QUY TRÌNH VẬN HÀNH CHUẨN · CHƯƠNG IV: ĐẶC THÙ NGÀNH KHÁCH SẠN 5 SAO, RESORT VÀ BẾP F&B

PCS-20
Phiên bản 2.0

PCS-20 · Kiểm soát côn trùng khách sạn 5 sao, nhà hàng và bếp F&B

Giữ uy tín vận hành 5 sao và đánh giá của khách lưu trú bằng cách làm **không mùi**, **giấu kín trạm bẫy**, treo đèn UV tấm keo không phóng điện nổ cách thực phẩm hở ít nhất 3,0 m, chạy ca đêm bếp F&B từ **23h00–04h00** và bóc hết thùng carton ngoài sảnh đệm để chặn dịch hại theo đường hàng hóa hay hành lý vào khách sạn.

Ca đêm bếp F&B 23h00–04h00 · Không mùi | Đèn UV tấm keo không nổ · Cách đồ ăn ≥ 3,0 m | Khu nhận hàng sau bếp · Bóc hết carton ngoài sảnh đệm | Kết hợp rệp giường và khử mùi

LIÊN KẾT DỊCH VỤ ĐỒNG BỘ CHO KHÁCH SẠN, RESORT VÀ NHÀ HÀNG TẠI ĐÀ NẴNG — Tiêu chuẩn buồng phòng và bếp F&B 5 sao

Làm khách sạn 5 sao và bếp nhà hàng không thể tách rời thuốc kiểm soát côn trùng với khâu làm sạch hằng đêm: SONGANHHYG ghép lịch dịch vụ diệt côn trùng tại Đà Nẵng cùng dịch vụ vệ sinh khách sạn chuyên nghiệp, giặt nệm hơi nước nóng diệt rệp, nạo sạch bẻ bẫy tách mỡ bếp, dung dịch vệ sinh bàn ghế đuổi ruồi và khử mùi hôi phòng lưu trú.

MỤC 1 KHUNG KIỂM SOÁT TÀI LIỆU

Mã tài liệu	**PCS-20**	**Phiên bản và hiệu lực**	v2.0 · Hiệu lực từ 17/11/2026
Đơn vị ban hành	Công ty Cổ phần Dịch vụ Vệ sinh Công nghiệp Đà Nẵng SONGANHHYG (K57/10 Giang Văn Minh, Hòa Thuận Tây, Hải Châu, Đà Nẵng)	**Phạm vi áp dụng**	Khách sạn 3–5 sao, resort ven biển Đà Nẵng và Hội An, nhà hàng, quầy bar, bếp trung tâm suất ăn và trung tâm hội nghị
Bộ phận chủ trì	Phòng Kỹ thuật Kiểm soát Côn trùng và QA/HSE	**Người phê duyệt**	Đại diện Pháp luật: Ms. Mỹ Anh
Chu kỳ rà soát	06 tháng/lần hoặc trước mùa cao điểm du lịch hè và mùa mưa bão	**Kênh hỗ trợ 24/7**	Hotline và Zalo: **0905 751 566** · Email: danangadv@gmail.com
Quy chuẩn áp dụng	**Nghị định 91/2016/NĐ-CP** và **Nghị định 129/2024/NĐ-CP** · Luật An toàn thực phẩm và tiêu chuẩn vệ sinh khu chế biến F&B · **Nghị định 44/2016/NĐ-CP** (Thẻ Nhóm 3 hiệu lực 24 tháng khi kiểm tra mái sảnh cao > 2 m/hố ga) · **Nghị định 45/2022/NĐ-CP** (CTNH `18 01 01`) · **Nghị định 13/2023/NĐ-CP** (Bảo mật thông tin khách lưu trú) · **Điều 127 BLLĐ 2019** · **Điều 393 BLDS 2015**.		

