VIVANTA
PEST CONTROL

Kiểm soát dịch hại cho môi trường kinh doanh

Kiểm soát rủi ro. Bảo toàn vận hành.

NHÀ MÁY / KHO VẬN / F&B / CƠ SỞ THƯƠNG MẠI

Kiểm soát có cơ sở.
Theo dõi được kết quả.

Vivanta xây dựng chương trình kiểm soát dịch hại theo hiện trạng cơ sở và yêu cầu vận hành. Khảo sát nguyên nhân, can thiệp phù hợp và giám sát định kỳ tạo thành một chương trình thống nhất.

Bảo vệ sản phẩm và môi trường phục vụ

Ưu tiên điểm xâm nhập, nguồn phát sinh và khu vực nhạy cảm với nguyên liệu, hàng hóa, khách hàng.

Phối hợp với hoạt động của cơ sở

Thống nhất lịch tiếp cận, biện pháp bảo vệ và điều kiện bàn giao để hạn chế ảnh hưởng vận hành.

Có căn cứ đánh giá dịch vụ

Ghi nhận phát hiện, biện pháp đã thực hiện và việc cần khắc phục sau mỗi kỳ kiểm tra.



Hình ảnh minh họa

Một chương trình phù hợp với từng loại hình cơ sở



Thực phẩm & bếp trung tâm

Theo luồng nguyên liệu, chế biến, đóng gói và chất thải. Chú trọng khu vực nhạy cảm và hồ sơ phối hợp với QA.



Nhà máy & kho vận

Theo chu vi, cửa giao nhận và khu lưu kho. Phản ánh điều kiện bảo quản, lịch xuất nhập hàng và đường xâm nhập.



Nhà hàng & cơ sở thương mại

Theo khu phục vụ khách, bếp và hậu cần. Tổ chức dịch vụ phù hợp giờ hoạt động và yêu cầu vệ sinh của từng địa điểm.

Hình ảnh môi trường minh họa

Từ đường xâm nhập đến khu vực trọng yếu

Phân vùng rủi ro giúp xác định vị trí giám sát và ưu tiên can thiệp.

SƠ ĐỒ CƠ SỞ MINH HỌA



Vị trí và số lượng điểm kiểm soát được xác định sau khảo sát.

1 Chu vi & cửa ra vào

Rà soát khe hở, cửa giao nhận và điều kiện thu hút từ bên ngoài.

2 Kho & hàng hóa

Theo dõi dấu hiệu quanh nguyên liệu, bao bì và hàng lưu kho.

3 Khu vực nhạy cảm

Chọn phương pháp và lịch tiếp cận phù hợp yêu cầu sản xuất.

4 Khu ẩm & chất thải

Kết hợp xử lý, vệ sinh và khắc phục nguồn phát sinh.

Biện pháp theo đối tượng. Chương trình theo cơ sở.



Chuột

Giám sát đường xâm nhập, nơi trú ẩn và dấu hiệu hoạt động.



Gián & kiến

Kiểm tra khe kẽ, khu ẩm và các điểm có nguồn thức ăn.



Ruồi & côn trùng bay

Đánh giá nguồn phát sinh, cửa ra vào và khu tập kết rác.



Muỗi

Khảo sát nước đọng và điều kiện phát sinh quanh cơ sở.



Mối

Đánh giá dấu hiệu và vùng nguy cơ theo kết cấu công trình.



Dịch hại kho

Nhận diện đối tượng, truy nguồn tại nguyên liệu và hàng lưu kho.

Tư vấn và thiết kế giải pháp trên nền tảng đào tạo chuyên ngành

CHỨNG NHẬN NGHIỆP VỤ

Phòng chống côn trùng

Chuyên viên tư vấn và thiết kế giải pháp có chứng nhận bồi dưỡng nghiệp vụ, kỹ năng phòng chống côn trùng tại Viện Sốt rét – Ký sinh trùng – Côn trùng Trung ương.

ĐÀO TẠO CHUYÊN SÂU NĂM 2024

6 chuyên đề chuyên môn

- Kiểm soát dịch hại
- Hóa chất
- Xông hơi khử trùng
- Xử lý chuột
- Xử lý mối
- Thiết bị ULV

Thông tin rõ để QA và quản lý cơ sở theo dõi

Phát hiện tại hiện trường được gắn với vị trí, biện pháp xử lý và trách nhiệm khắc phục.

