

HOCO - Ikke-teknisk resume af sikkerhedsdokument

Nærværende sikkerhedsdokument er udarbejdet for Arla Foods HOCO Bülowsvej 9, 7500 Holstebro (CVR: 25313763 / P.nr: 1003024856)

Risikobetegnelse: Arla Foods HOCO er en risikovirksomhed under kolonne 2 (særregel for klor og ammoniak) på grund af større oplag af stærk salpetersyre og ammoniak i fabrikkens isvandsanlæg. HOCO har som kolonne2 risikovirksomhed udarbejdet et sikkerhedsdokument, som i 2013 er anmeldt til Miljøstyrelsen, Midt- og Vestjyllands politi, Nordvestjyllands Brandvæsen samt Holstebro Kommune. Miljøstyrelsen har i 2013 foretaget sikkerhedsvurdering og positiv afgørelse vedrørende sikkerhedsniveau. Sikkerhedsdokumentet ajourføres hvert 5 år og fremsendes til ovenstående myndigheder.

Risikotilsyn. HOCO er som risikovirksomhed også under løbende tilsyn fra Miljøministeriet (hver 3 år) i forhold til risikobekendtgørelsen. Dato for seneste risikotilsyn findes på miljøministeriets hjemmeside Digital Miljøadministration <https://dma.mst.dk/>

Virksomhedsaktiviteter: Arla Foods HOCO er et mejeri som producerer mælkepulver. Råmælk behandles via procesanlæg, hvorefter tørringsanlæg fordamper vandet, således det færdige produkt er mælkeprotein- og mælkemineraltpulver. Sidste led i processen er emballering i sække før salg til globale fødevarerproducenter i hele verden. Protein -/og mælkemineraltpulver anvendes i f.eks Klinisk ernæring, baby mad, flødepulver, mejeriprodukter, chokolader, bageri, mv.

Farlige stoffer: Til mejeriets køleprocesser driver HOCO eget isvandsanlæg, hvor ammoniak anvendes som kølemiddel. Ved indånding betegnes det som giftigt overfor mennesker og ammoniak har også betegnelsen miljøfarlig. Ammoniak har en gennemtrængende, ubehagelig lugt som let registreres længe før ammoniak udgør en fare for mennesker.