MỤC 2 LÀM BẾP F&B CA ĐÊM 23H00–04H00 KHÔNG MÙI, GIẤU KÍN TRẠM BẪY VÀ CHẶN HÀNG TỪ SẢNH ĐỆM

Đi bảo trì cho các khách sạn 5 sao, resort ven biển ở Đà Nẵng – Hội An, anh em thợ áp lực nhất không nằm ở độ khó của thuốc mà ở nhịp chạy từng giờ của bếp và sảnh khách. Có hôm khách sạn đãi tiệc muộn, tổ rửa chén dọn xong tận 01h00 sáng mà 05h30 bếp trưởng đã vào nhóm lửa nấu buffet sáng; chỉ cần xịt nhầm thuốc hôi mùi dầu hoặc để lộ hộp bẫy dưới chân cột sảnh là sáng hôm sau khách lưu trú chụp ảnh phản ánh ngay. Chưa kể xe giao rau thịt, trứng gà sáng sớm hay đẩy thẳng thùng carton và vỉ trứng giấy dính kén gián Đức qua khu nhận hàng sau bếp, còn ngoài vườn resort thì hồ cá Koi nằm sát tán cây rất dễ dính sương thuốc. Quy trình `PCS-20` giữ chắc bốn nguyên tắc thực chiến:

- **Làm gọn vào ca đêm 23h00–04h00, không ảnh hưởng khách và bữa sáng:** Mọi ca phun hoặc chấm bả tại sảnh, nhà hàng, quầy bar và bếp nóng đều làm lúc đóng cửa **23h00–04h00** bằng chế phẩm **không mùi** (**Fendona 10SC**, bả Gel, thẻ quét **Topfly 10WG**), cách ly đủ **45–60 phút** và lau sạch mặt bàn inox trước giờ mở bếp 05h30.
- **Giấu kín trạm bẫy và chỉ treo đèn UV tấm keo không phóng điện nổ:** Không đặt hộp bẫy hay bẫy keo lộ dưới tầm mắt khách (Vành 3 trong nhà **0 bả độc**); khu bếp F&B chỉ treo đèn UV **tấm keo dính âm/giấu bóng** (cách đồ ăn hở ít nhất 3,0 m, dưới 15 con/tuần, cấm đèn lưới điện nổ văng xác).
- **Chặn dịch hại từ khu nhận hàng sau bếp và hành lý:** Phối hợp bếp trưởng và thủ kho thực hiện bóc bỏ hết thùng carton và khay trứng giấy ngay ngoài sảnh đệm trước khi đẩy đồ vào bếp, ngăn kén gián Đức và mối gỗ theo hàng nhập.

- **Có mặt xử lý khẩn nhanh và đạt chuẩn nghiệm thu 5 sao:** Phản hồi sự cố **≤ 30 phút**, có mặt S1 **≤ 2 giờ** (nội thành Đà Nẵng; **≤ 4 giờ** khu vực Hội An / Quảng Nam xa trung tâm hoặc tổ trực vùng) khi phát sinh rệp giường (PCS-13) hay kiến ba khoang (PCS-12); kỳ nghiệm thu đạt đủ 5/5 cổng an toàn `AT-01..AT-05` và **≥ 80/100 điểm** (xuất sắc **90–100 điểm**) trên `BM-PCS-08`.

