

Tilladelse til afledning af
spildevand fra

Tulip Food Company P/S
Tulipvej 10,
DK-7100 Vejle
CVR nr.: 14 00 36 06

30. maj 2006

AFLEDNINGSTILLADELSE

På vegne af Kommunalbestyrelsen meddeler Vejle Kommunes Miljøafdeling tilladelse til, at Tulip Food Company P/S, Tulipvej 10, DK-7100 Vejle afleder spildevand til det offentlige spildevandsanlæg. Tilladelsen gives i henhold til §30, stk. 1, jf. stk. 4 i Miljøbeskyttelsesloven (lovbek. 753 af 25. august 2001).

Journal nr.: 09.02.06K08

Sagen er behandlet af Per S. Sundberg og Gitte Tidemann

INDHOLDSFORTEGNELSE

Afledningstilladelse.....	2
Indholdsfortegnelse.....	3
Del 1: Tilladelsen.....	4
Baggrund.....	4
Vilkår for afledningstilladelse.....	4
Generelle vilkår.....	4
Øvrige vilkår.....	5
Vaskeplads for kølevogne.....	5
Vaskeplads for maskindele.....	5
Processpildevand.....	7
Egenkontrol.....	7
Grundlaget for afgørelsen.....	9
Del 2: Miljøteknisk beskrivelse.....	10
Virksomhedsoplysninger.....	10
Etablering.....	11
Beliggenhed.....	11
Virksomhedens indretning.....	11
Virksomhedens drift og produktion.....	12
Driftstider og ansatte.....	12
Produktionsbeskrivelse.....	12
Råvareforbrug og produktion.....	13
Forbrug af hjælpestoffer/farlige stoffer.....	13
Energi- og vandforbrug.....	14
Valg af placering samt valg af bedste tilgængelige teknik.....	15
Spildevandsforhold.....	15
Samlet spildevandsmængde.....	15
Kølevand.....	16
Vand fra vogn- og maskinvaskepladser.....	16
Sanitært spildevand.....	16
Overfladevand.....	16
Olie- og fedtudskillere.....	16
Udledninger.....	17
Miljøafdelingens vurdering.....	18
Bilagsgliste.....	19

DEL 1 TILLADELSE

Baggrund

I forbindelse med udarbejdelse af en revision af virksomhedens miljøgodkendelse har Miljøafdelingen vurderet, at der skulle udarbejdes en ny afledningstilladelse, som erstatter afledningstilladelsen af den 5. december 1992 til Tulip International A/S, Tulipvej 10 i Vejle. Dette begrundes med ønske om at få afledningstilladelsen til at afspejle de nuværende forhold på virksomheden samt udviklingen i lovgivningen på spildevandsområdet.

Miljøafdelingen har udarbejdet afledningstilladelsen til Tulip Food Company på baggrund af bl.a.:

- oplysninger om diverse råvare- og hjælpstofforbrug
- spildevandsvejledning nr. 11, 2002 fra Miljøstyrelsen
- miljøbeskyttelsesloven (lovbek. 753 af 25. august 2001)
- analyseresultater spildevandsprøver

VILKÅR FOR AFLEDNINGSTILLADELSE

Generelle vilkår

1. Et eksemplar af denne tilladelse skal være tilgængelig og kendt af de personer, der har ansvaret for den daglige drift og indretning.
2. Virksomhedens indretning og drift skal miljømæssigt være i overensstemmelse med de forudsætninger, der er beskrevet i den miljøtekniske beskrivelse, der hører til denne tilladelse.
3. Indholdet af miljøbelastende stoffer i spildevandet, herunder stoffer fra alm. rengøring, skal til enhver tid søges nedbragt mest muligt inden afledning til den offentlige spildevandsledning.
4. Der må ikke anvendes eller afledes rensmidler, rengøringsmidler el. lign. med indhold af organiske opløsningsmidler (fælgrens, koldrens, motorrens etc.) til kloaksystemerne.
5. Der må ikke afledes farligt affald eller andet affald til afløbssystemet (håndvaske, gulvafløb eller lignende). Alt affald skal bortskaffes i henhold til Vejle Kommunes regulativer for henholdsvis farligt affald eller affald fra erhverv.
6. Tag- og overfladevand skal afledes til det offentlige afløbssystem for tag- og overfladevand. Der må ikke afledes processpildevand til det offentlige afløbssystem for tag- og overfladevand.
Ved tag- og overfladevand forstås regnvand fra tagarealer og andre helt eller delvist befæstede arealer. Tag- og overfladevandet må ikke indeholde andre stoffer end hvad der sædvanligt tilføres regnvand i forbindelse med afstrømning fra sådanne arealer eller have en væsentlig anden sammensætning.
7. Prøveudtagning og analyse af spildevandsprøver skal udføres som akkrediterede prøver af et akkrediteret laboratorium, med mindre andet er skriftligt aftalt med tilsynsmyndigheden. Inden prøveudtagning skal laboratoriet gøres bekendt med vilkårene i nærværende tilladelse. Kopi af analyseresultaterne skal sendes til tilsynsmyndigheden senest 1 måned efter

prøveudtagningen er udført. Analyseresultaterne skal opbevares på virksomheden i mindst 5 år.

