

**Phiếu Đánh Giá Sự Phù Hợp Về HTQLMT****Thời gian: từ 30/06/2015 đến 30/12/2015**

NGÀY LẬP: 10/01/2016

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
<b>I. YÊU CẦU LUẬT ĐỊNH</b>						
1.	Nghị định 18/2015/NĐ-CP	Toàn khách sạn	Đánh giá tác động MT, kế hoạch bảo vệ môi trường.	Đã thực hiện Đề án cải tạo khu Đông - Tây	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với yêu cầu của NĐ 18/2015/NĐ-CP
2.	Nghị định 19/2015/NĐ-CP	Toàn khách sạn	Hướng dẫn thi hành một số điều luật bảo vệ môi trường	Đã thực hiện Đề án cải tạo khu Đông - Tây	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với yêu cầu của NĐ 19/2015/NĐ-CP
3.	Thông tư 26/2015/TT-BTNMT	Toàn khách sạn	Thực hiện lập Đề án Cam kết bảo vệ Môi trường	Đã thực hiện và được Sở TNMT duyệt ngày 03/09/2009	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với yêu cầu TT 26/2015/ TT-BTNMT
4.	Thông tư 27/2015/TT-BTNMT	Toàn khách sạn	Đánh giá môi trường chiến lược, tác động môi trường và kế hoạch bảo vệ môi trường	Đã thực hiện và được Sở TNMT duyệt ngày 03/09/2009	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với yêu cầu TT 27/2015/ TT-BTNMT
5.	Thông tư 3105/TNMT-QLMT	Toàn khách sạn	Báo cáo giám sát chất lượng môi trường định kỳ 6 tháng/ lần	Đã thực hiện: 18/01/2016	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với yêu cầu TT 3105/TNMT
6.	Nghị định 179/2013/ NĐ-CP	Toàn khách sạn	Xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực bảo vệ MT	Không có vi phạm nào	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với NĐ 179/2013
7.	Quyết định 02/2003 QĐ-BTNMT	Toàn khách sạn	Quy chế bảo vệ MT trong lĩnh vực DL. Báo cáo Giám sát chất lượng MT cho Sở DL	Đã thực hiện: 14/06/2011	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với QĐ 02/2003

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 1/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
8.	Quyết định 36/2015 QĐ-BTNMT	Toàn khách sạn	Hướng dẫn đăng ký mã số quản lý và xử lý chất thải nguy hại	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với QĐ 36/2015
9.	TCVN 5507:2002 Sử dụng & bảo quản hóa chất	Toàn khách sạn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thu thập đầy đủ các bảng An toàn hóa chất đối với hóa chất nguy hiểm.</li> <li>- Nơi chứa hóa chất phải có các trang bị bảo hộ tại chỗ.</li> <li>- Kho chứa hóa chất nguy hiểm phải chia khu vực sắp xếp theo tính chất của hóa chất.</li> <li>- Nơi lưu trữ và thao tác hóa chất phải có biển báo theo TCVN 4879:1989.</li> <li>- Kho lưu trữ hóa chất phải đảm bảo tính an toàn, vệ sinh nghiêm ngặt, tránh nguy cơ cháy nổ rò rỉ hóa chất.</li> <li>- Sử dụng hóa chất hợp lý và hiệu quả.</li> <li>- Màu sắc tín hiệu và dấu hiệu an toàn</li> </ul>	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với TCVN 5507:2002
10.	QCVN 19:2009 Tiêu chuẩn khí thải công nghiệp đối với bụi và các chất vô cơ (cột A, Kp = 1, Kv = 0,6)	Ống thải khói máy phát điện	Bụi (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 240		Nằm trong giới hạn cho phép	Phù hợp so với QCVN 19:2009
			NO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 600		Nằm trong giới hạn cho phép	
			SO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 900		Nằm trong giới hạn cho phép	
			CO (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 600		Nằm trong giới hạn cho phép	
		Ống thải khói bếp lẩu 6	Bụi (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 240		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 600		Nằm trong giới hạn cho phép	

