

به نام خدا

ایمنی و بهداشت در صنعت هتلداری

محسن صالحی ایردموسی، محسن فرهادی، سمیرا گلرنگ



انتشارات مهکامه

۱۳۹۳

سرشناسه	صلحی ایردموسی، محسن، ۱۳۵۸ -
عنوان و نام پدیدآور	ایمنی و بهداشت در صنعت هتلداری // محسن صلحی ایردموسی، محسن فرهادی، سمیرا گلرنگ.
وضعیت ویراست	[ویراست؟]
مشخصات نشر	تهران: مهکامه، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	۱۶۸ ص: مصور، نمودار.
شابک	978-600-7127-13-1
وضعیت فهرست نویسی	فیبا
یادداشت	ویراست قبلی کتاب حاضر قبلاً تحت عنوان "بهداشت، ایمنی و محیط زیست در هتل" توسط انتشارات کیمیا اثر در سال ۱۳۹۲ منتشر شده است.
عنوان دیگر	بهداشت، ایمنی و محیط زیست در هتل.
موضوع	هتل‌ها و مسافرخانه‌ها - بهداشت
موضوع	هتل‌ها و مسافرخانه‌ها - پیش‌بینی‌های ایمنی
شناسه افزوده	فرهادی، محسن، ۱۳۴۳ -
شناسه افزوده	گلرنگ، سمیرا، ۱۳۵۹ -
رده بندی کنگره	۱۳۹۳ ۹ب۸/ص۶۱۸RA
رده بندی دیویی	۳۶۳/۷۲۹۸
شماره کتابشناسی ملی	۳۶۱۵۹۱۰

نام کتاب	ایمنی و بهداشت در صنعت هتلداری
تألیف	محسن صلحی ایردموسی - محسن فرهادی - سمیرا گلرنگ
ناشر	مهکامه
ناظر چاپ	بهزاد ربیعی قراهنی
حروف چینی	الوهاب
لیتوگرافی	نقش
چاپ و صحافی	اصلانی
نوبت چاپ	اول / ۱۳۹۴
تیراژ	۱۰۰۰
قیمت	۹۵۰۰۰ ریال
شماره شابک	۹۷۸-۶۰۰-۷۱۲۷-۱۳-۱

مراکز پخش: ۱- تهران، خیابان انقلاب، خیابان فخر رازی، نرسیده به لبافی‌نژاد، کوچه انوری، پلاک ۸، طبقه دوم، نشر و پخش مهکامه

تلفن: ۶۶۴۸۸۲۰۳-۶۶۴۹۷۰۵۰ فکس: ۰۹۱۲۳۹۷۴۰۲۱-۶۶۹۶۱۵۰۹

۲- تهران، میدان انقلاب، بین خیابان ۱۲ فروردین و اردیبهشت، کتاب‌فروشی آگاه

تلفن: ۶۶۴۶۷۳۲۳ - ۶۶۴۶۰۹۳۲

پست الکترونیکی:

en_mahkame@Yahoo.com
www.mahkame.com

نمایندگی‌های شهرستان:

۱- مشهد: کتابفروشی درخشش، تلفن: ۲۲۵۱۹۲۳ (۰۵۱۱)

۲- شیراز: کتابفروشی خوارزمی، تلفن: ۶۴۷۳۷۸۱ (۰۷۱۱)

۳- اصفهان: کتابفروشی علم‌گستر، تلفن: ۲۲۱۹۹۷۸-۹ (۰۳۱۱)

۴- رشت: کتابفروشی وارسته، تلفن: ۳۲۳۲۶۴۴ (۰۱۳۱)

فهرست

۹	پیشگفتار
۱۱	مقدمه
۱۱	رسالت
۱۲	تعریف
۱۳	اهداف
۱۴	گام‌های استقرار سیستم مدیریت HSE در صنعت هتلداری
۱۵	الزامات پیاده سازی سیستم مدیریت HSE در هتل
۱۵	مدارک و مستندات لازم
۱۶	اعضای کمیته HSE در هتل
۱۶	فعالیت‌های کمیته HSE در هتل
۱۷	وظایف کمیته HSE در هتل
۱۷	فرایند ارزیابی
۱۹	فصل اول - بهداشت محیط در هتل
۲۰	بهداشت فردی
۲۲	کارت تندرستی
۲۲	راهنمای دریافت کارت تندرستی
۲۴	آموزش بهداشت

