

Inledning

Bakgrund

Miljönämnden utövar tillsyn och kontrollerar att miljöbalkens mål följs vid miljöskyddsobjekten i Trelleborgs kommun. Genom att samordna tillsynen branschvis, ”Tillsyn över rökerier”, kan arbetet utföras effektivare.

Vid tillsynen kontrollerades att företagen följer miljöbalkens allmänna hänsynsregler, som bl a säger att ”Alla som bedriver eller avser att bedriva en verksamhet eller vidta en åtgärd skall utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljö”.

Miljönämnden skall som tillsynsmyndighet kontrollera efterlevnaden av miljöbalken samt föreskrifter, domar och andra beslut som har meddelats med stöd av balken samt vidta de åtgärder som behövs för att åstadkomma rättelse. Enligt förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899) tilldelas tillstånds- eller anmälningspliktiga verksamheter en kod utifrån SNI (svensk näringsgrensindelning).

Rökerierna i kommunen är klassade med anmälningsplikt enligt följande:

Kod 15.1-5 C: ”Rökeri för en produktion av mer än 200 kg rökta kött- eller charkuteriprodukter per dygn”

Kod 15.2-2 C: ”Anläggning för beredning eller konservering av fisk eller skaldjur eller för tillverkning av fiskmjöl eller fiskpelletar för en produktion baserad på mer än 10 ton men högst 500 ton råvara per år”.

Mål

Enligt Sveriges nationella miljö kvalitetsmål om giftfri miljö skall miljön vara fri från ämnen och metaller som skapats i eller utvunnits av samhället och som kan hota människors hälsa eller den biologiska mångfalden.

Som en del av detta nationella miljö kvalitetsmål strävar miljöförvaltningen genom ”Tillsyn över rökerier” mot att minimera utsläpp av miljöfarliga ämnen till luft, mark och vatten samt att riskerna med hanteringen av kemiska produkter minskar. Vatten- vårds-, luftvårds-, kemikalie- och avfallsfrågor är aktuella på nästan alla rökerierna.

Avgränsning

Tillsynen inriktades på samtliga tre rökerier i kommunen, varav två av rökerierna är anläggning för beredning eller konservering av fisk eller skaldjur, varav den ena är anmälningspliktig. Det tredje rökeriet är rökeri för produktion av rökta kött- eller charkuteriprodukter, på övrig nivå, dvs ej anmälningspliktig.

Tillsynen av rökerierna bedrevs under tiden november 2003 till april 2004.

Tillsynsmetodik

Inspektionerna utfördes med hjälp av inspektionsprotokoll. Inspektionsprotokoll och förslag till beslut översändes till företagen. Efter att yttrandetiden gått ut, översändes besluten.

Vid inspektionerna genomgicks följande moment:

- Företagen fick information om miljöbalken, bl a egenkontroll, eventuell anmälningsplikt och miljöstraffavgifter
- Enligt förordningen om egenkontroll skall alla företag med verksamhet som omfattas av miljöbalken, upprätta ett egenkontrollprogram
- Äldre råd meddelade med stöd av miljöskyddslagen genomgicks
- Förändringar i SNI-kod och klassning enligt miljöbalken diskuterades vid inspektionerna. Företag som klassas som C-objekt skulle vara anmälda till miljönämnden senast den 31 december år 2002, enligt förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899).

Regelöversikt

Miljöbalken är tillämplig på alla rökerier oavsett storlek och verksamhetsinriktning.

Förordningen om verksamhetsutövarens egenkontroll gäller för alla verksamhetsutövare med yrkesmässig verksamhet, som skall anmälas eller kräver tillstånd enligt miljöbalken. Förordningen gäller inte frågor som rör arbetsmiljön. Enligt förordningen skall det finnas en fastställd och nedskriven fördelning av ansvaret för de frågor som gäller för verksamheten enligt miljöbalken och alla föreskrifter som meddelats med stöd av miljöbalken.

Det skall finnas rutiner för att kontrollera att utrustning för drift och kontroll hålls i gott skick, för att förebygga olägenheter för människors hälsa och miljön. Kontrollen skall finnas nedskriven.

