

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 2892—2008

旅游（星级）饭店安全质量标准

The Quality Standard of Safety of the Star-Rated Hotel

地方标准信息服务平台

2008-08-10 发布

2008-08-30 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2000《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》制定。

本标准由伊犁州质量技术监督局提出。

本标准由自治区旅游局归口。

本标准由伊犁哈萨克自治州旅游局、伊犁哈萨克自治州质量技术监督局负责起草。

主要起草人：张磊、钱斌、马永福、魏晓敏。

地方标准信息服务平台

旅游（星级）饭店安全质量标准

1 范围

本标准规定了旅游（星级）饭店安全质量的术语和定义、组织和职能、培训、设施及重要环节的安全、消防、治安防范、卫生、特种设备、应急救援与保险、考核与评定。

本标准适用于旅游（星级）饭店（以下简称饭店）对旅游安全质量的控制与考核，其他提供住宿及相关服务的单位也可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB2894 安全标志
- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB8978 污水综合排放标准
- GB9663 旅店业卫生标准
- GB9664 文化娱乐场所卫生标准
- GB9666 理发店、美容店卫生标准
- GB9667 游泳场所卫生标准
- GB9668 体育馆卫生标准
- GB9670 商场（店）、书店卫生标准
- GB13495 消防安全标志
- GB/T14308 旅游饭店星级的划分及评定
- GB14934 食（饮）具消毒卫生标准
- GB16153 饭馆（餐厅）卫生标准
- GB/T16766 旅游服务基础术语
- GB18483 饮食业油烟排放标准
- GB19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施
- GB19210 空调通风系统清洗规范
- GB50084 自动喷水灭火系统设计规范
- GB50116 火灾自动报警系统设计规范
- GB50222 建筑内部装修设计防火规范
- GB50261 自动喷水灭火系统施工及验收规范
- GB50016 建筑设计防火规范
- GB50140 建筑灭火器配置设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义以及 GB/T16766 标准中规定的术语和定义均适用于本标准。

3.1 旅游饭店 (tourist hotel)

能够以间 / 夜为单位向旅游客人提供配有餐饮及相关服务的住宿设施, 按不同习惯它也被称为宾馆、饭店、宾客、旅馆、旅社、度假村、俱乐部、大厦、中心等。

3.2 星级 (star-rating)

星级宾馆、饭店的评定应符合 GB14308 标准的规定。

3.3 服务设施 (service station)

直接或间接为旅客提供服务的设施和设备。

3.4 饭店安全管理 (hotel security management)

为保障饭店宾客及本店职工的人身、财产安全所制订的并付诸实施的治安管理标准、规范。

4 饭店安全质量

4.1 饭店的安全管理工作贯彻“安全第一, 预防为主”的方针, 实行统一领导, 分级管理。

4.2 饭店的安全工作实行“谁主管, 谁负责”、“谁经营, 谁负责”的原则。法定代表人(或主要负责人)是该饭店的第一责任人, 并对该饭店的安全工作负全责。

4.3 饭店应坚持专业工作与群防群治相结合, 人防、技防、设施防相结合, 逐级落实岗位安全责任制和责任追究制度。

4.4 饭店应确保安全资金投入的落实, 保障安全技术设施配备完善, 符合安全防范技术要求。

4.5 饭店安全工作的主要任务是:

- 预防危害国家安全的破坏活动;
- 预防和扑救火灾;
- 预防食物中毒事故;
- 预防刑事案件和治安案件;
- 预防交通安全事故;
- 做好重要宾客, 重大活动的安全保卫工作;
- 及时处置危及宾客和场所安全的事故和突发事件;
- 预防利用饭店进行的其他违法犯罪活动;
- 饭店发生安全事故应及时报告。

5 饭店的安全管理职能

5.1 安全组织结构

5.1.1 饭店应建立以法定代表人(或主要负责人)为主任(组长), 各主要部门负责人参加的安全工作委员会或安全工作领导小组, 全面负责饭店的消防、治安、卫生等安全管理工作。

