

**Phụ lục III**  
**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 /4/2023  
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 CTNH  | Mã CTNH  | Trạng thái tồn tại | Khối lượng (kg/năm) |
|----|---|----------|--------------------|---------------------|
| 1  | Bóng đèn huỳnh quang thải   | 16 01 06 | Rắn                | 10                  |
| 2  | Giẻ lau dính dầu mỡ   | 18 02 01 | Rắn                | 300                 |
| 3  | Dầu thải  | 17 02 03 | Lỏng               | 100                 |
| 4  | Bao bì mềm thải chứa thành phần nguy hại  | 18 01 01 | Rắn                | 150                 |
| 5  | Bao bì cứng thải bằng nhựa chứa thành phần nguy hại                               | 18 01 03 | Rắn                | 200                 |
| 6  | Bùn thải từ hệ thống xử lý nước thải tập trung công suất 450 m <sup>3</sup> /ngày | 12 06 05 | Bùn                | 900                 |
|    | <b>Tổng</b>   |          |                    | <b>1.660</b>        |

**1.2. Khối lượng, chủng loại chất thải rắn công nghiệp thông thường phát sinh**

Chất thải rắn công nghiệp thông thường phát sinh từ hoạt động sản xuất với khối lượng khoảng 7.222 kg/ngày. Thành phần gồm: Phân thải, lông móng, nội tạng không sử dụng, lượng tro thải phát sinh từ đốt mùn gỗ, bùn thải từ quá trình xử lý khí thải lò hơi, bìa cactong, nilon và nhãn mác hỏng trong quá trình đóng gói sản phẩm,...

**1.3. Khối lượng chất thải rắn sinh hoạt phát sinh**

Chất thải rắn sinh hoạt phát sinh từ hoạt động sinh hoạt của cán bộ, công nhân viên với khối lượng khoảng 96 kg/ngày. Thành phần gồm: Thức ăn thừa, vỏ hoa quả, túi nilon, vỏ hộp,...

**2. Yêu cầu bảo vệ môi trường đối với việc lưu giữ chất thải rắn sinh hoạt, chất thải rắn công nghiệp thông thường, 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 có thể tích 200 - 300 lít có nắp đậy để thu gom CTNH. Các thùng chứa được dán tên loại chất thải, mã CTNH theo quy

định. Riêng đối với bùn thải từ hệ thống xử lý nước thải sẽ thuê đơn vị có chức năng định kỳ 04 tháng/lần hút, nạo vét và vận chuyển luôn đưa đi xử lý không lưu giữ tại Công ty.

- Chủ dự án sẽ ký hợp đồng với đơn vị có chức năng để vận chuyển, xử lý chất thải nguy hại theo đúng quy định của pháp luật về quản lý chất thải nguy hại.

#### 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 60,6 m<sup>2</sup>. Kho được xây kín, có mái che, nền bê tông, có cửa khóa, biển tên và biển cảnh báo theo đúng quy định.

2.2. Thiết bị, hệ thống, công trình lưu giữ chất thải rắn công nghiệp thông thường

Chất thải rắn công nghiệp thông thường được thu gom và lưu giữ tại kho chứa có diện tích 18 m<sup>2</sup>. Chủ dự án hợp đồng với đơn vị có chức năng định kỳ đến thu gom và xử lý theo đúng quy định.

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

Chất thải sinh hoạt được thu gom và lưu giữ tại kho chứa có diện tích 18 m<sup>2</sup>. Chủ dự án hợp đồng với đơn vị có chức năng định kỳ đến thu gom và xử lý theo đúng quy định.

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

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

- Trang bị các thiết bị phòng cháy chữa cháy (PCCC) tại các vị trí thuận lợi khi sử dụng.

- Dự án đã được Công an PCCC và CNCH - Công an tỉnh Nam Định cấp giấy chứng nhận thẩm duyệt thiết kế về phòng cháy chữa cháy số 68/TD-PCCC ngày 29/4/2021 và văn bản nghiệm thu số 40/VBNT-PCCC ngày 28/4/2021.

- Định kỳ hàng năm 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, ứng phó sự cố đối với CTNH**

Yêu cầu công nhân thu gom, phân loại, lưu giữ CTNH theo từng loại riêng biệt, tuyệt đối không để chất thải nguy hại có khả năng tương tác với nhau đặt gần nhau. Khi có sự cố rò rỉ, phát tán CTNH ra môi trường xung quanh, Chủ dự án sẽ tiến hành thu gom CTNH vào thùng chứa, kho chứa và đưa đi xử lý theo đúng quy định.

### **3. Biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**

- Quy trình giết mổ lợn tuân thủ theo đúng Thông tư hướng dẫn của Bộ Nông nghiệp và PTNT về điều kiện vệ sinh thú y và quy trình kiểm soát giết mổ lợn.

- Chủ dự án đã được Chi cục Chăn nuôi và Thú y cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm số 075.01/2018/CNTY-NĐ ngày 03/01/2019.

- Thường xuyên kiểm tra và vệ sinh chuồng nhốt lợn để không phát sinh các ổ bệnh, dịch bệnh gây hại cho đàn nguyên liệu giết mổ.

- Kết hợp với chính quyền địa phương trong công tác phòng, chống các bệnh nguy hiểm như lở mồm long móng, bệnh tai xanh... và trong công tác tiêu hủy sản phẩm kém chất lượng, bị dịch bệnh./.