

**Aarhus Kommune – Center for Miljø og Energi
Tilsyn ifølge miljøbeskyttelsesloven**

Tilsynsdato	09.05.2018
Tilsynstype	Prioriteret tilsyn
CVR-nummer	32664083
P-nummer	1015739149
Virksomhed	Hilton Foods Danmark A/S
Adresse	Brunagervej 2
Postnummer og by	8361 Hasselager
Telefon	6023 7007
e-mail	Henrik.Jensen@hiltonfoods.dk
Kontaktperson	Henrik Jensen
Branchekode	6.4b(i)2: Animalske råstoffer - kapacitet >75 tons/dag
Biaktiviteter	-
Opstartsdato	April 2011
Udvidelser/ændringer	-
<u>Tilstede ved tilsynet:</u>	
Virksomheden	Henrik Jensen
Aarhus Kommune	Marie Ambye-Jensen og Mette Noe-Nygaard Rasmussen

Aarhus Kommune, Center for Miljø og Energi har udført tilsyn i henhold til Miljøbeskyttelsesloven. Ved tilsynet er de miljømæssige forhold vedrørende indretning og drift gennemgået. Baggrunden for tilsynet er kommunens forpligtigelse til at føre tilsyn med, at virksomheden overholder miljøbestemmelserne i den daglige drift i henhold til Miljøbeskyttelsesloven.

På de efterfølgende sider ses de miljømæssige oplysninger som Center for Miljø og Energi har registreret.

REGULERINGSGRUNDLAG

Godkendelsespligtig virksomhed

Virksomheden reguleres efter miljøgodkendelse af 12.02.2010 og tilslutningstilladelse af 11.06.2010.

Alle aktiviteter er omfattet af den nuværende godkendelse. Det er ved tilsynet oplyst, at der ikke er indført nye processer, aktiviteter, materialer m.v.

Virksomheden må ikke udvides eller ændres bygningsmæssigt eller driftsmæssigt, herunder med hensyn til affaldsfrembringelsen, på en måde, der medfører øget påvirkning af det eksterne miljø, før udvidelsen eller ændringen er godkendt af kommunen. Ansøgning om miljøgodkendelse af udvidelser eller ændringer skal ske gennem det digitale anmeldesystem "Byg og Miljø", som findes her: <https://www.bygogmiljoe.dk/>.

Jf. gældende lovgivning skal miljøgodkendelsen revurderes hvert 10. år, dog skal første revurdering foretages efter 8 år, altså i 2018. Ved denne revurdering skal tilslutningstilladelsen også omfattes. Revurderingen er igangsat af Aarhus Kommune.

Gebyrpligtig virksomhed

Virksomheden er omfattet af § 2, stk. 1, nr. 1 i Brugerbetalingsbekendtgørelsen (bekendtgørelse om brugerbetaling for godkendelse og tilsyn efter lov om miljøbeskyttelse og lov om miljøgodkendelse m.v. af husdyrbrug). Dette betyder, at der opkræves brugerbetaling for miljøtilsyn, miljøsagsbehandling m.m. Opkrævning sker én gang årligt i november måned for perioden 1. november til 31. oktober.

Anden lovgivning, generelle bemærkninger m.v.

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Anden miljørelevant lovgivning	Virksomheden er omfattet af PRTR-forordningen, men overskrider ikke tærskelværdierne og skal derfor ikke indberette data. Senest tjekket januar 2018 af Aarhus Kommune.
Afsluttende bemærkninger	Tilsynet har ikke givet anledning til miljømæssige bemærkninger eller reaktioner i form af påbud, forbud eller indskærperler.
Miljøledelse og systematik	Virksomheden har ikke et certificeret miljøledelsessystem eller andre ledelsessystemer, hvor miljøledelse er integreret, men har en skriftlig formuleret miljømålsætning og mål for miljøarbejdet samt procedurer for korrigerende handlinger i tilfælde af udslip, og der kan konstateres løbende forbedringer på udvalgte områder.

INDRETNING OG DRIFT

Kort beskrivelse af virksomhedens produktion, processer og planforhold

Virksomheden foretager hakning, opskæring, skiveskæring m.m. af kød, som derefter pakkes og leveres til COOP's butikker. Kødet modtages i rå og frossen form. Efter bearbejdning opbevares produkterne på kølelager ind til udbringning.

Produktionskapaciteten (behandlede råvarer) er på ca. 1.200 ton pr. uge.

