**安全隐患排查治理清单**

**每月全面隐患排查项目**

1. 所有安防报警系统是否运转良好
2. 所有监控至少可以记录30天的录像
3. 疏散广播是否正常播放
4. 区域灭火器、消火栓是否有效使用、被挪用或被遮挡情况
5. 火灾报警控制主机是否良好运作
6. 安全疏散指示灯是否常亮
7. 常闭式防火门是否处于关闭状态？防火门组件是否完好？防火门是否灵敏有效
8. 防火卷帘是否处于升起状态、组件是否完好、下方是否有障碍物、
9. 火灾自动报警控制器是否处于正常监控状态
10. 各区域高空灯具及其它装饰物是否稳固

11、各电梯是否运转良好

1. 是否私自增加电器设备和接拉临时电源线
2. 重点工种人员是否持证上岗
3. 发电机房燃油是否隔离存放
4. 为客人提供的使用设施是否贴有安全标签
5. 各客房物品是否按标准分类存放
6. 客房门锁是否良好、房内设施是否稳固、是否有安全提示
7. 洗衣房蒸汽管道是否密封良好
8. 洗衣机是否定期检修
9. 洗衣房排风管道粉尘是否过多，是否定期清洗
10. 停车场各种导向标识及安全标识是否完好、清晰
11. 食品制作区域、库房是否定期灭杀“四害”
12. 消防控制主机联动系统是否工作正常
13. 是否落实员工安全教育培训制度
14. 各区域是否有长期堆放大量易燃物品
15. 各区域建筑设施是否裂缝、破损等

**每日隐患排查项目**

1. 各区域垃圾是否及时清理，是否遗留火种
2. 办公区域下班后是否将电器设备电源全部关闭
3. 办公区域插销、插座、电源线、电源开关、灯具是否存在破损、老化、有异味或温度过高的现象。
4. 办公区域插排、插座是否超负荷使用
5. 办公区域继库房是否存在易燃、易爆和大量可燃物
6. 员工攀梯作业时是否采取安全防范措施
7. 各营业点在营业时间通道是否上锁
8. 工程部动火作业前是否清除周围杂物
9. 厨房食品是否腐烂、变质
10. 厨房操作人员是否操作卫生、是否按照标准程序操作
11. 厨房点锅后是否有人员看守
12. 各重点岗位下班前检查燃气是否关闭良好、有无遗留火种、高温物体、电器是否关闭等
13. 制冷机、汽水机、咖啡机旁 地面是否湿滑
14. 燃气管道、开关是否良好、是否有燃气泄漏现象
15. 各区域安全出口、疏散通道是否畅通
16. 场所内是否有在禁止吸烟区域内有吸烟现象
17. 为客服务区域地面是否有障碍物、湿滑或作业时有无安全提示
18. 工程设备房、锅炉房值班人员是否坚守岗位
19. 夜间加强对入住楼层巡查力度，有无异常现象