QUY TRÌNH VẬN HÀNH CHUẨN · LUỒNG CÔNG VIỆC WF-T03 · AN TOÀN THỰC PHẨM, IAQ & MÔI TRƯỜNG

SOP-TVP-14
Phiên bản 3.0

SOP-TVP-14 · VỆ SINH PANTRY, PHÒNG NGHỈ, VỆ SINH XANH ÍT VOC & PHÂN LOẠI RÁC TẠI NGUỒN

Chuẩn hóa tách biệt hoàn toàn bộ dụng cụ ■ XANH LÁ tại khu vực ăn uống, sử dụng tẩy dầu SAH-C02 (pH 8,5–10) và khử khuẩn SAH-C04 Quat đúng ngưỡng ≤ 200 ppm cho bề mặt tiếp xúc thực phẩm, vận hành Vệ sinh Xanh ít bay hơi VOC với lọc HEPA H13 bảo vệ IAQ cùng phân loại rác 4 luồng theo NĐ 45/2022/NĐ-CP và TT 02/2022/TT-BTNMT.

WF-T03 · Pantry & Vệ sinh Xanh | ■ XANH LÁ · SAH-C02 & Quat ≤ 200 ppm | HEPA H13 < 65–70 dBA · Ít VOC bảo vệ IAQ | NĐ 45/2022 & TT 02/2022 · 4 Luồng Rác

MỤC 1 KHUNG KIỂM SOÁT TÀI LIỆU

Mã tài liệu	`SOP-TVP-14 · WF-T03`	**Phiên bản & Hiệu lực**	v3.0 · Hiệu lực từ 19/11/2026
Đơn vị phát 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)	**Khu vực áp dụng**	Quầy Pantry, bếp nhỏ, tủ lạnh – máy cà phê dùng chung, phòng nghỉ nhân viên, trạm phân loại rác tầng & kho tập kết rác
Bộ phận chủ trì	Phòng Kỹ thuật & Chất lượng QA/HSE	**Người phê duyệt**	Đại diện Pháp luật: Ms. Mỹ Anh
Chu kỳ rà soát	Định kỳ 06 tháng/lần hoặc khi cập nhật danh mục hóa chất xanh, quy chuẩn môi trường hoặc phát sinh CAPA	**Kênh hỗ trợ 24/7**	Hotline/Zalo: **0905 751 566** · Email: danangadv@gmail.com
Quy chuẩn & Pháp lý áp dụng	**NĐ 45/2022/NĐ-CP & TT 02/2022/TT-BTNMT** (Phân loại chất thải rắn tại nguồn) · **NĐ 113/2017/NĐ-CP** (SDS 16 mục, GHS) · **`SAH-CHM-08`** (Bộ ■ XANH LÁ, vòi 15 mL, Quat ≤ 200 ppm) · **QCVN 02:2019/BYT** (Giới hạn bụi tiếp xúc nơi làm việc) · **QCVN 18:2021/BXD** (An toàn điện RCD ≤ 30 mA) · **NĐ 44/2016/NĐ-CP · NĐ 13/2023/NĐ-CP · BLLĐ 2019 (Đ.127) · BLDS 2015 (Đ.393)**.		

MỤC 2 MỤC TIÊU AN TOÀN THỰC PHẨM, VỆ SINH XANH VÀ PHÂN LOẠI RÁC VĂN PHÒNG

Khu Pantry và phòng nghỉ là nơi nhân viên pha chế đồ uống, hâm thức ăn và nghỉ trưa trực tiếp; trong điều kiện nồm ẩm và mùa mưa Đà Nẵng (tháng 9–12), thức ăn thừa hay bã cà phê đọng lại vài giờ dễ lên men chua và kéo gián, kiến, ruồi giấm. Quy trình **SOP-TVP-14** tập trung giải quyết bốn mục tiêu then chốt:

