



Orskov Foods A/S

IKKE-TEKNISK RESUME AF SIKKERHEDSDOKUMENTET

Orskov Foods A/S
Odensevej 16
5853 Ørbæk
CVR-nr.: 13923299
P nr. : 1018190571

Orskov Foods A/S (før Ørbæk Mostfabrik A/S) blev etableret i 1938, og lige siden har Orskov Foods opkøbt, bearbejdet og videresolgt frugt, bær, juicer og andre sunde produkter til fødevarerindustrien og til detailhandelen.

Orskov Foods er en moderne handels- og produktionsvirksomhed med kunder og leverandører i hele verden. Orskov Foods A/S er en familieejet virksomhed skabt ved en fusion imellem Ørskov Frugt og Ørbæk Mostfabrik i 2012.

Orskov Foods A/S har to køleanlæg, der anvender ammoniak som kølemedie. Da mængden af ammoniak i køleanlæggene hos Orskov Foods A/S er opgjort til ca. 8 tons tilsammen og dermed overstiger 5 tons, og idet virksomheden er placeret i bynær bebyggelse (der må betegnes som følsom arealanvendelse), er oplaget ifølge Risikobekendtgørelsen, underlagt reglerne for en kolonne 2 virksomheder, med et krav om udarbejdelse af et sikkerhedsdokument i henhold til bekendtgørelse 372 af 25/04/2016 om kontrol med risikoen for større uheld med farlige stoffer. Orskov Foods A/S har på denne baggrund i december 2017 fremsendt anmeldelse og sikkerhedsdokumentation til Nyborg Kommune.

Formålet med sikkerhedsdokumentet er at dokumentere at Orskov Foods A/S har et højt beskyttelsesniveau for mennesker og miljø, såvel indenfor som udenfor virksomhedens areal. Dokumentet beskriver, hvorledes dette niveau opnås i praksis ved anvendelse af tekniske sikkerhedssystemer og sikkerhedsledelsessystemer.

Køleanlæggene, der indeholder ammoniak som kølemiddel, er placeret både indendørs og udendørs. Udslip af (vandfri)ammoniak kan give anledning til spredning af giftige ammoniakdampe.

For at forebygge og forhindre et udslip af ammoniak kontrolleres rør, tanke og maskineri regelmæssigt i henhold til faste procedurer både af Orskov Foods eget personale, og ekstern leverandør.

Driften af køleanlæggene hos Orskov Foods A/S forestås udelukkende af kvalificeret personale. Al service og vedligehold forestås af en autoriseret kølemontør (for nuværende, Johnson Controls), der har egne instruktioner for sikkert arbejde med ammoniakanlæg.

Desuden er alle medarbejdere hos Orskov Foods A/S instrueret i at kontakte det tekniske personale, hvis der observeres uregelmæssigheder i forbindelse med ammoniak kølingen, f.eks. lugt af ammoniak.

Der er installeret udstyr til detektion af ammoniak i luften i maskinstuerne, og dermed give en tidlig varsel ved udslip.

Ved udslip indendørs vil der ske en gasspredning gennem bygningen og ud af denne, delvist via ventilationssystemer.

Generelt vil fortyndingen, der sker ved spredningen gennem bygningen og ventilationssystemet give anledning til kortere faner udendørs, end hvis udslippet var sket udendørs. Ved et indendørs udslip vurderes derfor, at kun medarbejder/besøgende vil være udsatte for mulige konsekvenser.

Et større udendørs udslip med retning mod Ørbæk-området vil igangsætte en varsling af beredskabsmyndigheder.

Orskov Foods har en procedure for egen indsats indskrevet i beredskabsplanen. Denne procedure inkluderer instrukser, der beskriver hvordan en nødsituation skal håndteres.

Ved et større uheld vil den berørte offentlighed blive advaret via sirene signaler, sat i gang af beredskabet:

1. Det første signal betyder gå inden døre, luk døre og vinduer, sluk ventilation og tænd for radio og/eller TV og afvent nærmere instruktion.
2. Det andet signal betyder at faren er forbi.

Beredskabsplanen afprøves hvert andet år, og der evalueres på øvelserne af sikkerhedsudvalget, så beredskabsplanen kan rettes til, hvis det viser sig nødvendigt.

Virksomhedens direktion og sikkerhedsudvalg gennemgår årligt ammoniakanlæggets drifts- og sikkerhedsforhold