۲۵	بهداشت مواد غذایی
۲۵	نکات مهمی در نگهداری مواد غذایی
۲۶	آشنایی با تقلبات مواد غذایی
۲۷	بهداشت مرغ و تخم مرغ
۲۷	نحوه بازرسی و علائم فساد در مواد غذایی مختلف
۳۰	شرایط استاندارد ضدعفونی میوه جات و سبزی جات
۳۱	نگهداری بهینه مواد غذایی در یخچال و سردخانه در هتل
۳۳	کنترل حشرات و جوندگان در هتل
۳۳	آشنایی با سوسری‌ها (سوسک‌ها)
۳۶	مبارزه فیزیکی با سوسری‌ها
۳۷	مبارزه شیمیایی با سوسری‌ها
۳۸	آشنایی با سموم
۳۹	مقاومت حشرات نسبت به سموم
۳۹	تعریف مقاومت در حشرات از نظر WHO
۳۹	اثرات سوء مقاومت حشرات نسبت به سموم
۴۰	شرایط و آمادگی‌های لازم جهت سمپاشی
۴۲	وظایف کارشناس بهداشت در ارتباط با عملیات سمپاشی
۴۳	شرایط شرکت‌های مبارزه با حشرات و جوندگان
۴۳	مبارزه با ساس
۴۴	روش شناسایی وجود ساس
۴۵	مبارزه با موش‌ها
۴۶	مدیریت پسماند در هتل
۴۹	شستشو و ضدعفونی در هتل
۴۹	انواع شوینده‌ها
۵۰	انواع ضدعفونی کننده‌ها
۵۱	الزامات بهداشتی آشپزخانه‌ها در هتل
۵۹	الزامات بهداشتی رستوران و تالارها در هتل
۶۱	الزامات بهداشتی انبار و سردخانه مواد غذایی در هتل

۶۴.....	الزامات بهداشتی خانه داری و لاندري در هتل
۶۶.....	الزامات بهداشتی قنادی در هتل
۶۹.....	الزامات بهداشتی قصابی در هتل
۷۱.....	الزامات بهداشتی نانوايي در هتل
۷۲.....	الزامات بهداشتی استخر و سونا در هتل
۷۴.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشت، ایمنی، محیط زیست در هتل
۷۵.....	چک لیست بررسی وضعیت
۷۵.....	بهداشت محیط در هتل
۷۶.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی آشپزخانه
.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی سالن رستوران، تالار پذیرایی، کافی شاپ، سفره خانه
۷۹.....	
۸۰.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی انبار مواد غذایی
۸۱.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی سردخانه‌های مواد غذایی
۸۲.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی خانه داری
۸۳.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی لاندري
۸۴.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی قنادی
۸۶.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی واحد پستایی، آماده سازی مواد پروتئینی
۸۸.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی نانوايي
۸۹.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی استخر و سونا
۹۱.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی آرایشگاه
۹۲.....	چک لیست بررسی وضعیت بهداشتی بوفه کافی شاپ، استخر و امثال آن

فصل دوم - سلامتی شغلی و ایمنی در هتل..... ۹۵

۹۶.....	تعاریف
۹۷.....	عوامل زیان آور محیط کار در هتل
۹۸.....	۱. عوامل زیان آور فیزیکی در هتل
۱۰۲.....	۲. عوامل زیان آور شیمیایی در هتل
۱۰۳.....	۳. عوامل روانی



