



Rekommanderet
Danish Prime Mou P/S
Mukkerten 13, Tarp
6715 Esbjerg N

Dato 08. maj 2002
J.nr. 30761
Sagsbeh. John Hansen
Telefon 7616 1382

Miljøgodkendelse

af

Danish Prime Mou P/S

Fødevareproducerende virksomhed,

Mukkerten 13, Tarp

6715 Esbjerg N

Matr. nr. 15^{hm}, 15^{hs}, 15^{ho} og 15^{if}, Gjesing By.

Indholdsfortegnelse.

Indledning	3
Miljøgodkendelse	3
Driftsvilkår	
Kontrolvilkår	
Øvrige vilkår	
Lovgrundlag	6
Oplysninger i sagen	6
Miljøteknisk beskrivelse	8
Ejerforhold, kontaktpersoner, etablering og placering	8
Aktiviteter/Produkter	8
Væsentlige ressourcer og miljøparametre	8
Færdigvarer	9
Arbejdstid	9
Antal ansatte	9
Forbrug af råvarer og hjælpestoffer	10
Beskrivelse af ressourcer	10
Produktionstekniske hjælpestoffer	11
Diverse produktionstekniske hjælpemidler	12
Indretning og produktion	13
Beskrivelse af processer	13
Oplysninger om forurening til omgivelserne	16
Affald	17
Lugt/luftemissioner	18
Køleanlæg og tankoplag	19
Støj	19
Spildevand	20
Renere teknologi	20
Miljøstyring	21
Miljøteknisk vurdering	21
Affald/emballage	21
Lugt/luft	21
Køleanlæg og tankoplag	22-23
Støj	23
Jord og grundvand	23
Vandforbrug	24
Spildevand	24
Rengøringsmidler	24
Helhedsvurdering	25
Retsbeskyttelse	25
Klagevejledning	25
Offentliggørelse	26
Bilag 1 : Kort med virksomhedens placering.	
Bilag 2-6: Flowdiagrammer over virksomhedens processer.	
Bilag 7 : Kort over virksomhedens indretning.	
Bilag 8 : Vejledning om opbevaring af olier og kemikalier.	
Bilag 9 : Virksomhedens hovedstøjklider.	
Bilag 10 : Miljøredegørelsens side 9.	

Indledning:

Danish Prime Mou P/S, Mukkerten 13, Tarp, 6715 Esbjerg N, har med brev af 23. december 1998 ansøgt om godkendelse af virksomheden i henhold til miljøbeskyttelsesloven, jf. side 6 i denne godkendelse.

Der er samtidig søgt om en ny tilslutningstilladelse for afledning af spildevand til det offentlige spildevandssystem.

Baggrunden for ansøgningen er, at virksomheden ønsker tilladelse til en udvidelse af produktionen af såkaldte drysretter, stegte produkter, supper samt mel- og kødboller med ca. 30% i miljøgodkendelsens retsbeskyttelsesperiode.

Godkendelsen indeholder vilkår for virksomhedens indretning, forbrug, drift og kontrol. Desuden indeholder godkendelsen en miljøteknisk redegørelse for virksomhedens aktiviteter samt Miljø's vurdering af den heraf følgende påvirkning af omgivelserne.

Begrundelsen for de stillede vilkår skal findes i de forudsætninger, der fremgår af ansøgningsmaterialet og det supplerende materiale, der er fremkommet under sagsbehandlingen samt bestemmelser i bekendtgørelser og vejledninger efter miljøbeskyttelsesloven.

Miljøgodkendelse meddeles efter Miljøbeskyttelseslovens kapitel 5, §33, stk. 1, på følgende vilkår:

Driftsvilkår.

Generelt.

1. Olie og kemikalier og olie- og kemikalieaffald (farligt affald) skal opbevares i henhold til vedlagte vejledning om "Opbevaring af olier og kemikalier". Se bilag nr. 8.
2. Virksomheden skal inden 01.07.2002 have sikret tankoplaget ved den vestlige gavl så flydende fedtstof og mel ikke kan tilføres jord eller kloak. Virksomheden skal inden 01.06.2002 oplyse til Miljø hvordan problemet løses.
3. Nødventilen på afløbet fra rensningsanlægget skal være aflåst og plomberet efter aftale med Miljø. Nødventilen må kun bruges i tilfælde af pludselig opstået nødsituation, som ikke forekommer under normal drift. Evt. behov for at åbne nødventilen skal anmeldes til Miljø og noteres i driftsjournal umiddelbart efter en evt. indtruffen nødsituation.

Støj.

4. Virksomhedens bidrag til støjbelastningen må de nævnte steder uden for eget skel ikke overskride de anførte værdier:

Område 1.1 boligområde nordøst for virksomheden (område nr. 08-020-030 i "Kommuneplan 1998-2010").

Område 2. I eget og omliggende område for blandet bolig- og erhvervsbebyggelse samt ved boliger i det åbne land.

	Tidspunkt	Område 1	Område 2	Referencetidsrum
Dag				
Mandag - fredag	kl. 07 - 18	45 dB(A)	55 dB(A)	8 timer
Lørdag	kl. 07 - 14	45 dB(A)	55 dB(A)	7 timer
Lørdag	kl. 14 - 18	40 dB(A)	45 dB(A)	4 timer
Søn- og helligdag	kl. 07 - 18	40 dB(A)	45 dB(A)	8 timer
Aften				
Alle dage	kl. 18 - 22	40 dB(A)	45 dB(A)	1 time
Nat				
Alle dage	kl. 22 - 07	35 dB(A)	40 dB(A)	0,5 time
Maksimalværdien af støjniveauet må om natten ikke overstige	kl. 22 - 07	50 dB(A)	55 dB(A)	

Værdierne, på nær maksimalværdierne, er de ækvivalente, korrigerede støjniveauer i frit felt 1,5 meter over terræn.

Luft.

Diffuse.

5. Virksomhedens samlede lugtemission fra diffuse kilder må ikke ved tilstedende områder give anledning til lugtgener, som tilsynsmyndigheden finder væsentlige.

Afkast.

Emissionen af lugtstoffer via afkast må ikke give anledning til, at det samlede immissionskoncentrationsbidrag af lugt overstiger 5 LE/m³ i omliggende boligområder og 10 LE/m³ uden for virksomhedens grund i eget erhvervsområde og omliggende erhvervsområder med boliger, jf. Miljøstyrelsens vejledning nr. 4/1985 "Begrænsning af lugtgener fra virksomheder".

Kontrolvilkår:

Støj.

6. Virksomheden skal på tilsynsmyndighedens forlangende - dog højst 1 gang årligt - dokumentere, at vilkår nr. 4 er overholdt. Dokumentationen skal ske under forhold, hvor virksomheden er i fuld normal drift.

Dokumentationen skal ske i form af støjmålinger udført som beskrevet i Miljøstyrelsens vejledninger nr. 5 og 6/1984 eller af beregninger udført efter den nordiske beregningsmetode for ekstern støj fra virksomheder, jf. Miljøstyrelsens vejledning nr. 5/1993.

Er dokumentationen udført som beregning, skal den indeholde de oplysninger om beregningsforudsætningerne, som er nødvendige for vurdering af rigtigheden af beregningsresultaterne.

Som udgangspunkt accepteres en ubestemthed på de målte eller beregnede støjbelastninger på max. +/- 3 dB(A).

Målingerne eller beregningerne skal udføres af et laboratorium, som er akkrediteret af DANAK eller godkendt af Miljøstyrelsen til "Miljømåling - ekstern støj".

Resultaterne skal senest 4 uger efter målingernes gennemførelse sendes til tilsynsmyndigheden.

Luft.

7. Virksomheden skal på tilsynsmyndighedens forlangende - dog højst 1 gang årligt - ved præstationsmåling og beregning ved hjælp af beregningsprogrammet OML dokumentere, at vilkår nr. 5 om immission af lugt er overholdt.

Dokumentationen skal ske på grundlag af målinger af indholdet af lugt i virksomhedens relevante afkast. Der laves 3 præstationsmålinger af hver en times varighed. Der beregnes en middelværdi ud fra målingerne. Middlingstiden sættes til et minut.

Der skal udarbejdes et måleprogram i samarbejde med tilsynsmyndigheden og målefirmaet.

Målingerne skal udføres i overensstemmelse med bilag D i Miljøstyrelsens vejledning nr. 6, 1990 "Begrænsning af luftforurening fra virksomheder", når virksomheden er i fuld normal drift.

Målingerne skal udføres af en DANAK autoriseret virksomhed eller institution.

Den første dokumentation af virksomhedens lugtbelastning skal foreligge senest 01.07.2002. Målerapporten skal sendes til tilsynsmyndigheden senest 4 uger efter måletidspunktet.

Diffuse.

8. Virksomheden skal, hvis diffuse lugtkilder efter Miljø's vurdering giver anledning til væsentlige lugtgener jf. vilkår 5, 1. afsnit, sende handlingsplan til Miljø for hvordan der gennemføres foranstaltninger til nedbringelse af lugtpåvirkningen senest 14 dage efter lugtgenen er konstateret.

Afkast.

Virksomheden skal, hvis den overskrider koncentrationsgrænsen jf. vilkår nr. 5, 2. afsnit, sende handlingsplan til Miljø for hvordan der gennemføres foranstaltninger til nedbringelse af lugtpåvirkningen til de anførte grænseværdier senest 1 måned efter overskridelsen er konstateret.

9. Virksomheden skal føre driftsjournaler, som på forlangende skal forevises tilsynsmyndigheden. Driftsjournalerne skal som minimum ajourføres en gang om året. Driftsjournalerne skal indeholde følgende oplysninger:

Forbrug:

- a) Forbrug af råvarer og hjælpemidler, herunder rengøringsmidler i produktionen.
- b) Vandforbrug fordelt på procesforbrug og rengøring i produktionen samt sanitært.
- c) Energiforbrug, fordelt på kilderne: El, fjernvarme, naturgas, m.v.

Affald:

- d) Mængde og art af affald til forbrænding, deponering og genbrug samt navn på transportør og modtager.
- e) Mængde og art af farligt affald (olie- og kemikalieaffald) samt navn på transportør og modtager.

Færdigvareproduktion:

- f) Total mængde producerede færdigvarer.

10. Driftsforstyrrelser:

- g) Virksomheden skal registrere større driftsforstyrrelser, der kan påvirke virksomhedens miljøforhold og beskrive årsag, varighed, affødt miljøbelastning og hvilke foranstaltninger virksomheden eventuelt har gennemført for at undgå gentagelser.

Driftsjournalen skal opbevares på virksomheden i mindst 5 år og være tilgængelig for tilsynsmyndigheden.

Andre bemærkninger:

Virksomhedens tidligere godkendelser efter miljøbeskyttelseslovens kapitel 5 afløses af denne godkendelse.

