CẨM NANG ĐIỀU HÀNH TUYẾN & QC/QA · SUPERVISOR & TEAM LEAD GUIDEBOOK

GB-PCS-01 · CẨM NANG TỔ TRƯỞNG VÀ GIÁM SÁT TUYẾN KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG – DỊCH HẠI

GB-PCS-01
Phiên bản 3.0

Cẩm nang quản lý hiện trường dành cho KTV trưởng và Giám sát tuyến SONGANHHYG: áp dụng định biên **Workloading P01–P07** (Sheet 6 Excel), điều phối **3 chặng 1 ca kiểm soát** (bao gồm ca đêm F&B 23:00–04:00), phân tích xu hướng **30 trạm chuột & 20 đèn UV**, chấm **KPI 100đ** (`BM-PCS-08` + 5 cổng `AT-01..AT-05`) và đóng phiếu **CAR/SLA** trên `BM-PCS-10`.

Workloading Sheet 6 · P01–P07 | 3 Chặng/Ca · Xu hướng 30 Trạm & 20 Đèn UV | KPI 100đ ≥ 80 · AT-01..05 | CAR BM-PCS-10 · SLA 30p / 2h / 4h / 48h

QUẢN TRỊ CHẤT LƯỢNG TUYẾN B2B · CHUẨN GIÁM SÁT SONGANHHYG

Giám sát trọn vẹn xu hướng, KPI & SLA

Tổ trưởng và Giám sát tuyến chịu trách nhiệm duy trì chỉ số kiểm soát dịch hại ổn định cho các hợp đồng kiểm soát côn trùng tổng hợp, khách sạn 5 sao – nhà hàng bếp F&B, nhà máy sản xuất HACCP, kết hợp phun khử trùng ULV Nano theo định mức bảng giá dịch vụ diệt côn trùng.

MỤC 1 KHUNG KIỂM SOÁT CẨM NANG TỔ TRƯỞNG VÀ GIÁM SÁT TUYẾN DỊCH HẠI

Mã tài liệu	**GB-PCS-01** (Phân hệ Quản lý Tuyến · Supervisor & Team Lead Guidebook)	**Phiên bản & Hiệu lực**	**v3.0** · Hiệu lực từ 19/11/2026
Đối tượng sử dụng	KTV trưởng công trường, Tổ trưởng đội dịch hại cơ động và Giám sát tuyến QA/HSE	**Bảng tính điều hành**	Sheet 2 (30 trạm chuột), Sheet 3 (20 đèn UV), Sheet 4 (KPI 100đ), Sheet 5 (Luân phiên), Sheet 6 (Workloading P01–P07) & Sheet 7 (Risk 5×5 & CAR) trong **SAH_SOP_PCS_Trend_Chemical_KPI_Calculator.xlsx**
Bộ phận biên soạn	Phòng Điều hành Dự án, Phòng Kỹ thuật Côn trùng & QA/HSE	**Người phê duyệt**	Đại diện Pháp luật: **Ms. Mỹ Anh**
Chu kỳ tuần kiểm	Soi kiểm đầu ca `BM-PCS-09`, kiểm tuyến bẫy theo lịch, tổng hợp xu hướng tháng & tái kiểm 10–14 ngày	**Hotline điều phối**	**0905 751 566** · Điều động đội ứng cứu S1/S2 và thay thế vật tư 24/7
Liên kết hệ thống	**Hồ sơ nền:** `HSE-PCS-01`, `BPTC-PCS-01`, `SOW-PCS-01`, `HB-PCS-01`, `PCS-01..22` · **Biểu mẫu:** `BM-PCS-01..10` · **Hướng dẫn 1 trang:** `WI-PCS-01..06` · **Pháp luật: NĐ 91/2016, NĐ 129/2024, TCVN 7958, QĐ 3711, NĐ 45/2022, BLLĐ 2019 Đ.127**.		