8. Ved uheld hvor der sker en forurening af kloaksystemet for regnvand eller spildevand, skal virksomheden straks underrette alarmcentralen på telefon nr. 112. Alarmcentralen vil underrette kommunens beredskab og evt. Vejle Amts miljøvagt og Vejle Kommunes renseanlæg. Efterfølgende skal virksomheden hurtigst muligt orientere Teknisk Forvaltnings Miljøafdeling om uheldet indenfor forvaltningens åbningstid på tlf. nr. 76 44 40 00.

Øvrige vilkår

Vaskeplads for kølevogne

9. Vaskepladsen for vask af kølevogne (vognvaskepladsen) må udelukkende anvendes til indvendig vask af kølevogne.
10. Vognvaskepladsen skal være indrettet således, at vaskevand fra den indvendige vognvask udelukkende løber til spildevandskloakken. Der må ikke kunne løbe regnvand til samme spildevandskloak udover det regnvand, der falder på vognvaskearealet (ca. 3 x 15 m).
11. Afløbet skal passere et til formålet dimensioneret udskilleranlæg bestående af sandfang, fedtudskiller og prøvetagningsbrønd, før det er koblet på den offentlige spildevandsledning.

Vaskeplads for maskindele

12. Vaskepladsen for maskindele skal være indrettet med tæt, oliebestandig belægning. Belægningen skal være konstrueret således, at der ikke kan løbe regnvand ind fra det omkringliggende areal, og skal have fald mod afløb. Ligeledes må vaskevand heller ikke kunne løbe til regnvandsafløb på udenoms arealerne. Afløbet fra pladsen skal være tilsluttet spildevandsledningen.
13. Afvaskning af maskindele må af hensyn til renseeffektiviteten, for det etablerede udskillersystem, ikke foretages under højtryk.

Såfremt afvaskningen ønskes foretaget under højtryk, hvorved der kan dannes mekaniske olieemulsioner, skal olieudskilleren være installeret med et koalescensfilter.
14. Der må kun anvendes kemikalier i forbindelse med afvaskningen, hvor det kan dokumenteres, at spaltetiden for det olie/kemikalieholdige spildevand er mindre end spildevandets opholdstid i udskilleren.
15. Alt processpildevand fra vaskepladsen skal passere særskilt udskilleranlæg (sandfang, olie- og benzinudskiller og prøvetagningsbrønd) inden afledning til den offentlige spildevandsledning.

Olieudskillerne skal kontrolleres og tømmes i overensstemmelse med Vejle Kommunes regulativ for kontrol og tømning af olie- og benzinudskillere.

Alle olie- og benzinudskillere skal være afdækket med tætte dæksler.

Ved udskiftning af sandfang, olie- og benzinudskillere eller prøvetagningsbrønd skal Vejle Kommunes retningslinier for udskilleranlæg overholdes, og der skal fremsendes dokumentation herfor til tilsynsmyndigheden. Inden udskiftningen gennemføres/foretages, skal sandfang, olie- og benzinudskillere og prøvetagningsbrønd skriftligt godkendes af tilsynsmyndigheden og byggemyndigheden.

16. **Lagtykkelsesalarm.**
Ved større renovering eller nyetablering af udskilleranlæg, skal der monteres lagtykkelsesalarm på olieudskillere. Alarmen skal træde i funktion når den opsamlede oliemængde udgør 75 % af udskillerens normerede kapacitet.
17. Evt. alarmer på olie- og benzinudskillere på afløbet fra vaskepladsen skal funktionstestes mindst 1 gang pr. kalenderår. Der skal føres særskilt journal med dato for funktionstesten, hvem der har udført testen og testens resultat. Journalen skal opbevares på virksomheden mindst 3 år, og skal fremvises på tilsynsmyndighedens forlangende.
18. **Prøvebrønd.**
På afløbssiden af olieudskilleren skal der findes prøvebrønd på minimum 40 cm Ø. I prøvetagningsbrønden skal der kunne udtages spildevandsprøver i en frit faldende vandstråle. Dvs. prøvetagningsbrønden skal udformes med et indstikkende tilløbsrør, selvom dette er imod god kloakpraktik. Alternativt skal det godtgøres, at prøvningslaboratoriet kan montere et midlertidigt indløbsrør i forbindelse med prøveudtagning.
- Ved ny-etablering eller større renovering af udskilleranlægget anbefaler miljøafdelingen at der etableres en Ø 125 cm brønd. En sådan brønd opfylder Arbejdstilsynets regler om arbejdssteder, som foreskriver Ø 1,25 m, hvis brønden er så dyb, at der skal personale ned i brønden ved prøvetagning.
- Prøvetagningsbrønden skal anbringes højst 5 meter fra olie- og benzinudskilleren. Der må ikke tilsluttes andre afløb end afløbet fra olie- og benzinudskilleren til prøvetagningsbrønden. Afløbsledningen mellem olie- og benzinudskilleren og prøvetagningsbrønden skal etableres således, at udskilleren er sikret mod hævertvirkning.
- Inden etablering/ renovering af prøvetagningsbrønden skal der indsendes en anmeldelse om kloakarbejdet til bygningsmyndigheden og tilsynsmyndigheden, der skal godkende hhv. kloakarbejdet og brøndens udformning, inden etablering.
19. **Afløbstege.**
Ved renovering/ nyetablering af anlæg skal virksomheden senest 14 dage efter færdigmelding af byggeriet fremsende en målfast ajourført afløbsplan for hele virksomhedens areal, hvor alle udvendige og indvendige afløb og brønde for spildevand og regnvand er optegnet. Afløbsplanen skal udarbejdes af en fagmand (kloakmester, rådgivende ingeniør e.l.), med mindre andet skriftligt aftales med tilsynsmyndigheden. På afløbsplanen skal det tydeligt angives, til hvilke afløb der afledes processpildevand.
20. Ved krav fra tilsynsmyndigheden skal virksomheden inden 2 måneder fremsende en redegørelse for nye muligheder for rensning af spildevandet fra vaskepladsen, inden afledning til offentlig kloak. Redegørelsen skal tage udgangspunkt i Miljøbeskyttelseslovens princip om anvendelse af bedst tilgængelig teknologi. Tilsynsmyndigheden kan højst fremsætte en sådan anmodning med 2 års mellemrum.

