

CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG

**BÁO CÁO ĐỀ XUẤT CẤP GIẤY PHÉP MÔI TRƯỜNG
CỦA CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG -
NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGỌC TRÂM**

Địa chỉ: 948 Nguyễn Văn Quá, Phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TP.HCM

TP. Hồ Chí Minh, tháng 9 năm 2022

CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG

**BÁO CÁO ĐỀ XUẤT CẤP GIẤY PHÉP MÔI TRƯỜNG
CỦA CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG -
NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGỌC TRÂM**

Địa chỉ: 948 Nguyễn Văn Quá, Phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TP.HCM



Nguyễn Văn Nghĩa



Tô Xuân Trĩ

TP. Hồ Chí Minh, tháng 9 năm 2022

MỤC LỤC

DANH MỤC BẢNG	3
DANH MỤC HÌNH	4
CHƯƠNG 1. THÔNG TIN CƠ SỞ	5
1.1 Chủ sở hữu	5
1.2. Tên cơ sở	5
1.3. Công suất, công nghệ, sản phẩm, sản xuất của cơ sở.....	5
1.4. Nguyên liệu, nhiên liệu, vật liệu, phế liệu, điện năng, hóa chất sử dụng, nguồn cung cấp điện, nước của cơ sở.....	7
CHƯƠNG II. SỰ PHÙ HỢP CỦA CƠ SỞ ĐỐI VỚI QUY HOẠCH, KHẢ NĂNG CHỊU TẢI CỦA MÔI TRƯỜNG.....	9
CHƯƠNG III. KẾT QUẢ HOÀN THÀNH CÁC CÔNG TRÌNH, BIỆN PHÁP BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ	10
3.1. Công trình, biện pháp thoát nước mưa, thu gom và xử lý nước thải.....	10
3.2. Công trình xử lý bụi, khí thải	15
3.3. Công trình lưu giữ, xử lý chất thải rắn thông thường.....	15
3.4. Công trình, biện pháp lưu giữ, xử lý chất thải nguy hại.....	17
3.5. Công trình, biện pháp giảm thiểu tiếng ồn, độ rung.....	18
3.6. Phương pháp phòng ngừa, ứng phó sự cố cháy nổ.....	18
CHƯƠNG IV. NỘI DUNG ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY PHÉP MÔI TRƯỜNG	20
4.1. Nội dung đề nghị cấp phép đối với nước thải	20
4.2. Nội dung đề nghị cấp phép đối với khí thải	21
4.3. Nội dung đề nghị cấp phép đối với tiếng ồn, độ rung	21
CHƯƠNG V. KẾT QUẢ QUAN TRẮC MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ	22
5.1. Kết quả quan trắc môi trường định kỳ đối với nước thải	22
CHƯƠNG VI. CHƯƠNG TRÌNH QUAN TRẮC MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ.....	23

CHƯƠNG VII. KẾT QUẢ KIỂM TRA, THANH TRA VỀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ	24
CHƯƠNG VIII. CAM KẾT CỦA CHỦ CƠ SỞ	25
PHỤ LỤC	26

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Nhu cầu nguyên, nhiên, vật liệu được sử dụng tại nhà hàng	7
Bảng 1.2. Danh mục thiết bị máy móc sử dụng tại nhà hàng.....	7
Bảng 1.3. Lượng điện năng tiêu thụ của nhà hàng	8
Bảng 1.4. Lưu lượng nước sử dụng của nhà hàng	8
Bảng 3.1. Kích thước các hạng mục công trình xử lý hệ thống nước thải	14

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Quy trình kinh doanh nhà hàng	6
Hình 3.1. Sơ đồ hệ thống thu gom nước thải nhà hàng	10
Hình 3.2. Sơ đồ hệ thống xử lý nước thải tại nhà hàng	12
Hình 3.3. Khu vực tập kết rác thải sinh hoạt tại nhà hàng	17
Hình 3.4. Khu vực lưu chứa CTNH tại nhà hàng	18

CHƯƠNG 1. THÔNG TIN CƠ SỞ

1.1 Chủ sở sở

- Tên chủ cơ sở: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG - NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGỌC TRÂM

- Địa chỉ văn phòng: 948 Nguyễn Văn Quá, Phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TP.HCM

- Người đại diện theo pháp luật của chủ cơ sở: Ông VÕ XUÂN TRÍ

- Điện thoại: 028 62591580 Fax: 028 62591549

- Giấy chứng nhận đầu tư số: 4112019426 đăng ký lần đầu vào ngày 12 tháng 09 năm 2005, đăng ký thay đổi lần thứ 1 vào ngày 22 tháng 02 năm 2008 do Sở Kế hoạch và Đầu tư Thành phố Hồ Chí Minh cấp.

1.2. Tên cơ sở

- Tên cơ sở: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH TRÍ CƯỜNG - NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGỌC TRÂM

- Địa chỉ cơ sở: 948 Nguyễn Văn Quá, Phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TP.HCM

- Quy mô của cơ sở: Nhà hàng được xây dựng gồm 01 hầm, 04 lầu với tổng diện tích xây dựng là 1.193,3 m², diện tích sàn sử dụng là 4.934,6 m²

- Quyết định phê duyệt kết quả thẩm định báo cáo đánh giá tác động môi trường, các giấy phép môi trường thành phần (nếu có):

+ Giấy xác nhận số 1880/GXN-UBND-TNMT vào ngày 22 tháng 3 năm 2013 về việc xác nhận đăng ký đề án bảo vệ môi trường đơn giản của Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Trâm.