MỤC 2 BA LỖ HỔNG QUẢN TRỊ TUYẾN THƯỜNG LÀM DỰ ÁN MẤT ĐIỂM NGHIỆM THU

Đi kiểm chéo các nhà máy thực phẩm ở Hòa Khánh và resort ven biển nhiều năm, chúng tôi nhận thấy đa phần lỗi khiến khách hàng phàn nàn không đến từ việc thiếu thuốc mạnh, mà do ba thói quen buông lỏng ngay tại khâu giám sát của Tổ trưởng:

- **Ký sổ đếm trạm bằng trí nhớ trên xe thay vì mở từng hộp Vành 1–3:** Hộp khóa ngoài sân bị chuột ăn quá nửa hoặc ngập ẩm mốc cả tháng mà trên bảng `BM-PCS-03` vẫn tích chữ "Bình thường", tới lúc chuột phá bao bì bên trong xưởng mới giật mình thì đã trễ hạn

khắc phục.

- **Không giữ ranh giới giữa đội phun nước và đội chấm Gel bếp:** Cử hai thợ vào chung một ca bếp F&B mà không dặn trước vị trí vừa chấm bả Gel; thợ sau cầm bình tồn lưu xịt thẳng một lượt làm hỏng hết mồi và đuổi gián chạy sâu vào khe máy lạnh.
- **Quên lịch tái kiểm ngày thứ 10–14 sau ca rệp giường / bọ chét:** Khách sạn báo hết đốt ở ngày thứ 3 tưởng đã xong, bỏ qua đợt tái kiểm thứ hai khiến lứa trứng sót nở tiếp ở ngày thứ 12 và biến thành sự cố lặp lỗi nghiêm trọng.

MỤC 3 ĐỊNH BIÊN NHÂN LỰC VÀ TÍNH TẢI THEO KHU VỰC (WORKLOADING SHEET 6)

Tổ trưởng dùng bộ định mức năng suất trên Sheet 6 Excel để phân công đầu việc vừa tay cho từng KTV trong ca (đặc biệt khi ghép ca đêm bếp F&B 4–5 giờ liên tục):

Nhóm đầu việc kiểm soát	Năng suất chuẩn theo giờ	Đội hình & Dụng cụ khớp tải	Điều chỉnh đặc thù hiện trường
1. Phun tồn lưu tường vách (P01)	**350 m² tường / giờ / KTV**	Bình béc quạt `8002E` (2,5–3,8 bar) + 1 người hỗ trợ che bạt	Khu nhiều đồ đạc hoặc sát hồ cá Koi phải che bọc kỹ: tốc độ giảm còn ~220 m²/giờ.
2. Phun sương ULV / ULV Nano (P02)	**1.800 m² sàn / giờ / KTV**	Máy ULV lạnh hạt 10–30 µm qua `RCD` ≤ 30 mA + xác nhận tắt báo khói	Tính thêm thời gian chờ thông gió cách ly 45–60p (đã tính trong PF&D 20%).
3. Kiểm & nạp mồi trạm chuột (P03)	**12 trạm / giờ / KTV**	Bật nắp khóa Vành 1–2 ngoài, quét bẫy Vành 3, chụp ảnh mã số trạm	Mới nhận tuyến hoặc sau mưa bão cần cạy bùn thay mồi mốc: ~8–10 trạm/giờ.
4. Đếm đèn UV / Pheromone (P04)	**10 đèn / giờ / KTV**	Thang chữ A vững (dưới 2 m) / Thẻ N3 nếu trên cao, đếm chi tiết lên `BM-PCS-04`	Đèn khu cửa nhập hàng có nhiều ruồi: thay keo + đếm phân loại mất 8 phút/đèn.
5. Chấm bả Gel bếp & Bả kiến (P05)	**220 m² bếp / giờ / KTV**	Súng chấm định lượng 0,05–0,1 g + đèn pin đầu, soi gầm tủ nóng/lạnh	Bếp nóng F&B mở muộn 23:00–04:00: ưu tiên chấm dứt điểm dãy tủ nấu trước.