- **Ngăn nhiễm chéo tuyệt đối về khu vực ăn uống:** Tách riêng bộ dụng cụ màu ■ XANH LÁ; tuyệt đối không dùng khăn hay xô từ khu vệ sinh (▲ ĐỎ / ● VÀNG) hoặc văn phòng (◆ XANH DƯƠNG) vào Pantry, không đổ nước thải lau sàn vào bồn rửa ly chén.
- **Khử khuẩn đúng ngưỡng an toàn thực phẩm:** Tẩy dầu mỡ bằng kiềm nhẹ `SAH-C02` (pH 8,5–10) và khử khuẩn bề mặt tiếp xúc thức ăn bằng `SAH-C04` Quat đúng mức **≤ 200 ppm** (vượt ngưỡng phải tráng lại nước sạch ngay để không tồn dư hóa chất lên ly tách).
- **Thực hành Vệ sinh Xanh bảo vệ chất lượng không khí trong nhà (IAQ):** Ưu tiên dung dịch phân hủy sinh học ít bay hơi VOC không mùi gắt, máy hút bụi trang bị **HEPA H13** độ ồn thấp (< 65–70 dBA ca hành chính), tiết kiệm nước nhờ khăn microfiber và cắt giảm túi nilon lãng phí.
- **Phân loại 4 luồng rác tại nguồn đúng NĐ 45/2022/NĐ-CP & TT 02/2022/TT-BTNMT:** Thu gom đúng nhóm rác thực phẩm, rác tái chế khô sạch, rác sinh hoạt còn lại và điểm gom riêng chất thải nguy hại văn phòng, buộc nút tai thỏ an toàn chống vật sắc nhọn.

MỤC 3 PHẠM VI ÁP DỤNG THEO QUY MÔ VÀ NHỮNG VIỆC NGHIÊM CẤM TẠI PANTRY

Phân hạng công trình	Tần suất Pantry, phòng nghỉ & thu gom rác	Ghi nhận hồ sơ & kiểm tra định lượng
Điểm nhỏ (1–2 NV) Văn phòng đại diện, phòng giao dịch, công ty công nghệ vừa & nhỏ	Vệ sinh Pantry đầu ca sáng và cuối ca tối bằng bộ ■ XANH LÁ; thu rác hữu cơ cuối mỗi ngày không để qua đêm; tách riêng thùng rác tái chế khô và hộp gom pin/bóng đèn hỏng tại kho.	Dán nhãn `BM-TVP-03` đủ 6 trường trên bình Pantry; chụp góc Pantry & trạm rác gửi Zalo trong ≤ 30 phút cuối ca (không chụp dính đồ cá nhân/mặt người theo NĐ 13/2023/NĐ-CP); đồng thuận 12 giờ (Đ.393 BLDS 2015).

Phân hạng công trình	Tần suất Pantry, phòng nghỉ & thu gom rác	Ghi nhận hồ sơ & kiểm tra định lượng
Điểm lớn (≥ 3–5 NV) Tòa nhà văn phòng, Ngân hàng, trụ sở tập đoàn nhiều tầng	Tạp vụ thường trực dọn Pantry 3 khung trong ngày (giữa sáng 09:45–10:15, sau nghỉ trưa 13:15–14:15, cuối chiều 15:45–16:30); đổ rác thực phẩm ngay sau 14:00; tổng dọn tủ lạnh chiều thứ Sáu có thông báo trước.	Kiểm nồng độ Quat ≤ 200 ppm bằng que thử định kỳ; Tổ trưởng kiểm chéo mỗi ngày; QA/HSE đo **ATP 100 cm² (≤ 100 RLU)** trên mặt bàn chuẩn bị đồ ăn, tay nắm tủ lạnh, lò vi sóng và vòi máy cà phê trên `BM-TVP-05`.

CÁC HÀNH VI NGHIÊM CẤM TẠI PANTRY, PHÒNG NGHỈ & THU GOM RÁC: (1) **Cấm dùng khăn** ▲ ĐỎ / ● VÀNG / ◆ XANH DƯƠNG **tại khu Pantry** hoặc giặt đầu lau sàn trong bồn rửa ly tách. (2) **Cấm tự ý tháo mở nắp bo mạch đốt nóng hay bộ ép áp suất máy pha cà phê**, và cấm dùng nước xịt trực tiếp vào bảng điện tử lò vi sóng/tủ lạnh. (3) **Cấm vượt ngưỡng Quat 200 ppm mà không tráng lại nước sạch** trên bề mặt chuẩn bị thực phẩm; cấm xịt chất tạo mùi nồng gắt nhiều VOC trong phòng nghỉ kín. (4) **Cấm tự ý vứt bỏ hộp đồ ăn trong tủ lạnh ngày thứ Sáu nếu HCNS/Lễ tân chưa thông báo trước 24 giờ**; **Cấm dùng tay trần hoặc chân nén ép túi rác** tránh kim tiêm, dao lam, mảnh thủy tinh vỡ.

