

**Phụ lục II**  
**YÊU CẦU VỀ QUẢN LÝ CHẤT THẢI,**  
**PHÒNG NGỪA VÀ ỨNG PHÓ SỰ CỐ MÔI TRƯỜNG**

*(Kèm theo Giấy phép môi trường số: /GPMT-UBND ngày /3/2023  
của UBND tỉnh Nam Định)*

**A. QUẢN LÝ CHẤT THẢI**

**1. Chung loại, khối lượng chất thải phát sinh**

1.1. Khối lượng, chủng loại chất thải nguy hại phát sinh thường xuyên

TT	Tên chất thải	Ký hiệu, phân loại	Mã CTNH	Khối lượng phát sinh (kg/năm)
1	Bóng đèn huỳnh quang thải	NH	16 01 06	05
2	Bóng đèn led thải	KS	19 12 01	05
3	Giẻ lau dính dầu mỡ	KS	18 02 01	20
4	Pin, ắc quy thải	NH	16 01 12	50
5	Các thiết bị linh kiện điện tử thải chứa thành phần nguy hại	NH	16 01 13	10
<b>Tổng</b>				<b>90</b>

1.2. Khối lượng chất thải rắn sinh hoạt phát sinh

- Chất thải rắn sinh hoạt phát sinh với khối lượng khoảng 302 kg/ngày. Thành phần gồm: Rác thải sơ chế của khu vực nhà bếp (chất thải sơ chế thịt gia súc, gia cầm, cá và các sản phẩm chế biến, phần rau loại bỏ, các phần thừa khi làm sạch thực phẩm,...), giấy, kim loại, thủy tinh, nhựa,...

- Bùn thải từ hệ thống xử lý nước thải phát sinh với khối lượng khoảng 58 kg/tháng.

**2. Yêu cầu bảo vệ môi trường đối với việc lưu giữ chất thải rắn sinh hoạt, chất thải nguy hại**

2.1. Thiết bị, hệ thống, công trình lưu giữ chất thải nguy hại

2.1.1. Thiết bị lưu chứa

Chủ dự án bố trí 05 thùng chứa với thể tích 30 lít có nắp đậy để thu gom CTNH. Các thùng chứa được dán tên loại chất thải, mã CTNH theo quy định.

2.1.2. Kho lưu chứa CTNH

Chủ dự án thu gom và lưu chứa tại kho chứa chất thải nguy hại có diện tích 05 m<sup>2</sup> (bố trí ở tầng 1 của khu thương mại). Kho kín, nền đổ bê tông, mái lợp tôn, kho có khóa, biển báo và biển cảnh báo theo đúng quy định.

## 2.2. Thiết bị, hệ thống, công trình lưu giữ chất thải rắn sinh hoạt

- Bố trí 30 thùng rác có thể tích từ 10 - 50 lít/thùng, có nắp đậy kín đặt trong các khu vực dịch vụ như: Hành lang, các tầng trong toà nhà ở vị trí thích hợp, khuôn viên dự án. Ngoài ra đối khu nhà dịch vụ tổng hợp bố trí khoảng 10 thùng rác thể tích 05 lít/thùng để thu gom rác theo quy định.

- Các loại rác thải sinh hoạt, rác thải từ hoạt động kinh doanh dịch vụ hàng ngày được công nhân vệ sinh thu gom và tập kết tại kho chứa chất thải rắn có diện tích 10 m<sup>2</sup> (bố trí ở tầng 1 của khu thương mại). Chủ dự án hợp đồng với đơn vị có chức năng thu gom, vận chuyển, xử lý với tần suất 01 lần/ngày.

- Riêng đối với bùn thải từ hệ thống xử lý nước thải, Chủ dự án thuê đơn vị có chức năng đến hút ngay tại bể, đưa đi xử lý theo quy định.

## **B. YÊU CẦU VỀ PHÒNG NGỪA VÀ ỨNG PHÓ SỰ CỐ MÔI TRƯỜNG**

### **1. Phòng ngừa đối với sự cố cháy nổ**

- Chủ dự án đã được Phòng cảnh sát PCCC&CNCH - Công an tỉnh Nam Định cấp giấy chứng nhận thẩm duyệt về phòng cháy và chữa cháy số 213/TD-PCCC ngày 27/11/2019.

- Trang bị các thiết bị PCCC tại các vị trí thuận lợi khi sử dụng.

- Định kỳ tổ chức diễn tập theo phương án PCCC được phê duyệt và huấn luyện nghiệp vụ PCCC cho người lao động theo quy định.

### **2. Phòng ngừa đối với sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm**

Chủ dự án thực hiện đầy đủ quy định của Luật An toàn vệ sinh thực phẩm:

- Nguyên liệu thực phẩm chế biến hàng ngày được nhà bếp thực hiện việc lưu mẫu bảo quản trong tủ lạnh bao gồm thức ăn sống và thức ăn chín. Thời gian lưu mẫu và bảo quản mẫu là 24h.

- Cử cán bộ kiểm tra vệ sinh về an toàn thực phẩm trong quá trình nấu ăn như hoạt động rửa thực phẩm, bát đĩa,... và quá trình chế biến,...

- Quy trình chế biến, bảo quản thức ăn phải thực hiện trên bàn, kệ, có độ cao thích hợp, đảm bảo vệ sinh theo quy định của ngành Y tế. Mẫu thức ăn phải được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác.

- Có phương án xử lý khi có sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra./.