5.1.2 饭店职工人数(含临时工, 下同) 100 名以上必须成立安全保卫部(科), 不足 100 名的设安全保卫组。

5.1.3 安全部应有专兼职防火、内保、警卫、内勤人员。100 名职工以上的饭店不少于 4 人, 不足 100 人的不少于 2 人。

5.1.4 安全部定编(含雇佣保安公司人员)不低于全店职工人数的 5%。

5.1.5 安全组可隶属于总经理办公室，但是专职干部不少于 1 人。警卫人数应能适应饭店安全任务的需要。

5.1.6 严格对从事安全工作人员的审查，凡有过刑事、治安记录的人员，问题较多的人员以及社会闲散人员均不得聘做安全工作。

5.2 饭店安保部门的职能和权力

5.2.1 职能

5.2.1.1 制定本饭店的总体安全管理方案和各种防范预案。

5.2.1.2 拟定并不断完善本饭店的各项安全管理制度，报请总经理批准后发布实施。饭店的安全保卫部应建立以下安全管理制度：

- 饭店各类安全组织工作条例和例会制度；
- 各部门、各班组、各岗位安全责任制度；
- 安全教育培训安全检查制度；
- 客人入住登记和会客制度；
- 钥匙管理制度；
- 安全奖惩制度；
- 长包房、出租、承包、合资、合作经营场所安全管理制度；
- 施工现场安全管理制度；
- 值班、值勤制度；
- 人事招用重点部位人员安全保卫部审查制度；
- 事故报告制度；
- 动火、明火审批报告制度；
- 消防安全管理制度；
- 消防设施、消防器材维护保养制度。

5.2.1.3 领导警卫工作，部署警卫力量，维护本饭店的经营秩序，保护公共财产，旅客和职工人身财产安全，查处一般事件。

5.2.1.4 每日开展安全检查，对查出的安全隐患应通报有关部门并限期整改，事关全局的重大隐患，应提出有效措施方案报请总经理批准实施。

5.2.1.5 保护财务部门取送公款。

5.2.1.6 做好大型宴会、集会和来店重要宾客的内部安全工作，配合公安部门执行安全任务。

5.2.1.7 对新进店职工进行岗前安全培训，对在职职工进行定期安全知识教育和考核。督促对安全有特殊要求的工作人员及时参加主管机关组织的培训并取得合格证书后持证上岗。