PHẠM VI DỊCH VỤ · TẠP VỤ PANTRY, KHỬ KHUẨN, DIỆT CÔN TRÙNG & RON EPOXY CHỐNG THẤM

Phân tách việc tạp vụ hằng ngày và kỹ thuật chuyên sâu

Quy trình **SOP-TVP-14** bảo đảm đội ngũ dịch vụ tạp vụ văn phòng giữ sạch Pantry và thu gom rác mỗi ngày cùng nhân sự cung cấp nhân viên vệ sinh thường trực vận hành đúng chuẩn xanh ít VOC. Khi khu vực bồn rửa Pantry bị ố đen thấm nước lâu năm hoặc văn phòng cần xử lý tổng thể định kỳ, đội kỹ thuật chuyên ngành sẽ phối hợp thi công ron gạch Epoxy chống thấm tại Đà Nẵng, dịch vụ phun thuốc khử trùng diệt khuẩn và kiểm soát côn trùng an toàn theo bảng giá dịch vụ diệt côn trùng văn phòng.

Tạp vụ Văn phòng Pantry Xanh → | **Cung cấp Nhân viên Vệ sinh →** | **Thi công Ron Gạch Epoxy Pantry →** | **Phun Thuốc Khử trùng Diệt khuẩn →** | **Dịch vụ Diệt Côn trùng Tòa nhà →**

MỤC 4 PHÂN VAI VÀ TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN

Đầu việc vận hành Pantry, Xanh & Rác thải	Phòng QA/HSE	Tổ trưởng / Giám sát	Nhân viên Tạp vụ	HCNS Khách hàng / BQL
Duyệt danh mục hóa chất ít VOC (SDS 16 mục), cấp bộ ■ XANH LÁ & que thử Quat	Thẩm định & cấp chuẩn	Cấp phát & kiểm nhãn	Sử dụng đúng vòi 15 mL	Phối hợp vị trí kho
Vệ sinh bồn rửa, bàn ăn, tủ lạnh, lò vi sóng & khay ngoài máy cà phê	Đo ATP 100 cm²	Kiểm chéo ca trưa/chiều	Trực tiếp thực hiện	Báo trước 24h dọn tủ lạnh
Vận hành máy hút bụi HEPA H13 ít ồn tại phòng nghỉ & kiểm tra IAQ	Kiểm lọc H13 & RCD	Kiểm dây điện & độ ồn	Hút bụi giờ phù hợp	Thông báo giờ nghỉ trưa
Phân loại rác 4 nhóm NĐ 45/2022, buộc nút tai thỏ & chuyển điểm tập kết	Kiểm định tuân thủ	Đối soát khối lượng/tầng	Thu gom đúng 4 luồng	Bố trí kho gom & thu CTNH

