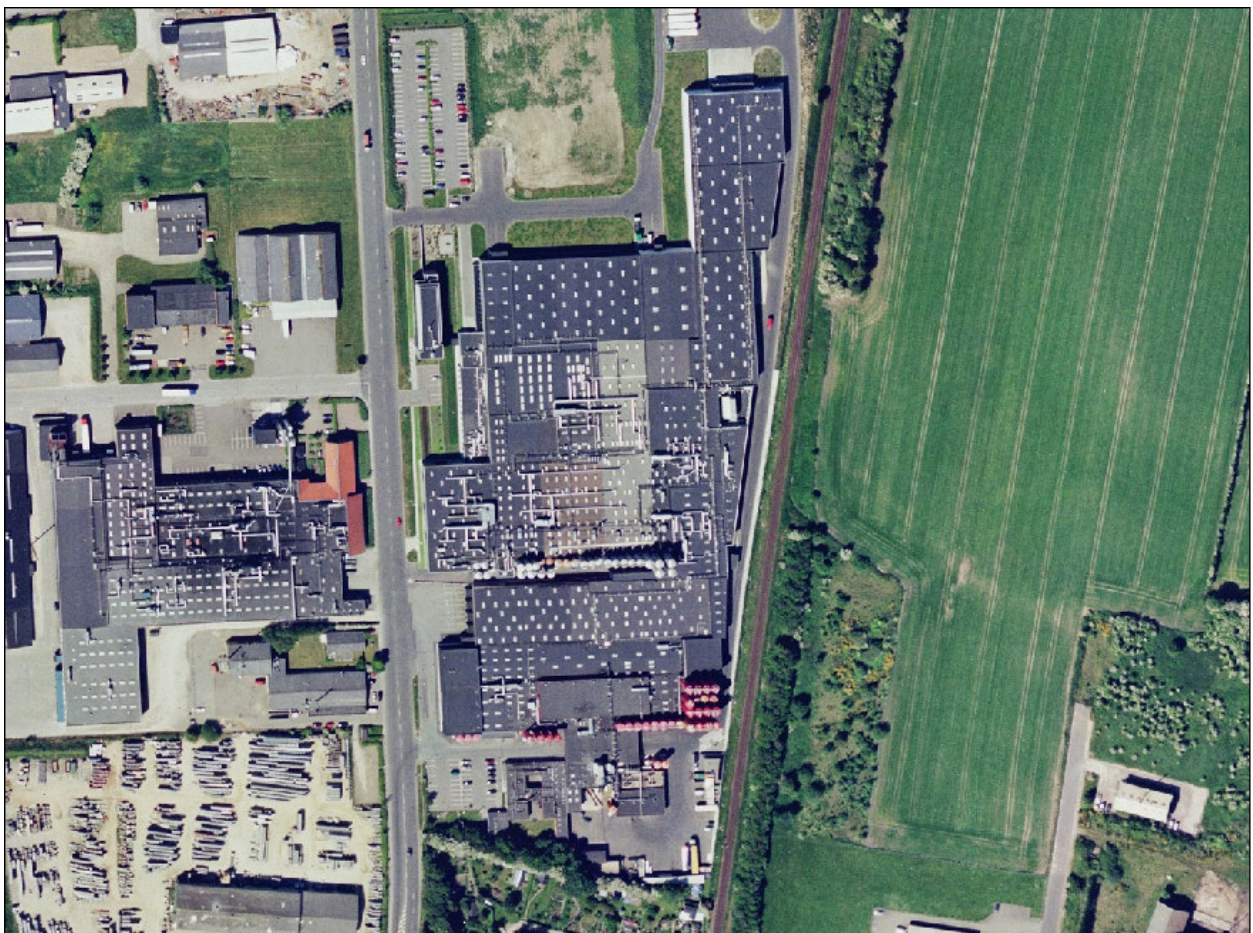


MILJØGODKENDELSE



For:

Arla Foods Amba Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost

Hjermvej 24 – 28, 7500 Holstebro

Matrikel nr.: 10 M, Måbjerg, Holstebro Jorder

CVR-nummer: 25313763

P-nummer: Holstebro Mejeri: 1003024704

Holstebro Flødeost: 1003024510

Listepunkt nummer: F105

Virksomheder for behandling og forarbejdning af mælk eller flydende mælkefraktioner, når den modtagne mængde mælkebaseret råvare er på mere end 200 tons pr. dag i gennemsnit på årsbasis. Eksempelvis mejerier og virksomheder for fremstilling af ost, tørmælk, smør og smørblandingsprodukter.

Godkendelsen omfatter:

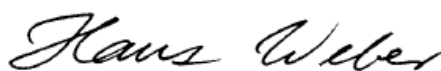
Nærværende godkendelse er en fælles miljøgodkendelse for Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost. Godkendelsen omfatter den nuværende produktion samt produktionsmæssige såvel som bygningsmæssige udvidelser. Godkendelsen erstatter Miljøgodkendelse, Arla Foods Holstebro Mejeri af 16. juni 2003 samt Miljøgodkendelse, Arla Foods Holstebro Flødeost af 2. februar 2004.

Dato: 22. januar 2008

Godkendt:



Benedikte Vandsø Christensen
Biolog



Hans Weber
Kemiingeniør

Annonceres den 30. januar 2008

Klagefristen udløber den 27. februar 2008

Søgsmålsfristen udløber den 30. juli 2008

Retsbeskyttelsen udløber den 2. februar 2012 for vilkår mærket med ● og den 22. januar 2016 for de øvrige vilkår. Der er ingen retsbeskyttelse på vilkår vedrørende egenkontrol.

1. INDLEDNING

*De to selvstændigt eksisterende mejerier, Arla Foods Holstebro Mejeri, Hjermvej 24 – 26, 7500 Holstebro og Arla Foods Holstebro Flødeost, Hjermvej 28, 7500 Holstebro, har den 13. april 2007 søgt om at få en fælles miljøgodkendelse i forbindelse med at en udvidelse af produktio-
nen samt lagerfaciliteter. Dette skyldes, at der er en betydelig fælles drift af de to mejerier.*

*Arla Foods søger om, at øge produktionen af smør og blandingsprodukter samt produktionen af flødeost. I 2006 anslås den producerede mængde smør og blandingsprodukter samt flødeost til hhv. 96.000 tons/år og 46.000 tons/ år. Det planlægges at produktionen af smør og blandings-
produkter samt flødeost gradvist forøges til hhv. 140.000 tons/år og 100.000 tons/år i 2020. Samtidig søges om godkendelse til at opføre et kølelager samt containerbygning i tilknytning til det eksisterende byggeri.*

*I forbindelse med at planlægningen af produktionsudvidelsen har Arla Foods fået DELTA Aku-
stik og Elektronik til at beregne støjen fra den samlede virksomhed baseret på den forventede drift i 2020. Beregningen viser at virksomheden ikke vil kunne overholde de vejledende græn-
seværdier for støj ved Måbjergvej 40 NV for Holstebro Flødeost og ved kolonihaverne S for Holstebro Mejeri. DELTA redegør imidlertid for, at det vil være muligt at nå de vejledende støj-
grænser ved at gennemføre støjdemping af udvalgte støjkluder, udskifte det eksisterende is-
vandsanlæg på Holstebro Mejeri med et mere støjsvagt køle- og kompressor anlæg, anlæggelse af en 3,5 m høj støjvold vest for Holstebro Flødeost samt etablering af en 2 - 3 m høj støjskærm mod kolonihaverne syd for Holstebro Mejeri.*

*Virksomheden har derfor udarbejdet en handlingsplan for løsning af støjproblemet. Handlings-
planen iværksættes allerede fra 2007 og skal være gennemført inden den 31. december 2009.*

*I forbindelse med drift af virksomheden er der i høj grad sat fokus på at minimere virksomhe-
dens påvirkning af det omgivende miljø. Virksomheden har implementeret miljøledelsessystem,
ISO14001, hvilket betyder, at der systematisk arbejdes med miljøforbedringer dels ved at defi-
nere forbedringsmål og dels ved at minimere risiko for driftsforstyrrelser der kan have indflydel-
se på emissioner fra virksomheden.*

*Virksomheden fortager løbende optimering af produktions- og rengøringsprocesserne, således
at der løbende kan ske besparelser på energi og vandforbruget, dog relativt i forhold til den
øgede produktion. Rengøringsmidler substitueres med mere miljøvenlige, når der er mulighed
for dette. Optimering af rengøringsprocesserne medfører endvidere, at mængden af spildevand,
der ledes til kommunalt rensningsanlæg kan formindskes.*

*Det er Miljøcenter Århus vurdering, at Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost, ved den planlag-
te udvidelse, kan drives uden væsentlige gener for det omkringliggende miljø, når driften sker i
overensstemmelse med miljøgodkendelsen.*

*Denne godkendelse omfatter dels en sammenskrivning af Miljøgodkendelse af 16. juni 2003 for
Holstebro Mejeri og Miljøgodkendelse af 2. februar 2004 for Holstebro Flødeost, dels en god-
kendelse af udvidelse. Retsbeskyttelsen på vilkår omfattet af de nævnte miljøgodkendelser ud-
løber den 2. februar 2012 (markeret med ●). De vilkår, der beskriver udvidelsen, er omfattet af
en retsbeskyttelse på 8 år. Bemærk at der ikke er retsbeskyttelse på vilkår vedrørende egen-
kontrol.*

Godkendelsen erstatter følgende, tidligere meddelte godkendelser:

- *Miljøgodkendelse af 16. juni 2003, Arla Foods Holstebro Mejeri*
- *Miljøgodkendelse af 2. februar 2004, Arla Foods Holstebro Flødeost*

2. AFGØRELSE OG VILKÅR

På grundlag af oplysningerne i afsnit 3 godkender Miljøcenter Århus hermed, at produktionen af smør og blandingsprodukter øges til 140.000 tons/år og flødeostproduktionen øges til 100.000 tons/år. Samtidig gives godkendelse til opførelse af et kølelager samt containerbygning i tilknytning til det eksisterende byggeri.

