T/GZYZC

ICS:03.080 CCS:H61

团体标准

T/GZYZC XXX-2025 T/QLY XXX-2025

贵州住宿场所安全巡查员工作指南 Guizhou accommodation safety inspector work guide (征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省预制菜产业协会 贵州 旅 游 协 会 发布

目次

前	前言		
1	范围	1	
	规范性引用文件		
3	术语和定义	. 1	
	3.1 住宿场所安全巡查员	1	
	3.2 安全巡查	1	
4	基本要求	. 1	
	4.1 责任主体	. 1	
	4.2 巡查员资质	1	
	4.3 配备与频次	2	
5	工作准备	. 2	
6	巡查内容与要求	2	
	6.1 建筑安全巡查	2	
	6.2 消防安全巡查	2	
	6.3 电气安全巡查	2	
	6.4 燃气安全巡查	2	
	6.5 治安安全巡查	3	
	6.6 餐饮安全巡查	3	
7	工作流程与记录	3	
8	异常情况处置与报告	3	
a	培训与能力保持	3	

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州旅游协会、贵州省预制菜产业协会归口。

本文件起草单位:贵州轻工职业大学、贵州贵旅餐饮有限公司、贵州饭店、黔菜发展协同创新中心、黔菜研究院、贵州食品工程职业学院、贵州文化旅游职业学院、贵州电子商务职业技术学院、贵州民族大学外国语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、黔西南州饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗烹饪协会。

本文件主要起草人:刘洪、吴刚、刘永飞、杨芸、班承裕、秦立学、吴茂钊、吴翔、李智娜、耿莉蓉、胡文柱、刘志忠、雍强、闵聖恒、王涛、杨莉、周水源、王杰、陈元桂、刘海风、李正光、吴玫、盛真强、李翌婼、伍心悦、杨欢欢、姚雪、吴晶琳、杨波、张智勇、张建强、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本标准为首次发布。

贵州住宿场所安全巡查员工作指南

1 范围

本标准规定了住宿场所安全巡查员的基本要求、工作准备、巡查内容与要求、工作流程、 异常情况处置及培训要求。

本标准适用于贵州省内酒店、宾馆、乡村民宿、客栈等提供住宿服务的场所安全巡查工作。其他类型住宿服务提供者可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50039 农村防火规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- 《中华人民共和国安全生产法》
- 《中华人民共和国消防法》
- 《贵州省安全生产条例》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 住宿场所安全巡查员

经住宿场所经营主体委派,接受必要的安全培训,负责对场所内安全状况进行定期巡视、 检查、记录、报告,并协助处置初期安全隐患的专业或兼职人员。

3.2 安全巡查

对住宿场所的建筑、消防、燃气、电气、治安、餐饮等重点区域和设施设备进行系统性检查,以识别、评估和报告安全隐患的行为过程。

4 基本要求

4.1 责任主体

住宿场所经营主体是安全管理的责任主体,负责选派、授权并监督安全巡查员开展工作。

4.2 巡查员资质

- 4.2.1 年满 18 周岁,身体健康,具备完全民事行为能力。
- 4.2.2 品行端正,责任心强,具备良好的沟通和观察能力。
- 4.2.3 应经培训合格后上岗,掌握必要的安全知识、技能和应急处置能力。
- 4.2.4 特种设备、消防控制室等特定岗位的巡查,应由持有相应资格证书的人员进行。

4.3 配备与频次

- 4.3.1 住宿场所应根据其规模、结构和风险等级,配备专职或兼职安全巡查员。
- **4.3.2** 每日应至少进行两次全面巡查(营业前、歇业后),并在营业期间进行不定时重点巡查。
- **4.3.3** 针对贵州多雨多山的地理气候特点,在汛期、冬季凝冻期等特殊时段,应增加对建筑本体、边坡、室外管线等的巡查频次。