MỤC 3 ĐIỀU KIỆN ÁP DỤNG THEO PHÂN KHU KHÁCH SẠN VÀ HÀNH VI BỊ CẤM

Phân khu vận hành	Chế độ kiểm soát và hóa chất phê duyệt	Giới hạn an toàn và thẩm mỹ bắt buộc
Bếp nóng, bếp lạnh, quầy bar và phòng bánh	Chấm bả Gel gián Đức quanh máy làm đá, bo mạch tủ mát, bếp á/âu; lắp đèn UV tấm keo không phóng điện nổ; xử lý gián Mỹ hố ga ngoài bếp bằng **Cypado 25EC** (20 mL/L) hoặc **Icon 2.5CS** kết hợp cọ rửa bể tách mỡ	Cấm bả độc chuột trong bếp (0 bả độc); cấm phun Pyrethroid đè lên điểm Gel (`AT-02`); cấm dùng **Viper 50EC** diệt gián; cấm phun ULV mù hơi khi chưa che phủ thực phẩm, dao thớt và chén dĩa hở
Nhà hàng, phòng ăn buffet và sảnh lễ tân	Đặt bẫy keo cơ khí ngụy trang trong góc khuất chân quầy bar, quầy thu ngân; phun tồn lưu sát mép chân tường lúc **23h00–04h00** bằng **Fendona 10SC** không mùi	Không đặt đèn UV ngay trên đầu quầy buffet; dùng tấm thẻ bìa **Topfly 10WG** (**0 phút** cách ly) giấu sau cột/dưới quầy bar khi có ruồi giấm
Khối buồng phòng lưu trú và phòng giặt là	Soi đèn kiểm tra nẹp giường, đầu giường gỗ và ổ cắm mỗi tuần; xử lý hơi nước nóng + **Icon 2.5CS** 30 mL/L (40 mL/m^2) vào khe gờ khi nghi rệp; đặt hộp bẫy ngụy trang hành lang tầng	Cấm phun lên mặt nệm, gối, ga; thợ mặc đồng phục sạch, mang bao giày vải trước khi vào buồng phòng; giữ im lặng và tuân thủ bảo mật hình ảnh khách lưu trú theo **NĐ 13/2023/NĐ-CP**
Khu sân vườn resort, hồ cảnh quan và phòng rác	Hộp bả **Storm® 0.005%** khóa chốt Vành 1 ẩn trong bồn cây; phun ULV/tồn lưu diệt muỗi khung vắng khách (**06h00–08h30** hoặc **16h30–18h30**, gió 1–4 m/s, ≤ 32 °C); xử lý ruồi tại phòng rác làm mát	Che phủ bạt kín toàn bộ hồ cá Koi/thủy sinh (vùng đệm ≥ 3,0 m) và tắt sục khí trước khi phun ngoại vi, chờ 45–60 phút mới cuốn bạt từ ngoài vào trong; súc rửa phòng rác định kỳ tránh đóng váng thu hút ruồi nhặng

LỆNH DỪNG CA KHẨN CẤP TẠI KHÁCH SẠN VÀ BẾP F&B: 1) Bếp chưa dọn dẹp thực phẩm hở, thớt, khay inox, nồi chảo hoặc quạt hút mùi vẫn đang hút hơi thuốc sang phòng ăn; 2) Trực đêm khách sạn chưa bàn giao danh sách phòng trống trên hệ thống đặt phòng hoặc khu vực cần tạm cô lập đầu báo khói; 3) Hồ cá Koi cảnh quan sảnh/vườn chưa che bạt phủ kín theo khoảng đệm ≥ 3,0 m.

MỤC 4 TRÁCH NHIỆM PHỐI HỢP CÁC BỘ PHẬN

Vai trò	Việc cần làm trước và trong ca	Kiểm tra và bàn giao sau ca
KTV trưởng ca đêm	Kiểm tra bếp đã cất kín đồ ăn và bề mặt inox, chấm bả Gel đúng khe nhiệt, kiểm toàn bộ trạm đèn UV và trạm chuột theo `BM-PCS-03/04`	Ghi chính xác giờ phun xong và giờ mở lại bếp lên BM-PCS-07, dặn tổ rửa chén lau lại mặt bàn inox (`AT-04`) và ký giao bảo vệ/trực đêm
QA/HSE giám sát và điều phối	Rà xu hướng côn trùng theo từng bếp và tầng phòng hàng tháng, điều chỉnh lịch tăng cường trước mùa bão hoặc dịp lễ công suất tối đa	Điều tổ phản ứng nhanh S1 (có mặt **≤ 2 giờ** nội thành Đà Nẵng; **≤ 4 giờ** Hội An/Quảng Nam) khi báo thấy gián, chuột hay vết đốt trong phòng VIP
Bếp trưởng / Tổ buồng phòng / Bộ phận kỹ thuật khách sạn	Dọn sạch dầu mỡ đáy bếp, nạo bể tách mỡ định kỳ, cất dụng cụ nấu trước 23h00; giữ thùng carton bóc bỏ hết ngoài sảnh đệm khu nhận hàng sau bếp	Phối hợp tháo đầu giường, mở cửa thăm trần kỹ thuật khi kiểm rệp hoặc chuột; thực hiện khóa phòng trên hệ thống đặt phòng cho cụm 4 phòng kề và tái kiểm ngày 10–14 trên `BM-PCS-06`