Processpildevand fra produktion

21. Alt processpildevand skal, inden det tilledes den offentlige spildevandsledning, passere et fedtudskilleranlæg. Evt. pumper placeres nedstrøms udskilleranlægget.
22. Fedtudskilleranlægget skal være dimensioneret til den dimensionsgivende spildevandsmængde og følge gældende retningslinjer.

Fedtudskilleranlægget skal være udført i resistente materialer med tætte samlinger. Udskilleren skal ligeledes være udluftet til det fri og afdækket med tætte dæksler evt. køredæksler, såfremt der passerer biltrafik hen over dæksler.

Fedtudskillerne skal tømmes med passende mellemrum, og den opsamlede fedtmængde må maksimalt udgøre 75% af udskillerens kapacitet.

Efter hver tømning skal udskillerne igen fyldes med vand af hensyn til deres funktion. Vandstanden skal til enhver tid være korrekt.

23. Såfremt virksomheden påtænker at anvende andre rengøringsmidler, som er miljømæssigt forskellige i forhold til de anvendte ved tilladelsens udstedelse, skal dette forelægges tilsynsmyndigheden til miljømæssig vurdering og godkendelse.
24. Virksomheden skal én gang årligt skriftligt redegøre for brugen af rengøringsmidler, statusbeskrivelse, hvilke stoffer man har udfaset i forhold til forrige år samt en perspektivdel, der beskriver, hvilke stoffer man forventer at anvende eller udfase det kommende år.
25. På stikledningen til det kommunale spildevandssystem skal der findes en målebrønd / bygværk, der er etableret således, at det er muligt at udtage flowproportionale spildevandsprøver.
Alt processpildevand skal føres via denne målebrønd.

Det eksisterende målebygværk kan anvendes.

Egenkontrol

26. Virksomheden skal gennemføre egenkontrol, som dokumentation for, at de i tabel 1 angivne grænseværdier er overholdt. Egenkontrollen består af prøveudtagning og analyse af spildevandet.
Af hensyn til måling af olieindholdet i spildevandet, har Miljøafdelingen vurderet, at prøverne skal udtages som en stikprøve (øjebliksprøve) i en frit faldende vandstråle (se evt. DTI's Rørcenter-anvisning 006: "Olieskilleanlæg, vejledning i projektering, dimensionering, udførelse og drift", 2004 (ISBN 87-7756-723-4)).
Ved bestemmelse af værdierne skal den ud for parameteren anførte analysemetode anvendes, med mindre andet skriftligt aftales med tilsynsmyndigheden.
Prøverne udtages som flowproportionale døgnprøver i den i vilkår 25 nævnte målebrønd/ målebygværk eller som stikprøver (øjebliksprøver) i forbindelse med den øvrige prøvetagning. Dog skal pH måles kontinuert (ca. hvert minut) i forbindelse med den øvrige prøvetagning.

Tabel 1: Grænseværdier, kontrolregel og egenkontrol					
Parameter	Grænseværdi og kontrolregel			Egenkontrol	
	Grænseværdi	Kontrolregel		Analysemetode/måleperiode	Antal prøver pr. år
		Absolut krav	DS-2399		
Døgnvandføring	1500 m ³	Ja	Tilstands-kontrol	24 timer	6
pH	6,5 – 9,0	⁴		DS 287, kontinuert over et døgn	6
Temperatur max.	35 °C	Ja		Stikprøve	6
Suspenderet stof	700 mg/l	Nej		DS 207, flowproportional døgnprøve	6
Bundfældeligt stof	50 mg/l	Nej		DS 233, stikprøve	6
Total ekstraherbare stoffer (olie og fedt)	200 mg/l	Nej		DS/R 209 mod. ¹ , stikprøve	6
Mineralolie ²	15 mg/l ²	Nej			4
Chlorid	1000 mg/l	Nej		DS 239/DS 249, flowproportion. døgnpr.	6
BI ₅	COD/BI ₅ -forholdet skal være < 3	Ja		DS/R 254, flowproportional døgnprøve	4
COD			DS 217 ³ , flowproportional døgnprøve	4	
Øvrige stoffer	Må ikke afledes i mængder eller koncentrationer, der kan virke til gene for personale beskæftiget med drift af spildevandsanlægget eller kan skade spildevandsanlægget.				
1	Tetrachlorethylen som ekstraktionsmiddel eller anden anbefaling/analysemetode givet af Miljøstyrelsen				
2	Parameteren er <u>kun</u> gældende for maskinvaskepladsen. Grænseværdien vil blive ændret, dersom Miljøstyrelsen anbefaler det. Grænseværdien er gældende umiddelbart efter olieudskilleren placeret ved værkstedet, inden tilslutning til spildevandsledningen for sanitært spildevand.				
3	Ved mere end 500 mg/l chlorid anvendes DIN 38409 del 41 til forbehandling af prøven.				
4	Grænseværdien må på intet tidspunkt overskrides. Spidsværdier op til pH 10 kan accepteres 10% af tiden i løbet af 1 time.				