MỤC 5 HÓA CHẤT ■ XANH LÁ, TIÊU CHUẨN VỆ SINH XANH VÀ 4 LUỒNG RÁC TẠI NGUỒN

5.1. Hóa chất chuyên dụng & Chương trình Vệ sinh Xanh bảo vệ IAQ

- **Bộ dụng cụ** ■ XANH LÁ **:** Khăn microfiber gấp 8 mặt (thay giẻ sạch sau mỗi khu vực, giặt nhiệt ≥ 60 °C), miếng cọ mềm không làm xước Inox, bình xịt dán nhãn `BM-TVP-03` đủ 6 trường GHS, xô xanh lá riêng.
- **Định mức vòi nhấn 15 mL trên can 5L (NĐ 113/2017/NĐ-CP, có SDS 16 mục):** `SAH-C01` trung tính ít VOC (**3–4 nhấn = 45–60 mL / 5L, tức 9–12 mL/L**) cho bàn ăn và tủ gỗ phòng nghỉ; `SAH-C02` tẩy dầu kiềm nhẹ (**pH 8,5–10**, pha **6–8 nhấn = 90–120 mL / 5L, tức 18–24 mL/L** khi tẩy mỡ lò vi sóng/bồn rửa, tráng nước sạch sau tẩy); `SAH-C04` Quat hai ngưỡng: **≤ 200 ppm** cho mặt tiếp xúc thực phẩm (vượt 200 ppm bắt buộc tráng lại nước sạch) và **0,1–0,3% / 400–800 ppm** (lưu ẩm 3–5 phút) cho tay nắm cửa phòng nghỉ, công tắc ngoài.
- **Tiêu chí Vệ sinh Xanh văn phòng:** Hóa chất phân hủy sinh học ít bay hơi VOC không mùi gắt, lọc bụi mịn **HEPA H13** (tuân thủ QCVN 02:2019/BYT), độ ồn máy < 65–70 dBA, dùng microfiber tiết kiệm nước và hạn chế túi nilon kép ở thùng rác khô.

5.2. Phân loại chất thải rắn 4 nhóm (NĐ 45/2022/NĐ-CP & TT 02/2022/TT-BTNMT)

Luồng rác tại nguồn	Thành phần đặc trưng	Yêu cầu túi & xử lý
1. Rác thực phẩm / hữu cơ	Thức ăn thừa, bã trà/cà phê, vỏ trái cây, hoa héo	Chắt ráo nước trước khi bỏ; thu dọn sau trưa và cuối ca.
2. Rác tái chế khô sạch	Giấy văn phòng, bìa carton gấp gọn, chai PET, lon nhôm ráo nước	Để ráo khô, không lồng túi thừa; thu về kho tái chế.
3. Rác sinh hoạt còn lại	Ly giấy tráng nhựa, hộp xốp dính dầu, khăn giấy đã dùng	Thu gom riêng, buộc nút tai thỏ khi đầy 2/3–3/4 túi.
4. Chất thải nguy hại VP	Pin tiểu, bóng đèn cháy, hộp mực in, bình xịt rỗng áp suất	Đặt tại hộp/tủ riêng có nhãn cảnh báo, bàn giao BQL.

An toàn thu gom: Mang găng Nitrile dày; kiểm tra bằng mắt trước khi nhấc túi; tuyệt đối không dùng tay nén rác.

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

BƯỚC 1 **Chuẩn bị bộ ■ XANH LÁ, kiểm nồng độ Quat ≤ 200 ppm & an toàn thiết bị** — **Trách nhiệm: Nhân viên Tạp vụ**

- Mang giày chống trượt, găng tay Nitrile sạch dành riêng khu thực phẩm; chuẩn bị đầy đủ khăn microfiber ■ XANH LÁ gấp 8 mặt và bình xịt nhãn 6 trường BM-TVP-03.
- Pha dung dịch tẩy dầu nhẹ SAH-C02 (pH 8,5–10) bằng vòi nhấn 15 mL đúng ngưỡng (18–24 mL/L cho vết dầu dày hoặc 9–12 mL/L trung tính SAH-C01 lau bàn ăn).
- Pha hoặc kiểm tra bình SAH-C04 Quat bằng que thử nồng độ, bảo đảm bình dùng trên mặt bàn pha chế đồ uống nằm đúng mức **≤ 200 ppm**. Nếu kết quả thử vượt 200 ppm, pha loãng lại ngay hoặc áp dụng quy trình tráng nước sạch sau khi lau khử khuẩn.

Điểm kiểm tra bắt buộc: Tuyệt đối không đưa bất kỳ khăn hay xô màu ▲ ĐỎ, ● VÀNG, ◆ XANH DƯƠNG vào trong Pantry; bình xịt Quat thực phẩm bắt buộc xác nhận ≤ 200 ppm trước khi lau.