5.2.1.8 对义务消防队，安全人员进行专业技能培训和安全形势教育。

5.2.1.9 对住店宾客和来店工作的外埠人员户口登记实行监督，对可疑的重点人员实行查控。

5.2.1.10 维护饭店正常经营秩序，协助配合公安机关查、破发生在饭店的各类案件。

5.2.1.11 按“施工安全管理协议”做好对来店施工的单位和安全监督。

5.2.1.12 对饭店重点要害部位实行特殊管理，对出租的场地及部位进行安全指导、检查、监督。

5.2.1.13 管理、使用好消防控制中心，安全监控设备，指导、监督做好消防设施、消防器材、安全监控设备的维护、保养。

5.2.1.14 对饭店的各种钥匙的配制、锁芯调换、电子或磁卡钥匙的制作，实行统一登记、审批、控制。

5.2.1.15 广泛收集、整理安全信息，做好文秘工作，建立并保管好安全保卫有关档案。

5.2.1.16 及时上报本饭店发生的安全事故，对安全事故要及时查明原因，损失情况，确定责任，提出处理意见和改进措施。

5.2.1.17 教育本部门人员礼貌待人，寓安全保卫工作于服务中，严禁知法犯法、持械逞强，漫骂殴打客人。

5.3 权力

5.3.1 对本饭店重点要害部位人员的招聘、雇佣进行安全审查，发现有劣迹的，不得录用。

5.3.2 对本饭店重点要害部位人员出现劣迹或发现与所从事工作不相适应，存在重大隐患的人员，有权提出处理和进行调换。

5.3.3 对进入饭店的可疑人员进行讯问、查验有关证件，对重大可疑人员实行监控并向公安部门报告。

5.3.4 对行凶杀人、抢劫、强奸、纵火、爆炸、投毒等现行破坏事件，及时报警，有效制止事态发展。

5.3.5 发现有扰乱公共秩序、妨害公共安全、侵犯公民人身权利或损害公私财物等行为进行劝阻和制止，对不听劝阻，蓄意制造事端，妨害社会治安的均可送公安部门处理。

5.3.6 保护发案现场，迅速划定保护范围，组织警卫进行警戒，维护秩序。在公安机关未到现场前，不许任何人进入现场保护区。

5.3.7 根据法律、法规、饭店制度的有关规定及安全协议，安全部门对严重违反安全规定并造成损失的职工、承租场地者、进店施工人员，配合有关部门进行索赔。

5.3.8 对饭店各岗位、各部门落实安全制度情况和落实店领导有关安全决定执行情况进行指导、检查、监督。

6 培训

6.1 对全体员工进行职业道德、法规、法治治安安全事故的教育，提高防范意识，掌握防范技能，贯彻专群结合，群防群治的方针。

6.2 对全体员工进行消防知识的教育，做到“三懂”、“三会”，即：“懂火灾危险性、懂预防措施、懂扑救方法”；“会报警、会使用灭火器材、会扑救初期火灾”。

6.3 对从事食品加工制作的有关人员进行食品卫生方面的培训。

6.4 饭店员工安全培训时间每人每年不少于 10h。

7 设施及重要环节的安全

7.1 客房

7.1.1 客人住宿应凭本人中华人民共和国公民凭居民身份证；中国人民解放军凭军人证；港、澳、台胞凭回乡证；外国人凭护照等有效身份证件方可履行入住登记手续。

7.1.2 客房应设置“请勿卧床吸烟”提示，放置“宾客安全须知”，张挂“紧急疏散图”。

7.1.3 禁止住店客人（长住户除外）使用自备的电热器具，堆放大量商品，客人不得以挂“请勿打扰”

为由阻止饭店进行应急检修和必要的安全检查。

7.1.4 包租客房的长住户应履行长住户登记手续,调换住宿人员要经店方同意,不许私自留宿。使用自备电器要得到店方允许,并由饭店进行电器线路安装。

7.1.5 客房钥匙应专柜存放,专人管理,领取钥匙要办理严格的登记手续,严禁工作人员将客房钥匙携出店外。

7.1.6 住客退房时,服务人员应及时认真检查房间内有无遗留的火种,有无有害物品及客人遗忘物品。

7.1.7 客房服务人员应有明确的责任区,不得随意串岗,不得擅自用客人物品。打扫房间要认真填写登记卡和记录进出时间。

7.1.8 客房服务人员不得把住店客人情况向外泄露,对要求会见住店客人的宾客,应验看证件并征求被会见人同意后方可允许进入。

7.1.9 万能钥匙,饭店主要负责人应责成专人保管使用,并登记备案。

7.1.10 客房楼层应设服务台,不设服务台实行房务中心制的饭店楼层应安装监视系统,辅以保安巡逻。

7.1.11 客房卫生间须采取有效防滑措施,并有提醒客人小心滑倒的标志。

7.2 公共区域及经营场所

7.2.1 安全通道、楼梯、安全出口的引导性标志明显,灯光明亮,24h 畅通无阻,标志符合 GB 2894,GB13495 标准的规定,并配有疏散示意图。

7.2.2 雨雪天气应在客人出入口设置临时警示牌,提醒防滑。

7.2.3 部署警卫巡逻,维护正常秩序,制止不法行为。

7.2.4 服务人员应注意发现可疑情况,迅速通报危险信息,提醒客人防止盗窃活动。

7.2.5 商品柜台应六面牢靠,做到离人落锁,金银、珠宝及其他贵重商品柜台,营业期间应严格采取防盗措施,非营业时间要存入保险柜或设置可靠的防护措施,开架售货应安装保安监控设备。

7.2.6 旅游团队行李在大厅滞留,应集中堆放,专人看守。

7.2.7 饭店员工对在大堂或其他公共区域玩耍的儿童应备加关注,并提醒其监护人防止儿童发生意外摔伤。

7.2.8 公共区域的落地玻璃门、窗应有显著标志或做特殊处理。

7.2.9 对大堂地面进行有水清洁时,应设立作业警示牌,并对作业区进行护栏隔离。

7.3 行李、贵重物品寄存

7.3.1 行李、贵重物品寄存间应具备防火、防盗、防潮条件。

7.3.2 行李、贵重物品寄存应有严密的交接手续,发现行李破损、丢失,应及时查明原因并报告安全部门。

7.3.3 贵重物品应存入客用保险柜(箱),并有专人保管,存取应有严密的手续。三星级以上饭店应设位置隐蔽的贵重物品保险箱,保护客人隐私,有安全监控系统的饭店应设探头对贵重物品存取操作区域进行 24h 监控。