Prøven fra maskinvaskepladsen skal udtages i brønd placeret umiddelbart efter olieudskilleranlægget og skal udelukkende analyseres for mineralsk olie. Der skal på pH foreligge oplysninger om antal prøveudtagninger N, middelværdi X og spredning S til brug for den statistiske vurdering. Alle udgifter i forbindelse med egenkontrol afholdes af virksomheden.

27. Tilsynsmyndigheden kan, såfremt forholdet mellem COD/BI₅ > 3 eller såfremt tilsynsmyndigheden vurderer, at det er nødvendigt, forlange en flowproportional døgnprøve af virksomhedens samlede spildevand, som skal analyseres for nitrifikationshæmning efter ISO 9509 (med iltindhold > 6 mg/l). Grænseværdien for nitrifikationshæmning er max. 50 % og denne skal betragtes som en døgnmiddelværdi, der ikke må overskrides. Ved testfortynding 200 ml/l skal nitrifikationshæmningen være mindre end 50%. Det skal tilstræbes, at hæmningen kommer under 20%, idet den vejledende grænseværdi er 20%. Virksomheden vil derfor blive bedt om yderligere undersøgelser, hvis testresultatet er mellem 20 % og 50%.

28. I forbindelse med prøvetagninger skal døgnspildevandsmængden bestemmes og resultatet heraf fremsendes sammen med prøvens analyseresultat.
29. I en kontrolperiode, der normalt omfatter 1 år, skal der udtages egenkontrolprøver af spildevandet. Kontrolperioden følger virksomhedens regnskabsår (1.10 – 30.09). I den første kontrolperiode, der fastsættes fra afledningstilladelsens meddelelse til den 30.09.2006, skal der udtages 2 prøver fra hhv. maskinvaskepladsen og virksomhedens øvrige processpildevand. Der analyseres for alle parametrene med undtagelse af nitrifikationshæmning og mineralisk olie. Prøverne fra maskinvaskepladsen skal udelukkende analyseres for mineralisk olie. Spildevandsprøverne udtages jævnt fordelt over hele egenkontrolperioden. Næste kontrolperiode er fra den 1.10.2006 til 30.9.2007 og omfatter parametre og prøveantal i Tabel 1 i vilkår 26, jf. dog ovenstående angående mineralisk olie.

Miljøafdelingens vurdering af analyseresultaterne vil for sidstnævnte kontrolperiode og fremover blive foretaget efter DS 2399 om statistisk kontrolberegning af afløbsdata samt de retningslinier, der er angivet i Dansk Ingeniørforenings norm "Anvisning for vandforureningskontrol, (maj 1981). Er prøveantallet i en kontrolperiode mindre end 6 anvendes stikprøvernes middelværdi som kontrolværdi.

Afhængig af den statistiske behandling, fastsættes prøveantallet i den følgende kontrolperiode.

Tilsynsmyndigheden meddeler skriftligt virksomheden, hvor mange egenkontrolmålinger en egenkontrolperiode skal indeholde. Der skal ikke udføres egenkontrol i en given egenkontrolperiode med mindre virksomheden skriftligt er blevet anmodet herom.

30. Der skal foreligge en procedure for rengøring af procesanlæg, lokaler, udstyr m.v., der som minimum skal indeholde en oversigt over hvilke dage, der gøres rent og desinficeres med hvilke midler og ligeledes skal doseringen af midlerne fremgå. Desuden skal det af procedurerne fremgå, at der ikke må løftes riste og spules organisk materiale i gulvafløbene. Rengøringspersonalet skal være instrueret i procedurerne og have adgang til disse. Procedurerne skal på forlangende kunne forevises tilsynsmyndigheden.
31. Virksomheden skal én gang årligt indsende en redegørelse, der indeholder en samlet beskrivelse og vurdering af virksomhedens egenkontrol af spildevandet. Desuden skal det fremgå, hvilke tiltag der er sat i gang, og hvilke, der er planlagt sat i gang, såfremt der er problemer med overholdelse af grænseværdier. Redegørelsen skal følge virksomhedens regnskabsår og kan indgå i det grønne regnskab

GRUNDLAGET FOR AFGØRELSEN

Grundlaget for afgørelsen er følgende:

Miljøstyrelsens vejledning nr. 11, 2002 ("Tilslutning af industrispildevand til offentlige spildevandsanlæg")

Miljøbeskyttelsesloven (lovbek. 753 af 25. august 2001)

Miljøredegørelse, Udvidelse Vejle Nord, oktober 1999

Miljøredegørelse, Udviklingscenter Tulip International, oktober 2000

Miljøredegørelse 2002/03, Green Network, Tulip Food Company Vejle Nord

Grønt regnskab 2002/03, Tulip Food Company Vejle Nord

Grønt regnskab 2003/04, Tulip Food Company Vejle Nord

Grønt regnskab 2004/05, tulip Food Company Vejle Nord
 Afledningstilladelse af 05.11.94
 Supplerende oplysninger af 09.05.03
 Supplerende oplysninger af 14.05.03
 Kloaktegning (rev. 12.09.05)
 Tilsynsrapport og supplerende oplysninger af 10.11.05
 Supplerende oplysning af 18.11.05
 Supplerende oplysninger af 22.12.05
 Supplerende oplysninger 20.04.06
 Analyseresultater spildevandsprøver (diverse)

DEL 2: MILJØTEKNISK BESKRIVELSE

VIRKSOMHEDSOPLYSNINGER

Ansøger: Tulip Food Company P/S

Adresse: Tulipvej 10, DK-7100 Vejle

Telefon nr. 7582 4000

CVR-nr: 14 00 36 06

Virksomhedens navn: Tulip Food Company P/S

Adresse: Tulipvej 10, DK-7100 Vejle

Matrikel nr.: 1 do Store Grundet Hovedgård, Hornstrup.

