

BÁO CÁO KIỂM TRA**Ngày thực hiện: 21/04/2012****Thời gian thực hiện: 13g30 – 21g30****Bộ phận / Khu vực: Toàn bộ Khách sạn Rex****Người/Nhóm kiểm tra: Vũ Ngọc Lộc - Đại diện Lãnh đạo Môi trường****Tiêu chuẩn đánh giá: ISO 14001:2004: Các quy định, qui trình của BMT đã ban hành****I/ NỘI DUNG KIỂM TRA:**

- Sử dụng điện, nước,
- Quản lý rác thải,
- An toàn lao động.

II/ KẾT QUẢ KIỂM TRA:

TT	Điểm phát hiện	Khu vực	Ghi chú
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Điện tắt, mở hợp lý, - Đã điều chỉnh nhiệt độ cài đặt ở tất cả các remote máy lạnh là 25°C (khu New), - Khu vực bếp New nhiệt độ môi trường làm việc đo được: <ul style="list-style-type: none"> • Lúc 13g30: 40°C, 02 lò nấu đang hoạt động (bên ngoài trời 32°C, trời nắng) • Lúc 17g00: 35,4°C, 04 lò nấu đang hoạt động (bên ngoài trời 29°C, sau cơn mưa) <p>Nhiệt độ chênh lệch môi trường làm việc so với bên ngoài từ 6,5°C đến 8°C (TC ≤ 32°C, ± 3°C).</p>	Tiệc - Hội nghị Lầu 1 khu New Lầu 2 khu Đông	 
2.	<ul style="list-style-type: none"> - Hành lang lầu 4 Đông đèn áp tường vẫn mở sáng, trong khi đèn hành lang khu New tắt, - Các túi rác thải đã bỏ đúng vị trí khu vực để rác tạm của phòng khách (lầu 2 New). 	Khu vực phòng ngủ	 
3.	<ul style="list-style-type: none"> - Thùng rác đã đầy nắp khi không sử dụng, - Đèn toilet công cộng đã tắt bớt khi không có người. - Trong nhà hàng Hoa Mai chỉ có một bàn (02 khách) nhưng nhiệt độ máy lạnh cài đặt ở nhiệt độ 20°C. 	Nhà hàng Hoa Mai Vườn Thượng Uyển	 

4.	- Nhân viên ra vào quên đóng cửa, hành lang thông với bên ngoài trời (không có cửa tự đóng) là nguyên nhân gây thất thoát hơi lạnh làm tăng điện năng tiêu thụ cho khu vực sảnh khu New.	Sảnh thang máy khu Tây	
5.	- Các ống sắt, thang đứng để dựng bên trong trạm gas sau khi thi công xong.	Trạm gas mới tầng trệt new	
6.	- Phòng thay trang phục Nam đèn, và tắt cả quạt trần vẫn hoạt động khi không có người,	Locker tầng hầm B2	

III/ KẾT LUẬN:

- Các khu vực đều thực hiện tốt việc tiết kiệm điện, nước,
- Các bộ phận cần chú ý hơn việc thực hiện tiết kiệm điện, nước, quản lý rác thải, và an toàn phòng chống cháy nổ.

IV/ KIẾN NGHỊ CẢI TIẾN:

- Phòng BV – PCCC, Phòng KHĐT yêu cầu đối tác dẹp các ống sắt tạo lối đi thông thoáng bảo đảm an toàn cho trạm gas.
- Khu vực nhà hàng Hoa Mai lưu ý điều chỉnh nhiệt độ của máy lạnh phù hợp theo số lượng khách hiện diện thực tế bên trong nhà hàng.
- Phòng Kỹ thuật đẩy nhanh việc cải tiến hệ thống thông gió đối lưu cải thiện nhiệt độ cho khu vực Bếp khu New; Nghiên cứu hạn chế sự thất thoát hơi lạnh ở các khu vực có sử dụng hệ thống lạnh công suất lớn để tiết kiệm điện.
- Các bộ phận cần chú ý hơn việc tắt mở các thiết bị điện, nước ở các khu vực công cộng (duy trì thường xuyên sự kiểm tra tại khu vực).

Người Kiểm tra
Vũ Ngọc Lộc