Lovgrundlag:

Miljø- og Erhvervsministeriets lovbekendtgørelse nr. 753 af 25. august 2001 af lov om miljøbeskyttelse,

Miljø- og Energiministeriets bekendtgørelse nr. 646 af 29. juni 2001 om godkendelse af listevirksomhed. Virksomheden er optaget under punkt F.2 i bilaget til denne bekendtgørelse, idet den daglige produktionskapacitet til fremstilling af levnedsmidler på basis af animalske råvarer er på mere end 75 tons. Den pågældende virksomhedstype er omfattet af reglerne for IPPC-virksomheder.

I henhold til lovens §33, stk. 1, må virksomheden ikke udvides eller ændres bygningsmæssigt eller driftsmæssigt på en måde, som indebærer forøget forurening, før udvidelsen eller ændringen er godkendt.

Efter reglerne i lovens kapitel 11, §91, stk. 1, kan der klages over Kommunalbestyrelsens afgørelse. Klagevejledning findes sidst i godkendelsen.

Oplysninger i sagen:

- Brev af 12.02.97 fra Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S med virksomhedens ansøgning om miljøgodkendelse.
- Brev af 08.06.98 til Mou Dybfrost A/S om dokumentation for støjbelastningen fra virksomheden.
- Breve af 11.06.98 og 17.06.98 fra Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S om udvidelse af dampforsyningsanlæg på virksomheden.
- Brev af 29.09.98 til Mou Dybfrost A/S om støjbelastning fra virksomheden.

- Rapport af 23.10.98 fra Miljø Kemi om "Miljømåling - ekstern støj" for Mou Dybfrost A/S.
- Tilsynsnotat af 23.11.98 fra tilsyn på virksomheden 12.11.98.
- Oplysninger af 24.11.98 fra Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S om beregninger/redegørelse vedr. skorstenshøjde.
- Brev af 27.11.98 til Mou Dybfrost A/S om overtrædelse af miljøbeskyttelsesloven.
- Brev af 30.11.98 om aftaler fra møde på Mou Dybfrost A/S 30.11.98.
- Telefonnotat af 02.12.98 fra samtale med Miljøstyrelsen om naturgasafkast.
- Brev af 07.12.98 til Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S om naturgasafkast på Mou Dybfrost A/S.
- Brev af 07.12.98 fra virksomheden med redegørelse og besvarelse af ovennævnte brev.
- Brev af 22.12.98 til Mou Dybfrost A/S med kommentarer til virksomhedens redegørelse af 07.12.98.
- Brev af 23.12.98 fra Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S vedlagt rapport af 21.12.98 fra William Hansen & Co. A/S med OML-beregning for NO_x på virksomheden.
- Ansøgning af 23.12.98 med miljøteknisk gennemgang og bilag.
- Brev af 06.01.99 til Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S om naturgasafkast fastsat efter OML-beregning på virksomheden.
- Miljø's notat af 07.01.99 om løsning af miljøforholdene på virksomheden.
- Brev af 19.01.99 til Mou Dybfrost A/S om beslutning i sagen om midlertidig lempelse af krav til spildevand og støj samt ansøgning om miljøgodkendelse.
- Brev af 28.05.99 med ansøgning om opstart af ny produktion af oliestegt topping.
- Breve af 03.06.99 og 28.06.99 med godkendelse af ny produktion af oliestegt topping.
- Brev af 09.08.99 med flow-diagrammer over drysretter og pork topping.
- Brev af 07.10.99 om støjbegrænsning på virksomheden.
- Notat af 17.11.99 om etablering af ny kondensator.
- Brev af 20.01.00 om dokumentation for støjdæmpning.
- Ansøgning af 09.03.00 fra Strandmøllen om ny F-gastank.
- Notat af 14.03.00 om tilsyn på Mou Dybfrost A/S 06.03.00.
- Miljøredegørelse til Miljønet Ribe Amt fra marts 2000.
- Brev af 04.05.00 med ansøgning om indretning af nyt suppekøgeri.
- Brev af 03.10.00 med udkast af 02.10.00 til godkendelse af virksomheden.
- Brev af 18.10.00 med forlængelse af frist for udtalelse til udkastet.
- Brev af 16.11.00 med virksomhedens kommentarer til udkastet.
- E-mail fra 03.01.01 med virksomhedens kommentarer udkast nr. 2.
- Fabrikstegning af 18.05.01.
- Brev af 21.08.01 fra Frits Nielsen & Jørn Juul Christensen A/S med ansøgning om godkendelse af ny gyrofryser mv.
- Nye tegninger til brev af 21.08.01 er efterfølgende modtaget den 20. og 21.12.2001.
- Bemærkninger til miljøgodkendelsen og projekt om Gyrofryser har vi modtaget elektronisk fra virksomheden 19.12.2001.
- E-mail af 25.04.02 med udkast nr. 3 til virksomheden.
- Telefonbesked af 06.05.2002 med bemærkninger til udkastet.

- E-mail af 07.05.2002 fra virksomheden med oplysninger om tankoplag.

Miljøteknisk beskrivelse:

Denne miljøtekniske redegørelse beskriver de nuværende produktionsforhold, samt de ændringer virksomheden løbende har været i gang med og vil foretage i løbet af 2001-2002. Forudsætningerne for denne godkendelse er de produktionsforhold og mængder, der er oplyst i ansøgningsmaterialet og miljøredegørelsen fra 1999.

Ejerforhold og kontaktpersoner.

Virksomheden ejes af koncernen Danish Prime Food Company K/S, som foruden Esbjerg også har afdelinger i Ålborg, Odense og Fåborg.

Produktionsomlægninger i de fire afdelinger vil betyde, at der i løbet af de næste 5 år forventes at ske en stigning i virksomhedens produktion som beskrevet i skemaet side 9. Det er på det grundlag virksomheden ønsker en ny miljøgodkendelse

Ansvarlig ledelse: Lasse Boesen, fabrikschef.

Miljøkontaktperson: Helle Bjerrum Holm, miljøkoordinator.

Etablering.

Virksomheden er etableret i 1971 på Hammeren 9-11 i Tarp, ca. 7 km nord for Esbjerg. Adressen er nu ændret til Mukkerten 13, 6715 Esbjerg N.

Virksomheden råder over et areal på ca. 32.000 m² med et bebygget areal på ca. 9.500 m² og et befæstet areal på ca. 9.200 m².

Der ligger i øjeblikket ingen planer om tilbygninger til de eksisterende produktions- og lagerbygninger. De ændringer, der ønskes fremover, skal ske indenfor de eksisterende bygninger.

Placering.

Virksomheden er placeret i område 08-020-010, Bryndum Sogn, Tarp by i erhvervsområdet ved Hammeren, hvilket i henhold til Kommuneplan 1998 - 2010 er fastlagt til blandet bolig- og erhverv. Der er ikke udarbejdet lokalplan for området. Se godkendelsens bilag nr. 1.

Korteste afstand fra virksomhedens areal til nærmeste område for samlet boligbebyggelse, der er beliggende på nordsiden af Tarp Byevej, er ca. 150 meter.

Aktiviteter/Produkter.

Virksomheden fremstiller supper, kød- og melboller til supper, drysretter, samt topping. Drysretterne bliver produceret af indkøbte mellemvarer (f.eks. grøntsager, pasta, ris, krydderi og kød. Se i øvrigt flowdiagrammer på bilag nr. 2 - 6.

Væsentlige ressourcer og miljøparametre.

De primære ressourcer er animalske- og vegetabiliske råvarer, plastfolie, papemballage, elektricitet, naturgas og vand.

Virksomheden har ikke tilstrækkelig lagerkapacitet til færdigvarer og bruger derfor eksternt lagerkapacitet. Transport af virksomhedens produkter til eksternt lager og til kunder sker med eksterne transportører.

Virksomhedens drift medfører miljøpåvirkninger gennem udledning af røggas, lugt, spildevand med rengøringsmidler samt affald i form af fast organisk og uorganisk materiale og en mindre mængde farligt affald (olie- og kemikalieaffald). Herudover medfører virksomhedens drift en støjbelastning af omgivelserne.

Færdigvarer.

Nuværende (1999) og planlagt produktionskapacitet i løbet af 5 år.

Produkttype	tons/år(1998)	tons/år(1999)	Fremtidig tons/år
Stegte produkter, topping			
Drysretter			
Supper			
Mel- og kødboller			
Toast			
Grill spyd			
I alt	17.194	17.935	22.500

I regnskabsåret 1997/98 var produktionen fordelt på supper, kød- og melboller, toast, drysretter og grillspyd. Grillspyd udgik af sortimentet i august 1998.

I 1998/99 var produktionen fordelt på supper, kød- og melboller, toast, topping og drysretter. Toast udgik af sortimentet i august 1999.

Af ovenstående skema ses, at der er sket en stigning (ca. 4%) i produktionen af færdigvarer fra 1998 til 1999. Det ses også, at virksomheden forventer en tilsvarende stigning af færdigvareproduktionen i løbet af de kommende 5 år. (I alt ca. 18%).

Den fremtidige produktionskapacitet vil således i runde tal svare til mere end 80 tons færdigvarer pr. arbejdsdøgn og dermed overskride grænsen for godkendelsespligt, der ligger på 75 tons pr. dag (arbejdsdøgn).

Arbejdstid.

Virksomhedens normale driftsperiode forventes at være mandag-fredag fra kl. 04.00-23.00. Arbejde udenfor denne periode vil forekomme i enkelte tilfælde også i weekends. Alt rengøring - på nær den løbende rengøring af produktionsanlæg - finder sted om natten udenfor den normale driftsperiode.

Antal ansatte.

På ansøgningstidspunktet var der 121 personer ansat på virksomheden, hvoraf 97 var beskæftiget i produktionen. Den planlagte produktionsudvidelse forventes at medføre, at det samlede antal ansatte bliver på ca. 130 personer, hvoraf ca. 105 vil være beskæftiget i produktionen.

Forbrug af råvarer og hjælpestoffer.

Råvarer.

	tons/år (1998)	tons/år (1999)	Fremtidig/ton/år
Kød	4.413	4.457	5.400
Halvfabrikata	3.643	3.604	4.500
Grøntsager	2.359	2.393	2.900
Krydderier	709	629	860
Hjælpestoffer	39	18	50
I alt	11.163	11.101	13.710

Til produktion af disse produkter indgår følgende primære ressourcer:

	Mængde/år (1998)	Mængde/år (1999)	Fremtidig mængde/år
Vand m ³	124.686	130.870	150.000
El MWh	6.304	7.511	8.000
Naturgas m ³	634.890	742.170	800.000
Fjernvarme GJ	502	379	550

Beskrivelse af ressourcer:

Vand.

Oplysningerne i skemaet er fremkommet ved virksomhedens egne aflæsninger af vandmålere i de forskellige produktionsafsnit.

	m ³ /år (1998)	m ³ /år (1999)	m ³ /år (fremtidig)
Damp (kondensator)	16.687	19.626	20.000
Køling af boller	28.984	20.538	15.000
Tilsat i produkter	9.530	12.206	12.000
Sanitært	848	636	900
Rengøring	*68.637	*77.864	*80.000
I alt	124.686	130.870	130.000

*Beregnet jf. miljøredegørelsen side 9. (Vedlagt som bilag 9).