P-nr: 1.002.950.285

Ejendommens ejer Tulip Food Company P/S,
 Tulipvej 1, DK-8900 Randers,
 tlf.nr. 8910 5000

Kontaktpersoner: Mikael Sørensen, teknisk chef,
 Tulipvej 10, DK-7100 Vejle,
 tlf.nr. 7572 4200

Tina Siboni, projektleder,
 Tulipvej 10, DK-7100 Vejle,
 tlf.nr. 7572 4200

Branche: Levnedsmiddelforædling

Listebetegnelse: F102 – Virksomheder der foretager behandling og forarbejdning med henblik på fremstilling af levnedsmidler på basis af animalske råstoffer med en kapacitet til produktion af færdige produkter på mere end 75 tons pr. dag. (I).

G201 – Kraftproducerende, varmeproducerende anlæg, gasturbineanlæg og gasmotoranlæg med en samlet indfyret effekt på mellem 5 og 50 MW.

Tilsynsmyndighed: Vejle Kommune, Kirketorvet 22, DK-7100 Vejle

Etablering

Virksomheden er en bestående virksomhed og tilladelsen omfatter ikke planlagte udvidelser/ændringer.

Beliggenhed

Virksomheden er beliggende i et område, som er omfattet af Lokalplan nr. 78, område E 4, hvor områdets anvendelse fastlægges som følgende:

"Område E 4 må kun anvendes til erhvervsformål, arealkrævende regionale funktioner. Der må kun opføres eller indrettes bebyggelse til eller udøves virksomhed, hvortil der af hensyn til forebyggelse af forurening må stilles særlige beliggenhedskrav, jfr. Miljøbeskyttelseslovens kap. 9, herunder virksomheder som giver anledning til væsentlige støj, luftforurenings- og eller lugtgener, og som derfor bør placeres i betydelig afstand fra forureningsfølsom arealanvendelse.

Området må endvidere anvendes til administration og service- og forretningsvirksomhed, som har tilknytning til de pågældende erhverv, eller som efter byrådets skøn naturligt finder plads i området. Dog må der ikke inden for området drives handel med dagligvarer eller foregå anden detailhandel.

Byrådet kan tillade, at der på hver ejendom opføres eller indrettes enkelte boliger for de til virksomheden knyttede personer som indehaver, bestyrer, partner eller lignende."

Området er i følge kommuneplanen udlagt til erhvervsområde (område 5.E.5.):

"Områdets anvendelse fastlægges til erhvervsformål, arealkrævende regionale funktioner og virksomheder som f.eks. større fremstillings- og værkstedsvirksomhed, entreprenør- og større oplagsvirksomhed og engroshandel. Området kan anvendes til virksomheder inden for branchen svær levnedsmiddelindustri og servicefunktioner i tilknytning til levnedsmiddelindustri.

Området må endvidere anvendes til administration og service- og forretningsvirksomhed.."

I området må der placeres virksomheder indenfor klasse 4, 5, 6 og 7. Virksomheder indenfor klasse 7 er virksomheder, som med deres miljøbelastning stiller særlige beliggenhedskrav. Der skal dog gøres opmærksom på, at "klasse 7 virksomheder" er blevet udtaget af Regionplanens "Hovedstruktur for Trekantområdet 2003-2014". Dette vil ved den næstkommende revision af Kommuneplanens rammedel medføre, at "klasse 7" også udtages herfra.

Den nuværende anvendelse af området, hvor der er etableret virksomhed med produktion af kødkonserves og pøsemageri, stiller ikke særlige beliggenhedskrav og det er Miljøafdelingens vurdering, at virksomheden samlet set henhører under virksomhedsklasse 6. jf. Håndbogen om Miljø og Planlægning.

Vedr. ekstern støj skal området betragtes som områdetype 2 (60 dB(A)).

Virksomhedens indretning

Indretning

Virksomhedens bygningsareal udgør 22.559 m² og fordeler sig på følgende:
18.000 m² produktion

- 1.288 m² kedelcentral
- 1.160 m² udviklingscenter (heraf er 546 m² produktionsareal)
- 492 m² tidl. laboratorium
- 640 m² maskinværksted
- 979 m² administration, kantine mv.

I produktionen er der bl.a røgeri med 2 røgeovne og 1 stokkevasker. I udviklingscentret forefindes ligeledes en røgeovn.

Virksomhedens afløbsforhold ses på bilag 3 samt bilag 2.

Virksomhedens drift og produktion

Driftstider og ansatte

Der arbejdes normalt mandag til fredag med 1 daghold og 2 skiftehold. Arbejdstiden vil normalt fordele sig således:

- 05.00-06.00: Produktionsforberedelse
- 06.00-14.30: Daghold
- 14.30-22.30: Aftenhold
- 22.30-05.00: Nathold
- ~~22.30-05.00: Rengøring~~
- 07.00-15.00: Udviklingscenter

Om natten arbejdes der kun i kogeriet og pakkeriet.

