

GRØNT REGNSKAB
1. januar – 31. december 2009
Arla Foods amba, Danmark
Esbjerg Mejeri

BASISOPLYSNINGER

Adresse:

Kvaglundvej 84
6705 Esbjerg Ø

Virksomhedsansvarlig:

Mejeridirektør Jan Vraa Mikkelsen

Miljøchef:

Mai-Britt Mørkøre
(mai-britt.morkore@arlafoods.com)

CVR-nummer / P-nummer:

CVR nr.: 25313763
P nr.: 1003029664

Tilsynsmyndighed:

Statens Miljøcenter, Odense
Teknik og Miljø, Esbjerg Kommune

Listepunkt i bekendtgørelse om godkendelsespligtige virksomheder:

F105

Hovedaktivitet / branchekode:

Fremstilling af flydende UHT behandlede langtidsholdbare produkter samt engrossalg af mælkeprodukter.
15.51.10 Mejerier samt ostefremstilling.

Årlig produktion: 103.000 tons konsum
Mælkeindvejning: 144.000 tons

Væsentlige biaktiviteter:

Ingen

Miljøgodkendelser og tilladelser:

- 1) Spildevandstilladelse af 25. januar 2000, med ændringer pr. 16. juni 2004. Overfladevand er indeholdt i tilladelsen – recipient er Kvaglund Bæk.
- 2) Tilpasset tilsyn kategori 1 virksomhed af 10. oktober 2001.
- 3) Miljøgodkendelse af 25. februar 2002, med ændringer pr. 21. april 2006.

Antal medarbejdere:

180

KORT OM ESBJERG MEJERI

Fakta

Mejeriet er det eneste *UHT-mejeri i Danmark og tapper produkter som:

- Matilde kakaomælk & milkshake
- Kelda/- Karolines supper & saucer
- Kaffefløde
- Koldskål
- Babymælk
- Softice mix
- Juice

Vi er ca. 180 medarbejdere og producerer døgnet rundt alle ugens dage året rundt - undtagen juleaften og nytårsaften.

Mælkemodtagelsen

I skummesalen modtages mælken fra tankbiler, der kommer direkte fra landmanden – vi modtager ca. 390 tons dagligt.

Pasteurisering

Efter modtagelsen bliver råmælken centrifugeret, og derved delt i fløde og skummetmælk, som derefter pasteuriseres.

Råvarer & afvejning

Inden brug bliver alle råvarer afvejet – helt fra få gram til flere tons. Der er ca. 250 forskellige ingredienser.

Blanderiet

I blanderiet blandes ingredienserne sammen ud fra ca. 100 forskellige opskrifter, der næsten alle indeholder mælk eller fløde.

UHT*

Vi har 4 UHT-linier og 1 SSHE-linie (til sovs og supper). For disse anlæg gælder det om at dræbe evt. mikroorganismer og forlænge holdbarheden. Herefter overføres produkterne til steriltanke. Fra 19 stk. steriltanke sendes produktet til tappemaskinerne.

*UHT betyder Ultra Høj Temperatur. Reelt betyder en UHT-produktion, at vores produkter varmebehandles ved ca. 135°C i 3-4 sek.
SSHE betyder skrabe varme veksler. Her varmebehandles produkterne ved 125-140°C i varierende holdercelle.

Tapperiet

Vi har 16 tappemaskiner, som laver enten brikker i størrelser fra 170 - 2000 ml, tetrae-

GRØNT REGNSKAB

1. januar – 31. december 2009

Arla Foods amba, Danmark

Esbjerg Mejeri

der (15-20 ml), poser (5, 10, 20 L) eller bægre (100-300 ml).

Pakkeri

I pakkeriet påsættes caps eller sugerør og der sættes i kasser, som til slut sættes på paller.

Indlagring

Alle vores produkter sættes på enten køle- eller højlager efter palletering. Her står de frem til færdigvareudlevering.

Færdigvarelager/udlevering

Når varer skal ud til kunden hentes det ud fra højlageret eller kølelageret og køres derefter ud i lastbiler.

Laboratoriet

I laboratoriet laver vi alle vores analyser, der skal sikre, at produktet kommer ud i den rette kvalitet. Der tjekkes for smag, pH, fedtprocent og mikroorganismer.

Kvalitet & miljø

Vores kvalitets- og miljøafdeling sikrer at vores produktkvalitet er i top – og at vi ikke skader miljøet omkring os.

Teknisk afd.

Her har vi elektrikere, smede og IT-folk til vedligehold af maskiner og lignende.

Planlægning

Vi planlægger fra uge til uge, hvad der skal produceres da det afhænger af kunderne og efterspørgslen.

MYNDIGHEDSKRAV

Resumé af egenkontrol:

Iht. vilkårene i spildevandstilladelsen, indsendes et antal spildevandsprøver til analyse hos eksternt laboratorium. Disse analyseres alle for COD, samt suspenderede stoffer, fedt og pH på 2 af prøverne.