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 2/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
11.	QCVN 05:2013 Tiêu chuẩn chất lượng không khí xung quanh đối với bụi và các chất vô cơ	Cổng chính (141 đường Nguyễn Huệ)	SO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 900		Nằm trong giới hạn cho phép	Phù hợp so với QCVN 05:2009
			CO (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 600		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Bụi (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 0,3		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 0,2		Nằm trong giới hạn cho phép	
		Tầng hầm B2 cổng 77 -LTT	SO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 0,35		Nằm trong giới hạn cho phép	
			CO (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 30		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Bụi (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 0,3		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NO <sub>2</sub> (mg/m <sup>3</sup> ) ≤ 0,2		Nằm trong giới hạn cho phép	
12.	Tiêu chuẩn vệ sinh lao động – Vi khí hậu 3733/QĐ-BYT	Nhà giặt	Nhiệt độ ≤ 32 <sup>o</sup> C		Nằm trong giới hạn cho phép	phù hợp với Quyết định 3733/QĐ-BYT
			Độ ẩm ≤ 80%		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tốc độ gió 0,2 – 1,5 m/s		Nằm trong giới hạn cho phép	
		Bếp lẩu 6	Nhiệt độ ≤ 32 <sup>o</sup> C		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Độ ẩm ≤ 80%		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tốc độ gió 0,2 – 1,5 m/s		Nằm trong giới hạn cho phép	
		Bếp Lẩu 1 New	Nhiệt độ ≤ 32 <sup>o</sup> C		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Độ ẩm ≤ 80%		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tốc độ gió 0,2 – 1,5 m/s		Nằm trong giới hạn cho phép	
		Bếp Căn tin	Nhiệt độ ≤ 32 <sup>o</sup> C		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Độ ẩm ≤ 80%		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tốc độ gió 0,2 – 1,5 m/s		Nằm trong giới hạn cho phép	
Khu vực văn phòng	Nhiệt độ ≤ 32 <sup>o</sup> C		Nằm trong giới hạn cho phép			

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 3/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
			Độ ẩm $\leq 80\%$		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tốc độ gió 0,2 – 1,5 m/s		Nằm trong giới hạn cho phép	
13.	TCXDVN 175:2005 Âm học – Giới hạn tiếng ồn trong phòng ngủ khách sạn	Phòng ngủ khu Đông	Độ ồn (dBA) < 50		Nằm trong giới hạn cho phép	phù hợp so với TCXDVN 175:2005
		Phòng ngủ khu New			Nằm trong giới hạn cho phép	
		Phòng ngủ khu Tây			Nằm trong giới hạn cho phép	
	Tiêu chuẩn vệ sinh lao động-tiếng ồn khu vực sản xuất 3733/QĐ- BYT	Khu vực Nhà Giặt	Độ ồn (dBA) < 85		Nằm trong giới hạn cho phép	Phù hợp so với tiêu chuẩn 3733/QĐ- BYT
		Khu vực máy phát điện			Nằm trong giới hạn cho phép	
14.	QCVN 14:2008 Chất lượng nước thải sinh hoạt – Giới hạn ô nhiễm cho phép (cột B, hệ số K=1)	Hệ thống xử lý nước thải khu Tây	Ph 5 – 9		Nằm trong giới hạn cho phép	Phù hợp so với QCVN 27:2010
			BOD <sub>5</sub> (mg/l) < 50		Nằm trong giới hạn cho phép	
			TSS (mg/l) < 100		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tổng các chất hoạt động < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	
			TDS < 1000		Nằm trong giới hạn cho phép	
			S <sup>2-</sup> < 4.0		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> < 50		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Dầu mỡ TPhẩm (mg/l) < 20		Nằm trong giới hạn cho phép	
			PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 4/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
			Tổng Coliforms (MPN/100ml) < 5000		Nằm trong giới hạn cho phép	
15.	QCVN 14:2008 Chất lượng nước thải sinh hoạt – Giới hạn ô nhiễm cho phép (cột B, hệ số K=1)	Hệ thống xử lý nước thải tầng hầm B2 (Xử lý nước thải khu Đông và khu Mới)	Ph 5 – 9		Nằm trong giới hạn cho phép	phù hợp so với QCVN 14:2008
			BOD <sub>5</sub> (mg/l) < 50		Nằm trong giới hạn cho phép	
			TSS (mg/l) < 100		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tổng các chất hoạt động < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	
			TDS < 1000		Nằm trong giới hạn cho phép	
			S <sup>2-</sup> < 4.0		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> < 50		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Dầu mỡ TPhẩm (mg/l) < 20		Nằm trong giới hạn cho phép	
			PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	
			NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> < 10		Nằm trong giới hạn cho phép	
			Tổng Coliforms (MPN/100ml) < 5000		Nằm trong giới hạn cho phép	
16.	QCVN 01:2009/BYT Chất lượng nước cấp sinh hoạt	Nước qua hồ chứa	- Coliforms = 0/100ml - Escherichia coli = 0/100ml	Không phát hiện	Đạt yêu cầu (Tham chiếu phiếu xét nghiệm tháng 03/2014)	Phù hợp so với Tiêu chuẩn