MỤC 4 NHỊP ĐIỀU HÀNH MỘT CA KIỂM SOÁT DỊCH HẠI THEO BA CHẶNG

Chặng 1 & 2 (Trước và Trong ca): Soát an toàn & Tuần kiểm điểm mù

- Họp ngắn 5 phút rà điểm nhạy cảm mới, ký BM-PCS-09, kiểm cốc chia ml, nhãn hạn 9 chế phẩm và bấm test nút `RCD` 30 mA.
- Kiểm chéo **3 điểm mù**: xác nhận M&E đã ngắt đầu báo khói phòng sắp ULV; không có viên bả chuột nào lạc vào Vành 3; thợ phun ướt tách xa hẳn điểm đã chấm bả Gel bếp.
- Soi ngẫu nhiên 2–3 hộp khóa Vành 1–2 kiểm tra viên **Storm** có ẩm mốc hay ăn hụt ≥ 50% để kích hoạt kiểm dày 3 ngày/lần kịp lúc.

Chặng 3 (Kết ca & Sau cách ly): Đóng rác CTNH, ảnh NĐ 13 & Xu hướng

- Đứng nhìn trực tiếp khâu tráng súc 3 lần đổ vào bình phun, đục thủng vỏ chai cho vào túi CTNH `18 01 01` trước khi xếp dụng cụ ra xe.
- Kiểm ảnh chụp hiện trường đạt **NĐ 13/2023** (chỉ thấy khe cửa/trạm bẫy, không dính mặt người hay biển số xe riêng), xác nhận lau lại mặt bàn bếp và M&E bật lại báo khói trước khi ký giao giờ mở cửa `BM-PCS-07`.
- Cập nhật số đếm vào Sheet 2 & Sheet 3 Excel; khóa lịch nhắc hẹn tái kiểm ngày thứ 10–14 đối với các ca rệp/bọ chét trên `BM-PCS-06`.

MỤC 5 KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG BA TẦNG, KPI 100Đ VÀ VÒNG LẶP CAR THEO SLA

Giám sát tuyến thực hiện kiểm soát độc lập tầng 2 (QC) trước khi Chủ đầu tư nghiệm thu tầng 3 (QA). Khi phát hiện sai lệch hoặc đèn UV vượt ngưỡng, quy trình chạy đủ chu trình **Kiểm tra → Lập CAR → Khắc phục → Chụp ảnh Tái nghiệm thu → Đóng phiếu**:

Cấp kiểm soát / Mốc SLA	Tiêu chí chấm & Ngưỡng đạt chuẩn	Hành động xử lý khi lệch ngưỡng
Tầng 1 · Tự kiểm cuối ca (Tổ trưởng)	Đầy đủ súc 3 lần CTNH, lau mặt bàn bếp/đồ chơi, đóng khóa hộp Vành 1–2 và bật lại báo khói tòa nhà.	Giữ đội xử lý dứt điểm tại chỗ trước khi rút quân khỏi công trình.

Cấp kiểm soát / Mốc SLA	Tiêu chí chấm & Ngưỡng đạt chuẩn	Hành động xử lý khi lệch ngưỡng
Tầng 2 · Tuần kiểm QC / Chấm KPI (`BM-PCS-08`)	Đạt **≥ 80/100 điểm** trên 6 nhóm 10 tiêu chí và Đạt trọn **5 Cổng An toàn `AT-01..AT-05`**.	Trượt bất kỳ cổng AT nào phải dừng khắc phục ngay không tính phí; KPI 70–79đ mở CAPA 24h; dưới 70đ dừng thanh toán khắc phục ngay.
SLA Khẩn S1 (≤ 2h Đà Nẵng)	Chuột sống trong khu chế biến/phòng VIP, rệp phòng đang bán, tổ ong sát lối đi, rắn bò vào kho xưởng.	Phản hồi hotline ≤ 30p, cử KTV tuyến gần nhất có mặt ≤ 2h (tỉnh xa/bão lụt ≤ 4h), đóng `BM-PCS-10`.
SLA S2 (≤ 4h) & Đèn UV > 30 con/tuần	Gián Đức tại bếp hoặc số đếm đèn UV vượt ngưỡng nghiêm trọng (> 30 con/tuần trên Sheet 3).	Kiểm quạt cắt gió/cửa mở/thay keo UV, khắc phục trong 24–48h, gửi ảnh Trước–Sau đóng phiếu BM-PCS-10.