+ Giấy phép xả thải vào nguồn nước số 514/GP-STNMT-TNNKS vào ngày 11 tháng 4 năm 2018 do UBND Tp.HCM cấp của Công ty TNHH Trí Cường.

1.3. Công suất, công nghệ, sản phẩm, sản xuất của cơ sở

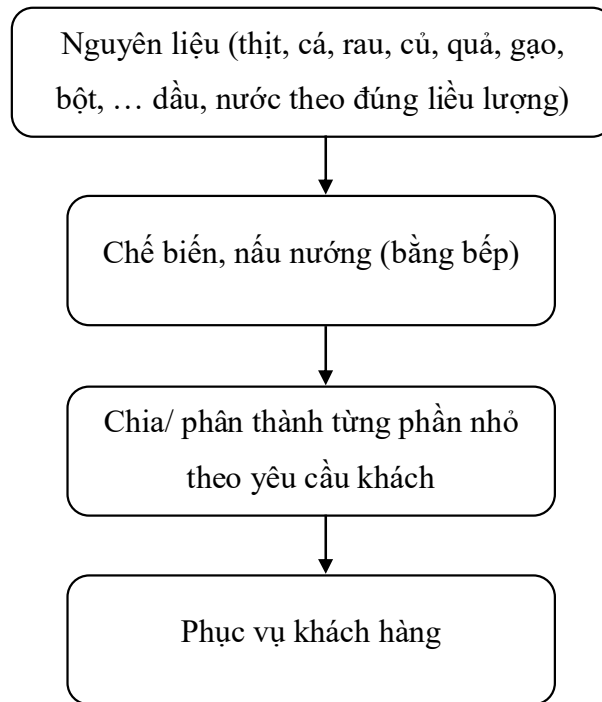
1.3.1. Công suất hoạt động của cơ sở

- Công suất hoạt động: Nhà hàng hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng ăn uống, sản phẩm hoạt động sẽ được tính dựa trên số bàn tiệc, tùy theo yêu cầu của khách hàng mà bàn tiệc sẽ có giá trị khác nhau. Hiện tại, công suất kinh doanh tối đa khoảng 3.000 bàn tiệc/năm.

- Thời gian hoạt động: Nhà hàng hoạt động chủ yếu vào cuối tuần trong tháng, tuy nhiên khi có nhu cầu, Nhà hàng vẫn hoạt động bình thường các ngày trong tuần, thời gian không cố định nhưng không ảnh hưởng đến khu dân cư, đáp ứng nhu cầu khách hàng.

1.3.2. Công nghệ sản xuất của cơ sở

❖ Quy trình kinh doanh của nhà hàng



Hình 1.1 Quy trình kinh doanh nhà hàng

Thuyết minh quy trình

Nguyên liệu sau khi nhập sẽ được nhân viên nhà hàng sơ chế làm sạch. Thực phẩm rau củ quả, các loại thịt, ... đều được nhà hàng lấy từ các nguồn cung ứng sạch sẽ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Sau khi làm sạch sẽ được nhân viên lưu trữ trong tủ mát, đủ đông đảm bảo thực phẩm luôn tươi, sạch. Phụ thuộc vào số lượng món ăn, nhân viên sẽ định lượng và chế biến các món ăn theo thực đơn. Khi hoàn thành công đoạn chế biến, sẽ được phân chia ra thành các phần ăn nhỏ và phục vụ khách hàng.

1.3.3. Sản phẩm của cơ sở

Với loại hình kinh doanh là nhà hàng ăn uống. Chuyên phục vụ đãi tiệc liên hoan, tiệc cưới, hội nghị, tiệc buffet theo phong cách Châu Âu.

1.4. Nguyên liệu, nhiên liệu, vật liệu, phế liệu, điện năng, hóa chất sử dụng, nguồn cung cấp điện, nước của cơ sở

1.4.1. Nguyên liệu, vật liệu sử dụng

❖ Nhiên liệu sử dụng trong quá trình sản xuất

Bảng 1.1. Nhu cầu nguyên, nhiên, vật liệu được sử dụng tại nhà hàng

Stt	Danh mục	Đơn vị tính	Số lượng/tháng
1	Thịt các loại	Kg	2.500
2	Thủy hải sản các loại	Kg	1.100
3	Bia, nước ngọt các loại	Kg	480
4	Rau củ các loại	Kg	3.500
5	Gia vị các loại	Kg	20
6	Gas	Kg	1.200

Nguồn: Báo cáo kết quả quan trắc môi trường năm 2021

❖ Danh mục máy móc thiết bị hoạt động tại nhà hàng

Bảng 1.2. Danh mục thiết bị máy móc sử dụng tại nhà hàng

Stt	Tên thiết bị	Số lượng/cái
1	Máy lạnh 3750 W/h	42
2	Máy lạnh 1500 W/h	10
3	Thang máy tải người	01
4	Thang máy tải thực phẩm	02
5	Bếp xào	08
6	Bếp nấu	14
7	Máy sấy	01
8	Máy giặt	01
9	Máy phát điện	01

Nguồn: Nguồn: Báo cáo kết quả quan trắc môi trường năm 2021

1.4.2. Nhu cầu sử dụng điện

- Nguồn cung cấp điện lấy từ trạm điện hạ thế của điện lực An Phú Đông.
- Mục đích sử dụng: thiết bị máy móc và phục vụ khách tại nhà hàng.
- Lượng điện tiêu thụ trung bình khoảng 31.597 KWh/tháng, được trình bày chi tiết ở bảng sau:

Bảng 1.3. Lượng điện năng tiêu thụ của nhà hàng

STT	Thời gian	Đơn vị	Lượng điện tiêu thụ (KWh)		
			Kỳ 1	Kỳ 2	Tổng
1	Tháng 6/2022	KWh/tháng	16.106	15.593	31.699
2	Tháng 7/2022	KWh/tháng	22.834	16.527	39.361
3	Tháng 8/2022	KWh/tháng	14.432	9.301	23.733
Trung bình (KWh/tháng)					31.597

Nguồn: Theo hóa đơn điện của Công ty TNHH Trí Cường

1.4.3. Nhu cầu sử dụng nước

- Nguồn cung cấp: Tổng công ty cấp nước Sài Gòn - TNHH MTV
- Mục đích sử dụng: từ các hoạt động chế biến thức ăn tại nhà hàng, hoạt động cá nhân của nhân viên và khách và vệ sinh nhà hàng
- Lượng nước sử dụng tại nhà hàng từ tháng 6 - 8/2022 trung bình là 103 m³/tháng (3.43 m³/ngày.đêm). Do tình hình kinh doanh và ảnh hưởng bởi dịch Covid - 19 nên nhà hàng hoạt động chủ yếu vào những ngày cuối tuần nên lượng nước tiêu thụ trung bình chỉ từ 3 - 5 m³/ngày, được trình bày chi tiết ở bảng sau:

Bảng 1.4. Lưu lượng nước sử dụng của nhà hàng

Thời gian	Lưu lượng nước tiêu thụ (m ³ /tháng)			Trung bình (m ³ /ngàyđêm)
	SDB:	SDB:	Tổng	
	22093370869	22093370239	(m ³ /tháng)	
Kỳ 6/2022	28	30	58	1.93
Kỳ 7/2022	48	59	107	3.57
Kỳ 8/2022	110	34	144	4.8
Trung bình			103	3.43

Nguồn: Theo hóa đơn nước của Công ty TNHH Trí Cường

CHƯƠNG II. SỰ PHÙ HỢP CỦA CƠ SỞ ĐỐI VỚI QUY HOẠCH, KHẢ NĂNG CHỊU TẢI CỦA MÔI TRƯỜNG

2.1. Sự phù hợp của cơ sở với quy hoạch bảo vệ môi trường quốc gia, quy hoạch tỉnh, phân vùng môi trường:

- Không thay đổi

2.2. Sự phù hợp của cơ sở đối với khả năng chịu tải của môi trường:

- Không thay đổi

CHƯƠNG III. KẾT QUẢ HOÀN THÀNH CÁC CÔNG TRÌNH, BIỆN PHÁP BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ

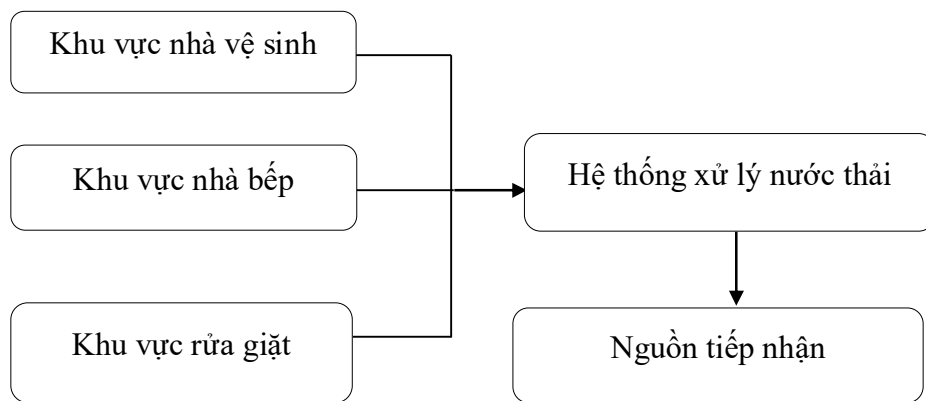
3.1. Công trình, biện pháp thoát nước mưa, thu gom và xử lý nước thải

3.1.1. Thu gom, thoát nước mưa

Nhà hàng đã xây dựng hệ thống thu gom và thoát nước mưa tách riêng với hệ thống thu gom nước thải. Nước mưa được dẫn theo đường ống thoát nước riêng bằng ống nhựa uPVC có đường kính 300 mm. Sau đó xả thẳng vào hệ thống cống chung của khu vực.

3.1.2. Thu gom, thoát nước thải

❖ Công trình thu gom nước thải



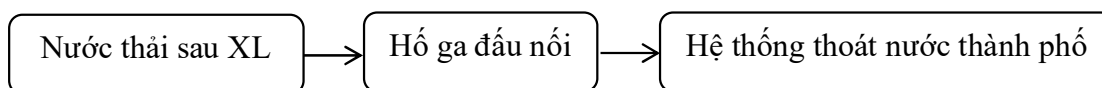
Hình 3.1. Sơ đồ hệ thống thu gom nước thải nhà hàng

- Khu vực nhà vệ sinh: phát sinh trong quá trình sinh hoạt của nhân viên và khách đến nhà hàng. Sẽ được xử lý sơ bộ qua bể tự hoại 3 ngăn.
- Khu vực nhà bếp: phát sinh trong quá trình chế biến thức ăn, giai đoạn rửa nguyên liệu, dụng cụ chế biến, vệ sinh đồ dùng nhà bếp, ... Một lượng mỡ bám trụ trên dụng cụ chế biến sẽ bị rửa trôi theo ống dẫn vào bể tách dầu mỡ của nhà hàng.
- Khu vực rửa giặt: Nhà hàng trang bị những vật dụng dùng trong trang trí nhà hàng như hoa vải, rèm cửa, khăn bàn, ... những vật dụng này sẽ được thu gom đem giặt tẩy theo định kỳ bằng máy giặt nhà hàng đã trang bị.