Nærværende godkendelse omfatter såvel den eksisterende produktion, samt den forventede udvidelse af produktionen.

Miljøgodkendelsen meddeles i henhold til § 33, stk. 1, i miljøbeskyttelsesloven.

Godkendelsen gives på følgende vilkår.

2.1 Vilkår for miljøgodkendelsen

Generelle forhold

- A1 Godkendelsen bortfalder i det omfang den ikke er bygnings- og anlægsmæssigt udnyttet inden udgangen af regnskabsåret 2012.
- A2 Et eksemplar af godkendelsen skal til enhver tid være tilgængeligt på virksomheden. Driftspersonalet skal være orienteret om godkendelsens indhold.
- A3 Tilsynsmyndigheden skal straks orienteres om følgende forhold:
- Ejerskifte af virksomhed og/eller ejendom.
 - Hel eller delvis udskiftning af driftsherre.
 - Indstilling af driften for en længere periode.
- Orienteringen skal være skriftlig og fremsendes, før ændringen indtræder.

Indretning og drift

Produktion

- B1 Den årlige produktion må maksimalt være:

Smør og blandingsprodukter:	140.000 tons/år
Flødeost:	100.000 tons/år

Oplag

- B2 Virksomhedens råvarer og hjælpestoffer skal opbevares på en sådan måde, at der ikke kan ske direkte afledning til det offentlige kloaksystem, jord og grundvand.

Arealer, hvor der tankes køretøjer, skal have tæt belægning som hælder mod et afløb, som er tilsluttet et tæt afløbssystem. Vandet skal bortskaffes efter kommunens anvis-

ninger. Der må ikke ske afløb til jorden. Påfyldningspistol for motorbrændstof skal være med automatisk stopfunktion.

Luftforurening

Afkasthøjder og luftmængder

C1 Afkasthøjder og luftmængder i afkast skal overholde de værdier, der er anført her:

Afkast fra	Min. afkasthøjde (m)	Max. luftmængde (Nm ³ /time, tør 0 C)
Kedelanlæg, kedel 1	21	5.012
Kedelanlæg, kedel 2	21	5.514

Afkasthøjder måles over terræn.

Emissionsgrænser

●C2 Emissionen af stofferne må ikke overskride de anførte grænseværdier, målt som time-middelværdier.

Afkast fra	Stof	Emissionsgrænse (enhed)
Kedelanlæg	NOx	65 mg/Nm ³ tør røggas ved 10 % O ₂
	CO	75 mg/Nm ³ tør røggas ved 10 % O ₂

En emissionsgrænse udtrykker det maksimalt tilladte indhold af stoffet i den luft, virksomheden udsender gennem et afkast. Referencetilstand (0 °C, 101,3 kPa, tør gas).

Kontrol af luftforurening

C3 Virksomheden, skal på forlangende fra tilsynsmyndigheden gennem målinger, dokumentere, at grænseværdierne i vilkår C2 er overholdt.

Dokumentationen skal inden 1 måned efter at målingerne er gennemført, sendes til tilsynsmyndigheden sammen med oplysninger om driftsforholdene under målingen. Dokumentationen skal fremsendes digitalt.

Kontroltype og overholdelse af grænseværdi

Målingerne skal foretages som præstationsmålinger.

Der skal foretages 3 målinger af mindst 1 times varighed. Målingerne kan foretages samme dag, men med mindst ½ time mellem hver prøve.

Emissionsgrænsen anses for overholdt, når det aritmetiske gennemsnit af de 3 målinger er mindre end eller lig med grænseværdien.

Krav til luftmåling

Måling skal foretages, når virksomheden er i fuld drift eller efter anden aftale med tilsynsmyndigheden.

Dokumentationen skal udføres af et målefirma, som er akkrediteret til at udføre de konkrete luftkontrolmålinger. Ved analyserne skal benyttes følgende analysemetoder:

Stof	Analysemetode
NO _x	DS/EN 14792 (MEL-03)
CO	DS/EN 14789 (MEL 06)

Dog kan andre analysemetoder benyttes, såfremt tilsynsmyndigheden har accepteret dette. Detektionsgrænserne for analyserne må højst være 10 % af grænseværdierne.

Generelle krav til kvalitet i emissionsmålinger, jf. metodeblade MEL-22, skal være overholdt.

Hvis vilkårene er overholdt, kan der kun kræves én årlig dokumentation. Udgifterne hertil afholdes af virksomheden.

Lugt

Lugtgrænse

- D1 Virksomheden må ikke give anledning til et lugtbidrag på mere end 5 LE/m³ til boligområder og 10 LE/m³ til øvrige områder, beregnet som maksimal 99 % fraktil ved 1 minuts midlingstid.

Kontrol af lugt

- D2 Tilsynsmyndigheden kan bestemme, at virksomheden ved målinger skal dokumentere, at vilkår D1 for lugt er overholdt.

Dokumentationen skal senest 3 måneder efter, at kravet er fremsat, tilsendes tilsynsmyndigheden sammen med oplysninger om driftsforholdene under målingen.

Krav til lugtmåling og overholdelse af grænseværdi

Målingen skal udføres af et målefirma, som er akkrediteret til prøveudtagning og analyse af lugt.

Måling og analyse skal udføres i overensstemmelse med principperne i Metodeblad MEL-13, Bestemmelse af koncentrationen af lugt i strømmende gas, fra Miljøstyrelsens referencelaboratorium.

Prøverne skal udtages, når virksomheden er i fuld drift eller efter anden aftale med tilsynsmyndigheden. Der skal udtages mindst 3 lugtprøver, samme dag og med mindst ½ times mellemrum.

Beregningerne af lugtbidraget i omgivelserne skal udføres med OML-metoden. Resultaterne skal være korrigeret for følsomhedsfaktor.

Er den relative standardafvigelse på måleresultaterne mindre end 50 %, skal beregnin-

ger på lugt foretages ved anvendelse af det geometriske gennemsnit af de 3 enkeltmålinger.

Såfremt den relative standardafvigelse på måleresultaterne overskrider 50 %, skal der:

- enten foretages et fornyet antal målinger, indtil standardafvigelsen er mindre end 50 %, eller
- udføres beregninger på baggrund af det geometriske gennemsnit af måleseriens 2 højeste lugtemissioner.

Lugtgrænsen anses for overholdt, når den højeste 99 % fraktil er mindre end eller lig med grænseværdien.

Kontrol af lugtkravet skal gentages, når tilsynsmyndigheden finder det påkrævet. Hvis grænseværdien for lugt er overholdt, kan der kun kræves én årlig måling og beregning. Udgifterne afholdes af virksomheden.

Støj

Støjgrænser

- F1 Virksomhedens samlede bidrag til det ækvivalente korrigerede støjniveau i virksomhedens skel må ikke overskride 60 dB(A).
- F2 Driften af virksomheden må ikke medføre, at virksomhedens samlede bidrag til støjbelastningen i naboområderne overstiger nedenstående grænseværdier. De angivne værdier for støjbelastningen er de ækvivalente, korrigerede lyd niveauer i dB(A).

Punkt 1.	Blandet bolig/erhverv. Måbjerg Skolevej 40
Punkt 2.	Erhvervsområde, NV for HFO
Punkt 3.	Erhvervsområde, NV for HFO
Punkt 4.	Erhvervsområde, V for HM
Punkt 5.	Kolonihaveområde, S for HM

	Kl.	Punkt 1. dB(A)	Punkt 2. dB(A)	Punkt 3. dB(A)	Punkt 4. dB(A)	Punkt 5. dB(A)
Mandag-fredag	06-18	55	60	60	60	50
Lørdag	06-14	55	60	60	60	50
Lørdag	14-18	45	60	60	60	45
Søn- & helligdage	06-18	45	60	60	60	45
Alle dage	18-22	45	60	60	60	45
Alle dage	22-06	40	60	60	60	40
Spidsværdi	22-06	-	-			55

- F3 Nedenstående handlingsplan for dæmpning af kilder til støj skal være gennemført senest med den frist der er angivet i handlingsplanen.

Handlingsplan for dæmpning af kilder til støj:

Dæmpning af Kilde	Tidsplan
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedelanlæg (kilde A1 og A2). ▪ Røreværker på silotanke kilde 032 og 033 ▪ Anlæg på tag D09, D10, D11, D12, D15, D16 og D38 	2007 – 2009
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nedlæggelse af det eksisterende Isvandsanlæg C1-C4 (kilde nr. 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781), 019 og 015 samt kompressor anlæg (kilde 9, 10, 11, 12 og 36). ▪ Etablering af nyt køle- og kompressor anlæg placeret i tilknytning til det eksisterende køleanlæg (mod jernbane) 	2009
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bygning af skærm med en højde på 2 - 3 meter langs skel mod kolonihave 	2008
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anlæg af 3,5 meter høj vold placeret ved ny intern indkørsel mod Nord for enden af Holstebro Flødeost. For nærmere placering og udstrækning henvises til støjrapport af 19. marts 2007 	2007
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dæmpning af jethætter ved VE-10, VE-13A samt VE-13C 	2008

Kontrol af støj

- F4 Når handlingsplanen for dæmpning af kilder til støj er gennemført, skal der foretages en ny støjmåling. Frist for udarbejdelse af støjmåling er den 1. september 2010.

Definition på overholdte støjgrænser

- F5 Grænseværdien for støj anses for overholdt, hvis målte eller beregnede værdier fratrukket ubestemtheden er mindre end eller lig med grænseværdien. Målingernes og beregningernes samlede ubestemthed fastsættes i overensstemmelse med Miljøstyrelsens vejledninger. Ubestemtheden må ikke være over 3 dB(A).

Affald

Bortskaffelse af affald

- G1 Farligt affald skal opbevares således, at der ved lækage fra den beholder affaldet opbevares i, kan ske opsamling i en spildbakke eller afledning til udligningstank. Opsamlingskapaciteten skal mindst svare til det maksimale indhold i den største beholder som opbevares på arealet. Opbevaringen skal desuden ske på en sådan måde at der ikke kan ske påkørsel af beholderen. Såfremt opbevaringen sker udendørs, skal arealet være overdækket.