BƯỚC 2 **Vệ sinh bồn rửa, lò vi sóng, máy pha cà phê và tủ lạnh dùng chung** — **Trách nhiệm: Nhân viên Tạp vụ**

- **Bồn rửa & mặt bếp chuẩn bị đồ ăn:** Vớt sạch cặn bã ở rọ lọc rác bồn rửa bỏ vào túi hữu cơ; xịt SAH-C02 đánh sạch vệt dầu quanh thành chậu Inox và mặt đá quanh vòi nước, tráng lại bằng nước sạch rồi lau khô. Khử khuẩn mặt bàn chuẩn bị thức ăn bằng khăn ■ XANH LÁ thấm SAH-C04 Quat ≤ 200 ppm để khô tự nhiên (nếu nồng độ cao hơn 200 ppm phải lau tráng lại nước sạch sau 3–5 phút).
- **Lò vi sóng & máy pha cà phê:** Rút hoặc tắt nguồn lò vi sóng trước khi tháo đĩa quay mang ra bồn rửa sạch bằng nước rửa chén/SAH-C02 loãng; lau sạch vết thức ăn bắn bên trong khoang lò bằng khăn ẩm vắt kiệt. Với máy pha cà phê văn phòng, chỉ tháo đổ rửa khay hứng nước/khay bã cà phê và lau nhẹ vỏ máy bên ngoài; **CẤM tự ý mở nắp bo mạch đốt nóng hay bộ ép áp suất**.
- **Tủ lạnh dùng chung:** Lau sạch tay nắm cửa và gioăng cao su viền cánh tủ hằng ngày; rã đông nhẹ và kiểm tra thu gom đồ quá hạn vào cuối chiều Thứ Sáu theo đúng quy định **chỉ bỏ thực phẩm sau khi HCNS/Lễ tân thông báo trước 24 giờ**, sau đó lau sạch từng khay kính bằng dung dịch trung tính không mùi.

Điểm kiểm tra bắt buộc: Không tự ý bỏ hộp đựng hoặc thức ăn trong tủ lạnh khi chưa có thông báo trước 24 giờ; rọ lọc rác bồn rửa phải sạch hoàn toàn không còn cặn trà/cà phê.

BƯỚC 3 **Thực hành Vệ sinh Xanh tại phòng nghỉ và bảo vệ chất lượng không khí IAQ** **Trách nhiệm: Nhân viên Tạp vụ**

- **Hút bụi ít ồn bảo vệ không khí phòng nghỉ:** Chạy máy hút bụi gắn màng lọc **HEPA H13** cắm qua **RCD ≤ 30 mA** ở chế độ êm (< 65–70 dBA) vào khung ngoài giờ nghỉ trưa để gom bụi mịn và vụn bánh trên sàn/ghế nỉ phòng nghỉ (giảm tối đa bụi phát tán theo QCVN 02:2019/BYT).
- **Lau bề mặt bằng hóa chất ít VOC:** Dùng dung dịch sinh học trung tính không hương liệu hóa học nồng gắt thấm lên khăn microfiber gấp 8 mặt (lượng ẩm vừa đủ, tiết kiệm nước), lau theo thứ tự từ mặt tủ, bàn ăn, tay vịn ghế rồi đến sàn phòng nghỉ. Khử khuẩn tay nắm cửa phòng nghỉ, công tắc điện bằng SAH-C04 (400–800 ppm, lưu ẩm 3–5 phút, xịt lên khăn).
- **Bảo vệ thông gió IAQ:** Đảm bảo cửa gió cấp/hồi điều hòa thông thoáng, không đặt thùng rác sát miệng gió hồi gây cuốn mùi vào hệ thống điều hòa tầng.

Điểm kiểm tra bắt buộc: Đạt chuẩn Vệ sinh Xanh không mùi hóa chất hắc nồng (ít VOC), độ ồn hút bụi giờ làm việc < 65–70 dBA và không xịt tinh dầu hóa học che mùi.