Der forekommer normalt ikke overarbejde, men det må dog påregnes, at der indimellem arbejdes i weekenderne.

Der er ansat 370 medarbejdere på virksomheden. Disse fordeler sig som følgende:

- 258 Produktion
 - 47 Serviceafdeling
 - 45 Funktionærer
- Dertil kommer 20 medarbejdere, der arbejder på virksomhedens udviklingscenter

Produktionsbeskrivelse

Virksomheden består af et pøsemageri og en kødkonserverafdeling.

De modtagne råvarer hakkes, saltes og laves under vakuum til fars under tilsætning af hjælpestoffer og krydderier. Farsen fyldes enten på dåser eller laves til pølser efter finthakning.

Ved pølseproduktionen stoppes farsen i kunst- eller naturtarne, hvorefter pølserne ryges, koges og tørres i ovn. Processen foregår i et kontinuert røge- og kogeanlæg, hvor produkterne ledes gennem 4 på hinanden følgende zoner: tørre-, røge-, koge- og kølezonen. Røgningen kan gennemføres ved røgning med træflis eller ved anvendelse af kunstig, flydende røg. Ved den sidste metode anvendes en vandig opløsning indeholdende stoffer med røgsmag, som via en cirkulationspumpe risles ned over produkterne. I den kontinuerte røge- og kogeprocess vil der ved visse produkter yderligere blive foretaget en farvning.

Efter røge/kogeprocessen afskindes pølser i naturtarne i en specialmaskine.

Pølserne emballeres i enten plastpakninger eller i metaldåser og varmebehandles derpå i en autoklave eller i et kogetårn. Varerne færdigpakkes i kartoner, hvorefter de anbringes på paller og køres på færdigvarelager.

På fabrikken bliver der også fremstillet forskellige slags postejer. Produkterne er helkonserves, der laves i mange forskellige størrelser samt frostvarer. Farsvarer fyldes på dåser i en fyldemaskine, der får tilført rengjorte dåser fra et dåselager. Dåserne lukkes med låg i en vakuumlukkemaskine og kører herfra gennem en vaskemaskine til varmebehandling i et kogetårn. Varerne færdigpakkes i kartoner, der anbringes på paller og køres på færdigvarelager.

Råvareforbrug og produktion

Forbruget af råvarer hænger nøje sammen med produktionen af færdigvarer (tabel 1). Ud over de nævnte råvaregrupper tilsættes der også små mængder vand. Tallene stammer fra Green Network redegørelse 2002/03, 2004/05 og grønt regnskab 2003/04 og 2004/05:

Tabel 1: Råvareforbrug og færdigvareproduktion			
	2002/03 [t /år]	2003/04 [t /år]	2004/05 [t /år]
Råvarer:			
Animalske	35.768	35.540	35.126
Salt	928	1.381	994
Vegetabilske**	5.107	3.722	3.079
I alt	41.803	40.643	39.199
Produktion:			
Farsvarer	36.925	36.397	33.135
Pølsevarer	3.777	6.700	6.786
Diverse	5.421	2.989	2.820
I alt	46.123	46.086	42.741
* Svin, okse og fjerkræ ** Krydderier, løg, bønner m.v.			

Ramme i miljøgodkendelse 1991 blev givet på 60.000 t/år i alt.

Forbrug af hjælpestoffer/ farlige stoffer.

Forbruget i nedenstående tabel 2, er taget fra virksomhedens grønne regnskab for 2003/04, 2004/05 og supplerende oplysninger af 09.05.03.

Tabel 2: Hjælpestoffer					
Hjælpestoffer/kemi	Enheder	Forbrug 2002/03	Forbrug 2003/04	Forbrug 2004/05	Ramme i miljøgodkendelse 1991
Flis til røgning	tons		133*	?	35
Emballage:	tons				

Pap		1.181	1.597	1286	
Plast		106	445	1	
Film/folie		-	-	39.384	
Dåser		8.788	8.422	8.352	
Diverse		-	-	1282	
I alt emballage		10.075	10.464	50.305	
Nitrogen	m3	2.137.810	2.137.000	2.227.000	
Rengøringsmidler:					
Alkaliske	kg	16.380	23.285	143.084	15.000
Sure		2.240	3.197	16.459	4.000
I alt rengøringsmidler		18.620	26.582	184.000	
Desinfektion:					
Alkaliske	kg	13.000			
Sure		2.000			
I alt desinfektion		15.000	21.417	23.796	4.000
Efterbehandling (parafinolie)		3.250	3.250	1400	
Kemi til vandbehandling		2.255	2.255	3160	

Energi- og vandforbrug

Tulip Food Company's produktionsanlæg består i øjeblikket af modtagelse, farsfremstilling, kogeri, pakkeri/lager samt pøsemageri med bl.a. ovne og nitrogenfrysere. Dertil kommer et udviklingscenter med bl.a. procesrum, kogeri, sliceri, pakkeri, kølerum samt kontorer og sanitære faciliteter.

Virksomheden har desuden en kraftcentral med naturgasfyret dampkedelanlæg.

Placering af kraftcentralen fremgår af tegning nr. 3078 af 15.05.00, der er medtaget som bilag 1.

Der benyttes desuden diesel til intern transport samt køletrailere.