- G2 Farligt affald skal afleveres til godkendte modtagere. Affaldet skal afleveres til affaldsmodtager mindst én gang om året, dog således at der ikke på noget tidspunkt opbevares mere end 2000 kg farligt affald på virksomheden.
- G3 Hvis olieaffald og andet farligt affald ikke bortskaffes via kommunal indsamlings- eller afleveringsordning, skal kopi af dispensation fra kommunen indsendes til tilsynsmyndigheden, før affaldet bortskaffes.
- G4 Kvitteringer for bortskaffelse af farligt affald skal opbevares på virksomheden i mindst 5 år, og forevises tilsynsmyndigheden på forlangende.

Driftsforstyrrelser og uheld

- M1 Virksomheden skal sikre at alle relevante medarbejdere er bekendt med, hvordan de skal reagere ved driftsforstyrrelser eller eventuelle uheld, som kan have betydning for påvirkning af det eksterne miljø. Dette kan evt. ske i form af en beredskabsplan eller driftsforskrift, som fortæller hvornår og hvordan, der skal reageres ved uheld, som kan medføre konsekvenser for det eksterne miljø. Det skal af beredskabsplanen eller driftsforskriften fremgå, hvordan relevante medarbejdere holdes orienteret om beredskabet.
- M2 Der skal som minimum være skriftlige procedurer for medarbejdernes reaktioner i følgende situationer:
 - **Spild / lækage af råvarer til jord og kloak.**
 - **Spild / lækage af hjælpestoffer, herunder rengøringsmidler til jord og kloak.**
 - **Spild / lækage af farligt affald.**
 - **Udslip af ammoniak**
- M3 Procedurerne skal indeholde beskrivelser af relevante tiltag med henblik på at "stoppe ulykken/uheldet" og begrænse udbredelsen, samt oplysninger om hvilke interne / eksterne personer og myndigheder, der skal alarmeres og hvordan.

Ophør

- O1 Ved ophør af driften skal der træffes de nødvendige foranstaltninger for at imødegå fremtidig forurening af jord og grundvand og for at bringe stedet tilbage i en miljømæssigt tilfredsstillende tilstand. En redegørelse for disse foranstaltninger skal fremsendes til tilsynsmyndigheden senest 3 måneder, før driften ophører helt eller delvist.

Øvrige bemærkninger

Hændelser, som kræver indsats fra det kommunale beredskab eller politiet, skal straks meldes til politiets alarmcentral på 112.

Ved spild til afløb skal renseanlægget alarmeres.

Virksomheden skal derudover straks underrette tilsynsmyndigheden om eventuelle driftsforstyrrelser eller uheld, som medfører væsentlig forurening eller indebærer fare herfor.

Virksomheden skal være i overensstemmelse med ansøgningen og de fremsendte bilag samt de forudsætninger, som er beskrevet i den miljøtekniske beskrivelse. Endvidere skal ovenfor nævnte vilkår respekteres. Godkendelsen omfatter hele virksomheden.

Virksomheden må ikke ændres bygnings- eller driftsmæssigt, før ændringen er godkendt af Miljøministeriet, Miljøcenter Århus. Tilsynsmyndigheden afgør, om en ændring medfører godkendelsespligt.

Vilkårene i denne godkendelse skal regelmæssigt, og mindst hvert 10. år tages op til revurdering, jf. godkendelsesbekendtgørelsens § 18.

3. MILJØTEKNISK BESKRIVELSE

3.1 Virksomhedens beliggenhed

Arla Foods Amba Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost er beliggende på Hjermvej 24-28, Holstebro. Matr. nr. 10 M, Måbjerg, Holstebro Jorder.

3.1.1 Relationer til fysisk planlægning

Virksomheden er beliggende i Holstebro Kommune, i et område, omfattet af byplanvedtægt 25. Vedtægten angiver områdets anvendelse til erhvervsformål så som industri- og større lagervirksomheder m.v. Den øverste del af området ovenfor bebyggelsen er ikke omfattet af byplanvedtægten. Dette område er således kun omfattet af kommuneplanens lokalplanrammer. Rammerne angiver dette områdes anvendelse, og i øvrigt også resten af området til erhvervsformål som produktions-, lager- værksteds- og transportvirksomhed. Virksomheden grænser op til følgende områder:

- mod syd Kolonihaveområde beliggende i erhvervsområdet
- mod øst DSB's baneterræn
- mod nord ubebygget område/åbent land
- mod vest andre virksomheder indenfor samme erhvervsområde.

3.2 Virksomhedens etablering

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost er to selvstændige eksisterende mejerier, der er opstartet i henholdsvis 1975 og 1979.

Arla Foods Amba søger om en fælles miljøgodkendelse for Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost, idet der er en betydelig fælles drift af de to mejerier. Hele indvejsningen af mælkeprodukter foretages på Holstebro Mejeri. Desuden er der en række fælles faciliteter som Holstebro Mejeri har det fulde ansvar for, f.eks. forsyning af vand, damp, køl og spildevandshåndtering.

Der søges godkendelse dels af produktionsmæssige som bygningsmæssige udvidelser.

3.3 Virksomhedens indretning og drift

3.3.1 Driftstider og personale

Driftstiden på Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost kan beskrives som følger:

Råvarer indvejes 24 timer i døgnet, 365 dage om året. Virksomhedens produktionsanlæg er i drift 7 dage pr. uge i 2-3 holdskift på Holstebro Mejeri, afhængig af årstidsvariationer og i 3 holdskift på Holstebro Flødeost. Virksomhedens serviceanlæg er i drift 365 dage om året, 24 timer i døgnet.

Holstebro Mejeri har i dag ca. 140 fastansatte medarbejdere. På Holstebro Flødeost er der 250 – 260 fastansatte medarbejdere.

3.3.2 Virksomhedens indretning

Indretningen af virksomheden fremgår af situationsplanen, bilag A.

Den bygningsmæssige udvidelse forventes gennemført i 2007 og 2008 på Holstebro Mejeri og i 2008 – 2010 på Holstebro Flødeost.

3.3.3 Virksomhedens produktion

Holstebro Mejeri producerer smør og blandingsprodukter. Ud over selve smørproduktionen producerer mejeriet også fløde og sødkærnemælk til Holstebro Flødeost. Holstebro Flødeost producerer flødeost.

Der ønskes miljøgodkendelse af følgende produktionsudvidelse:

Produkttype	Nuværende Tons/år (2006)	Fremtidig Tons/år
Smør og blandingsprodukter	96.000	140.000
Flødeost	46.000	100.000

3.4 Procesbeskrivelse

Produkterne produceres på smørmaskiner, af fløde som leveres fra andre mejerier. Fløden ankommer med lastbiler til Holstebro Mejeri, hvorefter der sker en indvejning af råvarerne, som oplagres i lagertanke. Holstebro Mejeri modtager desuden mælk, som pasteuriseres hvorefter fløden skummes fra og oplagres i lagertanke. Skummemælken leveres til andre mejerier.

Første led i selve produktionen af smør er, at fløden pasteuriseres. Herefter foretages der en varmebehandling. Efter varmebehandlingen er fløden klar til selve smørproduktionen. Ved selve smørproduktionen tilsættes bakteriekultur og salt, mens smørret kærnes. Når smørret er færdigt, overføres det til en smørbuffer hvorfra det pakkes og køres til kølerum.

I blandingsprodukterne erstattes en del af fløden af vegetabilsk olie. Emballering sker dels i detailpakker eller bulk og køres på køl indtil udlevering.

Ved smørproduktionen opstår der et biprodukt i form af sødkærnemælk, som efter homogenisering og varmebehandling transporteres til Holstebro Flødeost via rørsystem. Overskydende fløde varmebehandles og homogeniseres inden det transporteres til Holstebro Flødeost via rørsystem. Ostemælken anvendes til produktion af forskellige osteprodukter. Inden osten tappes og afkøles, tilsættes der vegetabilsk olie, krydderier, aromastoffer og farvestoffer m.m. Hele produktionen sker i lukkede systemer.

Procesforløb fremgår af HACCP Flow skemaer.

Opbevaring af råvarer sker i silotanke.

3.5 Råvarer og hjælpestoffer

Nedenstående skema viser nuværende og ansøgte årlige forbrugs- og affaldsmængder.

Type	Nuværende mængde	Ansøgt mængde (miljøplan 2020)
Råvarer og hjælpestoffer		
Flydende mælkebaserede [tons]	266.000	390.000
Øvrige mælkebaserede [tons]	2.400	3.500

Type	Nuværende mængde	Ansøgt mængde (miljøplan 2020)
Veg. olie [tons]	14.900	22.000
Salt mv. [tons]	2.800	4100
Kemikalier		
Rengøringsmidler [tons]	815	1.200
pH justering spildevand og valle [tons]	190	300
Forsyninger		
Vand [m ³]	400.000	590.000
EI [MWh]	26.350	38.500
Naturgas [m ³]	2.500.000	3.650.000
Gasolie [liter]	11.150	17.000
Primære færdigvarer		
Smør og blandingsprodukter [tons]	96.000	140.000
Ost [tons]	46.000	100.000
Affald		
Genbrug så f.eks. pap, papir metal [tons]	895	1.300
Forbrænding [tons]	625	950
Farligt affald i form af laboratorieaffald [tons]	8	12
Deponi [tons]	0	0
Slam og centrifugeskud t. biogas [tons]	670	977
Spildevand	Afledes til kommunalt rensningsanlæg	

Der bruges naturgas til opvarmning af vand der hovedsageligt anvendes til rengøring og til varmebehandling af mælkebaserede råvarer. Derudover anvendes energi til køl af såvel flydende mælkeprodukter som færdigvarer.

Rengøring af produktionsanlæggene sker primært ved CIP (Cleaning In Place). De anvendte rengøringsmidler er enten sure eller basiske.

