

## 6 IKKE-TEKNISK RESUME

Rose Poultry, Skovsgaard er en virksomhed, som forarbejder, forædler og afsætter fjerkræ og fjerkræprodukter.

Rose Poultry er beliggende Elmegårdsvej 4, 9460 Brovst.  
Telefonnr.: 99 95 95 95  
CVR nr.: 25 17 75 09  
P nr.: 1002984612

Rose Poultry har et ammoniakkøleanlæg med i alt 18,975 tons vandfri ammoniak. Køleanlægget omfatter en receiver for modtagelse af ammoniakken, pumper og fordampere. Hovedparten af anlæggets komponenter og rørføring er på taget af bygningen. Indendørs komponenter omfatter maskinstuen, hvor anlægget styres, og hvor der modtages ammoniak, samt fordampere i de lokaler og områder, hvor kølingen foregår.

Rose Poultry er omfattet af Miljøministeriets bekendtgørelse nr. 372 af 25.04.2016: "Bekendtgørelse om kontrol med risikoen for større uheld med farlige stoffer" som en Kolonne 2-virksomhed (oplag mellem 5 og 50 tons ammoniak). Rose Poultry har fremsendt den iht. bekendtgørelsen krævede anmeldelse og sikkerhedsdokument til kommunalbestyrelsen.

Ammoniak er klassificeret som giftig ved indånding. Ammoniak er også ætsende og er miljøfarlig (giftig for organismer, der lever i vand). Ammoniak har en meget karakteristisk stikkende lugt og kan give varige skader på lunger, luftveje og øjne. Ved større udslip af ammoniak vil der kunne udvikles en sky af ammoniakgas.

Ved antændelse vil ammoniak kunne brænde, og en blanding af ammoniak og luft vil kunne eksplodere. Brænder ammoniakken, dannes der giftige, nitrøse gasser. Den primære risiko er dog udslip af ammoniak og skadevirkninger på mennesker på Rose Poultry og i Rose Poultrys omgivelser.

Det er foretaget en analyse af, hvilke typer af uheld der kan føre til væsentlige udslip af ammoniak. Analysen viser, at uheld af denne type alle omfatter lækage eller brud på rør og installationer på taget af Rose Poultry. Ved større udslip vil der kunne opstå høje koncentrationer i omgivelserne, som vil kunne give anledning til væsentlige gener. Der er gennemført en kvalitativ risikoanalyse som viser, at Miljøstyrelsens acceptkriterier er overholdt.

Der har historisk ikke været større uheld eller tilløb til større uheld på Rose Poultry. Der er på Rose Poultry truffet omfattende foranstaltninger mod uheld. Dels er der et systematisk vedligeholdelsesprogram, som varetages af Rose Poultrys køleleverandør, Johnson Controls, og dels er der installeret ammoniakdetektorer, som ved aktivering automatisk lukker anlægget ned. Alle medarbejdere er trænet i korrekt håndtering af nødsituationer og i korrekt alarmering af myndigheder i tilfælde af uheld. Rose Poultry har yderligere fuldført en handlingsplan for opfyldelse af de nyeste sikkerhedsstandarder for køleanlæg (EN378) med påbegyndelse i 2019 og afslutning i 2024.