۴. عوامل ارگونومیکی ۱۰۳
- ۵- عوامل زیان آور بیولوژیکی در هتل: ۱۰۶
- ۶- عوامل زیان آور مکانیکی در هتل ۱۰۶
- ایمنی پرسنل در هتل ۱۰۷
- وظایف مدیران هتل در قبال ایمنی و مسائل حفاظتی ۱۰۹
- حوادث شایع در هتل ۱۲۳
- ایمنی برق و تجهیزات الکتریکی ۱۲۸
- ایمنی گاز و تجهیزات گازسوز ۱۳۴
- ایمنی تأسیسات هتل ۱۳۶
- ایمنی تجهیزات صنعتی در هتل ۱۳۹
- ایمنی آسانسور ۱۳۹
- ایمنی ماشین‌های لاندی و ماشین ظرفشویی ۱۴۰
- ایمنی دیگ‌های بخار و مخازن تحت فشار ۱۴۱
- ایمنی ساختمان هتل ۱۴۳
- ایمنی راه پله ۱۴۳
- ایمنی انبار ۱۴۳
- ایمنی سردخانه ۱۴۴
- راه پله فرار ۱۴۴
- ایمنی مخازن آب و استخرها ۱۴۵
- ایمنی اطاق خوابها ۱۴۶
- ایمنی ابزار کار در هتل ۱۴۶
- ایمنی چاقو و کاردها ۱۴۶
- ایمنی چرخ گوشت ۱۴۷
- ایمنی حریق ۱۴۹
- روش‌های پیشگیری و مقابله با آتش سوزی ۱۵۰
- وسایل ضروری اطفای حریق در هتل ۱۵۰
- دستورالعمل آموزشی جهت میهمانان ۱۵۱
- چک لیست بررسی وضعیت حفاظتی و ایمنی ۱۵۳



فصل سوم - حفظ محیط زیست در محیط هتل	۱۵۹
روش‌های پیشگیری از تخریب محیط زیست در صنعت هتل داری:	۱۶۰
چک لیست بررسی وضعیت زیست محیطی	۱۶۵
پیوست	۱۶۶
منابع	۱۶۷

www.ketab.ir

پیشگفتار

پس از برگزاری اولین سمینار HSE در صنعت هتلداری در تیرماه ۱۳۹۱ در محل هتل آزادی تهران که با همکاری مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت و درمان انجام پذیرفت و مورد استقبال مدیران هتل‌های استان تهران و متخصصین رشته‌های بهداشت محیط، بهداشت حرفه‌ای و محیط زیست قرار گرفت، انجام اطلاع رسانی و آموزش در خصوص سه مقوله بهداشت، ایمنی، محیط زیست در هتل‌ها و در عرصه صنعت گردشگری مهم و الزامی بنظر می‌رسید.

لذا در راستای اطلاع رسانی بیشتر و ایجاد بستر مناسب جهت استقرار استانداردهای روز دنیا در خصوص ایمنی، بهداشت و محیط زیست اعم از ISO 14000، OHSAS18001، ISO 22000 در صنعت هتلداری فعالیتهای مختلفی چون چاپ کتاب «کلیات بهداشت محیط در هتل» و کتاب «کنترل حشرات و جوندگان در هتل» و پوستره‌های اطلاع رسانی بهداشت، ایمنی و محیط زیست در صنعت هتلداری (ویژه کارکنان و مدیران این صنعت) صورت پذیرفت و در اختیار علاقه‌مندان قرار گرفت.

از سوی دیگر بمنظور استقرار سیستم مدیریت HSE در صنعت هتلداری، وجود یک دستورالعمل یا شیوه نامه که در برگیرنده الزامات استانداردهای فوق بوده و به زبان ساده بتواند راه کار استقرار یک سیستم مدیریت HSE محور در صنعت هتلداری را ارایه نماید بسیار لازم بنظر می‌رسید. بدین جهت دستورالعمل و شیوه نامه استقرار HSE در صنعت هتلداری با در نظر داشتن الزامات و استانداردهای بهداشتی، حفاظتی و زیست محیطی و البته استانداردهای هتلی، تهیه گردید تا علاقه‌مندان و هتل‌های داوطلب بتوانند با استفاده از این دستورالعمل کلیه فرایندها و فعالیت‌های روزانه خود را در خدمت ارتقای بهداشت، حفظ ایمنی و حفاظت از محیط زیست قرار داده و با ارتقای سلامت پرسنل و میهمانان



خود به ارتقای سلامت جامعه کمک نمایند و در راه تحقق شعار سازمان جهانی گردشگری که همانا گردشگری پایدار می‌باشد، گامی موثر بردارند.

مهندس محسن صلحی

مشاور HSE صنعت هتلداری

www.HSE-Hotel.com

www.ketab.ir

مقدمه

در سالهای اخیر با رشد فزاینده گردشگری، مقوله حفظ سلامت گردشگران و کارکنان این صنعت و ارائه خدمات مطلوب به گردشگران در جهت جلب رضایت ایشان اهمیت زیادی پیدا کرده است، از طرفی رشد این صنعت در مقاطعی موجبات آسیب و تخریب محیط زیست را فراهم آورده است.