Nước thải phát sinh từ các khu vực sẽ theo đường ống đưa vào HTXLNT của nhà hàng để xử lý.

❖ Công trình thoát nước thải

Nước thải sau khi được thu gom vào HTXLNT của nhà hàng, qua xử lý sẽ được đầu nối ra hệ thống thoát nước chung của khu vực.

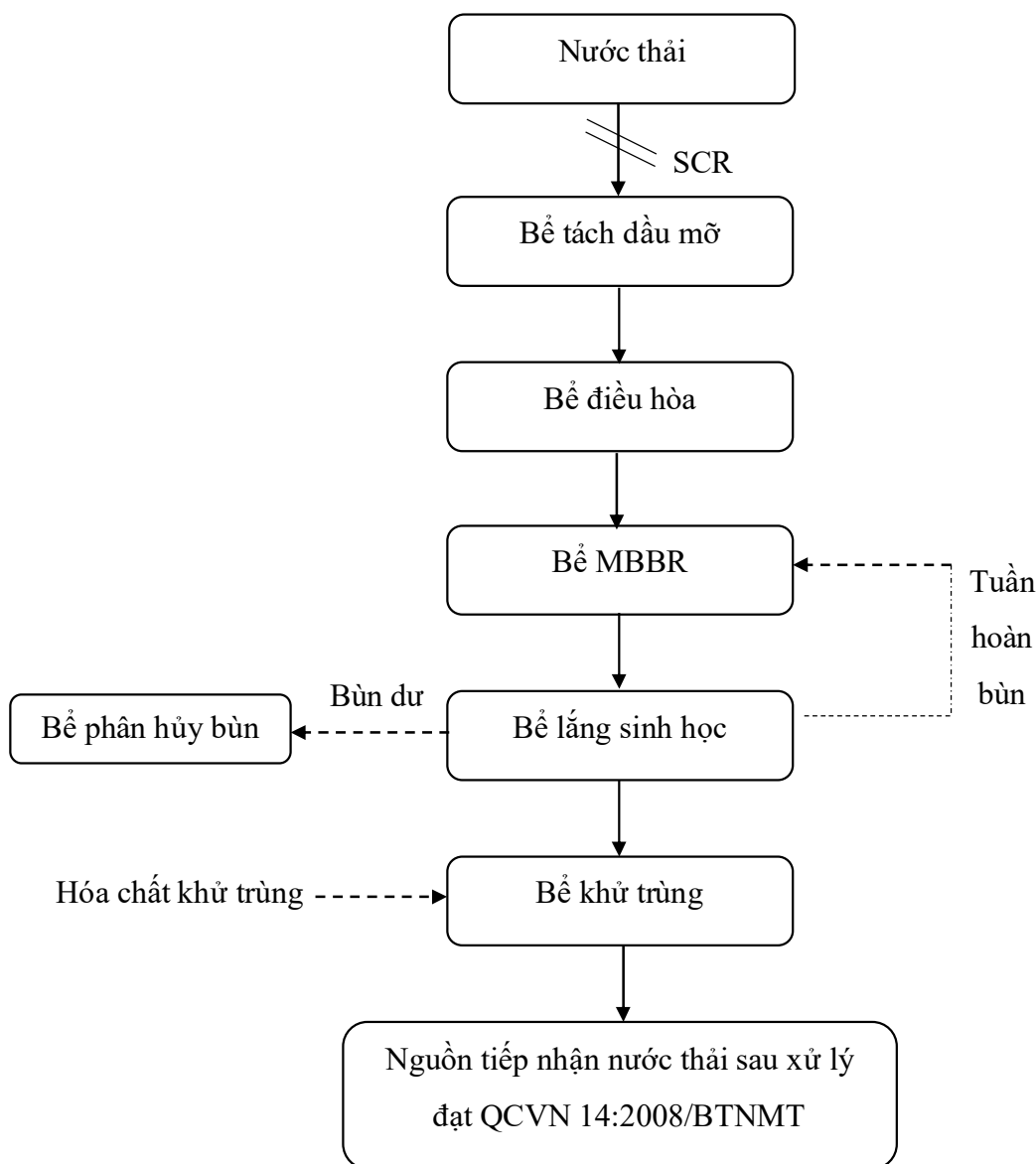


Điểm xả nước thải sau xử lý:

- Vị trí xả nước thải: Chi nhánh Công ty TNHH Trí Cường - Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Trâm - Số 948 Nguyễn Văn Quá, phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TP.HCM
- Tọa độ vị trí xả thải: theo hệ tọa độ VN 2000, kinh tuyến trực $105^{\circ}75'$, múi chiều 3°
X: 596.727 (m); Y: 11.99.906 (m)
- Nguồn tiếp nhận nước thải: Hệ thống cống thoát nước Thành Phố.

3.1.3. Xử lý nước thải

- Nước thải sinh hoạt phát sinh từ nhà vệ sinh, nước thải từ nhà bếp, nước thải rửa giặt đều được thu gom về hệ thống xử lý nước thải của Nhà hàng để xử lý đạt Quy chuẩn cho phép (QCVN 14:2008/BTNMT, cột B) trước khi thải ra cống thoát nước khu vực.
- Nhà hàng đã xây dựng hệ thống xử lý nước thải với công suất $30 \text{ m}^3/\text{ngày.đêm}$, để đảm bảo đủ khả năng xử lý toàn bộ nước phát sinh của nhà hàng.