Forbruget i nedenstående tabel, er taget fra virksomhedens grønne regnskab for 2003/04, 2004/05 samt supplerende oplysninger af 09.05.03.

Parameter	Enheder	Forbrug 2002/03	Forbrug 2003/04	Forbrug 2004/05
Vand				
Proces	m3	243.893	227.986	205.647
Kølevand		22.907	32.774	18.623
Sanitært		9.100	6.000	6.000

I alt vand		275.900	266.760	230.270
Elektricitet	MWh	17.203	16.897	15.666
Naturgas		29.214	27.269	25.763
Diesel	l	19.963*	23.349	19.973

* Supplerende oplysninger

Valg af placering samt valg af bedste tilgængelige teknik

Bedst tilgængelig teknologi.

Ansøgeren oplyser, at man til stadighed tilstræber at gøre miljøbelastningen fra produktionen så lille som mulig, under hensyntagen til de eksisterende teknologiske muligheder for reduktioner af miljøpåvirkninger. Der foretages løbende vurderinger og substitution af materialer med mere miljøvenlige materialer i overensstemmelse med markedets krav og virksomhedens økonomiske muligheder, men dog således at virksomheden kan fastholde produkternes kvalitet og standard.

Ansøgeren oplyser endvidere, at man for at begrænse energiforbruget udnytter spildvarme – bl.a. er der varmegenvinding på køle- og trykluftanlæg på hhv. 1.100 kW og 300 kW. CIP (Cleaning In Place) anlægget er ombygget og driftsoptimeret for at opnå vand- og sæbebesparelser (hhv. 50% og 17%). Et projekt er udarbejdet og igangsat i kogeriet med henblik på varmegenanvendelse og deraf følgende energibesparelse.

Det oplyses endvidere, at virksomheden løbende arbejder med substitution af farlige med mindre farlige stoffer med specielt fokus på KRAN stoffer. Der er i samarbejde med BST udviklet et databaseprogram til kemikaliestyling. Programmet er implementeret og har betydet en oprydning og sortering i de kemikalier, der anvendes. Der haves en procedure for indførsel af ny kemi, som betyder, at nye produkter vil blive miljømæssigt vurderet inden de tages i brug.

Spildevandsforhold

Samlet spildevandsmængde

Nedenstående tabel viser virksomhedens spildevandsmængde i henhold til Grønt regnskab 2003/04, 2004/05.

Parameter	Enheder	Spildevand 2002/03	Spildevand 2003/04	Spildevand 2004/05
Proces	m3	243.893	227.986	205.647
Sanitært		9.100	6.000	6.000
Køling		22.907	32.774	18.623
I alt		275.900	266.760	230.270

Processer

Der er spildevand fra følgende processer/aktiviteter:

- rengøring af produktionsapparat, produktionslokaler, kølerum m.v.
- rensning af blodplasmatanke
- rensning af røgestokke
- udskiftning af vand fra kogeprocessen
- rengøring af emballage, kasser m.v.
- vask af kølevogne indvendigt
- vask af diverse maskindele
- kølevand

Kølevand

For at forhindre bakterie- og algevækst ledes kølevandet gennem en beholder med et fast brompræparat (Biosperse 261T, 1-brom-3-klor-5,5-dimethyl-hydantoin). Der føres løbende kontrol med indeholdet i af klor i kølevandet, og klorindholdet i kølevandet justeres løbende til ca. 1,2 mg/l.

Vand fra vogn- og maskinvaskepladser

Der haves en mindre, udendørs vaskeplads i gård foran maskinværkstedet. Der er fast og tæt betonunderlag med fald til afløb, som er tilkoblet olieudskiller og spildevandsledningen. Her vaskes hovedsageligt maskindele med belægninger af smørelolie og olie-/fedtblægninger.

Desuden er der en vognvaskeplads, hvor der udelukkende foretages en indvendig vask af vogne for kødsaft m.m. med en lavtryksrensner og sæbe. Det er ikke tilladt med nuværende indretning at vaske vogne udvendigt. Vognvasken foregår ved at traileren bakkes helt op til en stopklods, der er boltet i jorden og som sikrer, at trailerens bagende er helt inde over spildevandsafløbet. Afløbet ledes ikke gennem olieudskiller, men gennem fedtudskiller.

Sanitært spildevand

Det sanitære spildevand afledes til den offentlige spildevandsledning. I 2004/05 blev der afledt 6.000 m³.

Overfladevand

Regnvand kommer fra tag- og parkeringsarealer, der ifølge virksomheden er opgjort til 36.240 kvm. Eventuelle vilkår for afledning af overfladevand vil blive fastsat i afledningstilladelsen.

Olie- og fedtudskillere

Pr. 2003 er der registreret 2 stk. olieudskillere. Gennem den ene udskiller ledes vand fra maskinvaskepladsen samt afløb fra selve maskinværkstedet. Ved K.O.K's sidste tilsyn 24-05-06 var der intet i olieudskillerne.

Der er etableret tankplads med overdækket tank på 2.500 liter og mulighed for opsamling af spild (bilag 9 og 10). Fra tankpladsen er der afløb til olie- og benzinudskiller (bilag 11).

Udledninger

Nedenstående tabel viser virksomhedens udledninger med spildevandet i henhold til grønt regnskab 2003/04, 2004/05.