I forbindelse med valg af rengøringsmidler og desinfektionsmidler foretages en vurdering af indholdsstofferne jf. Arla's vurdering af de nævnte produktgrupper. Af hensyn til økonomi og specielt hygiejnekrav vil det ikke altid være muligt at vælge den mest miljøvenlige, men det tilstræbes naturligvis at anvende de mest miljøvenlige rengøringsmidler og desinfektionsmidler i størst muligt omfang.

Der er altid opdaterede arbejdsbrugsanvisninger hvor det er relevant i produktion og ved CIP anlæg.

På Holstebro mejeri oplagres rengøringsmidler og desinfektionsmidler i palletanke el. dunke ved containerplads. Lud og syre oplagres i lagertank (rustfri stål med dobbelt kappe) ved siden af CIP rum.

På Holstebro Flødeost opbevares rengøringsmidler, desinfektionsmidler og myresyre i 3 kemikalierum på virksomheden. Rengøringsmiddel til UF opbevares i tank (rustfri stål med dobbelt kappe).

Al opbevaring af hjælpestoffer herunder rengøringsmidler sker på områder, hvor det interne kloaksystem ledes til udligningstanken for procesvand. Skulle der ske spild af kemikalier fra dunk eller palletank vil det blive pH neutraliseret i udligningstanken, jf. mail af 17. august 2007 vedr. Kemikalieopbevaring, Hjernvej.

3.6 Transportforhold

Virksomhedens råvarer, herunder mælk, fløde og vegetabilsk olie, leveres med tankvogne ved Holstebro Mejeris indvejningsterminal. Råvarer fra Holstebro Mejeri til Holstebro Flødeost føres via rørsystem.

Afhentning af færdigvarer vil efter udvidelsen dels ske fra det nye kølelager nord for virksomheden, via den nye indkørsel til mejeriet, dels fra lagre med til- og frakørsel mod Hjernvej og dels fra lagre øst for virksomheden med til- og fra kørsel nord for virksomheden, jf. Teknisk Notat. Støj fra Holstebro Flødeost og Holstebro Mejeri 2020, DELTA.

Levering af emballage sker i dagtimerne via vejen mellem Holstebro Flødeost og Holstebro Mejeri.

Virksomhedens affaldscontainere afhentes altid i dagtimerne.

På det udendørs fabriksområde kan der hele ugen, 24 timer i døgnet, forekomme trucktransport af materialer.

Der forekommer kørsel med personbiler til og fra den østlige og vestlige P-plads på Holstebro Mejeri og til og fra personaleparkeringen på Holstebro Flødeost.

Antal af transporter til og fra virksomheden fremgår af Teknisk Notat. Støj fra Holstebro Flødeost og Holstebro Mejeri 2020, DELTA.

3.7 Virksomhedens forurening

Virksomhedens påvirkning af det eksterne miljø stammer fra emissioner, støj, affald, energiforbrug og spildevand. Herefter følger nærmere redegørelser for 4 af disse påvirkninger. Virksomhedens spildevandsforhold behandles selvstændigt i virksomhedens til enhver tid gældende spildevandstilladelse, som skal gives af Holstebro kommune.

3.7.1 Luftemissioner

Der er luftemission fra naturgasfyrede kedelanlæg. Kedelanlægget er tidligere godkendt.

Derudover er der alene tale om udsug fra proceslokaler og almindelig rumventilation. Der er ikke observeret hverken lugt eller støvproblemer fra udsug.

3.7.2 Køleanlæg

På Holstebro Mejeri er installeret et køleanlæg, som også er ansvarlig for køling på og levering af isvand til Holstebro Flødeost. På køleanlægget anvendes ammoniak, CAS nr. 7664-41-7.

Køleanlægget består af følgende anlæg:

Anlæg	Driftsfyldning ammoniak kg
Isvandsanlæg	10.300
Køleanlæg	11.517

For placering af anlæg, se bilag D.

Udover isvandsanlæg og køleanlæg findes der på virksomheden et lille køleanlæg i tilknytning til forsøgsmejeriet. Driftsfyldningen på dette anlæg er 364 kg.

Det samlede oplag af ammoniak på virksomheden er 22.181 kg. I anlægget er ammoniakken på gas og væskeform.

Følgende sikkerhedsudstyr og overvågning er etableret på anlæggene:

Unisab:

Styring som indeholder alle sikkerheder, der beskytter kompressoren med bl.a. overtryk, lavet/højt olietryk og temperatur.

Diverse pressostater/termostater:

Monteret kompressorer og andre steder, hvor overvågning af tryk og temperatur er nødvendig.

Sikkerhedsventiler:

Monteret til det fri eller som omløb som sikring mod sprængning af diverse dele og altid til steder, hvor det ikke kan ramme personer ved udblæsning.

Ammoniakdetektorer:

Placeret i rum til overvågning af udslip af ammoniak ved isvandsanlæg

Danfoss 38 E:

En elektrisk/mekanisk føler på beholdere til at overvåge for højt niveau i beholdere. Ved alarm vil de berørte dele stoppe og alarm sendes til maskinmester på SMS.

3.7.3 Nedgravet olietank

På Holstebro Mejeri findes en nedgravet olietank ved indvejningen. Tanken anvendes til dieselolie til tankbilerne.

Data på olietank:

Volumen: 30 m³

Årgang: 1998

Fabrikat: Erik Roug A/S, Herning

Nr. 8971 – 01

G-nr.: 01 - 001

3.7.4 Ekstern støj

Virksomheden er beliggende i et erhvervsområde, som ifølge Kommuneplanen er udlagt til erhvervs- og industriområde. Virksomheden vil således i skel imod erhvervsområdet kunne bidrage med et støjniveau på 60 dB(A) i alle døgnets 24 timer.

Imod Øst, på den anden side af jernbanen, findes et område som iht. Kommuneplanen er udlagt til industriområde for særligt forurenende virksomheder. I dette område er grænserne for støj 70 dB(A) alle dage, alle timer i døgnet. Uanset dette, skal virksomheden overholde 60 dB(A) i skellet mod Øst på grund af virksomheden selv er beliggende i et almindeligt erhvervsområde.

Holstebro Mejeri er beliggende i et erhvervsområde og umiddelbart Syd for virksomheden ligger der et kolonihaveområde. Kolonihaveområdet ligger i samme erhvervsområde som Holstebro Mejeri, men på grund af, at den faktiske anvendelse er kolonihave, skal virksomheden overholde de støjgrænser, som gælder for kolonihaveområder. Støjgrænserne skal derfor fastsættes til 50/45/40 dB(A) i henholdsvis dag-/aften-/ og natperioden.

NV for virksomheden ligger et område omkring Måbjerg Skolevej, som er udlagt til erhvervsformål (område E1), begrænset til lager- og værkstedsbebyggelse. I området findes også en del boliger. Støjgrænserne skal således fastsættes efter den faktiske anvendelse, da anvendelsen går forud for områdets planlægningsmæssige status. Støjgrænserne fastsættes til 55/45/40 dB(A) i henholdsvis dag-/aften-/ og natperioden (beregningsspunkt 1). I beregningsspunkt 2, 3 og 4, som er beliggende i skellet mellem det erhvervsområde, mejerierne er beliggende i, og området vest for mejeriet, er den faktiske anvendelse rent erhverv og støjgrænsen er 60/60/60 dB(A).

DELTA har udarbejdet et Teknisk Notat vedr. Støj fra Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost i 2020. DELTA vurderer, at virksomheden med sin nuværende indretning får problemer med at overholde støjgrænserne, som gælder for kolonihaveområdet og Måbjerg Skolevej 40.

DELTA har redegjort for, at det vil være muligt, at nå de vejledende støjgrænser ved at gennemføre støjdæmpning af udvalgte kilder, udskifte eksisterende isvandsanlæg med mere støjsvagt køle og kompressor anlæg, anlæggelse af en 3,5 m høj støjvold vest for den nye indkørsel til mejeriet kølelager samt etablering af en støjskærm mod kolonihaveområdet.

Virksomheden har udarbejdet følgende støjhandlingsplan til løsning af problemet:

Dæmpning af Kilde	Tidsplan
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedelanlæg (kilde A1 og A2). ▪ Røreværker på silotanke kilde 032 og 033 ▪ Anlæg på tag D09, D10, D11, D12, D15, D16 og D38 	2007 – 2009
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nedlæggelse af det eksisterende Isvandsanlæg C1-C4 (kilde nr. 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781), 019 og 015 samt kompressor anlæg (kilde 9, 10, 11, 12 og 36). ▪ Etablering af nyt køle- og kompressor anlæg placeret i tilknytning til det eksisterende køleanlæg (mod jernbane) 	2009
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bygning af skærm med en højde på 2 - 3 meter langs skel mod kolonihave 	2008
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anlæg af 3,5 meter høj vold placeret ved ny intern indkørsel mod Nord for enden af Holstebro Flødeost. For nærmere placering og udstrækning henvises til støjrapport af 19. marts 2007 	2007
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dæmpning af jethætter ved VE-10, VE-13A samt VE-13C 	2008

3.7.5 Energiforbrug

På Holstebro Mejeri er der installeret 2 naturgasfyrede dampkedler på 4MW pr. stk. med en total dampydelse på 12.300 kg damp/time. Dampkedlerne producerer damp til opvarmning af virksomheden og til produktionen. Kedlerne producerer også damp til Holstebro Flødeost. Der er installeret varmegenvinding på de 2 dampkedler.

Anlægget har tilstrækkelig kapacitet i relation til de påtænkte udvidelser på såvel Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost.

Virksomhedens elforbrug går blandt andet til drift af selve produktionsanlægget, ventilations- og køleanlæggene, samt kølekompressorer. Ved indkøb af nyt udstyr kræves der dokumentation for, at udstyret lever op til den mest energieffektive teknologi.

Virksomhedens forventede energiforbrug fremgår af oversigten i afsnit 3.6.

3.7.6 Affald

Virksomhedens affald kan opgøres i følgende fraktioner:

1. Forbrænding (blandet affald)
2. Genanvendelse (pap, plast, jern, metal, elektrisk/elektronisk)
3. Farligt affald (laboratorieaffald)
4. Slam

Brændbart affald indsamles via affaldsstativer som tømmes dagligt i centralt placerede containere, hvorefter det bortskaffes til forbrænding.