Hình 3.2. Sơ đồ hệ thống xử lý nước thải tại nhà hàng

❖ Thuyết minh quy trình công nghệ hệ thống xử lý nước thải

Nước thải từ hoạt động của Nhà hàng sẽ được thu gom qua song chắn rác để giữ lại các chất rắn lơ lửng có kích thước lớn hơn 5mm.

Nước thải sau khi qua hệ thống song chắn rác sẽ được bơm vào bể tách dầu mỡ từ hố thu gom bên trong Nhà hàng. Tại đây, dầu mỡ sẽ được tách ra và nước thải tiếp tục được bơm bằng bơm chìm lên bể điều hòa.

Bể điều hòa có nhiệm vụ điều hòa lưu lượng và ổn định nồng độ các chất gây ô nhiễm có trong nước thải, tránh gây sốc tải cho các công trình xử lý sinh học phía sau (do chế

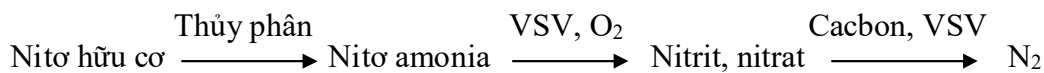
độ xả nước không ổn định) đồng thời giúp giảm thể tích của các công trình xử lý, từ đó giảm được chi phí đầu tư.

Nước thải sau khi qua bể điều hoà sẽ được bơm lên bể sinh học hiếu khí. Bể sinh học hiếu khí được lắp giá thể để vi sinh vật bám dính trên bề mặt và khử đi các chất hữu cơ. Các lớp vi sinh vật bên trong không tiếp xúc được với oxy hòa tan sẽ hình thành nên môi trường thiếu khí để khử chất dinh dưỡng (khử nitơ):

Nitơ hữu cơ (Protein, Ure) trong quá trình thủy phân sẽ chuyển thành Nitơ amonia

Nitơ amonia sẽ chuyển hóa thành nitrit rồi thành nitrat nhờ vào quá trình cung cấp oxy diễn ra trong bể sinh học hiếu khí.

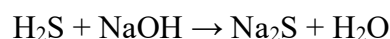
Lượng nitrat được cấp liên tục từ quá trình xử lý hiếu khí trong bể. Tại đây, dưới sự kết hợp của vi khuẩn khử nitrat và hợp chất chứa cacbon sẽ chuyển hóa nitrat thành nitơ phân tử thoát ra khỏi dòng nước.



Trong bể sinh học hiếu khí bùn hoạt tính, các chất hữu cơ hòa tan và không hòa tan chuyển hóa thành bông bùn sinh học - quần thể vi sinh vật hiếu khí - có khả năng lắng dưới tác dụng của trọng lực. Nước thải chảy liên tục vào bể sinh học trong đó khí được đưa vào cùng xáo trộn với bùn hoạt tính, cung cấp oxy cho vi sinh phân hủy chất hữu cơ. Dưới điều kiện như thế, vi sinh sinh trưởng tăng sinh khối và kết thành bông bùn. Hỗn hợp bùn hoạt tính và nước thải gọi là dung dịch xáo trộn, tiếp tục chảy qua bể lắng. Tại bể lắng, bùn sinh học sẽ được lắng lại tại đây còn nước tiếp tục chảy qua hệ thống ống thu nước sang bể khử trùng. Phần bùn tại bể lắng sẽ được bơm chia thành hai dòng như sau: Dòng tuần hoàn trở lại bể sinh học hiếu khí để duy trì nồng độ sinh khối giúp quá trình xử lý đạt hiệu quả cao. Dòng bùn dư đưa đến bể chứa bùn để tách nước.

Nước từ bể lắng sẽ được chảy tràn qua bể khử trùng để tiêu diệt các loại vi sinh vật gây bệnh có trong nước thải (nhờ vào hệ thống cung cấp hóa chất có tính oxi hóa cao như NaOCl trước khi thải vào nguồn tiếp nhận).

Dòng khí có mùi hôi (H_2S) từ các bể sục khí sẽ được thu lại (do các bể có nắp) và dẫn bằng ống vào bồn chứa dung dịch NaOH để loại bỏ mùi (loại bỏ H_2S) theo phản ứng sau:



Phần bùn dư trong quá trình xử lý sinh học được dẫn về bể phân hủy bùn để tách nước và phân hủy bùn. Phần nước tách bùn sẽ được dẫn tuần hoàn trở lại bể điều hòa để xử lý.

Từ bể khử trùng nước thải sau xử lý được dẫn ra hố ga thoát nước của nhà hàng (đạt QCVN 14:2008/BTNM, cột B), sau đó sẽ được xả thải vào hệ thống cống thoát nước thành phố.