Ud over kravene bliver der alle ugens hverdage lavet pH samt COD målinger på udledt spildevand, for at sikre intern opfølgning hvis vi kommer udenfor grænserne.

Der findes automatisk logning på følgende parametre i spildevand - flow, pH og tempe-

ratur. Ligeledes er der alarm ved overskridelse. For overfladevand findes ligeledes automatisk logning af pH, samt automatisk lukning af ventil til kommunens regnvand, såfremt pH grænsen ikke holdes. Status på overskridelser, fundet i egenkontrol er indberettet til Esbjerg Kommune.

Egenkontrolresumé:

Vilkår spildevand	Krav	Tidsrum	2009
Flow	23 l/s	minutter	92
	80 m ³ /timen	minutter	-
	1.700 m ³ /døgn	døgn	-
	420.000 m ³ /år	m ³	-
COD	2.000 mg/døgn	døgn	63
pH	6,5 - 9,0	minutter	14550
Temp.	35°C	minutter	3716
Vilkår regnvand	Krav	Tidsrum	
pH	5,0 - 8,5	minutter	72851

Driftsuheld

Spildevand,

Flow

Ingen driftsuheld.

COD

Ved udvejning af økomælk blev en forkert slange monteret og 11 tons mælk løb via CIP-retur i spildevand.

Der er i hele året målt 63 døgn med COD over 2000 mg/l.

pH

Ingen driftsuheld.

Temperatur

Ingen driftsuheld.

Regnvand pH

Ved 2 tilfælde af overløb af biogastanke, har regnvandsventilen været lukket forebyggende – ikke pga. pH overskridelser.

VILKÅRSOVERTRÆDELSE OG KORRIGERENDE HANDLINGER

Miljøgodkendelse af 25.02.2002

Kravene er overholdt.

Tilslutningstilladelse af 25.01.2000 med ændringer til vandmængde og COD krav i juni 2004

Kravene er overholdt.

GRØNT REGNSKAB
1. januar – 31. december 2009
Arla Foods amba, Danmark
Esbjerg Mejeri

BILAG TIL MILJØDATA

Vilkårsovertrædelser

Der har ikke været vilkårsovertrædelser af kravene til hverken spildevand eller regnvand.

Emmission af lugt, støv og støj

I regnskabsåret har der i relation til emission af lugt, støv og støj ikke været forhold, der har bevirket iværksættelse af korrigerende handlinger.

Egenkontrol

Ud fra afsnittet "Resumé af egenkontrol" om egenkontrolprogram, er der i omtalte år konstateret overskridelse af enkeltværdier på døgnudledning. Dette er indberettet til Esbjerg Kommune.

VÆSENTLIGE KLAGER

Ingen klager.

ØVRIGE RELEVANTE OPLYSNINGER

Ingen.

Regnskabspraksis

Absolutte tal

Alle data i MILJØFORHOLD er angivet i absolute tal for de seneste 5 år.

Råvarer og færdigvarer

Mængder af råvarer er opgjort via centrale data fra Mælketransporten på baggrund af målte indvejninger.

Færdigvarer er opgjort som producerede mængder og data stammer fra produktionsstyringssystemets registreringer.

Forbrug

Forbrug af vand og energi er opgjort på baggrund af måleraflysning.

Oplysninger om mængder rengøringsmidler og kemikalier er indhentet dels gennem det økonomiske regnskab, dels gennem oplysninger fra leverandører.

Spildevand

Spildevandsmængder er opgjort på baggrund af flowmåleraflysning. Indholdsstoffer i spildevand er indhentet gennem målinger og analyser foretaget på eget laboratorium eller på eksternt laboratorium. Indhold af COD og N er beregnet på baggrund af analyser og målte spildevandsmængder.

Affald

Affaldsmængder og fraktioner er opgjort på baggrund af oplysninger fra affaldsmodtager/-transportør.

Arbejdsulykker

Antallet af arbejdsulykker og fraværsgange i forbindelse med arbejdsulykker er opgjort på baggrund af registreringer på det enkelte driftssted.

Øvrige arbejdsmiljøregistreringer

Kortlægningen af intern støj, Ensidigt Gentaget Arbejde (EGA) og Tunge Løft (TL) er foretaget ved driftsstedets egne målinger og registreringer.