MỤC 5 VẬT TƯ ĐẶC THÙ, THIẾT BỊ THẨM MỸ VÀ ĐỊNH MỨC KIỂM SOÁT

5.1. Danh mục thiết bị và hóa chất không mùi F&B

- **Chế phẩm không mùi: Fendona® 10SC** (5 mL/L, cách ly **45–60 phút**) cho chân tường bếp/sảnh; **Icon® 2.5CS** (20–30 mL/L, 40 mL/m^2 cho muỗi/kiến/gián chân tường ngoài; 30 mL/L cho khe gờ rệp giường, cách ly **60 phút**); xử lý gián Mỹ hố ga ngoài bếp dùng **Cypado 25EC** (20 mL/L, 25 mL/m^2) hoặc **Icon 2.5CS** (tránh **Perme UK 50EC** gần bếp gas vì FP 50 °C).
- **Kiểm soát gián & ruồi điểm:** Bả Gel gián Đức bằng súng bơm định lượng từng giọt **2–3 mm** (0,05–0,1 g, dán tem cảnh báo 0 phun đè và đặt cao cách sàn ≥ 30–50 cm khỏi tia xịt rửa bếp); thẻ quét **Topfly 10WG** (20 g / 16 mL nước ấm ~40 °C, **0 phút** cách ly) giấu sau kệ quầy bar.
- **Đèn UV chuẩn F&B:** Chỉ sử dụng đèn bẫy côn trùng **tấm keo dính âm/giấu bóng không phóng điện nổ** đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, lắp cao 1,5–2,0 m, cách quầy sơ chế hở ít nhất 3,0 m và tránh hướng ra cửa kính sảnh.

5.2. 5 điểm nóng hay phát sinh ở khách sạn và resort biển

- **Khu nhận hàng sau bếp và kho thực phẩm:** Khoảng cách giữa pallet với tường từ 50 cm trở lên, sàn từ 15 cm; bóc bỏ hết thùng carton và khay giấy ngay tại sảnh đệm ngoài bếp trước khi xếp đồ vào tủ bảo ôn/bếp.
- **Đáy máy làm đá, tủ mát và hộp điện bếp:** Vùng nhiệt 35–42 °C sinh sản mạnh nhất của gián Đức; vệ sinh vụn thức ăn trước rồi mới chấm Gel, không phun sương lên điểm đặt bả.
- **Bể tách mỡ và quầy bar bia/trái cây:** Nơi ruồi cống và ruồi giấm đẻ trứng; xử lý cọ màng hữu cơ + đậy nắp kín hàng đêm sau ca.
- **Phòng lưu trú tầng vườn và hướng biển:** Lắp lưới chắn muỗi/kiến ba khoang (PCS-12) và bật đèn sảnh vàng 2700–3000K thay ánh sáng trắng thu hút côn trùng.

MỤC 6 TRÌNH TỰ THỰC HIỆN TỪNG BƯỚC VÀ ĐIỂM KIỂM TRA BẮT BUỘC

BƯỚC 1 Họp chốt phạm vi ca đêm 23h00 với trực đêm khách sạn và kiểm tra che chắn bếp F&B — Trách nhiệm: KTV trưởng ca đêm

- Nhận danh sách khu vực bàn giao từ quản lý F&B/trực đêm: kiểm tra toàn bộ thực phẩm tươi sống, gia vị mở nắp, dao thớt, khay buffet, máy pha cà phê và chén đĩa đã được đóng tủ hoặc phủ nilon sạch hoàn toàn.
- Tắt công tắc quạt hút mùi bếp hoặc phối hợp bộ phận kỹ thuật khách sạn tạm cô lập cảm biến khói khu xử lý (nếu dùng phun tồn lưu béc `8002E` áp thấp sát mép tường).