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 5/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
17.	Thông tư 1529/1998 BKHCNMT/BXD Sử dụng các vật liệu có chứa Amiang	Toàn khách sạn	Sử dụng vật liệu xây dựng có chứa Amiang đảm bảo yêu cầu MT	Các ống gen máy lạnh chiller có bọc giấy tráng bạc cách ly amiăng với MT không khí xung quanh	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với TT 1529/1998 BKHCNMT/BXD
18.	Tiêu chuẩn vệ sinh lao động- Từ trường tần số thấp tại nơi làm việc 3733/QĐ-BYT	Phòng BV-PCCC (Máy bộ đàm)	Điện trường E (kV/m) ≤ 25	0,025	Nằm trong giới hạn cho phép	Kết quả đo 2005 - 2010 đều Phù hợp so với Tiêu chuẩn VSLĐ 3722/QĐ-BYT
			Từ trường H (μT) ≤ 200	0,42	Nằm trong giới hạn cho phép	
		Phòng Kỹ thuật (trạm biến điện)	Điện trường E (kV/m) ≤ 25	0,027	Nằm trong giới hạn cho phép	
			Từ trường H (μT) ≤ 200	0,44	Nằm trong giới hạn cho phép	
19.	TCVN 5507:2002TCVN 6304:1997	Toàn khách sạn	1. Kho chứa khí đốt hóa lỏng (LPG) phải có thiết kế được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với TCVN 5507:2002 CVN 6304:1997
			2. Nơi bảo quản chai chứa LPG phải:  - có khoảng cách an toàn đến các công trình : tổng lượng LPG của khách sạn trong khoảng 400 - 1.000 kg, 1m khi có tường ngăn cháy và 3m khi không có tường ngăn cháy.  - Có ít nhất hai lối ra vào, cửa mở ra phía ngoài.  - Có treo biển báo cấm lửa, cấm hút thuốc, hướng dẫn chữa cháy tại vị trí dễ thấy trước cửa kho.	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu	

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 6/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Được trang bị đủ phương tiện và dụng cụ chữa cháy theo quy định hiện hành.</li> <li>- Có nguồn nước chữa cháy.</li> <li>- Có hệ thống bảo vệ chống sét.</li> </ul>			
20.	Phòng cháy – Dấu hiệu an toàn TCVN 4879:1989	Toàn khách sạn	- Quy định dấu hiệu an toàn dùng trong lĩnh vực phòng và chống cháy.	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với TCVN 4879:1989

**II. YÊU CẦU KHÁC**

1.	TCVN ISO 14001:2004	Toàn khách sạn	Đảm bảo các điều khoản có liên quan được duy trì và thực hiện, đáp ứng cam kết cải tiến liên tục HTQLMT.	Đánh giá tái chứng nhận của AFAQ ngày 20/10/2015 không phát hiện điểm NC nào	Đạt yêu cầu. (tham chiếu hồ sơ đánh giá, tài liệu EMS)	Phù hợp so với TCVN ISO 14001:2004
2.	Tiêu chí Nhãn Bông Sen Xanh	Toàn khách sạn	Theo bộ tiêu chí của Bộ VH-TT và DL hiện hành	Đánh giá nội bộ vào tháng 9/2015	(tham chiếu Bản kế hoạch đánh giá 2015)	Phù hợp với QĐ 1356/BVHTTDL
3.	Kiểm soát chất gây phá huỷ tầng Ozone (khí gas CFC)	Các thiết bị làm lạnh trong toàn khách sạn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không để rò rỉ, phát tán ra ngoài MT.</li> <li>- Thực hiện đúng theo hướng dẫn thay khí gas lạnh trong toàn khách sạn.</li> </ul>	Không ghi nhận trường hợp rò rỉ nào.	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với Thủ tục Kiểm soát điều hành
4.	Kiểm soát các tài nguyên: mây, tre, gỗ, sắt thép...	Toàn khách sạn	Chỉ thay thế, mua mới các vật dụng trang trí nội thất khi hư hỏng. Tái sử dụng tối đa	Thanh lý bán lại cho CB-CNV sử dụng.	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với Thủ tục Kiểm soát điều hành

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 7/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).

STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
5.	Các vi sinh, mầm bệnh	Toàn khách sạn	- Phòng chống dịch bệnh trong cơ sở kinh doanh lưu trú. - Có phương án ứng phó tình huống khẩn cấp khi xảy ra dịch bệnh.	Không ghi nhận trường hợp nhiễm bệnh nào.	Đạt yêu cầu (tham chiếu Kế hoạch ứng phó khi xảy ra dịch bệnh tại khách sạn)	Phù hợp so với yêu cầu của TT Y tế dự phòng
6.	Mùi khó chịu	Toàn khách sạn	Mùi hôi từ rác hữu cơ phân huỷ, cống rãnh, ẩm mốc...	Không ghi nhận được trường hợp nào	Đạt yêu cầu	Phù hợp so với Thủ tục Kiểm soát điều hành
7.	Thực hiện mục tiêu, chỉ tiêu về Điện năng	Khu vực khách sạn	- Chỉ tiêu kinh tế: 4,5 % CF/DT - Chỉ tiêu môi trường: 93kwh/ ngày phòng	Thực hiện : - 4,1 CF/DT - 87,4 kW/ngày phòng	đạt yêu cầu chỉ tiêu. (tham chiếu Báo cáo tổng hợp)	Phù hợp với mục tiêu, chỉ tiêu của khách sạn.
8.	Thực hiện mục tiêu, chỉ tiêu về Nước cấp	Khu vực khách sạn	Chỉ tiêu kinh tế: 0.55% CF/DT Chỉ tiêu môi trường: 0,15 m <sup>3</sup> /ngày khách	Thực hiện: - 0.51% CF/DT - 0,145 m <sup>3</sup> /ngày khách	đạt yêu cầu chỉ tiêu. (tham chiếu Báo cáo tổng hợp)	Phù hợp với mục tiêu, chỉ tiêu của khách sạn.
9.	Thực hiện quản lý về Rác thải	Toàn khách sạn	Mục tiêu tái sử dụng tối đa.	Thực hiện: - 34.1% TSD/ tổng rác thải toàn KS	Đạt yêu cầu. (tham chiếu Báo cáo tổng hợp)	Phù hợp với mục tiêu của khách sạn.
10.	Hướng dẫn 509/SYT Vệ sinh An toàn Thực phẩm	Toàn khách sạn	Thực hiện ba bước tự kiểm tra tại các bếp ăn	đạt 100/100 điểm	Đạt yêu cầu (tham chiếu Biên bản kiểm tra của TT Y tế Dự phòng)	Phù hợp so với hướng dẫn 509/SYT

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 8/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ Hợp Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).



STT	Các yêu cầu	Vị trí lấy mẫu	Giới hạn/Thông số/ Chỉ tiêu cho phép	Kết quả đo	Đánh giá	Nhận xét
				Thời điểm đo 30/11/2015		
11.	Thông tư 01/2011 An toàn Lao động	Toàn khách sạn	Tổ chức tự thực hiện công tác AT-VSLĐ: - Lập kế hoạch hoạt động. - Báo cáo Tổng Công ty DL, Sở LĐTBXH 2 lần/năm	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu (tham chiếu Kế hoạch tổ chức, bảng Báo cáo thực hiện ATLĐ tại khách sạn, )	Phù hợp so với TT 01/2011 BLĐTBXH-BYT
12.	Thông tư 05/2014 Kiểm định các loại máy, thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về ATLĐ	Toàn khách sạn	- Thang máy - Nồi hơi - Bình nung nước nóng - Máy lạnh trung tâm	Đã thực hiện	Đạt yêu cầu (tham chiếu Kế hoạch kiểm định, phiếu kiểm định)	Phù hợp so với TT 05/2014 BLĐTBXH
13.	Ứng phó tình huống khẩn cấp: tràn đổ hóa chất, ngộ độc thực phẩm, thực tập sử dụng các thiết bị chữa cháy	- Toàn khách sạn - Bộ phận buồng - Bộ phận F&B	Đào tạo ít nhất 1 lần/năm	Thực hiện vào tháng 12/2015	(Tham chiếu hồ sơ đào tạo. Kế hoạch đào tạo 2015).	Phù hợp với thủ tục Ứng phó tình huống khẩn cấp

**III. SỰ KHÔNG PHÙ HỢP VÀ HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC/ PHÒNG NGỪA**

STT	SỰ KHÔNG PHÙ HỢP	NGUYÊN NHÂN	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC/ PHÒNG NGỪA	TRÁCH NHIỆM	THỜI HẠN	GHI CHÚ
1.	Không có					

Người Đánh giá: Đại diện Lãnh đạo Môi trường  
Vũ Ngọc Lộc <Đã ký>

Người Xem xét: Giám đốc Khách sạn  
Phan Thanh Long <Đã ký>

File : FDGSPH.12-2015.DOC

Phiên bản : 2010.04

Trang : 9/9

Ghi chú : Mẫu biểu này là Phụ lục 3 của Thủ tục Quản Lý Và Đánh Giá Sự PHÙ HỢP Đối Với Các Yêu Cầu Luật Định Và Các Yêu Cầu Khác (PYCPL).