Udledninger med spildevand	Enheder	Mængde 2002/03	Mængde 2003/04	Mængde 2004/05
Fedt/olie	tons	95	57	51
Suspenderet stof (smuld < 4µ)		230	181	192
Rengøringsmidler og odes-		37	48	184*

* Grundet nyt styresystem styres alle indkøb nu samlet og alle indkøb kan nu opgives, hvor tallene i sidste regnskabsperiode blev baseret på en ca. opgørelse fra rengørings-selskabet. Forbruget vurderes at have været på samme niveau i forrige regnskabsperiode.

Virksomhedens egenkontrol viser følgende værdier:

	Volumen	Olie og fedt	Suspenderet stof	pH	Temperatur	Nitrifikationshæmning
Enhed	m3/døgn	mg/l			°C	%
Grænseværdi	2.500	200	500/700	6,0-9,5	<35	20
12.03.02	1.110	120	1.300	✓, 9,8	24	
28.05.02	565	74	890	✓, 9,7	26,5	
25.06.02	1.066	65	68	✓, 10,0	25,6	<20
28.08.02	1.120	540	1.200	✓, 9,6	27,5	<20
18.09.02	1.000	79	550	✓, 9,8	30,5	<20
11.11.02	1.070	3.100*	1.000	✓, 9,6	20,5	<20
28.02.03	1.130	480	440	✓, 8,8	26,4	<20
10.04.03	1.190	240	980	✓, 8,6	28,7	
22.09.03	830	210	800	✓, 10,0		
01.10.03	811	210	530	✓, 8,8		
29.10.03	903	290	680	✓, 7,7		
11.11.03	845	160	660	✓, 7,7		
28.01.04	835	130	400	✓, 9,7	24,7	<20
12.05.04	855	370	1100	✓, 10,0	30,6	-
21.06.04	913	19	820	✓, 9,3	23,5	<20
24.08.04	1090	11	58	✓, 8,2	27,9	<20
29.09.04	1090	13	420	✓, 10,6	30,4	-
22.11.04	713	24	1100	✓, 9,5	28,2	<20

24.01.05	723	33	430	✓ 10,1	28,5	<20
16.03.05	1100	500	590	✗ 9,8	24,2	-
28.06.05	721	170	660	✗ 9,6	28,1	
30.08.05	821	13	680	✓ 9,5	30,9	<20
10.10.05	741	160	1200	✓ 9,6	28,5	<20
12.12.05	854	210	740	✗ 9,6	28,4	<20
23.01.06	799	43	900	✓ 9,8	25,8	<20

* Ikke repræsentativ

Miljøafdelingens vurdering af virksomhedens spildevand:

Der har i de forløbne tre år været overskridelser på indholdet af olie + fedt, suspenderet stof samt pH i spildevandet. Trods ændringer i rengøringsprocedurerne forekommer der stadig overskridelser af den gældende afledningstilladelse. Det er specielt indholdet af suspenderet stof samt pH-værdien, der overskrider de tilladte grænseværdier, men også indholdet af olie og fedt udviser overskridelser.

Overskridelser af suspenderet stof kan også konstateres tilbage i år 2000, 2001 og 2002.

På møde 06.11.03 mellem kloakafdelingen og miljøafdelingen blev det besluttet, at grænseværdien for suspenderet stof kan hæves til 700 mg/l. Det vil derfor være den værdi, der vil blive meddelt i denne afledningstilladelse. Parameteren fortæller noget om spildevandets indhold af opslemmede stoffer og svævestoffer, i dette tilfælde af organisk art og er en kontrol af hele driften i forhold til, hvor meget organisk materiale typisk under 1 µm, der føres ud med spildevandet.

Bundfald tilføjes som parameter, idet denne sikrer, at spildevandet ikke indeholder partikler, der kan aflejres i kloaksystemet og forårsage tilstopning og evt. svovlbrintedannelse.

Indholdet af olie og fedt i den seneste egenkontrolperiode, som har fulgt kalenderåret, overskred grænseværdierne i 2 ud af 6 tilfælde. I den forrige kontrolperiode, er der færre overskridelser og middelværdien ligger under grænseværdien. Den nuværende grænseværdi på 200 mg/l er derfor rimelig at bibeholde. På sigt kan det dog forventes, at grænseværdien sænkes til 100 mg/l, idet spildevandsvejledningen lægger op til max. 50 mg/l.

Det er valgt at tilføje analyse for mineralsk olie i forbindelse med olieudskillerarrangement fra vaskeladsen for maskindele, idet der ikke tidligere er analyseret herfor og niveauet af indholdet ikke er kendt.

Virksomheden bruger en stor mængde rengøringsmidler, hvorfor det vil være formålstjenligt at undersøge spildevandet for chlorid, idet der iflg. Miljøstyrelsens vejl. Nr. 11/2002 er tradition for at begrænse afledningen af chlorid af hensyn til faren for korrosion af betonrørene.

Miljøafdelingen har valgt at tage analyseparameteren "nitrifikationshæmning" ud af det faste analyseprogram, idet samtlige analyser herfor de sidste mange år har haft resultatet < 20 %.

I stedet vil der blive krævet 4 årlige analyser for COD og BOD med henblik på en kontrol af forholdet mellem langsomt og let omsættelige stoffer. Et forhold > 3 antages som indikation på en relativ stor andel af langsomt omsættelige stoffer. Dette forhold ønsker vi at følge, idet der generelt i forhold til vandbesparelser, rengøringsprocedurer m.v. kan forventes at ske en løbende udvikling.