> **Điểm kiểm tra bắt buộc: Nếu bếp vẫn còn khay thực phẩm hở hoặc tổ rửa chén chưa dọn xong sàn, dời giờ thi công sang 00h00 hoặc tách từng khu sạch hoàn chỉnh mới thực hiện.**

BƯỚC 2 Chấm bả Gel gián Đức, thay tấm keo đèn UV và bẫy cơ học Vành đai 3 — Trách nhiệm: KTV hiện trường

- Không phun thuốc nước trực tiếp vào mặt bàn inox hoặc điểm đặt bả; dùng đèn pin soi gầm tủ lạnh, máy rửa chén, hộc hộp điện công tắc để chấm Gel gián kích thước hạt đậu xanh dọc bản lề và khe nhiệt.
- Kiểm tra toàn bộ đèn UV `IL-01..ILn` trong bếp và kho: tháo tấm keo cũ, ghi nhận số lượng từng nhóm côn trùng vào `BM-PCS-04`, lắp tấm keo mới đúng hướng keo quay lên và thay bóng UV khi đủ **12 tháng hoặc 8.000 giờ** vận hành.
- Kiểm tra các bẫy cơ khí/keo chuột Vành 3 đặt ngụy trang dưới chân tủ/kho rượu (giữ nguyên **0 bả độc** bên trong tòa nhà theo `PCS-07`).

BƯỚC 3 Phun tồn lưu mép tường không mùi, xử lý ruồi quầy bar, phòng rác và hố ga ngoài — Trách nhiệm: KTV trưởng ca đêm

- Sử dụng bình phun béc dẹt `8002E` (áp lực 2,5–3,8 bar, cách chân tường 45 cm) phun đường biên **Fendona 10SC** 5 mL/L vào chân tường gầm sâu bếp và hành lang dịch vụ sau nhà; xử lý gián Mỹ tại hố ga kỹ thuật/cống ngầm ngoài bếp bằng **Cypado 25EC** (20 mL/L, 25 mL/m^2) hoặc **Icon 2.5CS** (20–30 mL/L).
- Tại quầy bar và khu pha chế trái cây nhạy cảm ruồi giấm: đặt thẻ bìa quét **Topfly 10WG** ở mặt sau kệ khuất tầm mắt và xử lý sạch phễu thoát sàn quầy bar, tránh làm ướt mặt pha chế đồ uống; khu tập kết rác ngoài trời xử lý ruồi/muỗi theo ĐKLH (**Viper 50EC** 20 mL/L).

BƯỚC 4 **Rà phòng trống, xử lý ngoại vi và bảo vệ hồ cá Koi resort** **Trách nhiệm: KTV ngoại vi và buồng phòng**

- Kiểm tra hộp khóa bả chuột **Storm® 0.005%** Vành đai 1 ngoài bồn cây, lối đi bộ và vách tường rào resort; đặt ẩn sau tán bụi cây tránh tầm mắt khách dạo bộ ban ngày.
- Khi phun ULV diệt muỗi sân vườn vào khung giờ vắng khách (**06h00–08h30** hoặc **16h30–18h30**, gió 1–4 m/s): che kín bạt toàn bộ hồ cá Koi (khoảng đệm ≥ 3,0 m), tắt bơm lọc tràn/sục khí tạm thời, dựng biển báo cách ly 45–60 phút và sau khi sương lắng mới cuốn bạt **từ ngoài vào trong**.