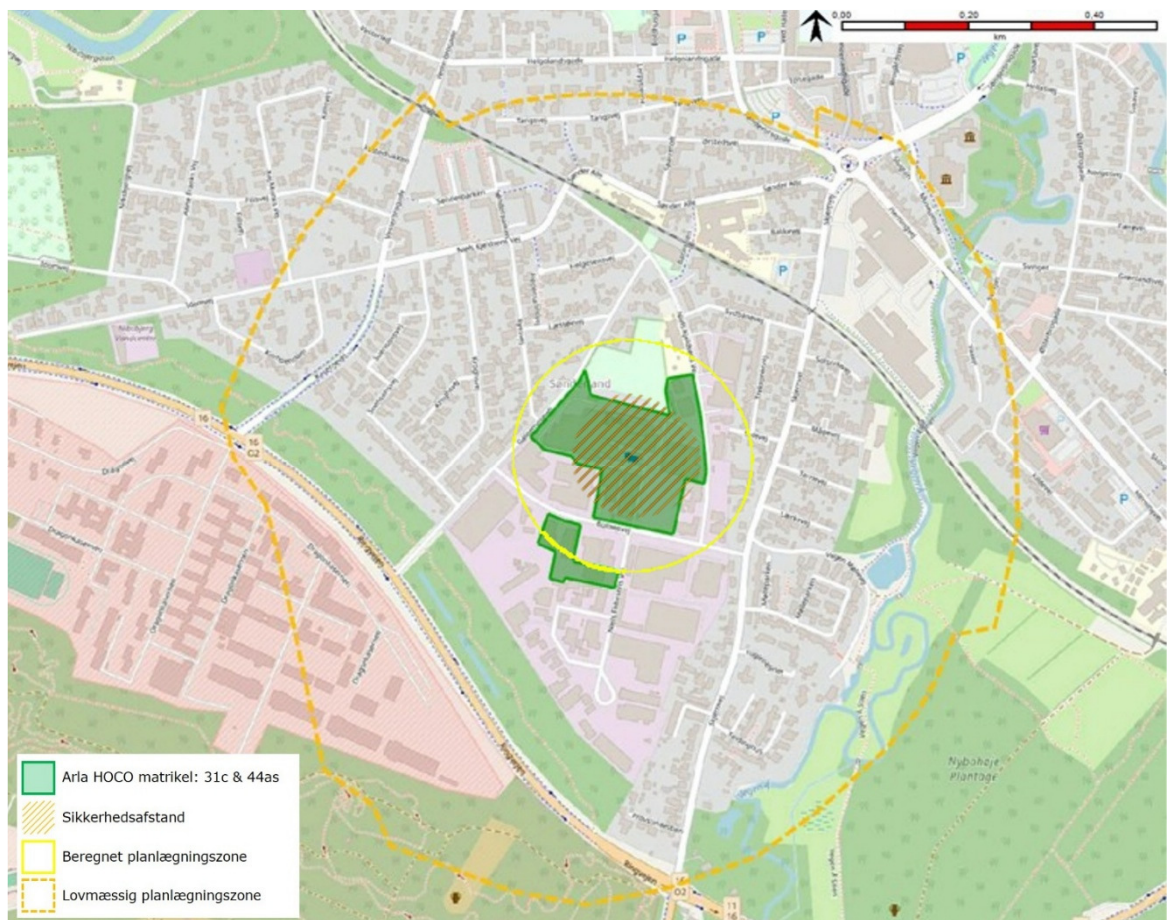
HOCO's oplag af salpetersyre (62%) bruges til CIP (intern rengøring) af fabrikkens procesrør og tekniske anlæg. Ved indånding betegnes det som giftigt overfor mennesker. Stærk salpetersyre har en skarp og stikkende lugt som også let registreres før salpetersyredampe udgør en fare for mennesker.

Risiko og uheld: Risiko for større uheld på HOCO er primært knyttet til udslip af ammoniak, da kemioplaget på HOCO udgør markant mindre risiko for omgivelserne set i forhold til ammoniak. Risikoen for uheld er begrænset, men til stede. Uheldsscenerier er direkte forbundet med lækage eller brud på virksomhedens køleanlæg. Uheld kan i værste tilfælde have konsekvenser for mennesker og miljø både på og udenfor virksomheden. På baggrund af beregninger er der statistisk fastlagt afstande hvor et eventuelt ammoniak udslip, under uheldige omstændigheder, kan få konsekvenser for mennesker.

Forebyggelses og afværge foranstaltninger: Virksomheden har forebyggende vedligehold på køleanlægget og procedure for tilsyn med anlæggets tilstand. Der er særligt fokus på udendørs rør, samlinger og beholdere tilknyttet anlæggets kølesystem. Ammoniak anlægget er beskyttet mod påkørsel. Mejeriet har en beredskabsplan, som skal hindre/begrænse omfanget af et eventuelt ammoniak udslip, herunder procedurer for tilkald af beredskabet, såfremt dette er påkrævet.

Advisering af offentligheden ved uheld. Såfremt beredskabet vurderer behovet, vil offentligheden blive advaret gennem beredskabets varslingskanaler, som fx radiomeddelelser, SoMe og anden direkte og indirekte kommunikation. Typisk vil offentligheden kunne følge et uhelds beredskabsmæssige status på beredskabsstyrelsens hjemmeside [Beredskabsstyrelsen](#)

Kort over området. Der er udarbejdet en samlet konsekvens og risikovurdering for uheld på kemioplæg og isvandsanlægget. Den samlede sikkerhedsafstand (95m) og maksimale konsekvens afstand (180m) er beregnet og indtegnet på nedenstående kort.



Se bilag 1 til ikke-teknisk resume for yderligere beskrivelse af de enkelte zoner.