Pap og papir indsamles i kasser fra alle pakkelinier, og presses til baller. Plastaffald indsamles tilsvarende hvorefter det presses og bortskaffes.

Slam sendes til biogasanlæg.

Jern og metalaffald frasorteres også og bortskaffes selvstændigt.

Alt olie- og kemikalieaffald bortskaffes til miljøgodkendt modtagestation.

Affaldet håndteres og bortskaffes efter de til enhver tid gældende regler, herunder bekendtgørelse om affald og Holstebro Kommunes affaldsregulativer.

3.7.7 Spildevand

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost har en samlet udledning af spildevand, som Holstebro Mejeri er fuldt ansvarlig for. Spildevandet ledes til kommunalt spildevandsanlæg.

For nærværende er udledning af processpildevand omfattet af en midlertidig udledningstilladelse. Der sker til stadighed en optimering af produktions- og rengøringsprocesser, hvorved spild af produkter samt forbrug af rengøringsmidler og vand til stadighed forsøges minimeret, dog relativt i forhold til den øgede produktion.

Øget krav til fødevarer sikkerhed og kvalitet betyder samtidig, at der er et øget krav til rengøring.

Tilsvarende betyder det fortsat øgede udbud af bl.a. smagsvarianter, at der er et stigende behov for rengøring. Det forsøges dog minimeret mest muligt gennem produktionsplanlægning.

Der søges om tilladelse til udledning af følgende mængder til det kommunale renseanlæg;

Parameter	Gennemsnit pr. døgn	Maksimum pr. døgn
Vandmængde [m ³]	1800	2500
COD [kg]	5000	7000
Total kvælstof [kg]	100	150
Total fosfor [kg]	40	55
Fedt [kg]	800	1200

Såvel proces- som sanitetsspildevand afledes til offentligt renseanlæg.

3.7.8 Jord og grundvand

Alle aktiviteter foregår på befæstede arealer.

Dieselolietank kontrolleres jf. bekendtgørelse om indretning, etablering og drift af olietanke, rør-systemer og pipelines (Olietankbekendtgørelsen) nr. 1641 af 13/12/2006.

Affald håndteres og opbevares efter de til enhver tid gældende regler.

3.8 Driftsforstyrrelser og uheld

Den mest sandsynlige emission i forbindelse med uheld eller driftsforstyrrelse er udledning af mælkebaserede produkter eller rengøringsmidler i kloak.

3.8.1 Begrænsning af uheld med mælkebaserede produkter og rengøringsmidler.

Driftsforhold som følge af nedbrud af procesanlæg forebygges primært gennem forebyggende vedligehold, herunder afprøvning af alarmer.

Silotanke er forsynet med niveautransmittere, som anvendes til definering af fylde-setpunkt. Man skal inden fyldning påbegyndes, indtaste den ønskede mængde i tanken. Når den ønskede mængde opnås, stopper pumpen automatisk. Som ekstra sikkerhed er der monteret LHS (level svits high) følere på alle tanke, en føler, som giver styringen besked på at stoppe pumpen.

På udvalgte tankluger er der monteret sikkerhedssvitse, således at fyldning af tanke forhindres ved åben luge.

Der er centralt placerede CIP anlæg. De er forsynet med enten turbiditetsmålere eller lednings-evnemålere. Formålet med begge følere er at sikre, at mindst mulig produkt udledes i kloak og i stedet opsamles.

Rengøringsmiddel til UF-anlæg samt lud- og syretanke placeret ved siden af CIP rum/tankgangen er forsynet med dobbeltkappe.

Kloaksystemet udformet således, at for udendørs arealer, hvor der er risiko for mælkespild, er disse kloaker sluttet til system for processpildevand og ikke overfladevand.

Ved nedbrud og/eller fejl på procesanlæg eller strømsvigt udefra træder mejeriets beredskabsplan i kraft. Denne beredskabsplan er en del af ledelsessystemet og er udarbejdet i samarbejde med Holstebro kommunes Renseanlæg.

Beredskabsplanen er specielt beregnet til at håndtere uheld med væsentlige mængder spild af mælk/fløde eller rengøringsmidler til kloak.

I tilfælde af alarm fra spildevandsalarm eller udslip fra mejeriet, lukkes udligningstankens udløb til offentlig kloak og beredskabsprocedure træder i kraft.

pH overvåges ved spildevandsanlægget. Når pH når øvre eller nedre setpunkt, afgives alarm til procesafdelingen, hvor der altid er bemanning, når der er aktivitet på mejeriet. De følger herefter de instrukser, der er knyttet til alarmerne.

Det betyder, at skulle der være en dunk eller palletank med rengøringsmiddel der enten vælter eller på anden måde medfører udløb til kloakledning, vil kommunens renseanlæg ikke blive berørt af uheldet, da det inden bortledning fra mejeriet neutraliseres.

3.8.2 Begrænsning af uheld med køleanlæg

Driftskontrol af anlægget foretages via UNISAB/IFIX (overvågningssystem). Heri overvåges bl.a. tryk og temperatur på anlæggene.

Der foretages forebyggende vedligehold styret i vedligeholdelsessystemet DVS. Arbejde der kræver autorisation foretages af ekstern leverandør.

Den praktiske overvågning omfatter flere elementer:

Køleanlæggene er omfattet af mejeriets forebyggende vedligehold. I praksis skal det styres via DVS (elektronisk vedligeholdelsessystem). Alle data er p.t. ikke lagt over i DVS, da systemet er under opbygning.

Herudover foretages sikkerhedsrunderinger af virksomhedens eget personale jf. virksomhedens miljøledelsessystem.

Et eksternt vagtselskab foretager rundring en gang i døgnet over alt i og udenfor bygninger. Det indebærer også en rundring på tagarealer. Hvis der opdages lækager på køleanlæggene kontaktes maskinmester.

Desuden er køleanlæggene omfattet af årlige lovpligtige sikkerhedseftersyn der gennemføres af autoriseret kølefirma. I praksis anvendes Johnson Control. Johnson Control har valgt, at eftersynet indeholder en udskiftning af samtlige sikkerhedsventiler.

Håndtering af nødsituationer i forbindelse med køleanlægget er beskrevet i virksomhedens ledelsessystem samt beredskabsplan for ammoniak.

3.9 Virksomhedens anvendelse af bedst tilgængelige teknik (BAT)

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost er omfattet af IPPC-reglerne under godkendelsesbekendtgørelsen. Dette medfører, at virksomheden og godkendelsesmyndigheden i forbindelse med godkendelse og revurdering af godkendelser skal foretage en vurdering af virksomhedens teknologi i forhold til det som beskrives i BREF-noten: Food, Drink and Milk Industries, august 2006.

I ansøgningen beskrives følgende BAT tiltag:

Driftstederne har implementeret miljøledelsessystem, der opfylder kravene i ISO 14001. Det vil sige, at der bl.a. arbejdes systematisk med miljøforbedringer dels ved bl.a. at definere forbedringsmål og dels ved minimering af risiko for driftsforstyrrelser, der kan have indflydelse på emissionerne fra mejeriet.

Generelt foretages der løbende optimering af såvel produktions- som rengøringsprocesser.

Her kan nævnes at Arla Foods har en central indkøbsaftale vedr. rengøringsmidler. Et led i aftalen er netop, at leverandøren har forpligtet sig til at medvirke til en optimering af rengøringsprocesserne. Da netop rengøringsprocesserne anvender store mængder energi og vand, har en optimering ikke kun indflydelse på mængden og type af kemikalier, men fører også til besparelse af energi- og vandforbruget. Dette vil resultere i en mindre spildevandsmængde til det kommunale renseanlæg i forhold til de producerede mængder.

I forbindelse med ansøgningen har virksomheden udfyldt BAT tjekliste for mejerier hvor produktionsanlægget systematisk gennemgås i forhold til BAT.

3.10 Egenkontrol

Spildevand

Virksomheden foreslår, at det nuværende omfang af egenkontrol af spildevandsudledning til offentlig kloak fortsætter:

- kontinuert måling af pH, flow og pH separat for henholdsvis mejeri og Flødeost
- kontinuert måling af temperatur, TOC, flow samt pH.
- For alle 3 målepunkter gælder, at der udtages døgnprøve for analyse af COD og pH.
- Dokumentation arkiveres 2 år.

For ekstern kontrol foreslås:

- Udtagning af månedlig prøve i målebrønd før udløb til offentlig kloak
- prøven analyseres for pH, COD, fedt, total kvælstof samt total fosfor.

3.11 Ophør af virksomhed

I tilfælde af ophør af Holstebro Mejeri samt Holstebro Flødeost vil Arla Foods i henhold til aftale med relevante myndigheder udarbejde en plan for eventuelle nødvendige foranstaltninger for at forebygge forurening.

4. VURDERING OG BEMÆRKNINGER

Begrundelse for afgørelse

Arla Foods Amba har søgt om, at de to selvstændige eksisterende mejerier, Arla Foods Holstebro Mejeri, Hjermvej 24 – 26, 7500 Holstebro og Arla Foods Holstebro Flødeost, Hjermvej 28, 7500 Holstebro får en fælles miljøgodkendelse i forbindelse med en udvidelse af produktionen samt lagerfaciliteter. Dette skyldes, at der er en betydelig fælles drift af de to mejerier.

Arla Foods søger om, at øge produktionen af smør og blandingsprodukter samt produktionen af flødeost på Hjermvej 24 - 28. I 2006 anslås den producerede mængde smør og blandingsprodukter samt flødeost til hhv. 96.000 tons og 46.000 tons. Det planlægges, at produktionen af smør og blandingsprodukter samt flødeost gradvist forøges til hhv. 140.000 tons/år og 100.000 tons/år i 2020.

Desuden søges der godkendelse til, at opføre et nyt kølelager samt containerbygning i tilknytning til det eksisterende byggeri.

