

迎水桥镇涉企行政检查事项清单

序号	检查事项	检查依据	检查对象	检查方式	检查类别
1	是否具备安全生产条件	《中华人民共和国安全生产法》第二十条	辖区企业	现场检查	一般检查
2	是否组织制定并实施本单位安全生产教育和培训计划	《中华人民共和国安全生产法》第二十一条	辖区企业	现场检查	一般检查
3	是否组织建立并落实安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防工作机制，督促、检查本单位的安全生产工作，及时消除生产安全事故隐患	《中华人民共和国安全生产法》第二十一条	辖区企业	现场检查	一般检查
4	是否及时、如实报告生产安全事故	《中华人民共和国安全生产法》第二十一条	辖区企业	现场检查	一般检查
5	是否符合食品生产经营过程的卫生要求	《中华人民共和国食品安全法》第二十六条	辖区企业	现场检查	一般检查
6	是否符合食品安全有关的质量要求	《中华人民共和国食品安全法》第二十六条	辖区企业	现场检查	一般检查
7	是否保持食品加工、包装、贮存等场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
8	是否有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查

序号	检查事项	检查依据	检查对象	检查方式	检查类别
9	是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
10	是否具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
11	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
12	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
13	直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
14	食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条	辖区企业	现场检查	一般检查
15	产生、收集、贮存、运输、利用、处置固体废物的单位和其他生产经营者，应当采取防扬散、防流失、防渗漏或者其他防止污染环境的措施，不得擅自倾倒、堆放、丢弃、遗撒固体废物。禁止任何单位或者个人向江河、湖泊、运河、渠道、水库及其最高水位线以下的滩地和岸坡以及法律法规规定的其他地点倾倒、堆放、贮存固体废物	《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 第二十条	辖区企业	现场检查	一般检查