MẪU THEO DÕI KHẮC PHỤC

Điểm KS-01 / Khu giao nhận

Nội dung	Ghi nhận minh họa
Phát hiện	Khe hở tại chân cửa giao nhận
Xử lý / kiến nghị	Kiểm tra điểm giám sát; đề nghị bịt kín khe hở
Phối hợp	Vivanta kiểm tra lại; cơ sở thực hiện sửa chữa
Trạng thái	Chờ xác nhận khắc phục

Biểu mẫu và dữ liệu minh họa, không phải hồ sơ khách hàng.

Sơ đồ điểm kiểm soát

Mã điểm, khu vực và vị trí giám sát để truy xuất phát hiện.

Biên bản mỗi kỳ dịch vụ

Ghi nhận tình trạng, phương pháp đã thực hiện và kiến nghị.

Theo dõi & điều chỉnh

Đối chiếu việc khắc phục, điểm tái diễn và thay đổi giữa các kỳ.

Phối hợp chặt chẽ với sản xuất và vận hành

Thống nhất điều kiện làm việc trước khi triển khai, duy trì hồ sơ trong suốt quá trình dịch vụ.

01

TRƯỚC DỊCH VỤ

Đánh giá và chuẩn bị

Thống nhất khu vực, lịch tiếp cận, biện pháp bảo vệ nguyên liệu và sản phẩm.

Cơ sở cung cấp yêu cầu vệ sinh, an toàn và các giới hạn vận hành.

02

TẠI HIỆN TRƯỜNG

Can thiệp phù hợp

Lựa chọn phương pháp theo đối tượng và điều kiện cơ sở. Quản lý bảo hộ, chế phẩm và hồ sơ sử dụng.

Vivanta ghi nhận công việc, tình trạng phát hiện và điểm cần phối hợp.

03

SAU DỊCH VỤ

Kiểm tra và theo dõi

Bàn giao kết quả, đề xuất khắc phục và xác định phần việc của mỗi bên.

Cùng theo dõi điểm bất thường, vệ sinh, sửa chữa và kiểm tra lại.

Từ khảo sát hiện trạng đến chương trình kiểm soát

01 **Khảo sát cơ sở**

Ghi nhận lịch sử dịch hại, khu vực ưu tiên và yêu cầu của QA, vận hành.

02 **Thiết kế chương trình**

Đề xuất phương pháp, điểm giám sát, tần suất dịch vụ và cơ chế phối hợp.

03 **Thống nhất triển khai**

Chốt phạm vi, hồ sơ bàn giao, chi phí và trách nhiệm trước khi thực hiện.

CƠ SỞ XEM XÉT HỢP TÁC

Đề xuất rõ phạm vi và chi phí

Chi phí gắn với khu vực kiểm soát, mức độ rủi ro, tần suất và điều kiện triển khai.

Bộ hồ sơ, kỳ báo cáo và cơ chế xử lý phát sinh được thống nhất theo từng chương trình.

Mùi hương phù hợp với từng không gian

Tư vấn lựa chọn hương, thiết bị khuếch tán và lịch vận hành theo đặc điểm sử dụng, thông gió và người sử dụng không gian.



Thiết bị và bao bì minh họa. Cấu hình lựa chọn sau khảo sát.

KHÔNG GIAN & NHÓM HƯƠNG THAM KHẢO

Sảnh đón tiếp, văn phòng

Trà trắng, hương xanh: sắc thái nhẹ, thanh thoát.

Khách sạn, showroom, spa

Gỗ nhẹ, hoa dịu: sắc thái ấm và tinh tế.

Nhà hàng, quán cà phê

Cam chanh, trà: cân nhắc ở khu đón khách, tránh lấn át hương vị món ăn.

Khảo sát và thử hương trước khi thống nhất thiết bị, vị trí và lịch vận hành.

Trường mầm non: ưu tiên xử lý nguồn mùi và thông gió; không đề xuất khuếch tán hương tại khu vực trẻ sinh hoạt.

VIVANTA
PEST CONTROL

Khởi đầu bằng khảo sát cơ sở.

Trao đổi với Vivanta về hiện trạng dịch hại và yêu cầu vận hành để xác định phạm vi kiểm soát phù hợp.

0944 559 550

sales@vivanta.vn

THÔNG TIN CHUẨN BỊ

Loại hình và địa điểm cơ sở
Diện tích, khu vực cần ưu tiên
Tình trạng dịch hại hiện tại

PHÁP NHÂN TRIỂN KHAI

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ VIVANTA VIỆT NAM

MST: 0315603474
Số 1, Đường Cộng Hòa 3,
Phường Phú Thọ Hòa, TP.HCM

service@vivanta.vn