I henhold til godkendelsesbekendtgørelsens § 13 har Miljøcenter Århus vurderet, at virksomheden har godtgjort at:

- Virksomheden har truffet de nødvendige foranstaltninger til at forebygge og begrænse forureningen ved anvendelse af den bedst tilgængelige teknik, og
- Virksomheden i øvrigt kan drives på stedet uden at påføre omgivelserne forurening, som er uforeneligt med hensynet til omgivelsernes sårbarhed og kvalitet.

Således kan der meddeles godkendelse efter § 33 stk. 1 i Miljøbeskyttelsesloven.

4.2 Miljøteknisk vurdering

4.2.1 Planforhold og beliggenhed

Ansøgning om miljøgodkendelse har været til høring i Holstebro Kommune. Kommunen har i sit høringssvar af 28. juni 2007 vurderet følgende:

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost er beliggende i et område, der er omfattet af byplanvedtægt nr. 25. Vedtægten angiver områdets anvendelse til erhvervsformål som industri- og større lagervirksomheder m.v. Anvendelsen er således i overensstemmelse med gældende vedtægt. Den øverste del af området ovenfor bebyggelsen, er ikke omfattet af byplanvedtægten. Dette område er således kun omfattet af kommuneplanens lokalrammer. Rammerne angiver dette områdets anvendelse og i øvrigt også resten af området til erhvervsformål som produktions-, værksteds-, lager- og transportværksted. Anvendelsen er i overensstemmelse med kommuneplanen. De angivne anvendelsesbestemmelser ses ikke at være i strid med Ringkjøbing Amts Regionplan 2005.

4.2.2 Generelle forhold

Nærværende godkendelse omfatter dels en sammenskrivning af Miljøgodkendelse af 16. juni 2003 for Holstebro Mejeri og Miljøgodkendelse af 2. februar 2004 for Holstebro Flødeost dels en godkendelse af udvidelse af produktionen af smør- og blandingsprodukter samt flødeost. Endvidere omfatter godkendelsen opførelse af containerbygning og kølelager.

Vilkår, der er overført fra ovennævnte miljøgodkendelser og ikke ændres i forbindelse med udvidelsen af produktionen og bygningsfaciliteter, får ikke ændret tidsfristen på deres retsbeskyt-

telse, der udløber den 2. februar 2012. Disse vilkår er markeret med ●. Nye vilkår er retsbeskyttet i 8 år.

Sammen med ansøgning om miljøgodkendelse har Arla Foods Amba indsendt en Miljøplan 2020, som viser en oversigt over virksomhedens udvikling i produktion og kapacitet frem mod år 2020. Af planen fremgår det, at virksomheden i 2020 planlægger at producere 100.000 tons flødeost samt 140.000 tons smør og blandingsprodukter.

Godkendelsen bortfalder i det omfang, den ikke er bygnings- og anlægsmæssigt udnyttet inden udgangen af regnskabsåret 2012.

Arla Foods Amba har ved mail af 29. oktober 2007 fremsendt en Miljøplan 2020, der viser kapacitet og udvikling inden for områderne forsyninger, spildevand, affald og kemi. Af planen fremgår det, at virksomheden udnytter sin kapacitet 100 % på spildevandsområdet i 2006. Virksomheden har sammen med ansøgning om miljøgodkendelse søgt Holstebro Kommune om en forøget udledningstilladelse.

Mht. forbrug af damp vil dampkedlernes kapacitet være udnyttet 100 % i 2019. Isvandskapaciteten vil være udnyttet 100 % i 2010. Kølekapaciteten vil være udnyttet 100 % i 2018 og trykluftskapaciteten vil være udnyttet 100 % i 2009.

Når der ændres på det tekniske anlæg, f.eks. i forbindelse med kapacitetsproblemer, skal ændringerne meddeles Miljøcenter Århus, som foretager en vurdering af, om ændringerne vil være godkendelsespligtige i forhold til nærværende godkendelse.

4.2.3 Indretning og drift

Virksomheden har i forbindelse med den planlagte udvidelse omlagt kloaksystemet således, at al opbevaring sker på områder, hvor det interne kloaksystem ledes til udligningstanken for procesvand. Skulle der ske spild af kemikalier fra dunk eller palletank, vil det blive pH-neutraliseret i udligningstanken.

For at undgå hærværk, har virksomheden sikret sig med hegn omkring virksomhedsområdet. Området er aflukket fra ca. kl. 16.00 – 6.00. I dagperioden er der personale på virksomheden. Vandboringer er aflåste.

Påfyldning af olie på tankbiler sker på befæstet areal, ligeledes med afløb til udligningstanken.

4.2.4 Luftforurening

Det godkendte eksisterende naturgasfyrede kedelanlæg har tilstrækkelig kapacitet i relation til at kunne servicere den ansøgte produktionsudvidelse på Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost.

Holstebro Mejeri har fået lavet en OML – beregning af 11. juli 2007 for kedelcentralen på virksomheden. Beregningen er foretaget for anlæggets to kedler ved den forventet drift i 2020 og for kedler i fuld drift. Beregningen er foretaget for NO_x som er dimensionerende for skorstenshøjden, når der anvendes naturgas.

OML-beregningen viser, at virksomheden ved en skorstenshøjde på 21 m og en grænseværdi for emission af NO_x på 65 mg/Nm³ tør røggas ved 10 % O₂ ved fuld drift kan overholde grænseværdien for immission af NO_x på 0,125 mg/m³.

Det forventes ikke, at kedelanlægget ved den ansøgte produktionsudvidelse vil medføre en forøget forurening af det omkringliggende miljø.

Støv

Det forventes ikke, at virksomheden vil give anledning til væsentlige støvgener uden for virksomhedens matrikel.

4.2.5 Lugt

Virksomheden har udsug fra proceslokaler og almindelig rumventilation. Der kan forekomme lugtemission fra afkastet fra det rum, hvori krydderier opbevares på Holstebro Flødeost. Afkastet er placeret ved virksomhedens østvendte facade ud mod åbent land. Det forventes ikke, at lugten fra afkastet kan konstateres uden for virksomhedens matrikel.

4.2.6 Spildevand, overfladevand m.v.

Godkendelse af virksomhedens afledning af spildevand er ikke indeholdt i nærværende miljøgodkendelse. Spildevandsforhold reguleres efter Miljøbeskyttelseslovens kapitel 4 og der fastsættes derfor ikke vilkår vedrørende virksomhedens spildevandsafledning i denne miljøgodkendelse efter kapitel 5. Holstebro Kommune er ansvarlig for meddelelse af spildevandstilladelsen. Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost har en samlet udledning af spildevand som Holstebro Mejeri er ansvarlig for.

Arla Foods har ansøgt Holstebro Kommune om en øget udledningstilladelse, svarende til den forventede spildevandsmængde ved drift af Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost i 2020.

Både proces- og sanitetsspildevand ledes til kommunalt spildevandsanlæg. Processpildevandet ledes via udligningstanke og fedtudskillere. Udligningstankens formål er at udligne spildevandets pH-værdi og udligne hydrauliske og forureningsmæssige stødbelastninger. Endvidere er spildevandssystemet indrettet således at én af udligningstankene kan fungere som opsamlings-tank i tilfælde af forureningsuheld.

Udligningstankene er nedgravet. For at kontrollere, at tankene er tætte, kontrolleres de én gang pr. år. Tankene tømmes hvorefter de gennemlyses.

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost har etableret online-overvågning på spildevandsafledningen, således at det er muligt at finde frem til kilderne for eventuelle stød i spildevandets forureningsbelastning.

Virksomheden arbejder fortløbende med optimering på spildevandsområdet for at begrænse virksomhedens afledning af spildevand. Øget krav til fødevarerikkerhed og kvalitet stiller imidlertid øget krav til rengøring samtidig med, at et øget udbud af smagsvarianter kræver mere rengøring. Sidstnævnte forsøges dog minimeret mest muligt gennem produktionsplanlægning, dog i henhold til producerede mængder.

Overfladevand fra befæstede arealer, hvorfra der under normale omstændigheder ikke vil kunne ske spild af f.eks. råvarer, kemikalier eller rengøringsmidler, ledes til regnvandskloak. Virksomheden har en beredskabsplan hvor det er beskrevet, hvordan situationer, hvor evt. spild løber til regnvandskloak, skal håndteres.

4.2.7 Støj

I forbindelse med at Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost har planlagt en produktionsudvidelse frem mod år 2020, har Arla Foods fået DELTA Akustik og Elektronik til at beregne støjen fra virksomheden jf. Teknisk Notat vedr. Støj fra Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost i 2020. Driften for år 2020 er indført i støjmodellen. Data omfatter driftstider for alle støjklender samt ruter og antal for de mobile støjklender såsom lastbiler og personbiler.

I forbindelse med udvidelsen af virksomheden opføres et kølelager (i støjrapporten nævnt som højlager) nord for Holstebro Flødeost i tilknytning til de eksisterende bygninger. Kølelageret vil få højden 13 m. Indkørselsforholdene til mejeriet vil som følge af det nye lager blive ændret,

således at indkørsel med lastbiler ikke længere foregår via indkørslen fra Hjermvej. I stedet for laves en ny indkørsel fra nord.

Der er ved støjberegningen valgt 8 immissionspunkter, hvoraf punkt 1 ved Måbjerg Skolevej 40, som er den nærmeste bolig mod NV. Punkt 5, 5b, 5c og 5 d er alle beliggende i kolonihaveområdet syd for virksomheden. Øvrige punkter er placeret i erhvervsområdet vest for virksomheden.

Støjrapporten viser, at støjbelastningen inkl. impulstillæg overskrider de gældende grænseværdier for støjbelastning i punkt 1 ved Måbjerg Skolevej 40 og punkt 5, 5b, 5c og 5d i kolonihaven.