7.4 饭店财务

7.4.1 财务室、零散收款点、外币兑换处应有可靠安全保护设施。

7.4.2 财务室存放现金不得超过银行核定的数额,零散收款点只准留有少量备用金。

7.4.3 存放现金、支票使用专用保险柜。

7.4.4 银行存取款须乘专车并有安全人员护送。

7.4.5 应掌握现钞、支票、信用卡真伪鉴别知识，要配备必要的专用鉴别设备。

7.5 仓库

7.5.1 库房的屋顶、墙壁、地面应坚固，门窗应有防护装置。

7.5.2 贵重物品应设专库存放并安装自动报警装置。

7.5.3 库房钥匙由管库员使用保管，离库必须落锁。领物人员不得在库内办理领取手续。

7.5.4 库内物品应按“互距”码放，库内电源线要加防护套管，白炽灯应加防护罩，易燃物品库应使用防爆灯，照明电源开关离人断电，库内、库区严禁吸烟。

7.5.5 仓库物品应分类、分库存放，易燃、易爆等危险品不得与其他物品混存。

7.5.6 物品出、入库应有手续。

7.5.7 严禁无关人员进入库房，不得寄存私人物品。

7.6 机房、电源、火源、危险物品及施工管理

7.6.1 变电室、空调机房、电话总机房、消防中控室、音像室等应 24h 有人值班。

7.6.2 室外电闸应有保护箱，拉临时电线应经安全保卫部同意，由指定电工安装并限期拆除。

7.6.3 厨房灶台照明应使用防爆灯，使用筒灯（俗称牛眼灯）应有隔热，散热条件，灯泡限 40w 以下。

7.6.4 公共娱乐场所营业时间严禁明火。动用明火，电气焊须向安保部申请动火证，动火证限一次有效。

7.6.5 液化气罐不得露天存放，操作时不能离人，离人必须关闭阀门。

7.6.6 禁止把枪支、弹药、剧毒、易燃易爆品及管制刀具等带进饭店，饭店不准销售、燃放烟花爆竹。

7.6.7 饭店改、扩建与内装修工程的设计、用料、设备选购、安装须按规定向主管安全防火的机关报批方可动工并做到“三同时”。

7.7 娱乐场所

7.7.1 饭店娱乐场所应严格遵守国家和地方有关法规规章和规定，保障宾客的人身与财产安全。

7.7.2 游泳场所应有《宾客安全须知》，中英文警示标志和明显的池深标志，具备有效的防滑措施。配备救生器材，救生员持有救生员合格证书。

7.7.3 桑拿浴室的加热设备应距室内木墙，木地面 10cm 以上并安装防护栏。木质墙及地板应做阻燃处理，地面应做防滑处理。

7.7.4 健身房服务员应能示范和指导客人健身，巡视观察客人的健身动作，防止意外发生。

7.7.5 网球场、高尔夫球练习场等运动场所应随时观察客人情况，发现有客人摔伤应及时救助。

7.7.6 更衣柜应固定牢靠，防盗措施严密。

7.7.7 歌厅、舞厅、浴场等娱乐场所严禁卖淫、嫖娼、赌博、贩毒、吸毒和贩卖、传播淫秽文化制品，严禁从事封建迷信或违背公德的活动。

7.7.8 服务人员应随时注意发现可疑人员，并提醒客人保管好自己的物品。

8 消防安全

8.1 严格贯彻《中华人民共和国消防法》、《机关、团体、企事业单位消防管理规定》，按消防制度组织防火检查，及时整改隐患，并定期组织消防培训、教育和演练。

8.2 三星级以上饭店（含三星级，下同）要在客房、大堂、歌舞娱乐场所、餐厅、会议场所、客房走道、健身房、电话总机房、变配电室、重点仓库、电梯机房、音像室、地下室和其他应安装感烟火灾探测器的部位，应按 GB 50116 标准规定安装感烟火灾探测器。