BƯỚC 4 **Phân loại rác 4 luồng theo NĐ 45/2022 và buộc nút tai thỏ an toàn** **Trách nhiệm: Nhân viên Tạp vụ**

- **Kiểm tra và phân tách tại nguồn theo NĐ 45/2022/NĐ-CP & TT 02/2022/TT-BTNMT:** Tại từng cụm thùng rác Pantry và sảnh tầng, kiểm tra bằng mắt loại bỏ chai nhựa hoặc ly còn chứa nước đổ vào bồn trước khi đặt vào luồng rác tái chế khô sạch. Rác thực phẩm hữu cơ bọc gọn không để rỉ nước xuống đáy thùng.
- **Thay túi tiết kiệm và buộc nút tai thỏ:** Chỉ thay túi lót khi túi đạt khoảng 2/3–3/4 dung tích (với thùng tái chế khô sạch, đổ gom vào bao lớn thu hồi và tái sử dụng túi lót sạch nếu chưa bẩn để giảm rác nhựa). Kéo hai mép hoặc góc túi rác lên trên, xoắn gọn và **buộc nút tai thỏ** chắc chắn, giữ khoảng hở phía trên tránh tay chạm miệng rác bên trong.
- **Cấm nén rác & xử lý chất thải nguy hại văn phòng: CẤM dùng tay trần hoặc chân ấn nén rác xuống đáy thùng** phòng kim tiêm, mảnh thủy tinh hay dao rọc giấy sắc nhọn. Pin thải, bóng đèn hỏng, hộp mực in bỏ vào hộp thu gom chất thải nguy hại riêng bàn giao cho BQL/đơn vị thu gom có phép; lau sạch vành nắp thùng rác Pantry mỗi ngày tránh mùi nồm ẩm thu hút gián kiến.

Điểm kiểm tra bắt buộc: Túi rác thực phẩm được chuyển hết khỏi Pantry trước khi tan ca chiều (không lưu qua đêm); 4 luồng rác phân tách đúng nhãn và nút tai thỏ buộc kín không rò nước bẩn dọc hành lang.

MỤC 7 TIÊU CHUẨN NGHIỆM THU, ĐO KIỂM VÀ XỬ LÝ TÌNH HUỐNG NGOẠI LỆ

Nghiệm thu hiện trường: Thực hiện kiểm tra mùi thực địa khi mở cửa Pantry và thùng rác (không mùi chua rác hữu cơ, không mùi dầu khét hay mùi tẩy nồng); quẹt khăn giấy trắng quanh vành bồn rửa, tay nắm tủ lạnh và mặt bàn ăn. Tại Điểm lớn, QA/HSE đo **ATP vùng 10 × 10 cm = 100 cm² (≤ 100 RLU)** và kiểm tra ngẫu nhiên nồng độ Quat bằng que thử (≤ 200 ppm cho mặt tiếp xúc thực phẩm); các hạng mục làm cao > 2 m (tủ bếp trên cao) mở `SAH-FRM-04` theo NĐ 44/2016/NĐ-CP.

Tình huống ngoại lệ thực tế	Nguyên nhân & rủi ro	Hành động chuẩn SONGANHHYG
Phát hiện mảnh ly thủy tinh vỡ hoặc kim nhọn lẫn trong thùng rác Pantry	Nguy cơ đứt tay hoặc phơi nhiễm vật sắc nhọn cho tạp vụ và người thu gom	Ngừng nhấc túi thường; mang găng dày, dùng kẹp gắp và ki hốt thu gom bọc nhiều lớp giấy báo/hộp cứng, dán nhãn cảnh báo *"Vật sắc nhọn / Mảnh thủy tinh"* bàn giao BQL theo quy định riêng, không nén chung túi sinh hoạt.
Nồm ẩm Đà Nẵng khiến ruồi giấm, gián xuất hiện quanh ống thoát bồn rửa Pantry	Mỡ thừa đóng cặn đường ống, ron gạch hở ngấm nước sinh ổ vi sinh	Vệ sinh rọ lọc, dội nước ấm xà phòng trung tính (cấm đổ acid pH 1–3 hoặc trộn Javen + Acid), lau khô xung quanh bồn cuối ca; đề xuất BQL đặt lịch thi công ron Epoxy chống thấm và kiểm soát côn trùng định kỳ.
Pha nhầm nồng độ Quat vượt 200 ppm trên mặt quầy chuẩn bị đồ uống	Nguy cơ tồn dư hóa chất bám vào cốc chén, thực phẩm của nhân viên	Lau tráng lại ngay toàn bộ mặt bàn bằng khăn ■ XANH LÁ sạch thấm nước máy sạch ít nhất 2 lượt rồi lau khô, sau đó kiểm tra lại nồng độ bình xịt trên BM-TVP-03.
Nhân viên khách hàng đổ lẫn thức ăn có nước vào thùng rác giấy tái chế	Làm ướt bẩn toàn bộ lô giấy tái chế, phát sinh mùi hôi trong văn phòng	Đeo găng Nitrile nhấc riêng phần giấy sạch khô, chuyển phần giấy dính bẩn thực phẩm sang luồng rác sinh hoạt còn lại, lau rửa và hong khô thùng tái chế trước khi lót lại.