❖ **Danh mục các hạng mục công trình XLNT**

Bảng 3.1. Kích thước các hạng mục công trình xử lý hệ thống nước thải

Stt	Hạng mục	ĐVT	Số lượng	Thông số kỹ thuật
1	Bể tách dầu mỡ	Hệ	1	Vật liệu: BTCT Nắp đáy bằng thép CT3 Thể tích tổng $V_{TC} = 6 \text{ m}^3$ Kích thước: L x W x H = 3 m x 1,4 m x 1,4 m
2	Bể điều hòa	Hệ	1	Vật liệu: BTCT Thể tích tổng $V_{TC} = 12 \text{ m}^3$ Kích thước: L x W x H = 3 m x 2,9 m x 1,4 m
3	Bể sinh học hiếu khí	Hệ	1	Vật liệu: Thép CT3 sơn Epoxy 3 lớp chống gỉ Thể tích tổng $V_{TC} = 25,8 \text{ m}^3$, có giá thể Kích thước: L x W x H = 4 m x 2,2 m x 3 m
4	Bể lắng	Hệ	1	Vật liệu: Thép CT3 sơn Epoxy 3 lớp chống gỉ Thể tích tổng $V_{TC} = 13,2 \text{ m}^3$ Kích thước: L x W x H = 2,2 m x 2 m x 3 m
5	Bể khử trùng	Hệ	1	Vật liệu: Thép CT3 sơn Epoxy 3 lớp chống gỉ Thể tích tổng $V_{TC} = 1,08 \text{ m}^3$ Kích thước: L x W x H = 0,6 m x 0,6 m x 3 m
6	Bể phân hủy bùn	Hệ	1	Vật liệu: BTCT Thể tích tổng $V_{TC} = 1,08 \text{ m}^3$ Kích thước: L x W x H = 3 m x 1,6 m x 1,4 m

3.2. Công trình xử lý bụi, khí thải

3.2.1. Đối với hoạt động giao thông

- Nguồn phát sinh:

- + Khí thải phát sinh từ các phương tiện lưu thông của khách di chuyển đến khu vực nhà hàng.
- + Khói bụi phát tán từ nguồn giao thông vận tải vận chuyển trên tuyến đường Nguyễn Văn Quá nối dài.

- Biện pháp:

- + Khí thải thải ra do các phương tiện di chuyển của khách đến nhà hàng, tuy nhiên lượng khí thải này chỉ tập trung nhiều vào khoảng thời gian ngắn, khi khách di chuyển đến cổng nhà hàng, nhân viên nhà hàng đã yêu cầu khách tắt máy dặt bộ nên giảm được đáng kể lượng khí thải gây ô nhiễm.
- + Quét dọn sạch sẽ khuôn viên, bãi đỗ xe, trồng cây xanh quanh khu vực bờ tường nhằm điều hòa sự cân bằng không khí bên trong và bên ngoài khuôn viên.

3.2.2. Đối với khí thải, mùi phát sinh từ nhà vệ sinh và khu vực tập kết chất thải rắn

- Đối với nhà vệ sinh, được Nhà hàng dọn dẹp vệ sinh định kỳ 2 lần/ngày và đề ra những quy định nâng cao ý thức của nhân viên trong việc giữ gìn vệ sinh chung.
- Đối với khu vực tập kết chất thải rắn sinh hoạt, được Nhà hàng thu gom vào thùng chứa rác có nắp đậy và hằng ngày sẽ được đơn vị có chức năng thu gom và xử lý.

3.2.3 Đối với khí thải, mùi phát sinh từ khu vực bếp

- Tuân thủ, thực hiện các biện pháp về an toàn thực phẩm.
- Tiến hành dọn dẹp nhà hàng, bếp ăn sau các bữa tiệc.
- Trang bị máy hút khí tại khu vực chế biến thức ăn, có thể lọc bụi và khử mùi hôi trong quá trình nấu nướng.

3.2.4 Đối với khí thải từ máy phát điện dự phòng

- Nhà hàng sử dụng máy phát điện có công nghệ hiện đại, khí thải phát sinh ít.
- Thời gian sử dụng máy phát điện tương đối ít và vị trí đặt máy phát điện được đặt xa khu vực hoạt động phục vụ khách nên không gây ảnh hưởng đến các khu vực khác.

3.3. Công trình lưu giữ, xử lý chất thải rắn thông thường

Chất thải rắn sinh hoạt

- **Nguồn phát sinh:** Các loại rau, củ, quả hư, già không sử dụng được, thức ăn thừa, ... trong nhà bếp và bao nylon, giấy, vỏ hộp com, hộp xôi, chai nhựa chứa gia vị nấu nướng

sử dụng xong, hộp, bìa carton, ... Đặc điểm của rác thải sinh hoạt là chứa nhiều chất hữu cơ dễ phân hủy sinh học. Cho nên nếu không có biện pháp thu gom hợp lý, sẽ là nguồn thu hút ruồi, muỗi, các vi sinh vật, vi trùng gây bệnh cho người và động vật. Bên cạnh đó, nó còn gây mất mỹ quan khu vực nhà hàng.

- Khối lượng:

Tổng số nhân viên làm việc cho nhà hàng khoảng 40 người làm việc cố định và 20 người làm việc không cố định.

Theo thực tế tại nhà hàng thì trung bình lượng chất thải rắn phát sinh là 0,5 kg/người/ngày. Do đó, theo tính toán lượng rác thải sinh hoạt phát sinh do nhân viên của nhà hàng là:

$$40 \text{ người} * 0,5 \text{ kg rác/người/ngày} = 20 \text{ (kg rác/ngày)}$$

Ngoài ra, trung bình mỗi năm nhà hàng phục vụ 3000 bàn tiệc/năm, mỗi ngày nhà hàng phục vụ nhu cầu ăn uống cho 82 khách hàng trong một ngày. Ước tính lượng chất thải rắn phát sinh 0,3 - 0,5 kg/ khách, tổng lượng chất thải rắn này khoảng 40 kg/ngày.

Như vậy tổng lượng chất thải rắn thông thường phát sinh là 60kg/ngày.

Chất thải rắn phát sinh từ văn phòng làm việc của nhân viên nhà hàng như giấy, thùng carton, ... lượng chất thải rắn này không đáng kể.