Virksomhedens maskinpark og -anlæg

Diverse maskiner/anlæg til hakning, røring, skæring, mørning m.m. og pakning. Køleanlæg med ammoniak (1.000 kg kølemedie) og med CO₂. Vaskeanlæg til vask af kasser.

Virksomhedens areal

Det samlede bygningsareal er på ca. 12.000 m², hvoraf produktionslokaler udgør ca. 1/3 af arealet.

Antal ansatte

Der er i produktionen beskæftiget ca. 225 personer. Der arbejdes i 2 hold over ugen. Rengøring foretages af FoodSafe.

Driftstid

Produktion fra ca. 06 til 18 på alle dage og rengøring fra ca. 22 – 03.30.

Planforhold

I forhold til kommuneplanen ligger virksomheden i område 220207ER. Området er endvidere omfattet af lokalplan 411 med tillæg. Området er separatkloakeret. Området har særlige drikkevandsinteresser (OSD).

RÅVARER

Art	Mængde 2012	Mængde 2013	Mængde 2014	Mængde 2015	Mængde 2016	Mængde 2017
Kød (index 2015)	112	120	115	100	98	96
Vand	74.000 m ³	64.000 m ³	48.500 m ³	47.000 m ³	43.200 m ³	41.500 m ³
Energi (el)	8,0 MWh	8,3 MWh	8,2 MWh	7,8 MWh	7,5 MWh	7,3 MWh
Rengøringsmidler	114 tons + 500 liter	108 tons + 600 liter	42 tons + 720 liter	25 tons + 25.000 tons	40 tons + 40 liter	55 tons + 210 liter

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Råvarer	Virksomheden skal indsende årsrapport med oplysninger omkring råvareforbrug m.m. (vilkår 3.11.1). Vilkåret overholdes.

STØJ

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Afstand til nærmeste bolig	<p>Virksomheden er placeret i et område, der i kommuneplanen er udlagt til erhvervsområde.</p> <p>Nærmeste støjfølsomme arealanvendelse (Kolt Ældrehøjskole) er beliggende ca. 100 meter nord for virksomhedens skel. Ca. 250 meter syd for virksomheden er der bolig på tidligere landejendom (Hovvejen 60). Nærmeste boligområde er beliggende nord for Hovedvejen i en afstand af ca. 250 meter.</p>
Vurdering af støj	<p>I forbindelse med godkendelsen er der stillet vilkår omkring dokumentation for overholdelse af støjvilkår (vilkår 3.5.2). Dokumentation blev fremsendt i marts 2012. På baggrund af en klage (fra ejendommen beliggende Hovvejen 60) i efteråret 2012 over støj er der gennemført supplerende støjundersøgelser og der er etableret supplerende støjafskærmning i løbet af 2013-2014.</p> <p>Med de gennemførte foranstaltninger anses virksomhedens støjvilkår for overholdt jf. mail af 18.12.2013 til klager og mail af 18.03.2014 til virksomheden.</p> <p>Siden da har Aarhus Kommune ikke modtaget klager om støj fra virksomheden, og det er derfor ikke vurderet nødvendigt at forlange dokumentation for overholdelse af vilkårene.</p>

LUFT

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Luftemissioner	<p>I godkendelsen er der vilkår (3.6.2 og 3.6.3) omkring afkast fra svejsning, der skal passere filter med mindst 99% tilbageholdelse af svejserøgen og afkast over tag, således at der sikres fri fortynding.</p> <p>Vilkåret er overholdt.</p> <p>Endvidere vilkår (3.6.4 emissionsgrænseværdi og 3.6.5 immisionskoncentration) omkring virksomhedens gasfyringsanlæg. Gasfyret på 250 kW udgør et supplement til fjernvarmeforsyningen for i alle driftssituationer at sikre varmt brugsvand til rengøring. Anlægget benyttes i begrænset omfang.</p> <p>Tilsynsmyndigheden kan forlange dokumentation for overholdelse af vilkår 3.6.4 og 3.6.5., men dette anses ikke pt. for nødvendigt.</p> <p>Øvrige afkast fra virksomheden er (bortset fra udsugning fra emhætter i kantinekøkken) almene rumventilationer til sikring af acceptabelt luftskifte i produktionslokaler m.m. Godkendelsen indeholder ikke vilkår til disse afkast.</p>
Rumopvarmning	Virksomheden har fjernvarme, samt supplerende opvarmning med gasfyr.