Damp.

Vand til dampproduktion udgør ca. 15% af virksomhedens totale vandforbrug. Damp bruges som opvarmningskilde i de forskellige produktionsafsnit.

Køling af boller.

Vand til køling af boller udgør ca. 16% af det totale vandforbrug.

Tilsat i produkter.

Vand i produkter udgør 9% af det totale vandforbrug.

Sanitært.

Vandforbrug til sanitære formål udgør en mindre del af det totale vandforbrug.

Rengøring.

Vand til rengøring i virksomheden udgør ca. 60% af det totale vandforbrug.

Energiforbrug.

Virksomheden opvarmes med fjernvarme i administrationslokaler, folkerum og krydderilageret. Forbruget af fjernvarme er faldet med ca. 25% fra 1998 til 1999. Årsagen mener virksomheden alene skyldes den milde vinter.

Forbruget af naturgas er steget med ca. 17% fra 1998 til 1999. Naturgas bruges primært til produktion af damp, som bruges til kogning af supper. Årsagen til stigningen er, at virksomheden har oplevet en vækst i salget af supper kogt på høns- og oksekød. Fremstillingen af disse typer supper kræver et større dampforbrug end bouillon supper, fordi der skal koges længere på selve råmaterialet (høns/oksekød og ben).

Elforbruget er steget med ca. 19% fra 1998 til 1999. Årsagen er ifølge virksomheden især produktionen af en større mængde drysretter, som kræver en lav rumtemperatur (ca. -14°C) for at holde mellemvarerne frosne.

Emballage.

	Tons/år (1998)	tons/år (1999)	Fremtidigt forbrug tons/år
Pap	557	558	680
Plast	195	226	230
Tape	2	2	2
I alt	754	786	912

Virksomheden har ved gennemgang af fejl og afvigelser i kvalitetsstyringssystemet (ISO 9001) konstateret, at der er et stort emballagespild på grund af mange ompakninger.

Virksomheden vil nedbringe forbruget af emballage ved lagring af mellemvarer og pakning af Combi supper ved at foretage direkte pakning.

Den stigning der er sket siden 1999 mener virksomheden også skal tillægges den produktionsstigning der dels er sket og vil ske fremover.

Produktionstekniske hjælpstoffer:

Brændstof til truck.

	Mængde (1998)	Mængde (1999)
Tankgas kg	1.045	1.540
Diesel liter	937	1.189

Tankgas.

Der er sket en stigning i forbruget af den type gas på ca. 47% fra 1998 til 1999. Virksomheden har oplyst, at det kan skyldes, at der er sket mere intern transport af krydderier.

Diesel.

Forbruget af diesel er steget med ca. 27% fra 1998 til 1999. Dieseltanken er imidlertid sløjet i 1999, og vil ikke blive benyttet i fremtiden.

Ammoniak til kondensator.

Mængde liter (1998)	Mængde liter (1999)
6.820	2.585

Ammoniak benyttes som kølemiddel i kondensatorer. Der sker en fordampning af ammoniak Det medfører ovennævnte forbrug, som genetableres ved efterfyldning af kondensatorer.

Virksomheden har oplyst, at der er opsat en ny kondensator i 1998. Det er årsagen til det høje forbrug af ammoniak. Forbruget i 1999 er efter virksomhedens opfattelse normalt for fremtiden.

Nitrogen til fryser.

Mængde, liter (1999)
165.149

Der er i 1999 blevet installeret en ny fryser, som benytter nitrogen til drivmiddel. Fryseren bliver brugt til indfrysning af afpillet hønsekød, oksekød og treifet/skåret kød.

Diverse produktionstekniske hjælpemidler:

	Mængde/år (1998)	Mængde/år (1999)
Smøremiddel liter	2.496	1.322
Svejsegas m ³	108	279
Kemikalier liter	3	32
Blødgørings salt m ³	1.500	750
Olier- og kemikalier kg	2.496	1.297

Virksomheden vurderer, at der ikke er sket væsentlige ændringer i forbruget. Forskellen i mængderne fra 1998 til 1999 skyldes ifølge virksomheden store lagerforskydninger, da mængden ikke er reguleret ved lageroptælling.

Oxygen.

Virksomheden har i 1999 etableret et rensningsanlæg af typen ozon-flotation til rensning af processpildevandet. Det omtales nærmere i tilslutningstilladelsen. Til rensningen af processpildevandet anvendes ozon, som produceres ud fra rent oxygen ved hjælp af en oxygen generator.

Rengøring.

Følgende tabel viser forbrug af rengøringsmidler når eksternt firma gør rent i virksomheden efter endt produktion.

	Forbrug (1998)	Forbrug (1999)
Alkaliske	4.921	18.019
Neutrale		1.900
Sure	1.424	3.375
Desinfektion	1.800	4.985
Tilf.	8.145	28.279
Paraffinolie	-	348

Følgende tabel viser forbruget af rengøringsmidler ved rengøring foretaget af medarbejdere i løbet af produktionen.

Varenavn	Forbrug (1998) kg	Forbrug (1999) kg
P3-mip Zentra	420	840
Ætznatron	125	25
Alkanon	540	180
Salpetersyre 62%	70	-
Blegeessens 15 vol%	1800	-
Totalt	2955	1045

Indretning og produktion:

Virksomheden er indrettet med administrationsafdeling, produktionslokaler, pakkerum, krydderilager/krydderirum, køle- og frostrum, frostlager, emballagelager, værksted, prøve køkken, varmecentral, maskinrum, rensningsanlæg. Se bilag nr. 7.

Virksomhedens 3 største produktioner er mel- og kødboller, supper og drysretter. Virksomheden er i princippet indrettet som disse 3 afdelinger. Produktionsarealet for drysretter fylder væsentligt mindre end de 2 andre afdelinger, idet produktionen udelukkende sker ved blanding af forskellige mellemvarer mv. Der er således ikke det samme behov for plads, som ved en egentlig produktion. Produktionen af drysretter er helt ny i virksomheden og er blevet integreret i de 2 andre afdelinger.

Beskrivelse af processer:

Virksomhedens hovedaktiviteter er (se også flowdiagram på bilag 2-6).

1. Modtagelse af råvarer og hjælpeprodukter med lastvogn.
2. Produktion af kød- og melboller.
3. Produktion af drysretter: Biksemad, risretter og pastaretter.
4. Produktion af supper: oksekødssuppe, hønsekødssuppe, aspargessuppe, tomatsuppe, karrysuppe, minestrone, kartoffel/porresuppe, og bouillonsupper.
5. Produktion af porktopping.
6. Afpilning og skæring af kød.
7. Rengøring.
8. Rensningsanlæg.
9. Øvrigt affald.

Beskrivelse af de enkelte processer.

Virksomhedens hovedaktiviteter er (se også flowdiagram på bilag 2-6): Numrene i parentes henviser til de samme numre på bilag nr. 7 for at koordinere selve aktiviteten med hvor den foregår.

Ad. 1. Råvaremodtagelsen.

Virksomheden modtager de forskellige råvarer med lastbil i indlevering (32) via port 4 og 5 hvorfra de fordeles til enten kølerum (2) eller temperaturreum (4) alt efter formål.

Ad. 2. Kød- og melballeproduktion.

2.1 Klargøring.

I hakkerum (27) forberedes kødballeproduktionen med bl.a. afvejning af ingredienser.

2.2 Blanding og hakning.

De afvejede mængder ingredienser hakkes og røres til fars. Det sker i hakkerum (27).

2.3 Formning.

Farsen formes i produktionsrum (26).

2.4 Kogning.

Ballerne koges i produktionsrum (26), og ledes til afkøling/indfrysning.

2.6 Pakning.

Fra fryseren kommer kødballerne ud i pakkerum (25), hvor de pakkes og placeres på frostlager.

Ved melballeproduktion forløber stort set det samme procesflow fra blanding af ingredienser i hakkeren, som ved kødballeproduktion. (Se flowdiagram bilag 2).

Ad. 3. Suppeafdeling.

3.1 Klargøring.

I suppekogeri (30) foregår udpakning af råvarer.

3.2 Kogning.

Råvarerne koges i kogekar med vand, i suppekogeri (30).

Efter kogning sker der en aftapning af suppen til tank i suppeproduktion (22). Kødet samles op til videre forarbejdning. Suppen og urter opkoges.

3.3 Køling og dosering i pose.

Nedkøling af supperne sker i rum (22), inden suppen tappes til tappetank, hvorfra den doseres i poser i produktionsrum (22). Poserne indfryses.

3.3.1 Tapning til kølesupper

Supperne tappes i bæger(sker i rum 9), og nedkøles.

3.4 Pakning.

Efter indfrysning/køling af de enkelte suppeposer/bægere pakkes de i karton i pakkerum (21/12) og køres på frost-/kølelager.

Ad. 4 Produktion af drysretter.

4.1 Forberedelse.

Udpakning af ingredienser til forberedelse af drysretproduktion samt selve produktionen foregår i et rum specielt indrettet til drysretter (41).

4.2 Pakning.

De færdigblandede drysretter afvejes og doseres i portionsposer inden de pakkes i karton og køres på frostlager.

Ad. 5 Produktion af Pork topping.

Pork topping er en snack/pizza- og pitafyld, som fremstilles af et kogt og stegt farsprodukt.

5.1-5.5 Produktionen af Pork topping starter med de samme punkter som ved fremstilling af kødboller, se 2.1 - 2.5 i rum (27) og (26).

5.6 Stegning.

Pork topping føres umiddelbart over til stegning.

5.7 Pakning.

Efter stegning kører Pork topping direkte i fryser, hvorefter det pakkes og køres på frostlager.

Ad. 6 Afpilning og skæring af kød fra suppefremstilling.

6.1 Forberedelse.

Den kødråvare, der er kogt suppe på, "fiskes" op fra kogekar og klargøres til frasortering af ben.

6.2 Nedkøling.

Når kødet er pillet fra benene nedkøles det i produktionsrum (26) inden det placeres i kølerum.

6.3 Skæring.

Efter kødet er skåret bliver det frosset (39). Herefter pakkes kødet i kar og køres på frostlager.

Ad. 7. Rengøring.

Rengøringen i virksomheden kan opdeles i 2 delområder.

Under produktion.

Der foretages rengøring under produktionen for til stadighed at sikre et højt effektivitetsniveau på maskinerne samt at holde et højt kvalitetsniveau.

Daglig rengøring.

Den daglige rengøring af alle procesafdelinger skal sikre en høj grundlæggende hygiejnekvalitet, som er veterinærbestemt.

Ad. 8. Rensningsanlæg.

Alt processpildevand, der opstår i virksomheden tilledes en ny 600 m³ buffertank, hvor det opsamles. Fra buffertanken ledes processpildevandet ind i virksomhedens nyetablerede rensningsanlæg af typen flotationsanlæg med ozon. Her opstår et kemikaliefrit slamprodukt, som opsamles i container, mens det rensede og pH-justerede spildevand udledes til det offentlige spildevandsan-

læg. Dette vil blive beskrevet nærmere i virksomhedens reviderede tilslutningstilladelse.