DELTA stiller i rapporten forslag om 3 støjdemperingsscenarier:

Scenarie A:

1. Anlæggelse af en 3,5 m høj støjvold placeret langs med og vest for den ny indkørsel til nordenden af Holstebro Flødeost, som følge af etableringen af det planlagte højlag.
2. Dæmpning af kedelanlægget på Holstebro Mejeri: Kilde A1 og A2.
3. Inddækning/afskærmning af støjende dele af siloanlæg: Kilde #032 og #033
4. Nedlæggelse af de eksisterende forsyningsanlæg på Holstebro Mejeri: Isvandsanlæg C1-C4 (kilde nr. 774, 775, 776, 777, 778, 780, 781), 019 og 015 samt kompressoranlæg: kilde 9, 10, 11, 12, og 36.
5. Etablering af et nyt og mere støjsvagt køle- og kompressoranlæg placeret i tilknytning til det eksisterende køleanlæg på Holstebro Mejeri (kilde #782)
6. Dæmpning af følgende stationære støjkluder på Holstebro Flødeost: Jethætte ø630 ved VE-10, Jethætte ø630 V for VE-13A samt VE-13c ud, jethætte ø630.
7. Dæmpning af følgende stationære støjkluder på Holstebro Mejeri: D09, D10, D11, D12, D15, D16 og D38.
8. Opførelse af 2 m høj støjskærm ved kolonihaver for at dæmpe støjbidragene fra trafikstøjen i den sydlige del af Holstebro Mejeri.

Scenarie B og C er identisk med scenarie A bortset fra, at støjskærmen mod kolonihaven indgår hhv. med højden 2,5 m, (scenarie B) og 3,0 m (scenarie C).

Realisering af et af de tre scenarier vil medføre, at de gældende grænseværdier for støjbelastning til alle de valgte immissionspunkter kan overholdes.

På baggrund af de 3 scenarier har virksomheden indsendt en handleplan for løsning af støjproblemer ved Måbjerg Skolevej 40 og Kolonihaveforeningen Nyholm. Handleplanen vil være gennemført inden udgangen af 2009. I 2007 vil støjvolden V for Holstebro Flødeost være etableret og i første halvdel af 2008 vil støjturen mod kolonihaven blive opført.

Det vurderes ikke, at der på virksomheden skulle være problemer med lavfrekvent støj eller infralyd.

Vilkår F1 er overført fra miljøgodkendelse af 16. juni 2003 for Holstebro Mejeri og miljøgodkendelse af 2. februar 2004 for Holstebro Flødeost. Vilkåret er givet på baggrund af, at virksomheden er beliggende i et erhvervsområde, som ifølge Kommuneplanen er udlagt til erhvervs- og industriområde. Virksomheden vil således i skel imod erhvervsområdet kunne bidrage med et støjniveau på 60 dB(A) i alle døgnets 24 timer. Imod Øst, på den anden side af jernbanen, findes et område som iht. Kommuneplanen er udlagt til industriområde for særligt forurenende virksomheder. I dette område er grænserne for støj 70 dB(A) alle dage, alle timer i døgnet.

Uanset dette, skal virksomheden overholde 60 dB(A) i skellet mod Øst på grund af virksomheden selv er beliggende i et almindeligt erhvervsområde.

Det er Miljøcenter Århus' vurdering, at virksomheden vil kunne overholde gældende grænseværdier for støj, når handleplanen for løsning af støjproblemer er gennemført.

4.2.8 Affald

Virksomhedens affald håndteres og bortskaffes efter de til enhver tid gældende regler samt Holstebro Kommunes affaldsregulativer.

Virksomheden har implementeret miljøledelsessystemet ISO 14101 som bl.a. medvirker til, at reducere affaldsmængden og genanvende en så stor del af affaldet som muligt. I øvrigt er der fokus på, hvilke muligheder der er for at foretage yderligere sortering af affald med henblik på genanvendelse.

4.2.10 Jord og grundvand

Alle aktiviteter på virksomheden foretages på befæstede arealer, således at spild direkte på jord ikke kan forekomme.

Ved indvejsningen på Holstebro Mejeri findes en nedgravet olietank på 30.000 l. Tanken er fra 1998. Tanken reguleres i henhold til bekendtgørelse nr. 729 af 14. juni 2007 om indretning, etablering og drift af olietanke, rørsystemer og pipelines.

4.2.13 Driftsforstyrrelser og uheld

Virksomheden oplyser, at den mest sandsynlige emission i forbindelse med driftsforstyrrelse eller uheld er udledning af mælkebaserede produkter eller rengøringsmidler til kloak.

For at undgå overløb på silotanke ved påfyldning, er tankene forsynet med niveautransmittere. Inden fyldning påbegyndes, indtaste den ønskede mængde i tanken. Når den ønskede mængde opnås, stopper pumpen automatisk. Som ekstra sikkerhed er der monteret LHS (level switch high) følere på alle tanke. Føleren giver styringen besked på at stoppe pumpen når tanken er fuld. På udvalgte tankkluger er der monteret sikkerhedssvitse, således at fyldning af tanke forhindres ved åben luge.

For at mindske udledning af rengøringsmidler til kloak er CIP anlægget forsynet med følere i form af turbiditetsmålere eller ledningsevne-målere. Rengøringsmiddel til UF-anlæg samt lud- og syretanke er forsynet med dobbeltkappe.

I øvrigt sker al opbevaring på områder, hvor det interne kloaksystem ledes til udligningstanken for procesvand. Skulle der ske spild af kemikalier eller mælk, ledes det til udligningstanken.

Ved nedbrud og/eller fejl på procesanlæg eller strømsvigt udefra, træder mejeriets beredskabsplan i kraft. Denne beredskabsplan er en del af ledelsessystemet og er udarbejdet i samarbejde med Holstebro kommunes Renseanlæg. Beredskabsplanen er specielt beregnet til at håndtere uheld med væsentlige mængder spild af mælk/fløde eller rengøringsmidler til kloak.

I tilfælde af alarm fra spildevandsanlægget eller fra udslip fra mejeriet, lukkes udligningstankens udløb til offentlig kloak og beredskabsprocedure træder i kraft.

pH overvåges ved spildevandsanlægget. Når pH når øvre eller nedre setpunkt, afgives alarm til procesafdelingen, hvor der altid er bemanning, når der er aktivitet på mejeriet. De følger herefter de instrukser, der er knyttet til alarmerne. Dette betyder, at læk af mælk, kemikalier eller rengøringsmidler ikke vil berøre kommunens rensningsanlæg, da spildevandet fra virksomheden neutraliseres inden det løber til kommunens rensningsanlæg.

For at undgå uheld relateret til virksomhedens køleanlæg, er anlægget forsynet med elektronisk overvågning, UNISAB/IFIX samt elektronisk vedligeholdssystem, DVS.

Al vedligeholdelsesarbejde der kræver autorisation foretages af ekstern leverandør. Herudover foretages sikkerhedsrundringer af virksomhedens eget personale jf. virksomhedens miljøledelsessystem.

Et eksternt vagtselskab foretager rundring en gang i døgnet over alt i og udenfor bygninger. Det indebærer også en rundring på tagarealer. I fald der opdages lækager på køleanlæg kontaktes maskinmester.

Køleanlæggene omfattes af årlige lovpligtige sikkerhedseftersyn der gennemføres af autoriseret kølefirma. I praksis anvendes Johnson Control.

Ved uheld med ammoniak fra køleanlæg træder mejeriets ammoniakberedskabsplan i kraft. Denne beredskabsplan er en del af ledelsessystemet og er udarbejdet i samarbejde med Beredskabet i Holstebro.

Det vurderes, at virksomheden har indført de nødvendige arbejdsgange og installeret den teknologi, der skal til, for at forebygge uheld og mindske omfanget af en ulykke, hvis den alligevel skulle ske.

4.2.14 Risiko/forebyggelse af større uheld

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost er ikke omfattet af risikobekendtgørelsen. Der foreligger en afgørelse af 22. januar 2008 om, hvorvidt Arla Foods Amba Holstebro Mejeri, Hjernvej 24 – 26, 7500 Holstebro er omfattet af Miljøministeriets Risikobekendtgørelse.

Afgørelsen er givet på baggrund af følgende:

I § 1 stk. 2, nr.2, litra b i bekendtgørelse nr. 1666 af 14. december 2006 om kontrol med risikoen for større uheld med farlige stoffer fastsættes en særlig tærskelværdi på 5 tons for ammoniak i anlæg eller oplag, der ligger mindre end 200 m fra boligområder, institutioner eller tilsvarende arealanvendelse, hvor mange mennesker opholder sig. En virksomhed bliver kun til en risiko-virksomhed efter denne særregel, hvis begge forhold er opfyldt.

Køleanlægget på Holstebro Mejeri er påfyldt en mængde ammoniak på mere end 5 ton, men der er ikke boligområder eller anden arealanvendelse inden for en radius af 200 m fra isvandsanlægget i virksomhedens sydlige del eller inden for en radius af 200 m fra køleanlægget i virksomhedens nordøstlige del, hvor det kan forventes, at 150 personer opholder sig.

Inden for en radius af 200 m fra isvandsanlægget i mejeriets sydlige del ligger der en kolonihave med 25 - 30 parceller. Hvis det antages, at der på hver parcel opholder sig 2 personer, svarer det til 50 - 60 personer.

Der er ikke institutioner inden for en radius af 200 m fra isvandsanlægget og en radius af 200 m fra køleanlægget.

Begge forhold i risikobekendtgørelsens § 1 stk. 2, nr.2, litra b, er ikke opfyldt for Holstebro Mejeri og virksomheden er derfor ikke omfattet af risikobekendtgørelsen.

4.2.16 Bedst tilgængelige teknik

Miljøledelsessystem

Holstebro Mejeri og Holstebro Flødeost har implementeret miljøledelsessystem, der opfylder kravene i ISO 14001. Det vil sige, at der bl.a. arbejdes systematisk med miljøforbedringer dels

ved at definere forbedringsmål, dels ved at minimere risiko for driftsforstyrrelser, der kan have indflydelse på emissionerne fra mejeriet.

Indkøb

På virksomheden foretages der løbende optimering af såvel produktions- som rengøringsprocesser. Rengøringsmidler/kemikalier, som er særligt skadelige for mennesker og miljø forsøges substitueret med rengøringsmidler/kemikalier, som er mindre skadelige. Resultatet af denne optimering bliver løbende implementeret.

