

香格里拉酒店集团

酒店安全情况说明书

酒店安全信息: (深圳香格里拉大酒店)

1.地理位置信息

深圳香格里拉大酒店坐落于罗湖商业区，距离香港边境、罗湖火车站和罗湖地铁总站仅有 5 分钟路程，离宝安国际机场约 45 公里。由于酒店的地理位置较好，如遇紧急情况可及时得到处理。

2.客人安全及保障

香格里拉酒店集团致力于保证每位客人的安全。

3.消防生命安全

深圳香格里拉大酒店配备包含自动火灾探测和报警系统，消防保护系统与应急响应步骤在内的综合消防生命安全系统。

自动火灾探测和报警系统包含可追溯地址的烟感探测器和监测设备。它们被安装在所有客房并遍布整个酒店，且被连接到位于消防指挥中心的火警控制面板的。消防指挥中心的工作人员将立即响应任何设备的报警。消防保护系统包括遍布酒店的自动喷淋系统、消防栓和消防水喉。这些系统均由消防部门审批，并由消防及生命安全经理依据获批方案进行定期测试。

酒店已建立综合应急预案，其中包括应急响应小组（ERT）和应急管理程序。应急小组是由值班经理领导并由酒店的保安和工程人员组成，24小时待命。所有应急响应小组成员均在灭火程序、急救及事故处理方面受到全面培训。频繁的消防演习亦遵照获批流程进行。此外，酒店每年均会进行两次全员参与的全面疏散演习。

4.保安

酒店拥有自己训练有素、经验丰富的保安团队，并与当地紧急服务机构保持密切联系。这些人员可以在保安控制室对酒店进行 24 小时闭路电视监控，并控制综合报警和门禁系统。

所有集团内保安人员均按照涵盖广泛危机及紧急情况的标准响应方式进行操作。

5.水

深圳香格里拉大酒店供水会储存于定期清洗的水箱并在此之前经过过滤、消毒和处理。此外，水箱的水会在最后阶段经紫外线消毒处理后流通向整个酒店。分布式水符合世界卫生组织饮用水标准。酒店饮用水供应量在任何时候都可维持 1 天。

6.食品安全

深圳香格里拉大酒店保持国际公认的食品卫生标准。2001 年，集团推出了香格里拉食品安全管理体系（SFSMS）以确保在所有酒店中贯穿食品卫生的最高标准。在业界领先的香格里拉食品安全管理体系是基于危害分析和关键控制点（HACCP）原理建立的。该体系关注餐饮服务的每一个环节，从供应链、原料选择、直到食品送达客人。酒店雇有专门食品卫生工作人员，以确保每日对食品安全卫生标准进行监测并更新，每年进行食品安全管理体系审核以验证体系实施的有效性和符合性。

7.燃料及电力

在极少出现供电中断的情况下，酒店的 2 个备用应急发电机将自动运行，以确保所有消防及生命安全和基本设备将继续运行至少 24 小时。

8.电力

深圳香格里拉大酒店备有 24 小时电力供应同时可提供客房 220 伏 50 赫兹的电力使用。

9.游泳池安全

游泳池对外开放时间内均有训练有素的救生员看护。