صنعت گردشگری یکی از صنایع وسیع و بزرگ می باشد که مراکز متعددی از جمله مراکز گردشگری، مسیرهای گردشگری، وسایل نقلیه و سفرو مراکز اقامتی را شامل می شود و موضوع بهداشت، ایمنی، محیط زیست در تمامی مراکز فوق مهم و قابل بررسی می باشند. اما یکی از مراکزی که محل توقف گردشگران بوده و شاید بهترین مرکز جهت تأمین آرامش، آسایش و ایمنی و سلامت گردشگران می باشد، هتل ها و مراکز اقامتی هستند لذا تمرکز این طرح بر روی هتل ها بوده و سعی خواهد شد تا کلیه اتفاقات و فعالیتهای موجود در هتل ها از منظر ارتقای بهداشت و سلامت، حفظ ایمنی و حفاظت از محیط زیست مورد بررسی و ارزیابی قرار گیرد.

رسالت

حفظ سلامت میهمانان و شاغلین صنعت هتلداری و پیشگیری از آسیب به محیط زیست از مهمترین وظایف مدیران صنعت هتلداری و صنعت گردشگری می باشد. و مطمئناً تمامی دست اندرکاران این صنعت به این حقیقت معترف می باشند.

همچنین بر اساس نظام حاکم در کشورمان مقوله های بهداشت، ایمنی و محیط زیست بطور مجزا متولیانی دارد که هرکدام در مسیر ارتقای کیفی و کمی این مباحث گام بر می دارند.



اما در این بین ایراداتی هم وجود دارد که ناشی از عدم همگن سازی استانداردهای بهداشت محیط، ایمنی محیط و ساختمان و حفاظت محیط زیست با استانداردهای هتلی می‌باشد و از طرفی مدیریت هرکدام از این سه مقوله در اختیار سازمان‌های مجزا بوده که بعضاً بطور موازی حرکت می‌کنند و این امر هتل‌ها را از رسیدن به هدف حفظ و ارتقای سلامت جامعه و محیط زیست دور می‌کند.

لذا دستیابی به یک مدیریت سلامت محور در صنعت هتل‌داری که به استانداردهای بهداشتی، ایمنی و محیط زیست پایبند و معتقد باشد از پراکندگی‌ها جلوگیری کرده و حرکت به سوی هدف والای حفظ سلامت جامعه و محیط زیست و دستیابی به توسعه پایدار گردشگری را تسریع می‌کند.

تعریف

HSE از سه کلمه Health به معنی بهداشت و تندرستی Safety به معنی ایمنی و Environment به معنی محیط زیست تشکیل شده است.

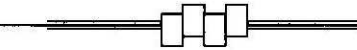
HSE نظام واحدی است که صنایع برای یکپارچه کردن و رسیدن به دید منطقی و فراگیر در زمینه ایمنی، بهداشت و محیط زیست برای مدیریت این بخش پیشنهاد نمودند به عبارت دیگر HSE زبان مشترک صنایع در برخورد با سه مقوله پر اهمیت سلامت، ایمنی و محیط زیست در جامعه بوده و بمنظور رفع نقاط ضعف و ایرادات بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی صنایع بوجود آمده است و هر جا که فعالیت‌های صنعتی موجب آسیب به سلامت انسان‌ها و محیط زیست شود مطرح می‌گردد.

سیستم مدیریت HSE، موارد ایمنی، بهداشتی و زیست محیطی را بصورت همزمان مورد بررسی و توجه قرار می‌دهد و علت انتخاب این سیستم مدیریتی به قرار ذیل می‌باشد:

۱. پیشگیری از بروز حوادث در محیط‌های کار و پیشگیری از آسیب‌ها
۲. توجه به سلامت، ایمنی و محیط زیست موجب موفقیت ماندگار و توسعه پایدار می‌گردد.
۳. حفظ سرمایه انسانی و بهبود کسب و کار

بکارگیری HSE در صنعت هتل‌داری دارای مزایای ذیل می‌باشد:

۱. کاهش آسیب به مشتریان و پرسنل هتل‌ها



۲. کاهش ریسک حوادث
۳. کاهش هزینه‌های درمانی بازسازی خرابی‌های ناشی از حوادث
۴. بهبود شرایط بهداشتی هتل‌ها و افزایش رضایت مشتریان
۵. کاهش آلاینده‌های زیست محیطی ناشی از فعالیت هتل‌ها

مهمترین عناصر سیستم مدیریتی HSE عبارتند از:

۱. رهبری و تعهد: تعهد به رعایت استانداردهای HSE از مدیران تا کارکنان واحدهای هتل
۲. خط مشی و اهداف استراتژیک: تدوین اهداف تجاری و پیشرفت با توجه به عناصر HSE
۳. سازمان‌دهی منابع و مستند سازی
۴. ارزیابی و مدیریت ریسک: شناسایی ریسک‌های HSE و تدوین برنامه جهت کاهش ریسک‌ها
۵. طرح‌ریزی: طرح‌ریزی برنامه‌های لازم جهت مقابله با حوادث
۶. استقرار و پایش: کنترل فعالیت‌ها و روش اجرای اقدامات اصلاحی
۷. ممیزی و بررسی مجدد: ارزیابی‌های دوره‌ای بمنظور سنجش اثر بخشی فعالیت‌های انجام شده

اهداف

هدف کلی

استقرار سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست در صنعت هتلداری بمنظور ارتقای ایمنی و سلامت و حفظ محیط زیست و دستیابی به توسعه پایدار.

اهداف اختصاصی

۱. ارتقای سطح دانش مدیران و کارکنان صنعت هتلداری در خصوص بهداشت، ایمنی و محیط زیست
۲. ارتقای سطح سلامت در صنعت هتلداری



۳. حفظ محیط زیست و کاهش مخاطرات زیست محیطی ناشی از فعالیت‌های صنعت هتلداری
۴. ارتقای سطح کیفی خدمات ارائه شده به گردشگران و رفع مشکلات و بیماری‌های احتمالی ایشان
۵. افزایش مشارکت کارکنان و مدیران هتل‌ها در زمینه ارتقای سلامت و حفظ محیط زیست
۶. پیشگیری از مخاطرات ایمنی در صنعت هتلداری
۷. بهبود شرایط فیزیکی، بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی در صنعت هتلداری
۸. دستیابی به روش‌های موثر پیاده سازی HSE در صنعت هتلداری و تعمیم به مناطق گردشگری

گام‌های استقرار سیستم مدیریت HSE در صنعت هتلداری

برای پیاده سازی استانداردهای بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی در هتل‌ها نیاز به آموزش، برنامه ریزی، اجرا و ارزشیابی خواهد بود.

۱. آموزش و اطلاع رسانی

برگزاری جلسات توجیهی و توصیف سیستم مدیریت HSE برای کارکنان و مدیران هتل‌ها

تشکیل کمیته HSE و معرفی فرد هماهنگ کننده بین گروه اجرایی و هتل
جلب مشارکت کلیه کارکنان هتل در جهت اجرای دقیق استانداردهای مربوطه

۲. برنامه ریزی

برگزاری نشست‌های تخصصی جهت نیازسنجی استقرار سیستم مدیریت HSE در هتل‌ها با حضور نمایندگان وزارت بهداشت و درمان، سازمان گردشگری، جامعه هتل‌های کشور، سازمان حفاظت محیط زیست، وزارت کار و امور اجتماعی
تهیه نقشه راه در مسیر استقرار HSE در هتل
تدوین برنامه جامع عملیاتی و تعیین نحوه پایش، کنترل و ارزیابی پروژه

۳. اجرا

اجرای برنامه بر اساس نقشه راه ترسیم شده و برنامه جامع عملیاتی

۴. ارزیابی

ارزیابی برنامه اجرا شده بمنظور شناسایی نقاط ضعف و قوت و تهیه برنامه اصلاحی معقول و منطقی جهت رفع نواقص احتمالی و حرکت سریع جهت دستیابی به اهداف تعیین شده

الزامات پیاده سازی سیستم مدیریت HSE در هتل

- اعتقاد و حمایت مدیریت هتل از طرح و مزایای استقرار HSE
- مشخص کردن کمیته های اجرایی و فرد ناظر
- انعطاف پذیری طرح در نحوه اجرا در شرایط متفاوت بر اساس درجه هتل ها
- اعتقاد کارکنان هتل به لزوم استقرار HSE و همکاری با برنامه جامع عملیاتی
- تأمین هزینه های لازم جهت پیش برد اهداف طرح و رفع نواقص مشاهده شده در طول طرح