Der er etableret en nødventil på afløbet fra rensningsanlægget. Formålet med ventilen er, at den skal kunne åbnes i en akut nødsituation. Virksomheden har ønsket at ventilen under daglig drift er aflåst og plomberet, så det ikke er muligt at åbne ventilen uden det efterfølgende kan ses.

Maskinliste.

En samlet liste over større anlæg og maskiner har vi efterfølgende modtaget fra virksomheden. Den vedlægges ikke i godkendelsen, men er fortroligt stemplet i sagen.

Oplysninger om forurening til omgivelserne.

Forurening fra processer (se også flowdiagram på bilag 2-6)

Vi beskriver her kort, fra hvilke processer på virksomheden, der opstår forurening. På flowdiagrammerne er de respektive emissioner nævnt ud for hver enkelt proces/aktivitet.

Ved transport af varer opstår der forurening i form af:

- støjudsendelse fra transport af rå- og færdigvarer samt hjælpestoffer og affald med lastbiler og trucks. (se under "støj" side 19).

Ved fremstilling af kød- og melboller opstår der forurening i form af:

- kødaffald fra hakning af kød til farsfremstilling. (se under "affald" side 17).
- processpildevand fra rengøring af lokaler, maskiner og udstyr. (se under "spildevand" side 20).
- mekanisk udsugning fra hakkerum og konfiskatrum (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).
- udsugning fra kogekar i rum nr. 26 (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).
- støj fra ventilation og køleanlæg. (se under "støj" side 19).
- lugt fra udsugning (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).

Ved fremstilling af supper opstår der forurening i form af:

- processpildevand fra rengøring af lokaler, udstyr og suppegryder mv. efter tilberedning af kød og høns og kogning af supper. (se under "spildevand" side 20).
- udsugning fra kogning af oksekød og høns. (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).
- udsugning fra suppekoger. (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).
- støj fra ventilation og køleanlæg. (se under "støj" side 19).
- lugt fra udsugning (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).

Ved produktion af drysretter opstår der forurening i form af:

- processpildevand fra rengøring af lokaler og udstyr (se under "spildevand" side 20).

Ved produktion af Pork topping opstår der forurening i form af:

- processpildevand fra rengøring af lokaler og udstyr. (se under "spildevand" side 20).

- udsugning fra kogekar og oliesteger. (se under "lugt" og "luft" side 18-19)
- støj fra ventilation og køleanlæg. (se under "støj" side 19).
- lugt fra udsugning. (se under "lugt" og "luft" side 18 - 19).

Ved afpilning og skæring af kød opstår der forurening i form af:

- processpildevand fra rengøring af lokaler og udstyr. (se under "spildevand" side 20).

Ved rengøring i virksomheden opstår der forurening i form af :

- processpildevand (se under "spildevand" side 20).

Fra rensningsanlægget opstår der forurening i form af:

- slam fra rensningen (se under "affald" side 17).

Forureningsbegrænsende foranstaltninger:

De forureningsbegrænsende foranstaltninger er beskrevet i forbindelse med beskrivelsen af de enkelte processer, som også er vist på flowdiagrammerne bilag 2-6. Flowdiagrammerne er stort set kopieret efter virksomhedens materiale, suppleret med vores bemærkninger.

Affald:

Affaldsart	Mængder 1999, tons/år	Opbevaring	Aftager
Plast	15	I container	
Pap	28	I container	
Til deponering	267	I container	
Brændbart organisk			
Olie- og kemikalieaffald	2200	I 200 liters tromler på overdækket plads ved udgang fra kompressorrum	Gunnar Lund A/S
Kød- og benaffald	1.104	I container i destruktionsrum	DAKA
Slam fra rensningsanlæg		I container i bygningen ved rensningsanlægget.	Biogasanlæg i Nr. Nebel

Virksomheden har i august 1999 startet en affaldssortering. Det betyder, at virksomheden fremover ikke afleverer så meget affald til deponering på losseplads som hidtil, mens der samtidig bliver sorteret mere plast og papir fra til genanvendelse. Under brændbart organisk er oplyst, at der i 1999 endnu ikke er afleveret en fyldt container. Endvidere fremkommer der fra slutningen af 1999 slam fra virksomhedens rensningsanlæg.

Kød- og benaffald.

Virksomheden opsamler kød- og benaffald i særligt destruktionsrum, hvorefter det bortskaffes til den autoriserede destruktionsanstalt DAKA.

Virksomheden har registreret en større mængde affald til DAKA i regnskabsåret 1998/99 end i regnskabsåret før. Det skyldes ifølge virksomheden en omlægning i suppeproduktionen, hvor en stor andel af bouillonsupper er udskiftet til supper kogt på høns og okseben.

Farligt affald (olie- og kemikalieaffald).

Virksomhedens farlige affald består af spildolie fra kompressorer samt gulvopfej og klude med rester af olie. Det opbevares i metaltønder på betonunderlag med opkant og opsamlingsbassin overdækket med halvtag. Opbevaringen af farligt affald er ved udgangen fra maskinrum (23). Se bilag 7. Det farlige affald bliver bortskaffet efter reglerne i Esbjerg Kommune.

Luftforurening:

Lugt.

Virksomheden har i den hidtidige miljøgodkendelse (1982) et vilkår for lugtmission i omgivelserne på 10 LE/m³ (lugtenheder pr. kubikmeter luft). Virksomheden har ikke foretaget lugtmålinger, bl.a. fordi den ikke har modtaget klager over lugtgener og Esbjerg Kommune har ikke forlangt målinger.

Virksomheden har oplyst, at der i løbet af de seneste par år er sket en væsentlig ændring i lugtmissionen til det bedre. Årsagen er, at den største kilde til lugtmission, der var stegelinien med en årlig produktion på ca. 300 tons, nu er flyttet fra Danish Prime Mou P/S. Samtidig er en årlig produktion af ca. 1000 tons færdigretter også flyttet. På det grundlag er det virksomhedens opfattelse, at der ikke er problemer for naboerne med lugtgener fra virksomheden.

Virksomheden har efterfølgende etableret en ny produktion af friturestegt topping på 500 tons/år.

Miljø har flere gange konstateret nogen lugtudsendelse fra virksomheden på Tarp Byvej umiddelbart nord for virksomheden, og der har i overvejende grad været tale om lugt fra produktionen af supper og kødboller.

Øvrig luftforurening.

Luftafkast til omgivelserne er ført gennem virksomhedens tag. På flowdiagrammerne bilag 2-6 er nævnt hvilke processer der medfører luftforurening.

I virksomhedens fyrrum er placeret:

- 2 stk. Danstoker fyr type GRG 1200, som hver har en maksimal indfyret effekt svarende til et forbrug på 78 m³ naturgas i timen. Afkast fra fyringsanlæggene sker via en skorsten med en højde på 14 meter og en indvendig diameter på 0,55 meter.

I fyrrummet er der også placeret 2 stk. dampgeneratorer med følgende specifikationer:

- A) Type, Clayton E60 med et maksimalt forbrug på 54 m³ naturgas i timen. Afkast sker via skorsten med en højde på 7 meter og en indvendig diameter på 0,38 meter.
- B) Type, Clayton EG 125 med et maksimalt forbrug på 123 m³ naturgas i timen. Afkast sker via skorsten med en højde på 8,5 meter og en indvendig diameter på 0,46 meter. Afkasthøjden for dette afkast er efter virksomhedens ønske fastlagt på grundlag af en OML-beregning. Dokumentationen fremgår af "OML-beregning - NO_x Mou Dybfrost A/S" af 21.12.1998 fra det rådgivende ingeniørfirma Wilhelm Hansen & Co A/S.

Emballagelageret er opvarmet med energi fra et naturgasfyret kedelanlæg af typen Danterm KA/KAL 90 med et maksimalt forbrug på 8 m³ naturgas i timen. Afkast sker 4-5 meter over tag via en skorsten.

Krydderirum samt administration er opvarmet med fjernvarme.

Energiforbruget i virksomheden giver anledning til følgende emissioner til luften:

	Enhed	1998/99		
		CO ₂	SO ₂	NO _x
El	tons/år	3.268	7	8
Naturgas	tons/år	1.667	0,01	3
Fjernvarme	tons/år	46	0,1	0,01
I alt	tons/år	4.981	6,9	11,3

Ventilation.

Der er etableret enhætter fra hver proces samt rumudsugning i virksomhedens forskellige produktionsafdelinger og folkerum. Alle aftræk er tilsluttet et ventilationssystem med afkast mindst 1 meter over tag og opadrettet.

Køleanlæg.

Der er i 1999 etableret en ny fryser, som benytter nitrogen til drivmiddel. Virksomheden har ansøgt om tilladelse til opstilling af en ny 42.000 liters kryotank til flydende nitrogen i stedet for de eksisterende mindre tanke. Den nye kryotank ønskes placeret samme sted som de hidtidige tanke på frostlagerets østlige side mod prøve køkkenet.

Tankoplag.

Virksomheden har ved den vestlige gavl indrettet en befæstet plads med et tankoplag bestående af 1 stk. 15m³ tank med flydende fedtstof og 3 stk. tanke med mel på hhv. 16m³, 12m³ og 20m³. Fedtstof og mel indgår i produkterne.

Støj.

Der er i september 1998 lavet en støj kortlægning af virksomhedens eksterne støj kilder, samt en beregning af virksomhedens bidrag til det eksterne støjniveau. Resultaterne fremgår af rapport Miljømåling - ekstern støj fra 23. oktober 1998.

Ovennævnte resultater viste, at virksomheden overskred de gældende støjvilkår i gældende miljøgodkendelse.

På den baggrund besluttede virksomheden at iværksætte dæmpning af de væsentligste støj kilder, samt at erstatte 4 ældre kondensatorer med 1 ny kondensator på taget over maskinrummet. Den ny kondensator er påmonteret lyd-dæmper og frekvensstyring. Den eksisterende kondensator lyddæmpes tilsvarende.

Virksomheden har endvidere nedlagt støj kilderne fra udsug fra maskinstue og køleunit.

Efter de udførte støj dæmpende foranstaltninger har virksomheden sendt os en ny "Miljømåling - ekstern støj" af 18.01.2000 fra Miljø-Kemi, som dokumenterer, at denne godkendelses støjvilkår kan overholdes.

På bilag nr. 9 er virksomhedens hovedstøjklider nævnt samt de støjklider virksomheden har valgt at støjdempe. Oplysningerne er bl.a. hentet fra ovennævnte støjrapporter fra Miljø-Kemi, Dansk Miljø Center A/S i Galten.

Hvis ikke andet er nævnt kan støjkliderne være i drift hele døgnet.

Virksomhedens støjbidrag.