Tuy nhiên, theo Báo cáo Công tác Bảo vệ môi trường năm 2021, do dịch bệnh Covid - 19 nên lượng chất thải rắn sinh hoạt phát sinh trung bình chỉ khoảng 5 kg/ngày.đêm

- Biện pháp:

- + Đối với rác thải có thể tái chế như: các chai nhựa, lon nhôm, nhựa, bọc nilon, giấy trong văn phòng, thùng giấy carton, ... được thu gom riêng và bán lại cho đơn vị xử lý.
- + Đối với rác thải sinh hoạt không thể tái chế, được các nhân viên của nhà hàng thu gom và vận chuyển vào khu vực có thùng chứa rác của nhà hàng. Lượng rác mỗi ngày được nhà hàng ký hợp đồng với công ty TNHH MTV kinh doanh dịch vụ thu gom chất thải rắn Nhân Phát về việc cung ứng dịch vụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn sinh hoạt.



Hình 3.3. Khu vực tập kết rác thải sinh hoạt tại nhà hàng

- **Vị trí tập kết:** Bố trí điểm tập kết rác sinh hoạt ở phía bên trái nhà hàng. Điểm tập kết rác rộng rãi, thoáng mát. Thuận tiện cho việc thu gom và vận chuyển rác mỗi ngày.

3.4. Công trình, biện pháp lưu giữ, xử lý chất thải nguy hại

- **Nguồn phát sinh:** Bóng đèn huỳnh quang bị vỡ, dầu nhớt thải từ các thiết bị máy móc như máy bơm, máy khoan, giẻ lau có dính thành phần chất nguy hại, ...

- **Khối lượng:** Chất thải nguy hại được ước tính phát sinh tại nhà hàng được trình bày ở bảng sau:

STT	Tên chất thải	Trạng thái	Mã CTNH	Số lượng (kg/năm)
1	Giẻ lau, bao tay nhiễm các TPNH	Rắn	18 02 01	30
2	Bao bì nhựa nhiễm TPNH	Rắn	18 01 03	20
3	Pin, ắc quy thải	Rắn	16 01 12	10
4	Bóng đèn huỳnh quang thải	Rắn	16 01 06	10
Tổng số lượng				70

- **Biện pháp:**

+ Bố trí kho lưu trữ chất thải nguy hại

+ Phân loại các chất thải nguy hại và chứa trong thùng kín có nắp đậy, có nhãn dán, mã cảnh báo.

+ Nhà hàng đã ký hợp đồng thu gom, vận chuyển và xử lý chất thải rắn nguy hại, được tổ chức thu gom 1 lần/ năm bởi Công ty Cổ phần môi trường Miền Đông.



Hình 3.4. Khu vực lưu chứa CTNH tại nhà hàng

- **Vị trí lưu chứa:** CTNH được nhà hàng lưu chứa ở phía sau tầng hầm. Khu vực lưu chứa rộng rãi, nằm tách biệt với khu vực rác sinh hoạt.

3.5. Công trình, biện pháp giảm thiểu tiếng ồn, độ rung

- Các máy móc, thiết bị điện phục vụ nhà hàng được bảo trì, bảo dưỡng để đảm bảo hoạt động tốt, giảm thiểu tiếng ồn.

- Bố trí cách âm khu vực nhà hàng, nhà bếp và khu văn phòng.

- Đối với tiếng ồn phát sinh từ hoạt động máy phát điện, nhà hàng áp dụng các biện pháp như:

+ Sử dụng thiết bị hiện đại có hệ số giảm âm tốt.

+ Máy phát điện được đặt xa khu vực làm việc và kinh doanh của nhà hàng.

+ Bố trí cách âm xung quanh máy phát điện để giảm thiểu tối đa tiếng ồn.

+ Có bộ nâng trong trường hợp tràn dầu, sự cố ngập nước.

3.6. Phương pháp phòng ngừa, ứng phó sự cố cháy nổ

- Nhà hàng đã xây dựng bể chứa nước dự phòng để cung cấp nước cho quá trình chữa cháy.

- Lắp các biển chỉ dẫn PCCC tại khu vực.

- Trang bị đủ những phương tiện, thiết bị phòng cháy chữa cháy và bố trí nơi dễ nhìn.
- Thường xuyên kiểm tra thiết bị điện, hệ thống dẫn điện để nắm rõ kỹ thuật và khả năng phát sinh cháy nổ.
- Thường xuyên tổ chức tuyên truyền giáo dục PCCC cho nhân viên.

CHƯƠNG IV. NỘI DUNG ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY PHÉP MÔI TRƯỜNG

4.1. Nội dung đề nghị cấp phép đối với nước thải

- Nguồn phát sinh nước thải:

+ Nước thải nhà vệ sinh

+ Nước thải nhà bếp

+ Nước thải rửa giặt

- Lưu lượng xả thải tối đa: Lưu lượng xả nước thải tối đa đề nghị cấp phép là 30 m³/ngày.đêm.

- Các chất ô nhiễm và giá trị giới hạn của các chất ô nhiễm theo dòng nước được thể hiện dưới bảng sau:

Bảng 4.1. Các chất ô nhiễm và giá trị giới hạn của nước thải

STT	Thông số	Đơn vị	QCVN 14:2008/BTNMT, cột B, K=1
1	pH	-	5-9
2	BOD ₅	mg/l	50
3	TSS	mg/l	100
4	TDS	mg/l	1000
5	NH ₄ ⁺	mg/l	10
6	Sunfua	mg/l	4
7	N - NO ₃ ⁻	mg/l	50
8	Dầu mỡ động, thực vật	mg/l	20
9	P - PO ₄ ³⁻	mg/l	10
10	Tổng các chất hoạt động bề mặt	mg/l	10
11	Tổng Coliform	MPN/100ml	5.000

- Vị trí xả nước thải:

+ Chi nhánh Công ty TNHH Trí Cường - Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Trâm - Số 948 Nguyễn Văn Quá, phường Đông Hưng Thuận, Quận 12, TPHCM.