BƯỚC 5 **Chốt giờ cách ly 45–60 phút, dọn sạch xác tồn và ký biên bản BM-PCS-07** **Trách nhiệm: KTV trưởng và trực đêm KS**

- Treo bảng ghi chính xác **GIỜ PHUN XONG** và **GIỜ MỞ LẠI BẾP** tại cửa ra vào bếp (bảo đảm đủ 45–60 phút khô ráo hoàn toàn trước 05h00–05h30 sáng), mở lại thông gió và cảm biến báo khói nếu đã tạm cô lập; thu hồi vỏ chai súc 3 lần bỏ túi CTNH `18 01 01`.
- Bàn giao phiếu `BM-PCS-07` kèm yêu cầu lau lại mặt bàn inox, tay nắm cửa bằng khăn sạch trước khi sơ chế ca sáng (`AT-04`); ghi kiến nghị sửa khe cửa hở > 6 mm hoặc vệ sinh bẫy mỡ nếu phát hiện tồn tại.

MỤC 7 MỐC NGHIỆM THU, XỬ LÝ TÌNH HUỐNG NGOẠI LỆ VÀ CĂN CỨ PHÁP LUẬT

Mốc nghiệm thu bếp và khu lưu trú: Không phát sinh phản ánh mùi hóa chất hoặc dị vật từ côn trùng vào thực phẩm; toàn bộ đèn UV dùng tấm keo không phóng điện nổ đạt khoảng cách ít nhất 3,0 m khỏi đồ ăn hở và duy trì **< 15 con/tuần**; bếp mở lại đúng giờ trước 05h30 sau khi đã hết thời gian cách ly và lau lại bề mặt tiếp xúc (AT-04); tổng điểm kiểm tra định kỳ trên `BM-PCS-08` đạt **≥ 80/100 điểm** (mục tiêu xuất sắc **90–100 điểm**) và thông qua 5 cổng an toàn `AT-01..AT-05`.

Tình huống ngoại lệ thực tế	Nguyên nhân và rủi ro	Hành động chuẩn SONGANHHYG
Khách VIP báo thấy 01 con gián nhỏ hoặc rệp trên giường vào 22h00 khi khách sạn kín phòng 95%	Nguy cơ khiếu nại trên trang đặt phòng hoặc lây lan sang phòng kề cận	Kích hoạt đội phản ứng nhanh S1 có mặt trong **≤ 2 giờ** (nội thành Đà Nẵng; **≤ 4 giờ** Hội An/Quảng Nam): phối hợp lễ tân và bộ phận buồng phòng mời khách đổi sang phòng hạng tương đương sạch đã kiểm, thực hiện khóa phòng trên hệ thống đặt phòng cho đủ 4 phòng lân cận ngay nếu nghi rệp theo `PCS-13` và hẹn tái kiểm ngày 10–14 trên `BM-PCS-06`.
Bếp nấu tiệc muộn đến 01h00 sáng mới dọn xong, rút ngắn thời gian đến 05h00 mở lại bếp sáng	Phun dung dịch lỏng muộn dễ chưa kịp khô hoàn toàn hoặc gây mùi trước giờ nấu ăn sáng	Dừng ngay phun diện rộng bằng bình sương lỏng; chuyển sang phương án xử lý khô không mùi và **0** phút cách ly gồm chấm bả Gel điểm khe tủ, quét thẻ bìa **Topfly 10WG** khuất mắt, thay tấm keo đèn UV và hẹn bù phun tồn lưu mép tường vào đêm kế tiếp từ 23h00.
Resort biển Đà Nẵng bị kiến ba khoang tràn vào hành lang ban công tầng 2–4 trong mùa gió ẩm tháng 9–11	Ánh sáng đèn hành lang trắng thu hút kiến ba khoang gây bỏng rộp da Pederin cho khách du lịch	Áp dụng `PCS-12`: đề xuất bộ phận kỹ thuật khách sạn thay bóng hành lang ánh sáng trắng sang đèn ánh sáng vàng ấm 2700K, phun hàng rào chống đậu bên ngoài bệ ban công lúc sáng sớm không gió và đặt sẵn hướng dẫn sơ cứu vết tiếp xúc bằng nước sạch và xà phòng dịu cho bộ phận buồng phòng.