	Dag Mandag-fredag kl. 07-18 lørdag kl. 07-14			Aften Alle dage kl. 18-22 lørdag kl. 14-18 søn- og helligdag kl. 07-18			Nat Alle dage kl. 22-07		
	Støjbidrag dB(A) Før ^{*)}	Støjbidrag dB(A) Efter ^{*)}	Vilkår dB(A)	Støjbidrag dB(A) Før	Støjbidrag dB(A) Efter	Vilkår dB(A)	Støjbidrag dB(A) Før	Støjbidrag dB(A) Efter	Vilkår dB(A)
Område 1	59	42	55	59	42	45	58	42	40
Område 2	48	35	45	48	35	40	48	35	35

^{*)}: Med de anførte "før" og "efter" menes før og efter gennemførelse af støjdempende foranstaltninger.

Område 1. Nord for Tarp Byvej, som det mest støjbelastede punkt i skel.

Område 2. Nordøst for virksomheden ved det nærmeste boligområde.

Spildevand.

Virksomheden er beliggende i separatkloakeret opland, der afleder spildevand til Esbjerg Kommunes Rensningsanlæg Vest.

Spildevandet består af processpildevand og sanitært spildevand.

Processpildevandet opstår i modtagelsesrum, produktionsrum og fra rengøring.

Spildevandet vil blive beskrevet nærmere i virksomhedens reviderede tilslutningstilladelse.

Udledt spildevand.

	1998		1999	
	m ³	m ³ pr. tons færdigvarer	m ³	m ³ pr. tons færdigvarer
Udledt mængde	98.469	5,9	99.038	5,8

Efter etableringen af rensningsanlægget har virksomheden oplyst, at den kan overholde de vilkår, der stilles i en revideret tilslutningstilladelse.

Renere teknologi.

Virksomheden har etableret et miljøstyringssystem, ISO 14001, som er planlagt at skulle certificeres i 2002. Miljøstyringssystemet har været brugt som grundlag for en udarbejdet og anerkendt miljøredegørelse til "Miljønetværk Ribe Amt" i februar 2000.

Virksomheden har på baggrund af dens miljøpolitik nedskrevet en handlingsplan med en række mål og tidsfrister for gennemførelse.

Virksomheden vurderer 1 gang årligt mål og handlingsplaner for miljøpåvirkninger. Disse opstilles hvert år i en miljøredegørelse, som sendes til Miljø.

Miljøstyring:

Danish Prime Mou P/S udarbejder et miljøregnskab en gang om året, umiddelbart efter regnskabsårets afslutning pr. 30. september. I forbindelse med miljøregnskabet vil der blive opstillet nye miljømål, som kræves i ISO 14001.

Miljøteknisk vurdering:

Affald.

På virksomheden fremkommer affald i form af dagrenovation og forskellige former for industriaffald i mængde og art, som oplyst tidligere på side 19. I den udstrækning, det er muligt, sendes affaldet til genbrug. Virksomheden arbejder løbende på at nedbringe affaldsmængden ved hjælp af procesoptimering.

Esbjerg Kommune har udarbejdet regulativ for bortskaffelse af erhvervsaffald. Regulativet har været gældende siden 1. maj 1999, og det foreskriver nye fraktioner at sortere efter, f.eks. forbrændingseget affald til oplagring. Virksomheden er omfattet af disse nye regler for sortering og bortskaffelse af affald, og er da også forberedt.

Opmærksomheden henledes på, at alt affald - herunder også farligt affald - skal afleveres i overensstemmelse med gældende regulativer i Esbjerg Kommune, hvis der ikke er givet fritagelse til anden bortskaffelse. Det skal bemærkes, at farligt affald er det affald, som tidligere blev benævnt olie- og kemikalieaffald.

Der er ikke stillet vilkår om registrering af affald fordi virksomheden allerede registrerer og stiller krav til affald/emballage i forbindelse med virksomhedens miljøredegørelse, som udarbejdes hvert år.

Emballage.

Virksomheden har i miljøredegørelsen oplyst, at der er et stort spild af emballage ved lagring af mellemvarer og pakning af Combi supper. Spildet kan gøres mindre ved direkte pakning. Derfor vil virksomheden i ISO 14001 indføre en procedure til modvirkning af fejl og afvigelser. Herved kan omfanget af emballagespild registreres og begrænses. Dette er gennemført.

Luftforurening:

Lugt.

Der har ikke i de senere år været klaget over lugtgener i området ved Danish Prime Mou P/S.

Der er ikke foretaget lugtmålinger, men virksomheden har vurderet, at det ikke er noget problem at overholde det hidtidige immissionsvilkår i miljøgodkendelsen på 10 LE/m³, idet den største kilde til lugt - nemlig stegelinien - nu er flyttet fra virksomheden.

Miljø har flere gange umiddelbart nord for virksomheden konstateret nogen lugt fra produktionen af supper og kødboller fra virksomheden på Tarp Byvej. Det er derfor vores opfattelse, at emission fra de nævnte processer kan give anledning til lugtgener i omgivelserne.

Det tidligere meddelte immissionsvilkår for lugt på 10 LE/m³ har været generelt gældende for virksomheden.

Miljø finder, at det er rimeligt at differentiere lugtimmissionsvilkåret således, at der stilles forskellige krav i erhvervsområdet, hvor virksomheden er beliggende og i omliggende erhvervsområder med boliger samt i omliggende boligområder.

I øvrigt er der stillet vilkår til egenkontrol og krav om korrigerende handling, hvis det meddelte vilkår for lugt ikke overholdes.

Øvrig luftforurening.

Emissionen via afkast fra kedelanlæg består af røg fra forbrænding af naturgas.

Miljø konstaterer på grundlag af den fremsendte rapport fra ansøger om NO_x-belastningen fra naturgasforbrændingen i virksomhedens kedelanlæg, at gældende emissions-/immissionskrav for de pågældende fyringsanlæg kan overholdes ved de oplyste afksthøjder og øvrige dimensioner på afkastene. Det bemærkes, at dokumentationen bygger på fyringsanlæggenes max. effekt.

Virksomheden har i miljøredegørelsen til "Miljønetværk - Ribe Amt" foretaget en vurdering af miljøpåvirkningerne ud fra Cowi's scoringsmodel. Det fremgår af miljøredegørelsen, at emissionerne fra el- og naturgasforbrug er stigende som følge af et større energiforbrug fra disse kilder. Emissionerne fra fjernvarme er faldende p.g.a. et mindre energiforbrug for denne kilde.

Virksomheden har i miljøredegørelsen vurderet, at elforbruget skal kortlægges. Naturgas benyttes til dampproduktion, hvor der ikke umiddelbart findes muligheder for reduktion. Hverken el- eller naturgasforbruget kan virksomheden således umiddelbart reducere. Der arbejdes med disse forhold som langsigtede problemstillinger, og der forventes ikke gennemført væsentlige ændringer af disse forhold inden for de første 2 år.

Fjernvarme til opvarmning af krydderilager bliver af virksomheden prioriteret som en langsigtet problemstilling fordi forbruget er meget lille.

Miljø har ingen yderligere bemærkninger til ovenstående og finder ikke behov for opstilling af grænseværdier eller kontrolvilkår for NO_x-udsendelsen.

Ventilation.

Miljø skønner, at rumudsugningen kan foregå uden at give væsentlige gener uden for virksomhedens skel, forudsat at de fastsatte krav til lugtemissioner overholdes.

Køleanlæg.

Miljø har af Kommunens Beredskabsforvaltning fået oplyst, at flydende nitrogen også bruges som slukningsmiddel. Bl.a. på baggrund af denne oplysning er det vurderet, at opstilling af en 42.000 liters kryptank til flydende nitrogen ikke er omfattet af risikobekendtgørelsen.

Tankoplag.

Miljø har ved tilsyn 22.04.02 konstateret, at tankoplaget med flydende fedtstof og mel ikke er indrettet optimalt. Det drejer sig om følgende forhold:

1. Der er et kloakafløb lige mellem to meltanke og ca. 3-4 meter fra tanken med 15 m³ flydende fedtstof.
2. Der er regnvandsafløb i den sydlige ende af det befæstede areal hvor tanke med fedt og mel er placeret og med forbindelse til det offentlige regnvandssystem via gårdbrønd syd for denne tankgrav.
3. Der er ikke opkant på den nordlige ende af det befæstede areal hvor tanke med fedt og mel er placeret.

Disse uhensigtsmæssige forhold kan ved evt. spild resultere i, at jord og kloak tilledes mel og flydende fedt.

På den baggrund har vi stillet vilkår til tankoplaget.

Støj.

Virksomheden er placeret i et område, hvor de vejledende støjgrænser for dagperioden er fastsat til 55 dB(A) i eget og omliggende område for blandet bolig- og erhvervsbebyggelse samt ved boliger i det åbne land og til 45 dB(A) i boligområdet nordøst for virksomheden

Fra virksomheden vil der ske udsendelse af støj fra såvel stationære som mobile støjkluder. De stationære kilder er kondensatorer, kompressor og ventilatorer, som i stor udstrækning er placeret på taget og forsynet med lydisolering. De mobile kilder er de køretøjer - lastbiler, trucks m.v. - som færdes på grunden.

Transport af råvarer og færdige produkter vil ske inden for normal arbejdstid i dagperioden, mens det i den øvrige tid primært vil være de stationære støjkluder og persontransport i forbindelse med arbejdstids begyndelse og ophør, som udgør virksomhedens bidrag til støj i omgivelserne.

Miljø vurderer på grundlag af støjrapport af 18.01.2000 fra firmaet Miljøke-mi, at virksomheden kan overholde gældende støjkrav både i erhvervsområdet og i de omliggende boligområder. Afstanden til nærmeste boligområde er ca. 150 meter.

På den baggrund er der stillet vilkår til støj. Værdierne i erhvervsområdet og i de omliggende boligområder er fastsat i overensstemmelse med Miljøstyrel-sens vejledninger.

Herudover er der stillet vilkår om egenkontrol, der giver Miljø som tilsyns-myndighed adgang til at få dokumentation for, at støjgrænserne overholdes.

Jord og grundvand.

Det vurderes, at virksomhedens risiko for at forurene jord og grundvand er lille. Arealer, hvor der er aktiviteter omkring virksomhedens bygninger er belagt med SF-sten. Muligheden for opbevaring af farligt affald på virksomheden er forsvarlig, idet der til dette formål er lavet et specielt betonbelagt areal med opkant og grav samt halvtag. Opbevaringen af olier og kemikalier vil desuden blive opbevaret på en af de måder, der er beskrevet i Esbjerg Kommunes vejledning for opbevaring af olier og kemikalier i bilag 8.

Der er stillet vilkår om, at Esbjerg Kommunes "Vejledning om opbevaring af olier og kemikalier" skal følges, så der er mindst mulig risiko for at forurene jord og grundvand. Det er vigtigt at mindske risikoen for forurening af jord og grundvand, fordi virksomheden ligger i kildepladszonen for Sædding kildefelt.

Vandforbrug.

