

Arla Foods Slagelse: ikke-teknisk resume af sikkerhedsdokument

1) Virksomheden:

Arla Foods Slagelse MejeriCenter (herefter SMC)
Karolinevej 1 4200 Slagelse
Tlf 72 14 72 00

CVR-nummer: 25 31 37 63 P-nummer: 1003024832.

2) Risikobetegnelse:

Arla Foods SMC er kolonne 2-virksomhed pga. oplag af især ammoniak og samtidig placering nær boligområder. Der er derfor udarbejdet et sikkerhedsdokument, som den 19. november 2015 er anmeldt og sendt til Miljøstyrelsen samt Slagelse Kommune. Miljøstyrelsen har den 19. november 2015 foretaget sikkerhedsvurdering og afgørelse vedrørende sikkerhedsniveau.

3) Aktiviteter på mejeriet Arla Foods SMC:

SMC producerer ca. 30 % af Danmarks totale konsummælksforbrug. Centeret har ca. 380 ansatte, som sørger for indsamling, produktion, ekspedition og distribution af mælken.

Der fremstilles ca. 150 varenumre, hvoraf de fleste produceres dagligt. Sødmælk, letmælk, skummetmælk, minimælk og kærnemælk udgør næsten 80% af den samlede produktion. Hertil kommer piskefløde, kaffefløde, yoghurt med forskellige frugtvarianter, acidophilus produkterne: A38 ymer, A38 ylette og A38 tykmælk, creme fraiche samt en række dessertprodukter.

Størsteparten af mejeriprodukterne distribueres via friskvareterminalen i Slagelse og en tilsvarende terminal i Ishøj. Slagelse terminal pakker og distribuerer hvert døgn køleprodukter, som foruden mælkeprodukter består af kød, æg, pålæg, frugt, grønt, m.m., til ca. 800 kunder på Sjælland og Øerne.

SMC er certificeret efter ISO 14001 siden år 2000.

4) Relevante farlige stoffer, der er til stede i virksomheden,

Til mejeriets køleprocesser anvendes eget køle -/og isvands-anlæg, hvor ammoniak anvendes som kølemiddel. Ammoniak er et naturligt forekommende stof, det er ikke en drivhusgas og har ingen ozonødelæggende effekt. Ved indånding betegnes det som giftigt over for mennesker, ammoniak betegnes brandfarligt samt har betegnelsen miljøfarlig.

5) Risiko/ arten af større uheld, der kan påvirke menneskers sundhed samt miljø:

Større uheld i forbindelse med Arla Foods SMC er knyttet til udslip af ammoniak. Dette kan forekomme i forbindelse med lækage eller brud på virksomhedens køle-isvandsanlæg herunder rørbrud. Uheld kan i værste tilfælde have konsekvenser for mennesker og miljø både på og uden for virksomheden. På baggrund af beregninger er der fastlagt afstande hvor et eventuelt ammoniak udslip, under uheldige omstændigheder, kan få konsekvenser for mennesker.

6) Kontrolforanstaltninger til at forebygge og afværge større uheld:

Virksomheden har forebyggende vedligehold på køle - /isvandsanlægget, og procedure for tilsyn med anlæggets tilstand især udendørs rør, samlinger og beholdere tilknyttet anlæggets ammoniak-system. Ammoniak-systemet er endvidere beskyttet mod påkørsel. MejeriCenteret har en beredskabsplan, som skal hindre/begrænse et eventuelt ammoniak udslip, herunder procedurer for tilkald af myndigheder/beredskabsstyrelsen, såfremt dette er påkrævet.

7) Virksomhedens placering i bymiljøet

På kortet vises virksomhedens placering i bymiljøet-

Den røde farve viser virksomhedens afgrænsning på matriklen.

Den grønne farve viser de bygningsafsnit der inderholder ammoniak.



8) Advisering ved eventuelle uheld

Om nødvendigt vil offentligheden blive advaret via beredskabsstyrelsen og/eller politiet via landsdækkende radio-meddelelser. Ammoniak kan meget nemt lugtes, man skal forlade det berørte område, gå inden døre og lukke vinduer og døre samt lukke for ventilationsanlæg. Via beredskabsstyrelsens hjemmeside brs.dk kan man orientere sig om status.

9) Tilsynsbesøg på virksomhedsområdet:

SMC er underlagt løbende tilsynsbesøg fra myndigheder

10) Yderligere oplysninger

Kan hentes på Miljø -/og Fødevarerministeriets hjemmeside "Digitale miljøadministration" DMA.mst.dk