5 工作准备

- 5.1 统一着装或佩戴标识牌,保持仪容整洁。
- 5.2 配备必要的巡查装备,如:强光手电、对讲机、数字测温仪(测线温/表面温度)、 巡查记录本(或移动终端)、常用工具等。
- **5.3** 熟悉本次巡查的路线、重点区域和当日可能存在的特殊风险(如:大型团队入住、宴会活动等)。

6 巡查内容与要求

6.1 建筑安全巡查

- 6.1.1 检查建筑墙体、梁柱、地面有无开裂、沉降、变形、渗漏等异常情况。
- 6.1.2 检查门窗、护栏、玻璃幕墙等是否牢固、完好。
- 6.1.3 检查户外招牌、广告牌、灯箱等悬挂物是否安装牢固。
- 6.1.4 检查周边边坡、堡坎有无滑坡、塌方风险。

6.2 消防安全巡查

- 6.2.1 疏散通道、安全出口、消防车通道是否保持畅通,无杂物堆放。
- 6.2.2 疏散指示标志、应急照明灯是否完好有效。
- 6.2.3 灭火器压力是否正常、是否在有效期内、放置位置是否明显且便于取用。
- 6.2.4 室内消火栓箱内器材是否齐全,箱门是否便于开启。
- **6.2.5** 火灾自动报警系统、自动喷水灭火系统等消防设施的外观是否正常,信号反馈是 否有效。
 - 6.2.6 用火、用电、用气部位是否有违规情况。
 - 6.2.7 电动车是否违规停放或充电。

6.3 电气安全巡查

- 6.3.1 检查配电箱(柜)周边是否堆放杂物,箱门是否关闭,线路连接是否规范。
- 6.3.2 检查插座、开关、灯具等用电设备有无破损、过热、烧蚀痕迹。
- 6.3.3 询问并观察是否有大功率电器违规使用现象。

6.4 燃气安全巡查

- 6.4.1 检查燃气管道、阀门有无锈蚀、泄漏(可用皂液测试)。
- 6.4.2 检查连接软管是否老化、龟裂、被动物咬噬,是否超长(>2 米)或私接三通。
- 6.4.3 检查气瓶是否超量存放,气瓶间通风、防火措施是否到位。
- 6.4.4 检查燃气报警器是否处于正常工作状态。

6.5 治安安全巡查

- 6.5.1 检查前台"四实"(实名、实数、实情、实时)登记制度执行情况。
- 6.5.2 检查视频监控系统是否正常工作,摄像头视野有无遮挡。
- 6.5.3 检查公共区域是否有可疑人员、可疑物品。
- 6.5.4 检查客房房门锁具是否完好。

6.6 餐饮安全巡查

- 6.6.1 检查后厨环境卫生、食品贮存、生熟分开、餐具消毒等情况是否符合卫生规范。
- 6.6.2 检查油烟管道是否定期清洗。

7 工作流程与记录

- 7.1 按照既定路线和检查表进行逐项检查。
- **7.2** 对发现的问题应立即进行现场处置(如:移除通道杂物);无法立即处置的,应准确记录并上报。
- 7.3 每次巡查结束后,应如实、清晰、完整地填写《安全巡查记录表》(参见附录 A), 并由巡查员签字确认。
 - 7.4 巡查记录应至少保存一年,以备查阅。

8 异常情况处置与报告

- 8.1 发现一般安全隐患,应立即告知相关责任部门或人员限期整改,并跟踪整改情况。
- 8.2 发现可能立即导致事故的紧急隐患(如:明火、燃气泄漏、电气短路打火、结构严重开裂等),应立即采取预警措施(如:疏散人员、切断气源/电源),并第一时间上报安全管理负责人和相关部门,同时启动相应的应急预案。
 - 8.3 发生安全事故时,应立即报告,保护现场,并协助开展应急救援和人员疏散工作。

9 培训与能力保持

- 9.1 住宿场所经营主体应定期组织安全巡查员参加培训,内容包括: 法律法规、安全专业知识、巡查技能、应急处置、案例分析等。
 - 9.2 培训每年不应少于两次,并应保留培训记录。
 - 9.3 安全巡查员应主动学习安全知识,熟悉本场所的应急预案和设施设备操作。