8.3 三星级以上饭店应在厨房、锅炉房、发电机房、汽车库、茶炉房、和其他应安装感温火灾探测器

的部位，应按 GB 50116 标准规定要求安装感温火灾探测器。

8.4 厨房应按 GB 50116 标准要求安装可燃气体火灾报警器。

8.5 三星级以上饭店应在客房、客房走道、前厅、歌舞娱乐场、餐厅、会议场所、健身房、重点仓库、厨房、洗衣房等按照 GB 50084、GB 50261 规定，安装自动喷水灭火系统。

8.6 三星级以上饭店配电室应按 GB50016 标准规定安装卤代烷灭火系统。

8.7 星级饭店应按 GB50140 标准规定建立室内、外消火栓系统，并确保消火栓标志明显，器材齐备、无遮掩、无埋压圈占、无锈蚀、无水淹、无冰冻，消防车道畅通。内部装修设计符合 GB 50222 标准规范。

8.8 三星级以上饭店，应按消防设计，施工规范要求设置防火卷帘，保证自动、手动，启、降功能良好，封闭严密。

8.9 饭店应建设和保持好防火门的闭门器完整，启闭性能良好，关闭紧密，不窜烟火。

8.10 星级饭店要在疏散楼梯，各种机房，消防中控室，疏散走道，人员密集场所，公共出入口处按消防设计，施工规范要求安装火灾事故照明和疏散指示标志，经常保持完好和正常照明度。

8.11 星级饭店要在客房，公共场所安装火灾事故广播系统，并具有选层，强行切换等功能，中控人员要掌握中英两种语言的应急广播技能。

8.12 星级饭店应按 GB50140 规定配备数量充足，选型正确的轻便灭火器材，灭火器材要码放置明显、易取、完好、有效。

8.13 星级饭店的消防电源应采用单独回路，供电、主电源与备用电源之间要有自动转换装置，同时设有备用消防电源。

8.14 三星级以上饭店，应按消防设计，施工规范要求安装手动报警按钮，手动按钮标志要明显。

8.15 三星级以上饭店应安装消防专用电话，消防中控室应有外线直拨电话。

8.16 三星级以上饭店，要按消防设计，施工规范要求建防排烟设施，防排烟设施应保持自动、手动、启动装置和防火阀完好、灵敏、有效。

8.17 三星级以上饭店，要按消防设计，施工规范要求，建立消防中控室，中控室设备的集中报警，自动喷水、室内消火栓、卤代烷管网灭火、电动防火门、防火卷帘、通风空调、防排烟、电动防火阀、电梯、火灾事故广播，消防通讯等控制系统应保持功能正常，信号正确。

9 星级饭店的治安防范

9.1 门锁

9.1.1 客房应安装机械门锁和双保险机械门锁，三星级以上饭店（含三星级，下同）应安装光电磁卡门锁或电脑磁卡门锁。

9.1.2 贵重物品库房应安装防盗门或有效门锁。

9.1.3 安全疏散出口应安装单向推门门锁。

9.1.4 饭店所有门锁均应安装规范，固定牢靠，确保安全可靠。

9.2 保险柜、保险箱

9.2.1 前台应配置铁皮客用保险柜，三星级以上饭店要配置子母钥匙通体式保险柜或子母钥匙分隔式保险柜。

9.2.2 三星级以上饭店前台财务要设置保险柜。

9.2.3 三星级以上饭店要在客房合适位置安装机械锁或电脑密码锁保险箱，确保安装牢固，安全有效。

9.3 门镜、防盗链

9.3.1 星级饭店应安装客房门镜并保持清洁、完好。

9.3.2 星级饭店应安装客房防盗链并确保安装牢固、安全、有效。

9.4 闭路电视监控系统

9.4.1 三星级以上饭店应在前厅、电梯间、客房区、客房通道、公共娱乐场所、商场、地下车库及其他应安装摄像机的部位，按规范安装摄像机并保证运转良好，图象清晰。

9.4.2 三星级以上饭店应设置独立的闭路电视监视室，配备录放设备，监视器和专人值班。

9.5 报警装置

9.5.1 三星级以上饭店应在客房、商场、前台、外币兑换处安装手动报警装置。

9.5.2 三星级以上饭店应在客房、商场、贵重物品库房、财务室安装自动报警装置。

9.6 安全部

9.6.1 安全部应安装直拨电话。

9.6.2 三星级以上饭店安全部及警卫人员应配备对讲机。

9.6.3 三星级以上饭店安全部应配备防毒面具。

10 卫生安全

10.1 饭店及文化娱乐场所、理发店、游泳场所、体育健身场所、商场、饭馆餐厅的环境与设施的卫生应分别符合 GB9663、GB9664、GB9666、GB9667、GB9668、GB9670、GB16153 标准中的规定。