Dato: 1-3-2010

Jan Vraa Mikkelsen
Mejeridirektør Jan Vraa Mikkelsen

MILJØFORHOLD			1. januar - 31. december 2009					
Arla Foods amba			Esbjerg Mejeri					
INPUT	Metode	Enhed	2009	2008	2007	2006	2005	2004/05
Råvarer								
Sødmælk	målt	ton			124.696	128.103	100.025	91.182
Fløde	målt	ton			4.216	3.474	2.877	3.054
Skummetmælk	målt	ton			99	358	66	65
I ALT	målt	ton	143.614	128.608	129.011	131.935	102.968	94.301
Øvrige ingredienser (sukker, kakao osv.)								
	målt	ton	9.141	9.335	10.174	10.281	10.753	10.973
Vand ekstern forsyning								
Mejeri/-adm. (rengøring, osv.)	målt	m ³	311.869	336.808	334.398	320.081	298.692	296.820
Vand der indgår i produkter	målt	m ³	304.157	326.715	323.669			
	målt	m ³	7.712	10.093	10.729			
Kemikalier								
Rengøringsmidler	indkøbt	ton	536	576	508	492	514	502
Neutralisering af spildevand	indkøbt	ton	44	48	37			
Desinfektion, tappemaskiner	indkøbt	ton	98	100	108			
Båndsmøringsmidler	indkøbt	ton	5	11	5			
Øvrige kemikalier	indkøbt	ton	0	0	0	142	143	136
I ALT		ton	683	736	657	634	657	638
Energi								
Elektricitet	målt	MWh	12.402	12.782	13.086	12.520	10.378	10.779
Naturgas	målt	m ³	3.376.685	3.435.278	3.357.259	3.249.601	2.966.665	2.882.040
Fjernvarme	målt	GJ	1.715	1.415	1.442	1.594	1.629	1.575

Arbejds miljø							
	Enhed	2009	2008	2007	2006	2005	2004/05
Intern støj	antal røde personbelastninger	15	15	15	7	5	5
Tunge Løft	antal røde personbelastninger	4	4	4	2	2	2
Ensidigt Gentaget Arbejde	antal røde personbelastninger	0	0	2	3	6	6
Arbejdsulykker (fravær over 1 dag)	antal ulykker	23	17	12	20	13	11
Fravær som følge af ulykker	antal dage	115	144	299	211	88	52

MILJØFORHOLD			1. januar - 31. december 2009					
Aria Foods amba			Esbjerg Mejeri					
OUTPUT	Metode	Enhed	2009	2008	2007	2006	2005	2004/05
Færdigvarer								
Konsum	målt	ton	102.797	106.261	114.195	113.294	107.021	102.883
Sekundære færdigvarer								
Skummetmælk	målt	ton	-	-	27.293	2.928	3.259	2.713
Fløde	målt	ton	-	-	116	245	64	64
Sødmælk	målt	ton	-	-	3.076	31.999	8.738	4.156
I ALT	målt	ton	57.253	39.102	30.485	35.172	12.061	6.933
Spildprodukter								
Restprodukter til biogas	målt	ton	11.822	14.121	15.988	15.524	13.121	12.364
Vand udledt								
Spildevand til komm. renseanlæg	målt	m ³	275.539	293.849	296.379	279.994	259.956	251.722
COD, udledt	målt	ton	452,0	502	456	397	372	363
Kvælstof, udledt	beregnet	ton	15,9	11,2	14,7	19,8	18,0	17,4
Sanitetsvand	målt	m ³	1.408	1.206	1.247	1.955	1.470	1.251
Fordampning	beregnet	m ³	21.186	34.203	37.245	35.529	20.468	16.536
Affald*								
Genanvendelse	målt/skønnet	ton	198	242	236	253	191	195
Forbrænding	målt	ton	543	748	979	842	754	646
Deponering	målt	ton	0	0	3	8	7	7
Farligt affald	målt	ton	3	1	4	8	2	2
I ALT		ton	744	991	1.223	1.111	953	849
Emissioner til luft								
CO ₂	beregnet	ton	7.614	7.747	7.571	7.328	6.690	6.499
NO _x	beregnet	ton	4,09	4,16	4,06	3,93	3,59	3,49
SO ₂	beregnet	ton	0,037	0,038	0,037	0,036	0,033	0,032
Røggasmængde	beregnet	m ³	37.143.535	37.788.058	36.929.848	35.745.611	32.633.315	31.702.440

* Se separat bilag for opdeling af affaldsfraktioner samt indsats på affaldsområdet.

MILJØFORHOLD

1. januar - 31. december 2009

Arla Foods amba

Esbjerg Mejeri

OUTPUT - Affald				
Stamkort nr.	Type	transportør	Modtager	Mængde [kg]
Genanvendelse				
	Pap	A.P. Transport	Uniscrap A/S	109.784
	Papir	A.P. Transport	Poul Schou Mobil makulering	311
	Glas	A.P. Transport	I/S Esbjerg Modtagestation	62
	Blødt plast (LDPE)	A.P. Transport	Uniscrap A/S	10.616
	Hård plast (PP/HDPE)	A.P. Transport	G.A. Plast, Renovations-selskabet ESØ 90 I/S	8.390
	Jern og metal	A.P. Transport	Uniscrap A/S	57.830
	EI -og kabelskrot	A.P. Transport	Uniscrap A/S, Averhoff Esbjerg ApS	685
	Træ	A.P. Transport	Måde Genbrugsplads	9.930
	I alt			197.608
Forbrænding				
	Organisk brændbart	A.P. Transport	L 90	543.210
	Papir og pap	A.P. Transport	L 90	310
	I alt			543.210
Deponering				
	-	-		-
	I alt			-
Farligt affald				
	Kemi, gerber, olie, maling o.lign.	I/S Esbjerg Modtagestation	I/S Esbjerg Modtagestation	2.643
	I alt			2.643