MỤC 6 QUY TRÌNH ĐIỀU HÀNH CỦA TỔ TRƯỞNG VÀ GIÁM SÁT TỪ MỞ CA ĐẾN CHỐT THÁNG

BƯỚC 1 Soát chứng chỉ, pha chế đầu ca và khóa đầu báo khói trước giờ làm — Phụ trách: Tổ trưởng ca

- Kiểm tra đúng thẻ nghề cho hạng mục ngày hôm đó (NIMPE `SAH-CRD-07/08`, Mối `SAH-CRD-10/11`, Nhóm 3 `SAH-CRD-13..17`), duyệt phiếu an toàn `BM-PCS-09`.
- Đối chiếu mã thuốc dự kiến dùng khớp lịch luân phiên Sheet 5 Excel (tỷ trọng Pyrethroid Nhóm 3A không quá 55%/năm).

BƯỚC 2 Triển khai kiểm trạm Vành 1–3, rà 3 điểm mù và khóa vùng đệm — Phụ trách: Tổ trưởng ca

- Tách nhóm phun ướt ra khỏi nhóm chấm Gel bếp; kiểm trực tiếp bạt che bể cá Koi (≥ 3,0 m) và lệnh tắt đầu báo khói từ M&E Bên A.
- Theo dõi mức ăn mồi từng trạm `R-01..R-30` và số côn trùng từng đèn `IL-01..IL-20` để kịp xử lý ngay trạm nóng vượt 50% hoặc ≥ 15 con/tuần.

BƯỚC 3 Bàn giao giờ mở cửa, khóa lịch tái kiểm 10–14 ngày và nhập Excel — Phụ trách: Tổ trưởng & Giám sát tuyến

- Kiểm tra vệ sinh mặt bàn bếp, lau khu vực tiếp xúc, thu túi CTNH `18 01 01` và trình BQL ký giờ hết cách ly trên BM-PCS-07.
- Nhập đủ dữ liệu trạm vào Sheet 2 & Sheet 3; đặt lịch hẹn tái kiểm ngày thứ 10–14 trên BM-PCS-06 cho mọi ca xử lý rệp giường và bọ chét.

BƯỚC 4 Phối hợp BQL xử lý các phát sinh hạ tầng và mở phiếu CAR theo SLA — Phụ trách: Giám sát tuyến

- Khi xuất hiện phản ánh khẩn (S1/S2) hoặc đèn UV báo động đỏ (> 30 con/tuần), mở ngay phiếu trên `BM-PCS-10` ghi phân tích nguyên nhân (cửa kho mở, khe > 3 mm, bẫy mỡ trào hay sót kén) và theo dõi tiến độ đóng hạn.

BƯỚC 5 Chấm nghiệm thu KPI 100 điểm và rà đóng toàn bộ CAR cuối kỳ — Phụ trách: Giám sát QA & BQL

- Cùng đại diện QA/BQL Bên A đi kiểm thực tế 6 nhóm tiêu chí trên `BM-PCS-08` (đối chiếu phần miễn trừ lỗi kết cấu T=0 trên `BM-PCS-01`).
- Bảo đảm tất cả phiếu `BM-PCS-10` mở trong tháng đều đã chụp ảnh Trước–Sau tái nghiệm thu đạt chuẩn trước khi trình xuất hóa đơn kỳ.

> **Cổng chốt tháng: Hồ sơ thanh toán chỉ được chuyển kế toán khi 5 cổng an toàn AT-01..AT-05 đều ĐẠT và không còn phiếu CAR quá hạn mở treo.**

MỤC 7 XỬ LÝ BỐN TÌNH HUỐNG KHÓ DÀNH CHO TỔ TRƯỞNG VÀ GIÁM SÁT TUYẾN

Tình huống phát sinh trên tuyến	Nguyên nhân gốc thường gặp	Cách xử lý chuẩn của Giám sát
1. Khách sạn báo có rệp ở phòng cạnh phòng vừa xử lý ngày thứ 7	Đội trước chỉ phun đúng 1 phòng có khách than mà không phong tỏa xử lý cụm 4 phòng liền kề.	Kích hoạt SLA S1 ≤ 2h phong tỏa đủ cụm 4 phòng (trên/dưới/trái/phải), dùng hơi nóng 80–100 °C + **Icon 2.5CS**, tái kiểm bắt buộc ngày 10–14 trên `BM-PCS-06`.