Virksomheden har i miljøredegørelsen (1999) oplyst, at en stor del af vandet bruges til køling af kødboller og den vil reducere forbruget med minimum 50%. Virksomheden har efterfølgende oplyst, at forbruget kan reduceres ved at ombygge transportbånd mellem kogekar og fryser. I båndet vil der blive indbygget en form for kar, som kan tilledes vand alt efter hvilke boller der produceres.

Vandforbruget til rengøring og produkter skal kortlægges nærmere, hvorfor det har høj prioritet.

På den baggrund har virksomheden sat som mål i miljøredegørelsen fra 2001, at den vil undersøge, om vandforbruget kan reduceres med minimum 50% på kødbollelinien, samt kortlægge vandforbruget til rengøring.

Miljø har ikke fundet behov for at opstille vilkår om dette, fordi der løbende arbejdes med og stilles mål til dette i miljøredegørelsen.

Spildevand.

Virksomheden har en tilslutningstilladelse med vilkår, der blev meddelt 19. maj 1982. Virksomheden arbejder meget på at reducere vandforbruget.

I forbindelse med nødventilen på rensningsanlægget, har Miljø vurderet, at den altid skal være aflåst og kun må åbnes i en akut nødsituation, hvor der er behov for hurtigt at fjerne vand via virksomhedens spildevandssystem. Der er stillet krav om aflåsning og plombering, fordi vandet der kan afledes via nødventilen ikke registreres på virksomhedens flowmåler, som er registreringsgrundlag for opkrævning af særbidrag.

Revision af vilkårene i virksomhedens tilslutningstilladelse efter Miljøbeskyttelseslovens kapitel 4 vil senere blive behandlet selvstændigt.

Rengøringsmidler.

Virksomheden har i 1996-97 deltaget i Esbjerg Kommunes kampagne om rengørings- og desinfektionsmidler. Målet med kampagnen var, at informere og vejlede om renere teknologi i rengøring på levnedsmiddelvirksomheder, og dermed bl.a. muligheden for substitution af nogle miljøproblematisk stoffer (LAS, NPE, EDTA, fosfonater m.v.). LAS og NPE er der fastsat grænseværdier for i den nye slambekendtgørelse.

Virksomheden har løbende undersøgt og arbejdet målrettet på at anvende de mest miljøvenlige rengøringsmidler, dog uden at foretage en egentlig registrering af de anvendte midler. Virksomheden vil derfor senest i december 2000, jf. miljøredegørelsen kortlægge og vurdere, hvilke rengøringsmidler der bruges og mængden heraf.

Miljø har ikke fundet behov for at opstille vilkår om dette.

Helhedsvurdering:

Danish Prime Mou P/S er placeret i et område for blandet bolig- og erhverv med boligområder i nærheden. Denne godkendelse ændrer efter vores opfattelse væsentligt på miljøbelastningen af omgivelserne omkring Danish Prime Mou P/S. Blandt andet reduceres støjbelastningen fra virksomheden væsentligt både i eget erhvervsområde (fra 59 db(A) til 42 db(A)) og i nærmeste boligområde (fra 48 db(A) til 35 db(A)).

Endvidere er kravet til maksimal lugtbelastning af omgivelserne strammet op, idet vi har præciseret, at et tidligere vilkår til lugt på maksimalt 10 LE/m³ kun gælder i eget erhvervsområde, og der stilles vilkår om maksimalt 5 LE/m³ i de omliggende boligområder.

Miljø vurderer, at virksomheden kan drives uden at give anledning til væsentlige gener for omgivelserne, når de stillede vilkår overholdes.

Retsbeskyttelse:

Når der er gået mere end 8 år efter godkendelsens meddelelse, dvs. 07.05.2010 skal tilsynsmyndigheden efter Miljøbeskyttelseslovens § 41 a, under nærmere beskrevne forhold tage godkendelsen op til revurdering og om nødvendigt meddele påbud eller forbud efter § 41. Herudover kan tilsynsmyndigheden efter samme dato i henhold til lovens § 41 b ændre vilkår i godkendelsen ved påbud eller forbud, jf. § 41.

Ligeledes bemærkes, at tilsynsmyndigheden efter lovens § 72, stk. 2, kan revidere vilkår for at forbedre virksomhedens egenkontrol med egen forurening eller for at opnå et mere hensigtsmæssigt tilsyn. Revision af vilkår til egenkontrol kan ske før, der er forløbet 8 år.

Klagevejledning:

Der kan klages over godkendelsen i henhold til Miljøbeskyttelseslovens kapitel 11, §91, stk. 1.

Afgørelsens adressat, Embedslægeinstitutionen, Amtsrådet og enhver, der har individuel væsentlig interesse i sagens udfald, kan påklage afgørelsen til Miljøstyrelsen.

En eventuel klage skal indgives skriftligt til Esbjerg Kommune, Miljø. Klagen videresendes til Miljøstyrelsen sammen med det materiale, der har indgået i sagens bedømmelse.


Klagen skal være Miljø i hænde senest 10.06.2002. (4 uger fra afgørelsens offentliggørelse)

Eventuelt sagsanlæg skal i henhold til Miljøbeskyttelseslovens §101, stk. 1, være anlagt inden 6 måneder efter, at afgørelsen er meddelt.

Offentliggørelse:

Afgørelsen offentliggøres i dagbladet JydskeVestkysten 11.05.2002 og i Esbjerg Ugeavis 15.05.2002.

Med venlig hilsen


John Hansen
fiskeriteknolog

Kopi med bilag til:

Danish Prime Food Compagni K/S, Bonnesensgade 8, 9000 Aalborg.

Ribe Amt, Sorsigvej 35, 6760 Ribe.

Arbejdstilsynet, Kreds Ribe Amt, Nørregade 22, 6700 Esbjerg.

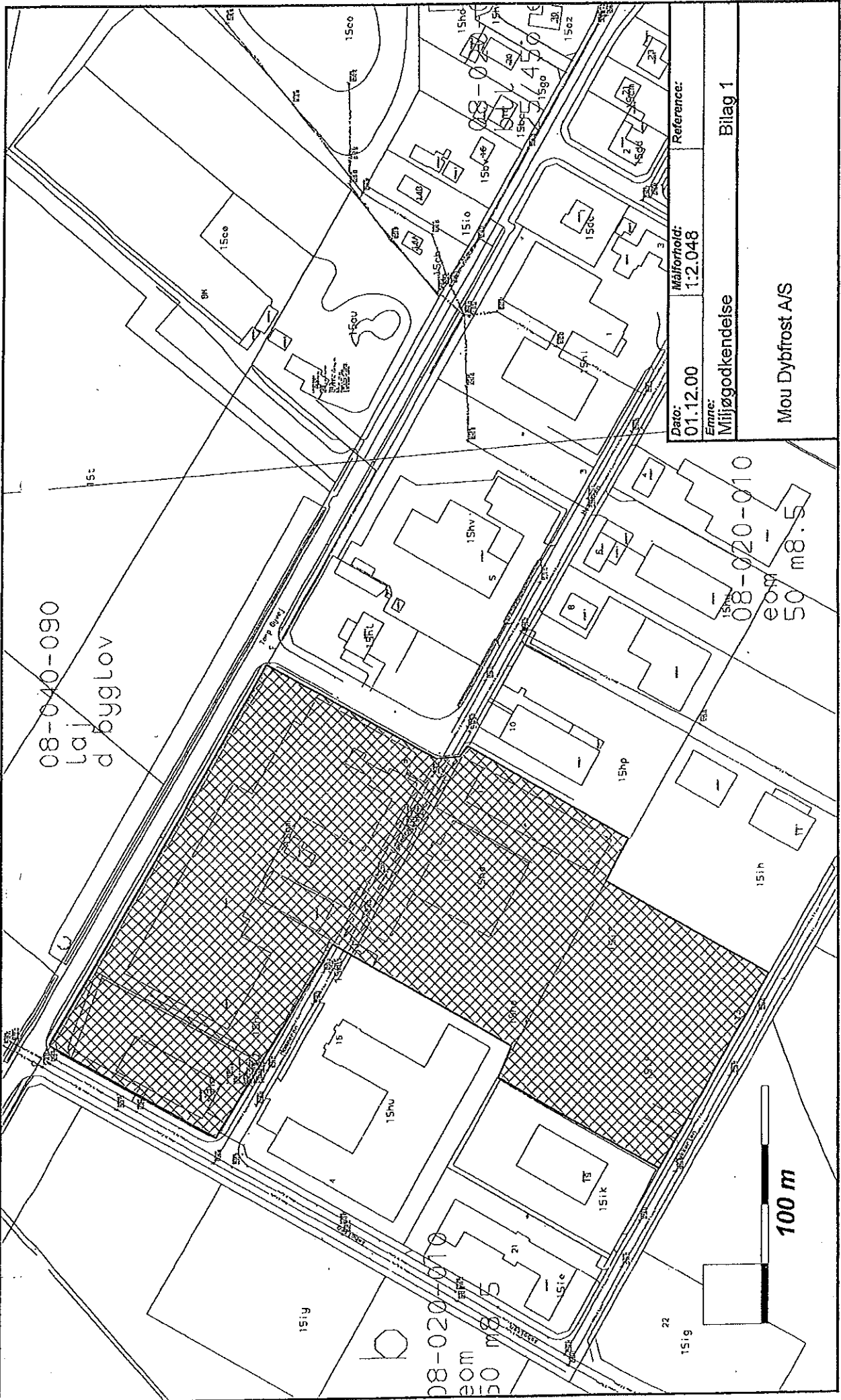
Embedslægen, Sorsigvej 35, 6760 Ribe.

Danmarks Naturfredningsforening, Madsnedøgade 20, 2100 København Ø.

Friluftsrådet, v/Axel Lindgreen, Hjortevej 9, 6715 Esbjerg N.

TMU.

