

桂林香格里拉大酒店

酒店安全保障措施情况指南

桂林香格里拉大酒店安全措施

1. 位置及环境

桂林香格里拉大酒店坐落于风景如画的漓江之滨，酒店邻近旅游景区距离国际两江机场约33公里。本地救援设施在必要时可及时提供支持。

2. 客人安全及安保

桂林香格里拉大酒店确保每位客人的安全。

3. 消防及生命安全

桂林香格里拉大酒店配备了全面的消防生命安全系统，包括火灾自动探测和报警系统、消防灭火系统和应急响应联动程序。

火灾自动探测和报警系统由可寻址的烟雾探测器和安装在客房并覆盖整个酒店的监控设备组成，可直接连接到桂林市消防指挥中心。消防指挥中心员工将针对任一报警装置的激活立即作为响应。消防灭火系统的安装覆盖整个酒店，包括自动喷淋装置、消防栓和消防卷盘。这些系统经消防部门批准，并由酒店消防生命安全经理按计划定期测试。

桂林香格里拉大酒店制定了全面的应急预案，其中包括应急响应小组（ERT）和危机管理程序。ERT成员全部通过消防应急响应程序、急救护理和事故处理的培训，全天24小时待命。酒店按照已核定计划定期进行消防演习。此外，酒店每年进行两次全员疏散演习，所有同事参与其中。

4. 安保安全

桂林香格里拉大酒店拥有训练有素且经验丰富的安保团队，并与当地公安、消防等政府部门保持良好关系。酒店监控室配备24小时覆盖全楼的监控系统、手动报警系统、门磁控制系统，给予了保安工作充分的支持和保障。

所有安保人员针对重要及紧急情况所采取的措施都执行集团统一标准。



5. 水源

所有酒店供水经过过滤、消毒和处理后储存于定期清洗蓄水池。蓄水池的水经过最后阶段的紫外线消毒处理后分布在整个酒店。用水符合世界卫生组织饮用水标准。酒店在任何时候都全天饮用水供应。

6. 食品安全

桂林香格里拉大酒店主张国际认证的食品卫生和环境卫生标准。2001年集团引进了香格里拉食品安全管理体系（SFSMS）确保集团内所有酒店的食品卫生标准保证在最高级别。SFSMS的建立事基于食品制造业经常用到的危害分析与关键控制点（HACCP）方针。从供应链到选材再到将食品服务给客人，每一个关于食品加工的步骤都可以追溯到。酒店有食品健康安全经理来保证食品安全标准的实时监控，为了检验SFSMS方针的履行和保持，桂林香格里拉大酒店每年都会进行食品卫生安全审计。

7. 燃料及能源

在发生偶然的电力供应中断时，酒店的应急发电机将自动运作，以确保所有消防和生命安全基本设备的继续运转。

8. 电力

酒店提供24小时电力供应，客房提供220伏50赫兹的电源。

9. 泳池安全

泳池开放时间段内，均有训练有素的救生员始终值守。