QUY ĐỊNH AN TOÀN VÀ PHÁP LÝ BẮT BUỘC: Tuân thủ nghiêm ngặt **NĐ 45/2022/NĐ-CP** & **TT 02/2022/TT-BTNMT** về phân loại chất thải tại nguồn; **NĐ 113/2017/NĐ-CP** (đủ SDS 16 mục và nhãn GHS 6 trường cho SAH-C02, SAH-C04); **QCVN 02:2019/BYT** & **QCVN 18:2021/BXD** (lọc HEPA H13 và RCD ≤ 30 mA); **NĐ 44/2016/NĐ-CP**; **NĐ 13/2023/NĐ-CP**; **BLDS 2015 Đ.393** và **BLLĐ 2019 Đ.127** (bảo vệ quyền lợi người lao động).

MỤC 8 ĐÀO TẠO, SÁT HẠCH VÀ DANH MỤC BIỂU MẪU LIÊN KẾT

- **Yêu cầu đào tạo & sát hạch:** Nhân viên trực Pantry phải hoàn tất kèm cặp 03 ca theo SOP-TVP-08: phân biệt đúng bộ ■ XANH LÁ, bấm vòi 15 mL pha đúng SAH-C02 và kiểm Quat ≤ 200 ppm, phân tách chính xác 4 luồng rác NĐ 45/2022, buộc nút tai thỏ và tuân thủ quy tắc thông báo 24 giờ khi dọn tủ lạnh thứ Sáu.
- **Biểu mẫu & thẻ trực quan liên kết:** BM-TVP-03 · Nhãn Bình Thứ Cấp 6 Trường & Nhật ký Vòi 15 mL · BM-TVP-05 · Phiếu Nghiệm thu 3 Tầng & KPI 100đ · SAH-FRM-04 · Giấy phép làm cao (> 2 m).
- **Quy trình nội bộ liên thông:** SOP-TVP-04 (An toàn Hóa chất & 8 mặt khăn) · SOP-TVP-05 (Tạp vụ Thường trực) · ICS-15 (Thi công Ron Epoxy Pantry).

MỤC 9 LỊCH SỬ PHIÊN BẢN VÀ QUY CHUẨN KỸ THUẬT ÁP DỤNG

Phiên bản	Ngày	Người soạn / Duyệt	Nội dung thay đổi & quy chuẩn áp dụng
v3.0	19/11/2026	Phòng QA/HSE · Ms. Mỹ Anh duyệt	Ban hành quy trình chuyên sâu **SOP-TVP-14** (WF-T03): chuẩn hóa bộ dụng cụ ■ XANH LÁ khu Pantry, tẩy dầu SAH-C02 (pH 8,5–10), khử khuẩn thực phẩm SAH-C04 Quat ≤ 200 ppm, quy tắc bảo dưỡng tủ lạnh/máy cà phê, Vệ sinh Xanh ít VOC + HEPA H13 bảo vệ IAQ và phân loại rác 4 luồng theo NĐ 45/2022/NĐ-CP & TT 02/2022/TT-BTNMT.

Điều hướng cụm quy trình & tài liệu đối chứng: ← SOP-TVP-13: Sảnh, Thảm 3 tầng & Cầu thang · Mục lục SOP Tạp vụ · SOP-TVP-15: Thảm, Ghế & Hút nước Khẩn cấp →
Biểu mẫu & quy trình liên thông: BM-TVP-03 · Nhãn Bình Thứ Cấp 6 Trường · BM-TVP-05 · Kiểm 3 Tầng & ATP 100 cm² · SOP-TVP-04 · An toàn Hóa chất & 8 Mặt · SOP-TVP-05 · Tạp vụ Thường trực Trong giờ · ICS-15 · Thi công Ron Gạch Epoxy Pantry