Tình huống phát sinh trên tuyến	Nguyên nhân gốc thường gặp	Cách xử lý chuẩn của Giám sát
2. Chuột ăn hụt mạnh (≥ 50%) ở Vành 1–2 dù đã nạp đủ mồi tháng	Khu đất trống hoặc bến rác bên ngoài đổ dồn chuột sang, hoặc khe cửa nhập hàng hở > 6 mm.	Chuyển sang chế độ kiểm dày **3 ngày/lần** bổ sung mồi kịp, soi tìm hang lân cận, tăng cường bẫy cơ Vành 3 và gửi ảnh khe cửa đề nghị M&E lắp gioăng ≤ 3 mm.
3. KTV tự ý bớt bước súc 3 lần vỏ chai hoặc xịt gần đồ ăn hở	Thợ chạy cho kịp giờ rút quân về sớm hoặc ngại tháo/mở bạt che đồ bếp.	Dừng thao tác ngay, yêu cầu rửa súc và bọc che đúng chuẩn; tổ chức kèm cặp 1–1 lại quy trình `HB-PCS-01` (quản trị lỗi đúng **Điều 127 BLLĐ 2019**, không phạt trừ lương cá nhân).
4. Đèn UV báo đỏ > 30 con/tuần ba tuần liền tại nhà máy thực phẩm	Quạt cắt gió cửa nhập hàng yếu (< 7 m/s) hoặc bẫy mỡ/phòng rác bốc mùi kéo ruồi vào.	Lập `BM-PCS-10`, kiểm tốc độ gió tại cửa, quét bìa **Topfly 10WG** (Nhóm 4A) ngoài cửa đệm, đề xuất BQL vệ sinh bể tách mỡ & phòng rác triệt để.

MỤC 8 BỘ MƯỜI BIỂU MẪU, BẢNG TÍNH XU HƯỚNG 7 SHEET VÀ TỜ HƯỚNG DẪN CÔNG VIỆC

- **Bộ 10 biểu mẫu 1 trang A4 điều hành tuyến:** BM-PCS-01 (T=0) · BM-PCS-02 (Pha chế) · BM-PCS-03 (Chuột 3 vành) · BM-PCS-04 (Đèn UV & Xu hướng) · BM-PCS-05 (Mối) · BM-PCS-06 (Rệp 10–14d) · BM-PCS-07 (Cách ly) · BM-PCS-08 (KPI 100đ) · BM-PCS-09 (Risk 5×5 & JSA) · BM-PCS-10 (CAR & SLA).
- **Bộ 03 công cụ Word/Excel quản trị:** File Excel 7 Sheet (Xu hướng 30 trạm/20 đèn, Luân phiên năm, Workloading P01–P07 & Ma trận 5×5 + CAR) · Mẫu Word Phụ lục SOW & BPTC v3.0 · Mẫu Word SOP Chuẩn.

MỤC 9 LỊCH SỬ PHIÊN BẢN VÀ TRÁCH NHIỆM THI HÀNH

Phiên bản	Ngày hiệu lực	Người biên soạn / Duyệt	Nội dung cập nhật
v3.0	19/11/2026	Phòng Điều hành Dự án & QA/HSE · Ms. Mỹ Anh duyệt	Ban hành chính thức Cẩm nang Tổ trưởng & Giám sát Tuyến **GB-PCS-01** đồng bộ định biên Workloading P01–P07, điều phối 3 chặng, xu hướng 30 trạm chuột / 20 đèn UV, KPI 100đ kèm `AT-01..AT-05` và đóng phiếu CAR/SLA trên `BM-PCS-10`.

Điều hướng bộ tài liệu quản lý tuyến: Mục lục Hệ thống (48 Tài liệu · v3.0) · ← HB-PCS-01: Sổ tay Kỹ thuật viên · PCS-01: Khảo sát & Sơ đồ Trạm T=0 →
Liên kết điều hành: BPTC-PCS-01 · Kế hoạch Dịch vụ Năm · BM-PCS-10 · Theo dõi CAR & SLA · Bảng giá Dịch vụ →