Arla Foods har på koncernniveau en central indkøbsaftale vedr. rengøringsmidler. Et led i aftalen er, at leverandøren forpligter sig til, at medvirke til en optimering af rengøringsprocesserne. Da rengøringsprocesserne anvender store mængder vand og energi, har en optimering af rengøringsprocessen ikke bare indflydelse på valg af rengøringsmiddel men fører også til besparelser på energi- og vandforbruget.

Ved indkøb af nyt udstyr følges procedurer i virksomhedens miljøledelsessystem.

Virksomheden har indgået et samarbejde med sine andelshavere om miljømæssigt ansvar; bl.a. implementering af kvalitetsprogrammet "Arlagården". De fire hjørneste i kvalitetsprogrammet er: Mælkens sammensætning, fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd og miljøhensyn.

Spildevand

Vand fra rengøringsprocesser opsamles og genbruges til forskyl før CIP-rengøring, til opvarmning samt til gulvask på arealer, hvor der ikke kan opstå produktkontakt.

CIP optimeres bl.a. ved at sikre de rigtige skillefaser mellem vand og mælkeholdig strøm. Centrifugeskud opsamles. Spildevandet løber gennem fedtudskiller inden det færdigrenses på kommunalt rensningsanlæg.

Energi

Holstebro Mejeri producerer varme/damp på et gasdrevet kedelanlæg, hvor der er installeret et varmegenvindingsaggregat (economizer), således at varmen fra røggassen udnyttes inden den afledes via skorstenen. Tilsvarende er der på virksomhedens isvandskompressor også installeret varmegenvinding.

Støj

For at minimere støjgenerne fra lastbiler stoppes bilernes motor og køleenhed ved på- og aflæsning af varer.

Det vurderes, at virksomheden har foretaget og fortsat løbende foretager optimering af produktionsprocessen i forhold til den gældende BREF – note: Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries, august 2006.

4.3 Udtalelser/høringssvar

4.3.1 Udtalelse fra andre myndigheder

Ansøgning om miljøgodkendelse og udledningstilladelse i relation til udvidelse af Holstebro Mejeri, Hjernvej 24 – 26, 7500 Holstebro er den 20. juni 2007 blevet sendt til høring i Holstebro Kommune. Kommunen er specielt blevet bedt om at komme med bemærkninger i forhold til det ansøgtes overensstemmelse med regionplan, kommuneplan og lokalplan; det ansøgtes overensstemmelse med spildevandsmæssige forhold i kommunen samt bemærkninger til vejadgang.

Ved høringssvar af 28. juni 2007 oplyser kommunen, at ansøgningen ikke er i strid med byplanvedtægt nr. 25 som gælder for det område, virksomheden er beliggende i. Ansøgningen er ligeledes i overensstemmelse med kommuneplan samt Ringkøbing Amts Regionplan 2005.

Mht. ansøgning om forøgelse af spildevandsmængden til kommunalt rensningsanlæg oplyser Holstebro Kommune, at der vil blive lagt vægt på, at virksomheden anvender den teknologi, som er tilgængelig med henblik på at nedbringe belastningen af det spildevand, som afledes fra virksomheden. Kommunen oplyser, at der ud fra den nuværende belastning af rensningsanlægget, er den procesmæssige kapacitet på rensningsanlægget tilstede og man er positivt indstillet overfor at modtage spildevandet.

Kommunen har ingen kommentarer vedr. vejadgang i forbindelse med den påtænkte udvidelse.

4.3.2 Udtalelse fra borgere mv.

Ansøgningen om godkendelse har været annonceret i Dagbladet Holstebro Struer, onsdag den 31. oktober 2007. Der er ikke modtaget henvendelser vedrørende ansøgningen.

5. FORHOLDET TIL LOVEN

5.1 Lovgrundlag

Oversigt over det anvendte lovgrundlag findes i bilag E.

5.1.1 Miljøgodkendelsen

Denne godkendelse gives i henhold til § 33, stk. 1, i miljøbeskyttelsesloven og omfatter kun de miljømæssige forhold, der reguleres af denne lov.

Det er en forudsætning for godkendelsen, at de vilkår, der er anført i godkendelsen, overholdes straks fra start af drift, herunder i indkøringsperioden.

5.1.2 Revurdering

Godkendelsen vil blive revurderet efter de gældende regler om, at miljøgodkendelser skal revurderes regelmæssigt, bortset fra de med ● mærkede vilkår, der skal revurderes senest den 2. februar 2012.

5.1.3 Risikobekendtgørelsen

Arla Foods har den 30. april 2007 indsendt en foreløbig anmeldelse af det ammoniakbaserede køleanlæg på Holstebro Mejeri til Miljøcenter Århus. Der er indsendt en endelig anmeldelse af anlægget den 7. juni 2007. Miljøcenter Århus har ved afgørelse af 22. januar 2008 om hvorvidt Holstebro Mejeri er omfattet af Miljøministeriets risikobekendtgørelse, afgjort, at Holstebro Mejeri ikke er omfattet af risikobekendtgørelsen. Holstebro Flødeost modtager isvand fra Holstebro Mejeri og har derfor ikke selv køleanlæg/ammoniakoplag på virksomheden.

5.1.4 VVM-bekendtgørelsen

Virksomheden er opført på bilag 2 i VVM-bekendtgørelsen. Miljøcentret har foretaget en screening af anlæggets virkning på miljøet, jf. bekendtgørelsens bilag 3, og der er den 22. januar 2008 truffet særskilt afgørelse herom. Miljøcenter Århus har vurderet, at projektet ikke vil påvirke miljøet væsentligt og derfor ikke er VVM-pligtigt.

5.2 Øvrige afgørelser

Godkendelsen erstatter følgende, tidligere meddelte godkendelser:

- Miljøgodkendelse af 16. juni 2003, Arla Foods Holstebro Mejeri
- Miljøgodkendelse af 2. februar 2004, Arla Foods Holstebro Flødeost

5.3 Retsbeskyttelse

Virksomhedens retsbeskyttelsesperiode er på 8 år efter datoen for meddelelse af denne miljøgodkendelse. Datoen for udløbet af retsbeskyttelsesperioden fremgår af godkendelsens forside. Hvis miljøgodkendelsen påklages udløber retsbeskyttelsesperioden først 8 år efter klagemyndighedens endelige afgørelse.

Når retsbeskyttelsesperioden er udløbet, er godkendelsen fortsat gældende, men vilkårene i godkendelsen kan ændres ved påbud.

Inden for retsbeskyttelsesperioden kan der - som hovedregel – ikke meddele påbud eller forbud til virksomheden. Godkendelsen kan under særlige omstændigheder tages op til revurdering, f.eks. hvis forureningen fra virksomheden skader miljøet mere end, der er lagt til grund for godkendelsen, eller hvis nye teknikker gør, at forureningen kan nedbringes væsentligt uden uforholdsmæssigt store omkostninger.

5.4 Tilsyn med virksomheden

Miljøcenter Århus er tilsynsmyndighed for virksomheden.

5.5 Offentliggørelse og klagevejledning

Denne miljøgodkendelse vil blive annonceret i Dagbladet Holstebro Struer den 30. januar 2008 og kan ses på Miljøcenterets hjemmeside www.aar.mim.dk

Miljøgodkendelsen

Miljøgodkendelsen kan påklages til Miljøklagenævnes af

- ansøgeren
- enhver, der har en individuel, væsentlig interesse i sagens udfald
- kommunalbestyrelsen
- sundhedsstyrelsen
- landsdækkende foreninger og organisationer i det omfang, de har klageret over den konkrete afgørelse, jf. miljøbeskyttelseslovens §§ 99 og 100 i det omfang, de har klageret over den konkrete afgørelse, jf. miljøbeskyttelseslovens §§ 99 og 100
- lokale foreninger og organisationer, der har beskyttelse af natur og miljø eller rekreative interesser som formål, og som har ønsket underretning om afgørelsen

En eventuel klage skal være skriftlig og sendes til Miljøcenter Århus, Lyseng Allé 1, 8270 Højbjerg eller post@aar.mim.dk. Klagen skal senest være modtaget den 27. februar 2008 inden kl. 16.00

Vi sender derefter klagen videre til Miljøklagenævnet sammen med miljøgodkendelsen og det materiale, der er anvendt ved behandlingen af sagen.

Virksomheden vil få besked, hvis vi modtager en klage.

Betingelser, mens en klage behandles

Virksomheden vil kunne udnytte miljøgodkendelsen i den tid, Miljøklagenævnet behandler en eventuel klage, medmindre nævnet bestemmer andet. Forudsætningen for det er, at virksomheden opfylder de vilkår, der er stillet i godkendelsen. Udnyttes miljøgodkendelsen indebærer dette dog ingen begrænsning for Miljøklagenævnets adgang til at ændre eller ophæve godkendelsen.

Søgsmål

Et eventuelt søgsmål om miljøgodkendelsen skal anlægges ved domstolene inden 6 måneder fra offentliggørelsen.

5.6 Liste over modtagere af kopi af afgørelsen

John B. Jacobsen; jbj@arlafoods.com

René Fredgaard; rene.fredgaard@arlafood.com

Bente Josefsen; bente.josefsen@arlafoods.com
Malene Jensen; malene.jensen@arlafoods.com
Vivi Kristensen; vivi.kristensen@arlafoods.com
Birgitte Koch; birgitte.koch@arlafoods.com
Holstebro Kommune; kommunen@holstebro.dk
Sundhedsstyrelsen; sst@sst.dk
Danmark Naturfredningsforening; dn@dn.dk
Arbejdstilsynet; at@at.dk
Fødevarerregion Nord; region.nord@fvst.dk
Friluftsrådet; fr@friluftsradet.dk
Arbejderbevægelsens Erhvervsråd; ae@aeraadet.dk

6. BILAG

Bilag A: Situationsplan

Bilag B: Oversigtsplan

Bilag C: Situationsplan med angivelse af beliggenheden af køleanlæg

Bilag D: Lovgrundlag - referenceliste

Bilag E: Oversigt over sagens akter