+ Tọa độ vị trí xả nước thải (theo hệ tọa độ VN 2000, kinh tuyến trực $105^{\circ}75'$, múi chiều 3°): X: 596.727 (m); Y: 11.99.906 (m)

+ Phương thức xả thải: Chảy ngầm theo cống nội bộ ra hệ thống cống thoát nước Thành Phố.

- Nguồn tiếp nhận nước thải: Hệ thống cống thoát nước Thành Phố.

4.2. Nội dung đề nghị cấp phép đối với khí thải

Không đề nghị cấp phép đối với khí thải.

4.3. Nội dung đề nghị cấp phép đối với tiếng ồn, độ rung

Không đề nghị cấp phép đối với tiếng ồn, độ rung.

CHƯƠNG V. KẾT QUẢ QUAN TRẮC MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ

5.1. Kết quả quan trắc môi trường định kỳ đối với nước thải

Theo báo cáo công tác bảo vệ môi trường năm 2021, kết quả phân tích môi trường định kỳ đối với nước thải như sau:

STT	Chỉ tiêu phân tích	Đvt	Kết quả		QCVN 14:2008/BTNMT Cột B, K=1
			Đợt 1	Đợt 2	
1	pH	-	7,10	7,01	5-9
2	BOD ₅	mg/l	16	37	50
3	Tổng chất rắn lơ lửng	mg/l	29	27	100
4	Tổng chất rắn hòa tan	mg/l	302	311	1000
5	Amoni (tính theo N)	mg/l	1,05	4,6	10
6	Sunfua (tính theo H ₂ S)	mg/l	0,26	0,90	4
7	Nitrat (NO ₃ ⁻)	mg/l	2,1	14,2	50
8	Dầu mỡ động, thực vật	mg/l	< 1,0	1,10	20
9	Phosphat (PO ₄ ³⁻)	mg/l	1,4	2,9	10
10	Tổng các chất hoạt động bề mặt	mg/l	1,1	2,2	10
11	Tổng Coliforms	MPN/100ml	1,2x10 ²	1,2x10 ³	5.000

Nhận xét: Nước thải sau HTXL của Nhà hàng Ngọc Trâm cho thấy các chỉ tiêu phân tích đều nằm trong giới hạn cho phép của QCVN 14:2008/BTNMT, cột B.

CHƯƠNG VI. CHƯƠNG TRÌNH QUAN TRẮC MÔI TRƯỜNG CỦA CƠ SỞ

Chương trình quan trắc môi trường định kỳ:

- Quan trắc nước thải:

STT	Vị trí	Tần suất	Thông số	QCVN áp dụng
1	Nước thải tại hồ ga thoát nước (sau xử lý)	6 tháng/lần	pH	QCVN 14:2008/BTNMT, cột B, K=1
2			BOD ₅	
3			Tổng chất rắn lơ lửng	
4			Tổng chất rắn hòa tan	
5			Amoni (tính theo N)	
6			Sunfua (tính theo H ₂ S)	
7			Nitrat (NO ₃ ⁻)	
8			Dầu mỡ động, thực vật	
9			Phosphat (PO ₄ ³⁻)	
10			Tổng các chất hoạt động bề mặt	
11			Tổng Coliforms	

CHƯƠNG VII. KẾT QUẢ KIỂM TRA, THANH TRA VỀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ

Trong 2 năm vừa qua, Chi Nhánh Công ty TNHH Trí Cường - Nhà hàng Tiệc cưới Ngọc Trâm không có bất kỳ vi phạm nào liên quan đến môi trường. Nhà hàng luôn đảm bảo nguồn nhân lực để vận hành hệ thống xử lý nước thải hàng tuần, đảm bảo công tác thu gom chất thải đúng nơi quy định, luôn tuân thủ nghiêm chỉnh các quy định về môi trường.

CHƯƠNG VIII. CAM KẾT CỦA CHỦ CƠ SỞ

Chi Nhánh Công ty TNHH Trí Cường - Nhà hàng Tiệc cưới Ngọc Trâm cam kết về các nội dung sau:

- Cam kết về tính chính xác, độ trung thực các thông tin và nội dung của hồ sơ đề nghị cấp phép môi trường này.
- Cam kết việc xử lý chất thải đáp ứng các quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật về môi trường:
 - + Về chất lượng nước thải: nước thải sau xử lý đảm bảo đạt quy chuẩn môi trường Việt Nam QCVN:14:2008/BTNMT.
 - + Về chất thải rắn, CTNH: Thu gom, xử lý rác thải sinh hoạt, đảm bảo thu gom và phân loại từ nơi phát sinh rác thải, chất thải nguy hại đảm bảo các yêu cầu quy định về môi trường (Nghị định số 08/2022/NĐ-CP ngày 10 tháng 01 năm 2022 của Chính phủ và Thông tư số 02/2022/TTBTNMT ngày 10 tháng 01 năm 2022 của Bộ Tài nguyên và Môi trường).
- Cam kết thực hiện các quy định của pháp luật về công tác phòng chống cháy nổ, an toàn lao động, hóa chất và các quy định khác có liên quan đến hoạt động của nhà hàng.
- Tuân thủ thực hiện quan trắc môi trường và báo cáo công tác bảo vệ môi trường hằng năm.