LUGT

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Lugt	<p>Godkendelsen giver mulighed for at kræve kontrol af overholdelse af lugtbidrag (vilkår 3.7.1. og 3.7.2.).</p> <p>Tilsynet giver ikke anledning til at iværksætte en sådan kontrol. Der vurderes således ikke at være lugtgener fra virksomheden.</p>

SPILDEVAND

Spildevand afledes til Viby Renseanlæg. Afledningen reguleres af tilslutningstilladelse meddelt den 11. juni 2010. I virksomhedens tilslutningstilladelse er følgende krav gældende:

Parameter	Krav værdi	Transport	Antal prøver pr. år	Prøvetagning / Analysemetode
Vandmængde		100.000 m ³ /år		Forbrugsaflysning – årlig indberetning
Døgnvandmængde		350 m ³ /døgn	4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktionen, kassevaskerianlæg og kantinekøkken. Måling ved prøvetagning
pH ¹⁾	Intervalleret 6,5 - 9		4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktionen, kassevaskerianlæg og kantinekøkken. Måles kontinuert i udløbet / DS 287
Temperatur	≤ 50° C		4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktionen, kassevaskerianlæg og kantinekøkken. Måles kontinuert i udløbet
Olie og fedt	≤ 50 mg/l		4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktionen, kassevaskerianlæg og kantinekøkken. Reflab metode 5:2005
Mineralsk olie	≤ 20 mg/l (≤ 10 mg/l)		1 prøve i 2011	I prøvebrønd efter olieudskillere. Reflab metode 5:2005 Evt. ISO 9377-2 (DS/R 208 (pentan))
Nitrifikationshæmning ²⁾	< 50 % ²⁾ < 20 % ²⁾	-	1 prøve i 2011	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktion og kassevaskerområde. ISO 9509:1989 ²⁾ min. 6 mg O ₂ /l
COD	1.200 mg/l	300 kg/døgn 80.000 kg/år	4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktion, kassevaskerområde og kantinekøkken. DS 217/DS/EN ISO 15705
Total-N	150 mg/l		4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktion og kassevaskerområde. DS/EN ISO 11905-1
Total-P	40 mg/l		4	I prøvebrønde efter fedtudskillere ved produktion og kassevaskerområde. DS/EN ISO 6878, del 7:2004

- Spidsværdier til pH 4 og 10 kan accepteres i 10 % af tiden målt over en time.
- Spildevandet må ikke virke hæmmende på renseanlæggets nitrifikationsevne. Nitrifikationshæmning for 200 ml spildevand i 800 ml rent vand skal være mindre end 50 %. Vejledende grænse er en hæmning, der er mindre end 20 %. Fra 20-50 % skal årsagen klarlægges med henblik på at vurdere mulighederne for reduktion af effektiveau. Der skal anvendes slam fra Viby Renseanlæg.

Aarhus Kommune modtager løbende analyseresultater fra virksomheden, se tallene for 2017 i følgende tabel.

pH-værdien i især kassevaskprøven giver stadig problemer, og virksomheden har prøvet forskellige rengøringsmidler. Der sker dog sammenblanding af virksomhedens 2 store delstrømme (produktion

og kassevask) inden afledning til offentlig kloak, hvilket vurderes at være med til at udjævne pH-variationerne i det afledte vand.

Efter 1. prøve 2018 blev det aftalt mellem Aarhus Kommune og virksomheden, at virksomheden skulle undersøge muligheden for at udtage en prøve efter sammenblandingen af disse to delstrømme for at få belyst problematikens omfang.

Situationen følges løbende via de indberettede Der er til stadighed fokus på overholdelse af krav i tilslutningstilladelsen.

Hilton Foods		Vilkår	24-01-2017	20-04-2017	20-07-2017	17-11-2017	Vilkår pr. år	Snit på målinger 2017	Årsrapport
Vandmængde (m3/døgn)	Produktion		29,7	61,3	37,1	46,5			
	Kassevask		30	30	28,3	38,9			
	Køkken		1,5	1,3	1,36	1,1			
	Sum		61,2	92,6	66,76	86,5		77	
	Vilkår max	350					100.000 m3		
Olie og fedt (mg/l)	Produktion		31	19	30	42			
	Kassevask		39	20	21	37			
	Køkken		49	150	44	770			
	Vægtet g.snit		35	21	26	49		33	
	Vilkår max	50							
COD (mg/l)	Produktion		570	1100	1100	760			
	Kassevask		780	1100	1300	1100			
	Køkken		1200	1600	970	3000			
	(Særbidragsgrænse 1600 mg/l)		688	1107	1182	940		979	
	Vilkår max	1200							
COD (kg/døgn)	Produktion		16,9	67,4	40,8	35,4			
	Kassevask		23,4	33,0	36,8	42,8			
	Køkken		1,8	2,1	1,3	3,2			
	Sum		42,1	102,5	78,9	81,4		76	
	Vilkår max	300					80.000 kg		361*76,8=27.725 kg
Total-N (mg/l)	Produktion		36	75	41	54			
	Kassevask		38	72	74	89			
	Køkken		21	17	36	40			
	(Særbidragsgrænse 100 mg/l)		37	73,2	55	70		59	
	Vilkår max	150							
Total-P (mg/l)	Produktion		6,1	13	7,3	7,3			
	Kassevask		15	15	16	15,0			
	Køkken		32	36	14	17,0			
	(Særbidragsgrænse 15 mg/l)		11	14,0	11,1	10,9		12	
	Vilkår max	40							
pH	Produktion		ok	ok	høj	høj (50%)			
	Kassevask		høj	høj	høj	høj (16%)			
	Køkken				(lav)	(?)			
	Vilkår	6,5-9							