RÀNG BUỘC PHÁP LÝ VÀ CAM KẾT BẢO MẬT KHÁCH SẠN 5 SAO: Toàn bộ hóa chất sử dụng trong khách sạn và bếp F&B nằm trong danh mục 9 chế phẩm được Bộ Y tế/Cục BVTV cấp số đăng ký đúng đối tượng và phê duyệt nội bộ (`SAH-APR-PCS-01..09`); dịch vụ công bố đủ điều kiện tại Sở Y tế theo **NĐ 91/2016/NĐ-CP** & **NĐ 129/2024/NĐ-CP**; nhân sự làm việc trên mái sảnh/giếng trời cao > 2 m hoặc hố ga sâu mang Thẻ Nhóm 3 còn hiệu lực **24 tháng** theo **NĐ 44/2016/NĐ-CP**; bao bì hóa chất súc 3 lần thu hồi mã 18 01 01 theo **NĐ 45/2022/NĐ-CP**; bảo mật hình ảnh khách lưu trú và thẻ phòng theo **Nghị định 13/2023/NĐ-CP**; quản trị lao động và nghiệm thu áp dụng **Điều 127 BLLĐ 2019** và **Điều 393 BLDS 2015**.

MỤC 8 ĐÀO TẠO, CHỨNG CHỈ NHÂN SỰ VÀ BIỂU MẪU LIÊN KẾT

- **Chứng chỉ nhân sự:** Ca trưởng F&B phải có chứng nhận NIMPE 120 tiết SAH-CRD-07/08 và nắm vững quy định vệ sinh bếp 5 sao; KTV xử lý giếng trời/mái sảnh cao > 2 m hoặc hố ga sâu có Thẻ ATLĐ Nhóm 3 còn hạn **24 tháng** (SAH-CRD-13..17).
- **Biểu mẫu và thẻ trực quan:** BM-PCS-04 · Kiểm đèn UV IL · BM-PCS-06 · Phong tỏa rệp giường · BM-PCS-07 · Bàn giao giờ cách ly · BM-PCS-08 · Phiếu KPI 100đ · JC-PCS-03 · Cấm phun đè lên bả.

- **Quy trình và hồ sơ liên thông:** PCS-08 (Gián bếp) · PCS-10 (Ruồi quầy bar) · PCS-12 (Kiến ba khoang) · PCS-13 (Rệp giường) · Giải pháp Khách sạn và Resort (15).

MỤC 9 LỊCH SỬ PHIÊN BẢN VÀ XÁC NHẬN BAN HÀNH

Phiên bản	Ngày	Người soạn và phê duyệt	Nội dung thay đổi và quy chuẩn áp dụng
v2.0	17/11/2026	Phòng Kỹ thuật Kiểm soát Côn trùng và QA/HSE · Ms. Mỹ Anh duyệt	Ban hành chuẩn 9 mục cho khối Khách sạn 5 sao, Resort và Bếp F&B: ca đêm 23h00–04h00, đèn UV tấm keo không phóng điện nổ cách thực phẩm ≥ 3,0 m (thay bóng 12 tháng / 8.000 giờ), bóc hết thùng carton hàng nhập ngoài sảnh đệm, chuẩn hóa **Cypado 25EC / Icon 2.5CS** cho hố ga gián Mỹ ngoài bếp, bảo vệ hồ cá Koi và đồng bộ KPI BM-PCS-08, NĐ 44/2016 (24 tháng).

Điều hướng cụm quy trình và tài liệu đối chứng: ← PCS-19: Nhà máy Thực phẩm & Kho lạnh · Mục lục 22 SOP · PCS-21: Trường học, Bệnh viện & Văn phòng →
Liên kết vận hành đồng bộ 5 sao: BM-PCS-07 · Giao giờ cách ly · Hồ sơ Giải pháp Khách sạn & Resort · Dịch vụ Vệ sinh Khách sạn chuyên nghiệp →