

Arla Foods Hoco : ikke-teknisk resume af sikkerhedsdokument

1) Virksomheden:

Arla Foods Hoco
Bülowsvej 9 7500 Holstebro
Tlf 961000

CVR-nummer: 25 31 37 63 P-nummer: 1003024856.

2) Risikobetegnelse:

Arla Foods Hoco er kolonne 2-virksomhed pga oplag af ammoniak og samtidig placering nær boligområder. Der er derfor udarbejdet et sikkerhedsdokument, som den 2. juli 2013 er anmeldt og sendt til Miljøstyrelsen samt Holstebro Kommune. Miljøstyrelsen har den 31. juli 2013 foretaget sikkerhedsvurdering og afgørelse vedrørende sikkerhedsniveau.

3) Aktiviteter på mejeriet Arla Foods Hoco:

- Arla Foods Hoco er mejeri som producerer mælkepulver samt mælke mineraler. Rå mælk anvendes som råvarer, mælken køles/ behandles via procesanlæg, spraytørringsanlæg anvendes til at fordampe mælkens vand væk, således det færdige produkt er mælkeprotein-pulver og mælke mineraler. Sidste led i processen er emballering i sække før salg til Globale fødevare-producenter i hele verden. Protein -/og mælke mineralpulver anvendes i f.eks Klinisk ernæring, babymad, flødepulver, mejeriprodukter, chokolader, bageri, mv.

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 overfor mennesker, ammoniak er 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 Hoco er knyttet til udslip af ammoniak. Dette kan forekomme i forbindelse med lækage eller brud på virksomheden's køle-isvandsanlæg herunder rørbrud. Uheld kan i værste tilfælde have konsekvenser for mennesker og miljø både på og udenfor 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. Mejeriet har en beredskabsplan, som skal hindre/begrænse et eventuelt ammoniak udslip, herunder procedurer for tilkald af myndigheder/beredskabsstyrelsen, såfremt dette er påkrævet.

7) Kort over området/virksomheden

På kortet er der angivet to afstande, den yderste røde cirkel (210 m fra køleanlæg) er såkaldt maksimale konsekvensafstand dvs den største afstand, som kan give livstruende skader. Den inderste gule cirkel (=100 m fra køleanlæg), er såkaldt sikkerhedsafstand, her ligger ingen boliger eller institutioner placeret.



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 indendøre og lukke vinduer og døre samt lukke for ventilations-anlæg. Via beredskabsstyrelsen's hjemmeside brs.dk kan man elektronisk orientere sig om status.

9) Datoen for det seneste tilsynsbesøg på virksomhedsområdet:

Arla Foods Hoco er løbende under Miljøstyrelsen's tilsyn, seneste miljøtilsyn kan findes på Miljø -/og Fødevarerministeriets hjemmeside "Digitale miljøadministration" DMA.mst.dd

10) Yderligere oplysninger

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