Produktion og kassevask afledes samlet til Aarhus Vands system
Særbidragsgrænser ændret fra 2016

AFFALD

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Affald	<p>Oversigt over affald m.m. findes i årsrapport.</p> <p>Krav i godkendelse (vilkår 3.8.1) om at affald skal opbevares og transporteres uden gener for omgivelserne og uden at der opstår fare for forurening, samt i vilkår 3.2.2. (se under Beskyttelse af Jord og Grundvand nedenfor).</p> <p>Godkendelsens vilkår anses for overholdt.</p> <p>Farligt affald skal anmeldes til AffaldVarme (vilkår 3.8.2) og ikke genanvendeligt farligt affald skal afleveres til Modtagestationen medmindre der er meddelt fritagelse (vilkår 3.8.3.). Mængderne af spildolie, batterier og andet farligt affald er meget begrænsede jf. oplysninger i årsrapport.</p>

BESKYTTELSE AF JORD OG GRUNDEVAND

Opbevaring og håndtering af olie og kemikalier i tanke

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Olietanke	Der er nødstrømsgenerator med dieseltank, 1.800 liter fra 2010, overjordisk placeret inde.

Oplysninger om tanke og rørføringer

Der gøres opmærksom på, at det altid er virksomhedens ansvar, at tanke, rør og tankinstallationer er lovlige i henhold til olietanksbekendtgørelsen, herunder bl.a. overholdelse af sløjfningsterminer. Eventuelle fejl i ovenstående oplysninger om virksomhedens anlæg fritager ikke virksomheden for dette ansvar. Virksomheden er desuden forpligtet til at sørge for, at tankene er registreret i BBR, som beskrevet på denne hjemmeside: www.aarhus.dk/olietank

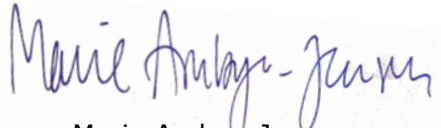
Jord- og grundvandsbeskyttelse

Kontrolpunkt	Tilsynskommentar
Opbevaring af flydende råvarer	<p>Krav i godkendelsen (vilkår 3.2.2.) om, at opbevaring af flydende råvarer, hjælpestoffer og affald skal ske miljømæssigt forsvarligt på befæstede og sikrede områder med impermeabel belægning og med opkant eller tilsvarende, således at spild kan tilbageholdes.</p> <p>Opbevaringen anses for at være i overensstemmelse med godkendelsen.</p> <p>Krav i godkendelsen om god vedligeholdelsesstand af befæstede og impermeable arealer (vilkår 3.9.1) og kontrol heraf (vilkår 3.10.2) og journalføring over kontrollen (vilkår 3.10.3).</p> <p>Godkendelsens vilkår bliver efterlevet.</p> <p>I miljøgodkendelsen er der krav om tæthedskontrol af afløbssystem inden ibrugtagning (vilkår 3.9.3.). Der er i august 2013 foretaget tæthedskontrol og systemet er fundet tæt. Ny kontrol tidligst i 2018.</p> <p>Der er ved tilsynet ikke konstateret jordforurening fra virksomhedens drift.</p>

AFSLUTTENDE BEMÆRKNINGER

Tilsynet har ikke givet anledning til miljømæssige bemærkninger eller reaktioner i form af påbud, forbud eller indskærperler.

Tilsynet er udført af:



Marie Ambye-Jensen
Civilingeniør

tlf: 4187 3705

e-mail: maram@aarhus.dk