08-040-090
Laj
d byglov



08-020-010
50 m 8.5

Dato:	01.12.00	Målförhold:	1:2.048	Reference:	
Emne:	Miljøgodkendelse				
Bilag 1					

Mou Dybfrost A/S

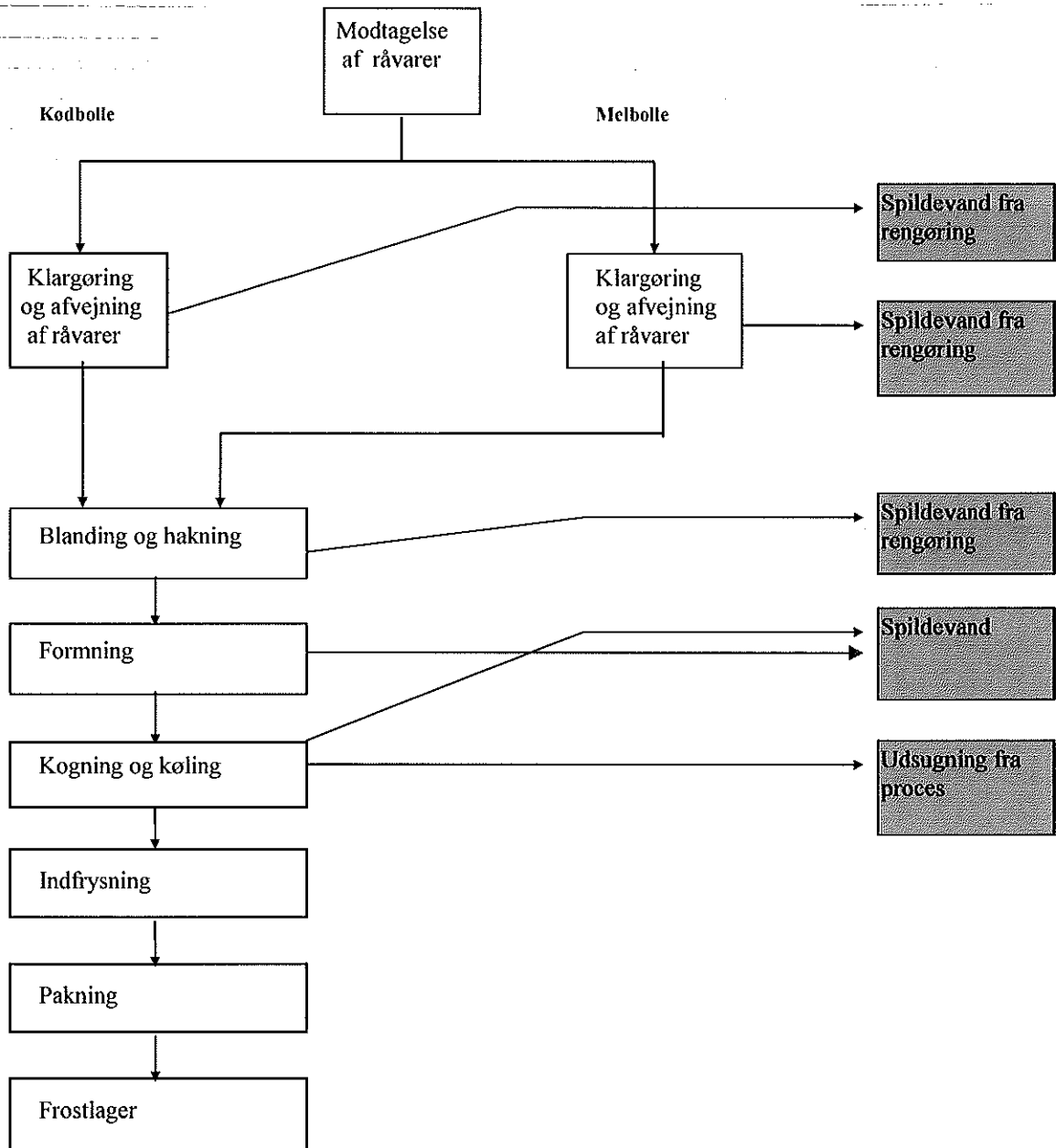


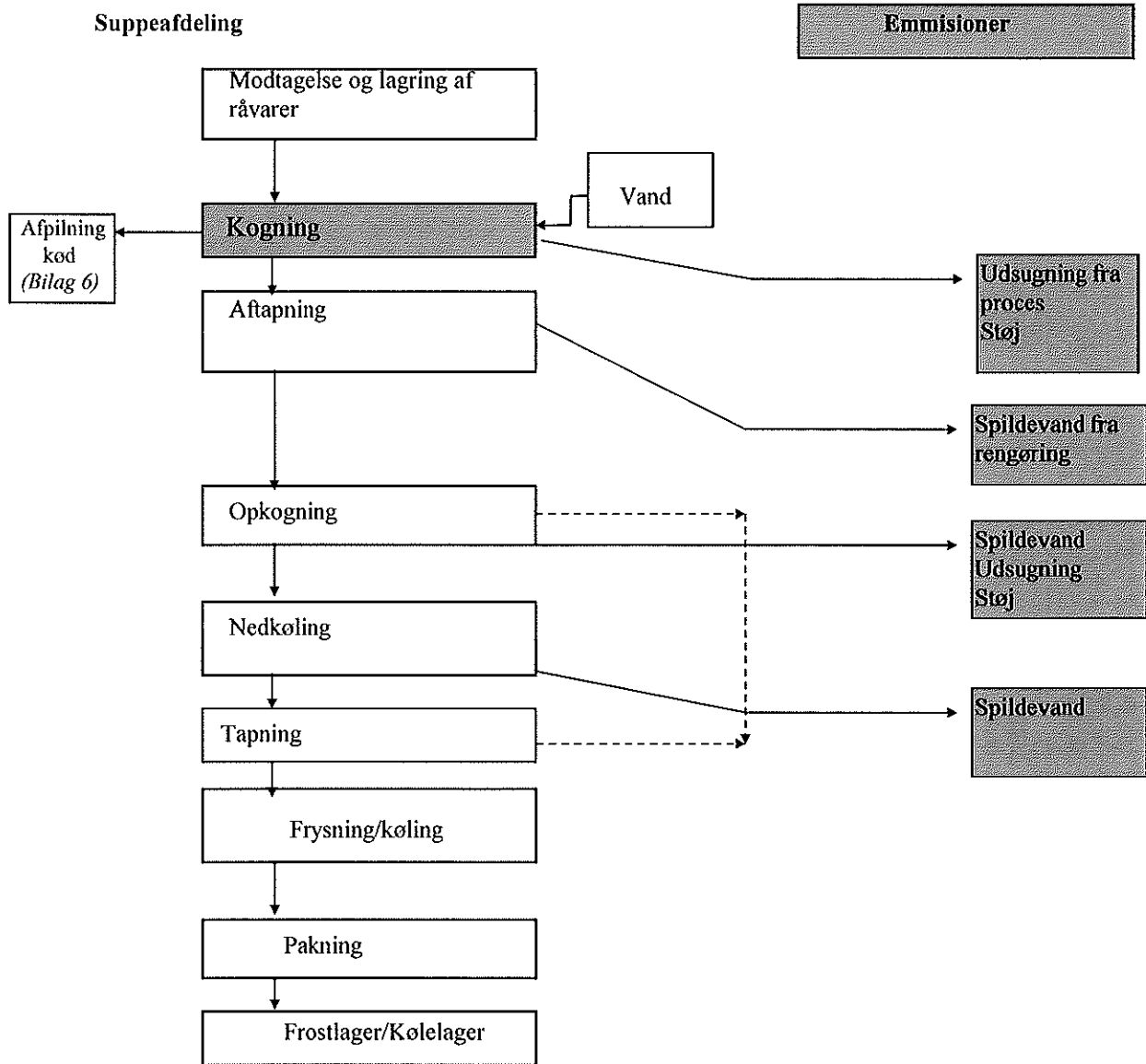
Processer:

De viste flowdiagrammer er lavet på baggrund af de flowdiagrammer, som virksomheden har sendt til Miljø og oplysningerne er enten helt eller delvist kopieret.