Verksamhetsutövaren skall kontinuerligt undersöka och bedöma riskerna med verksamheten från hälso- och miljösynpunkt. Resultat av undersökningar och bedömningar skall skrivas ned.

Om en driftstörning eller liknande händelse inträffar som kan leda till olägenheter för människors hälsa eller miljön, skall tillsynsmyndigheten (miljöförvaltningen) omedelbart underrättas.

Verksamhetsutövaren skall förteckna de kemiska produkter som hanteras och som kan innebära risker från hälso- eller miljösynpunkt.

Förteckningen skall innehålla följande uppgifter om produkterna:

1. Produktens namn,
2. Omfattning och användning av produkten,
3. Information om produktens hälso- och miljöskadlighet, samt
4. Produktens klassificering med avseende på hälso- eller miljöfarlighet.

Rökerierna i Trelleborgs kommun

Tillsynen inriktades på samtliga tre rökerier i kommunen, varav två av rökerierna är anläggning för beredning eller konservering av fisk eller skaldjur, varav den ena är anmälningspliktig. Det tredje rökeriet är rökeri för produktion av rökta kött- eller charkuteriprodukter, på övrig nivå, dvs ej anmälningspliktig.

Produkter

Vid de tre rökerianläggningarna rökes fisk respektive kött. Vid det största fiskrökeriet produceras rökt lax och sill samt försäljes även sallader och rökt makrill av annan producent, vid det mindre produceras rökt ål, lax, makrill och sill. Vid köttrokeriet produceras kallrökt kött av olika sorter, mest uppdragsrökning.

Kemikaliehantering

Rökerierna använder natriumklorid till saltning av både fisk och kött. I övrigt används rengöringsmedel för städning av golv, utrustning och rengöring av händer (t.ex. Kalkrent, Ajax, Handdesinfektion).

Utsläpp till vatten

Det största fiskrökeriet har kommunalt vatten och avlopp samt fettavskiljare. Det lilla fiskrökeriet har silränna, trekammarbrunn med filterbädd. Köttrokeriet har silränna, två sjunkbrunnar, följt av trekammarbrunn, varefter rengöringsvattnet därefter avleds till recipient. Avloppet är ej godkänt enligt dagens normer. Trekammarbrunnarna samt fettavskiljaren tömmas av Kommunal Teknik. Vid köttrokeriet används saltlösning för saltning av kött. Detta saltvatten tappas ut i avloppsvattnet 3 gånger per år. Miljönämnden beslutade vid tillsynen att saltlösningen skall spädas innan den tillföres avloppssystemet. Vid tillsynen rekommenderades verksamheterna dessutom att använda neutrala rengöringsmedel, då det finns risk att förstöra filterbäddens bakterieflora, om man använder sura eller alkaliska medel.

Utsläpp till luft

Vid fiskrökerierna används alspån och alved till rökning av fiskprodukter. Vid köttrokeriet används bokspån till kallrökningen. Ingen av anläggningarna har rökgasrening.

Avfall

Vid verksamheterna uppstår aska vid rökningen. Verksamheterna har hittills använt eller givit bort askan för att användas som gödningsmedel i trädgårdar. Miljönämnden beslutade vid tillsynen att förelägga företagen om försiktighetsmålet att askan skall deponeras på soptipp. Askan klassas med kod 020299 Annat avfall, Avfall från bearbetning och beredning av kött, fisk och andra livsmedel av animaliskt ursprung, enligt bilaga 2 i 15 kap. Avfall och producentansvar, miljöbalken, samt renhållningsförordningen (SFS 1998:902). För övrigt avfall har man vanliga sopkärl.

Buller

Naturvårdsverkets råd och riktlinjer 1978:5 ”Riktvärden för externt industribuller” har status som allmänna råd och bör tillämpas.

Egenkontroll

Miljönämnden erinrade i besluten om kravet att upprätta egenkontrollprogram, som i sin helhet följer förordningen om verksamhetsutövares egenkontroll (SFS 1998:901). Lagtexten bifogades besluten.

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Lilian Flygare Ivarsson
Miljöinspektör