مدارک و مستندات لازم

۱. تهیه دستورالعمل اجرایی
۲. تهیه برنامه مدون آموزشی در سطوح مدیران و کارکنان هتل ها و منابع آموزشی مورد نیاز
۳. تشکیل پرونده HSE برای هتل
۴. آیین نامه های بهداشت محیط در صنف هتل
۵. دستورالعمل های ایمنی وزارت بهداشت و درمان و وزارت کار و امور اجتماعی
۶. پرونده پزشکی پرسنل هتل ها
۷. تهیه دفتر ثبت حوادث شغلی در هتل
۸. صورتجلسه های ماهیانه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار هتل
۹. جدول برنامه های تفریحی و ورزشی پرسنل هتل
۱۰. گزارش های بازدید مسئولین بهداشت و ایمنی هتل و موارد گزارش شده

۱۱. چک لیست ارزیابی ایمنی و حفاظتی هتل

۱۲. چک لیست ارزیابی بهداشتی هتل

۱۳. فرم خوداظهاری بهداشتی هتل

۱۴. کارت بهداشت و گواهی آموزش بهداشت و آموزش‌های ایمنی شاغلین

۱۵. برنامه مدون بهداشتی هتل شامل برنامه زمانی رفع نواقص احتمالی، جداول

C and D و غیره

۱۶. نقشه ایمنی، فنی و تأسیساتی، تأییدیه‌های چاه ارت، آسانسورها و ضخامت بدنه دیگ‌ها

۱۷. نقشه هوایی هتل و مشخص نمودن مسیردسترسی آتش نشانی و گروه‌های امداد و بیمارستانی

۱۸. نقشه شبکه آبرسانی و سیستم دفع یا تصفیه فاضلاب هتل

۱۹. تاییدیه آتش نشانی در خصوص سیستم ایمنی موجود در هتل

اعضای کمیته HSE در هتل

- مدیر یا معاون اجرایی هتل

- مسئول بهداشت هتل

- مشاور HSE

- مدیر فنی هتل

- مدیر غذا و نوشابه

- مدیر اقامتی

فعالیت‌های کمیته HSE در هتل

- تدوین برنامه عملیاتی

- تدوین برنامه زمانبندی و اجرایی

- اجرا بر اساس برنامه زمانبندی

- تدوین شیوه‌های نظارتی

- گزارش روند پیشرفت پروژه

- تعیین وظایف اعضای تیم

- تهیه ابزارهای مناسب جهت اطلاع رسانی به کارکنان هتل و گردشگران
- اجرای دوره‌های آموزشی جهت پرسنل و مدیران میانی هتل
- برقراری ارتباط با مراکز بهداشتی درمانی، محیط زیست و وزارت کار

وظایف کمیته HSE در هتل

- تهیه سیاست نامه HSE هتل توسط مدیران هتل و نصب آن در بخش پذیرش
- تهیه ابزارهای آموزشی
- اولویت بندی موضوعات بهداشتی، حفاظتی و زیست محیطی هتل
- بودجه بندی هزینه‌های اجرایی
- شناسایی نواقص بهداشتی، حفاظتی و زیست محیطی احتمالی بر اساس استانداردهای مربوطه
- تهیه برنامه زمانبندی جهت رفع نواقص مشاهده شده
- تدوین برنامه ممیزی دوره‌ای و تعامل با ممیزان خارجی
- افزایش ارتباط با مراکز بهداشتی درمانی، سازمان محیط زیست و وزارت کار امور اجتماعی

فرایند ارزیابی

بعد از تشکیل کمیته اجرائی در هتل و برگزاری کلاسهای آموزشی، با استفاده از چک لیست‌های ایمنی، بهداشت و محیط زیست کمیته HSE هتل اقدام به اجرای برنامه عملیاتی نموده و نواقص احتمالی رفع خواهد شد. سپس ارزیابی مجدد بوسیله همان چک لیست کلیه فرایندها مورد بازنگری و اصلاح پایانی قرار خواهند گرفت.