Kød- og melballeproduktion

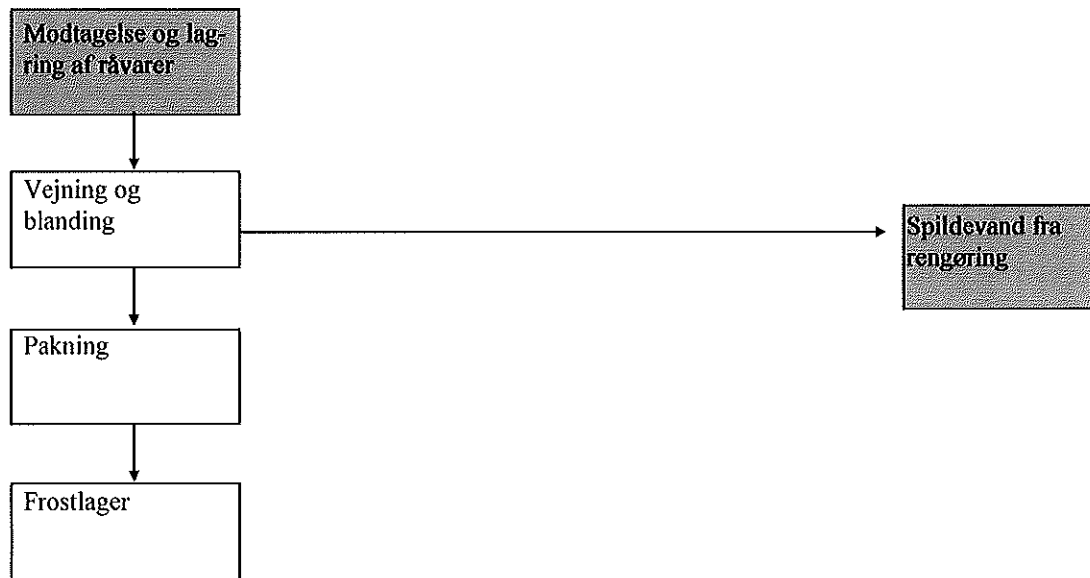
Emissioner



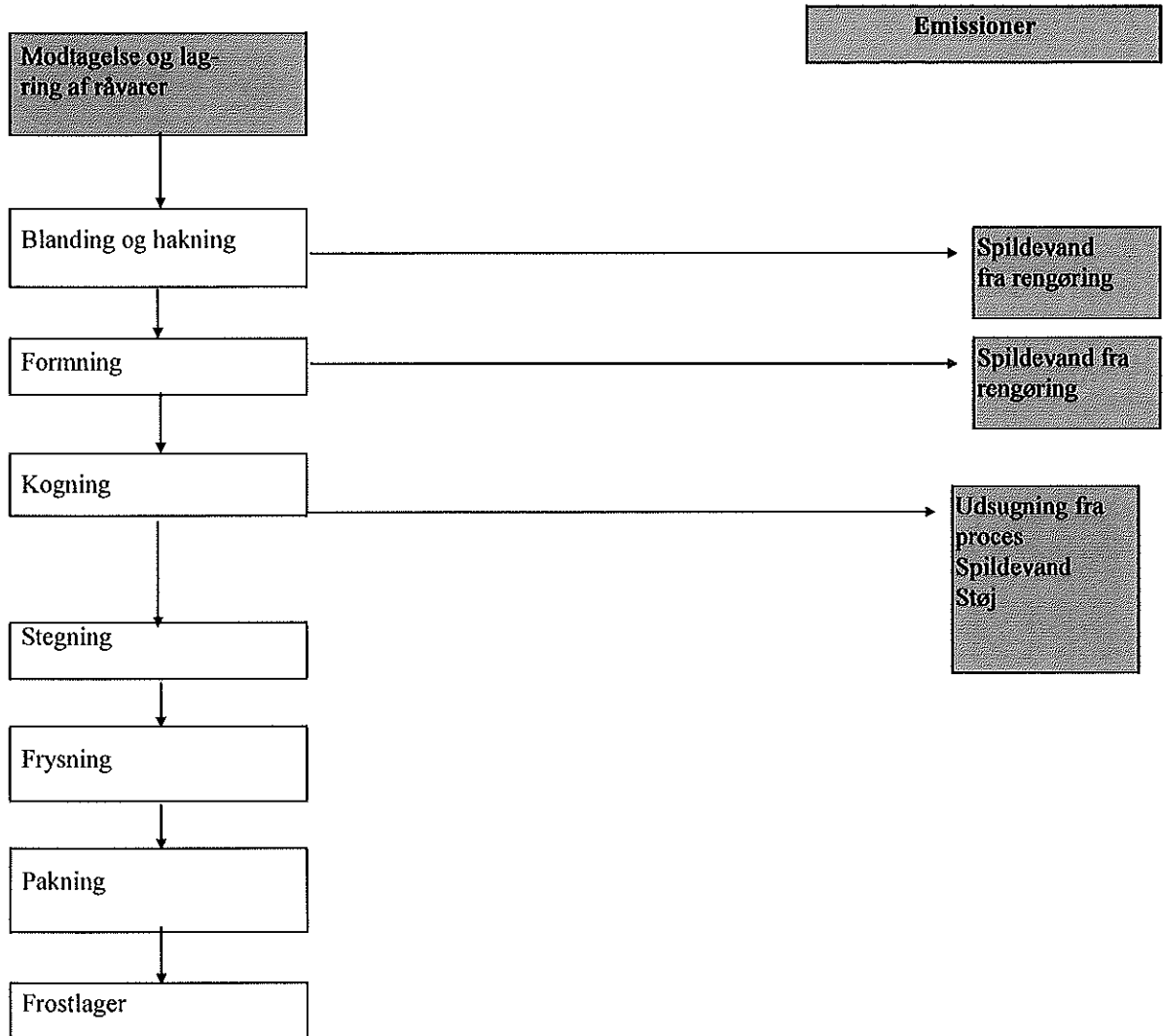


Afdeling for drysretter

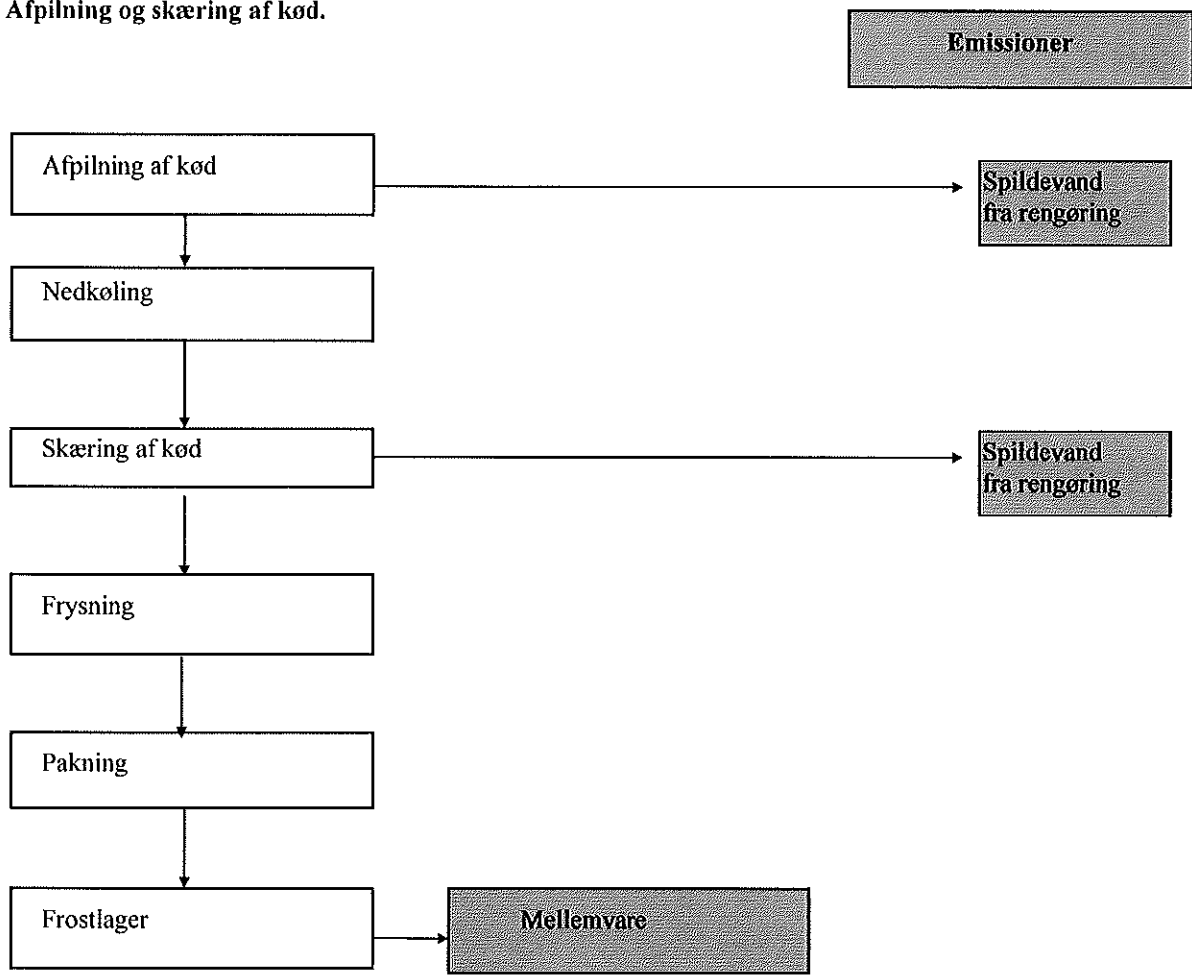
Emmissioner



Afdeling for Pork Topping.



Afpilning og skæring af kød.



Virksomhedens hovedstøjklilder er:

Støjkilde nr.	Hovedstøjklilder	Bemærkninger	Støjdæmpning
Kilde 1-6	3 stk. kondensatorer til fryser i suppeafd.	Støjen kommer fra indsug på siden og udblæs på toppen. Ny kondensator erstatter kilde 3-6 og 20-22.	Kilde 1 og 2 samt ny kondensator er på-monteret lyd-dæmpning og frekvensstring
Kilde 7	Udsug fra maskinstue.	Kilden er ikke længere i drift.	
Kilde 8-9	Udsug fra rengøring.		
Kilde 10	Kompressor til ismaskine		
Kilde 11-14	Udsugning fra kogekar.		
Kilde 15	Udsugning fra blanderum		
Kilde 16-17	Udsugning fra suppekoger.		
Kilde 18	Afkast fra varmeveksler.		Lyddæmpning
Kilde 19	Rumudsugning suppeafdeling		Lyddæmpning
Kilde 20-22	Kondensator til fryser suppeafdeling.	Erstattet af ny kondensator.	Lyddæmpning
Kilde 23-24	Udsug dampgenerator		
Kilde 25	Udluftning fra maskinrum.		Lyddæmpning
Kilde 26	Dør til maskinrum		
Kilde 27-31	Åbne vinduer fra suppeafdelingen.	Vinduerne kan ikke længere åbnes.	
Kilde 32-34	Luftindtag og udblæs fra køleunit	Køleunit er ikke længere i drift.	

Intern trafik			
Lastbiler til frost-lager	Afhentning af færdigvarer.	Maks. 5 lastbiler om dagen.	
Lastbiler til emballagelager	Levering af emballage.	Maks. 2 lastbiler om dagen.	
Lastbiler til port 2-3	Levering af råvarer.	Maks. 2 lastbiler om dagen.	
Lastbiler til port 4-5	Afhentning af færdigvarer.	Maks. 4 lastbiler om dagen.	
Lastbiler til krydderilager	Levering af krydderier.	Maks. 2 lastbiler om dagen.	

På bilag nr. 7 er vist hvor port 2-5 er placeret.

Den interne trafik omfatter lastbiler, der kommer på virksomheden for af- og pålæsning af råvarer og færdigvarer. Al ind- og udkørsel foregår mod syd ad Mikkerten. Transport med lastbil sker kun i dagperioden.

5.2.1 Vand

Egne aflæsninger danner grundlag for følgende:

	1997/98		1998/99		Index
	m ³	Liter pr. tons færdigvarer	m ³	Liter pr. tons færdigvarer	
Damp (kondensator)	16.687	971	19.626	1.094	113
Køling af boller	28.984	1.686	>20.538	1.145	68
Sanitært	848	49	636	35	72
Rengøring	*68.637	3.992	*77.864	4.341	109
Tilsat i produkter	9.530	554	12.206	681	123
Total	124.686	7.252	130.870	7.297	101

* Beregnet. Der skal fratrækkes vand til kogekar osv.

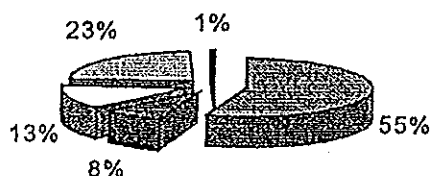


Fig. 1 Vandfordeling 1997/98

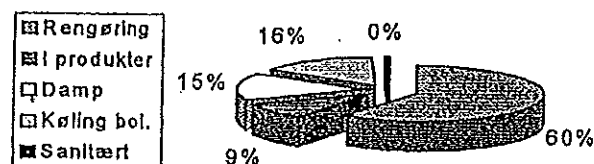


Fig. 2 Vandfordeling 1998/99

Rengøring

Rengøringsvandet udgør ca. 60 % af vores totale vandforbrug. Det er en stigning på ca. 5 % fra regnskabsåret 1997/98 til 1998/99.

Den beregnede mængde rengøringsvand er steget med ca. 13 % fra regnskabsåret 1997/98, eller 9 % mere end produktionsstigningen. Det kan skyldes, at vi i januar 1999 har skiftet rengøringsfirma. En anden forklaring er, at kølevand til boller er kommet med på denne post. Det er sket i forbindelse med, at man har fjernet vandmåleren ved kødbollelinien. Da man ikke har separat vandmåler på rengøringsvand, kommer kølevandet fra kødbolleproduktionen med på denne post. Dette vil blive undersøgt nærmere.

Omvendt mangler der noget vandforbrug, som fejlagtigt er registreret som tilsat produkter jf. nedenstående.

Tilsat i produkter

Vand i produkter udgør 9 % af vores totale vandforbrug. Det er en stigning på ca. 1 % fra regnskabsåret 1997/98 til 1998/99.

Vandforbruget er steget med 23 %. Det stemmer ikke overens med stigningen af produktionen, som er på 4 %. Ved sammenligning mellem de to regnskabsår skal man være opmærksom på, at produktmixet er ændret. Toastproduktionen er indstillet, hvorfor produkter med større vandindhold såsom suppe og boller udgør en større andel af den samlede tonnage. Vi har ved efterforskning af stigningen i vandforbruget konstateret, at det øgede forbrug skyldes, at der er brugt produktionsvand til rengøring. Dette er straks blevet stoppet. Vandforbruget tilsat produkterne indeholder således fejlagtigt vand medgået til rengøring, hvorfor man skal være påpasselig med tolkningen af tallene.