10.2 餐具、饮具、厨房卫生酒具等器皿消毒应符合 GB 14934 标准的规定。

10.3 厨房卫生

10.3.1 排风机、通风口无油污，烟道清洗每年不少于 2 次，油烟排放应符合 GB18483 标准的规定。

10.3.2 星级饭店的食品加工部门应使用消毒柜，安装紫外线消毒灯，确保完好、有效，达到卫生指标。

10.4 食品、饮品卫生

10.4.1 外购食品应有完整的质量标识（或证明），销售中符合保质期限。

10.4.2 加工制作食品，清洗、切配、烹制的全过程符合《食品卫生法》的有关规定。

10.4.3 生活饮用水应符合 GB5749 标准规定。

10.5 员工个人卫生

10.5.1 员工每年体检一次，体检合格才能上岗，有传染性疾病者应调离工作岗位。

10.5.2 保持个人卫生，上岗前不饮酒、不吃有异味的食品，上岗时不吸烟。

10.6 空调排风口完好、清洁、有效。空调通风系统应定期清洗，清洗规范按 GB19210 的规定进行。

10.7 生活污水的排放应符合 GB8978 标准的规定。

10.8 在传染疾病流行期间，应按 GB19085 的规定做好传染性疾病的预防、警示等措施，以保障客人的健康。

10.9 如发生重大食物职业中毒以及其他严重影响公众健康的事件，按国务院《突发公共卫生事件应急条例》376 号令执行。

11 特种设备安全

11.1 电梯有主管部门验收合格证。

11.2 锅炉房建筑合理、设备良好、茶炉使用正常，符合《特种设备安全监察条例》的规定，操作人员持证上岗。

11.3 变配电室建筑合理，设备良好，有主管部门验收合格证。

11.4 饭店安装卫星电视系统应经国家主管部门批准，并接受国家安全部门的监督。

12 应急救援与保险

12.1 凡有条件的饭店，均应加入紧急救援网络，领导和主管部门干部要熟知救援机构名称，电话号码，急救医院电话号码，救援报告内容。

12.2 三星级以上饭店应设有紧急医疗护理室，医护人员和必要抢救器械。

12.3 三星级以上饭店应由安全保卫部制定以下预案并实施演练：

- 火灾事故预案；
- 防爆炸及发现可疑物处置预案；
- 抢劫、凶杀、枪击等暴力案件处置预案；
- 发现诈骗犯罪的处置预案；
- 卖淫、嫖娼、赌博、贩毒、吸毒等防范打击预案；
- 非法展览非法集会的处置预案；
- 发现被查控的犯罪嫌疑人嫌疑车辆处置预案；
- 涉外案件事故处置预案；
- 散发非法宣传品等事件的处置预案；
- 客人丢失财物的处置预案；
- 精神病人上访滋事人员防范处置预案；
- 食物中毒事故处置预案；
- 住店客人病故或意外死亡处置预案；
- 重要宾客大型活动大型会议等警卫工作预案；

13 安全质量的考核与评定

13.1 考核原则

13.1.1 安全质量考核实行“谁主管、谁负责”的原则，法定代表人（或主要负责人）为本饭店第一责任人，对饭店的安全工作负全责。

13.1.2 饭店按安全组织结构分级管理、分级考核。

13.2 考核办法

13.2.1 日常工作由安全部负责随时检查，并做好日常记录，发现问题及时纠正。

13.2.2 各部门每季度分别进行安全检查一次，并做好检查结果和整改意见记录。

13.2.3 饭店应结合年终安全检查进行一次安全质量的自我评定检查，发扬成绩、纠正缺点、整改隐患，落实安全生产责任制，确保安全质量。

13.2.4 饭店安全质量进行评定检查中，未达到相应标准的，由旅游行业主管部门下发书面整改通知书，按规定期限进行整改，整改后仍不合格者，旅游行业主管部门按星级饭店批准权限，给予降低星级或撤销星级的处理。

13.2.5 安全考核的结果应与饭店的奖惩制度挂钩，重大责任事故须追究法律责任。