

榆林市市场监督管理局文件

榆市监发〔2025〕137号

榆林市市场监督管理局 关于印发《关于进一步加强市场监管领域安全 风险隐患排查治理工作的指导意见》的通知

各县市区市场监管局、分局，市局机关各科室、各直属单位：

现将《关于进一步加强市场监管领域安全风险隐患排查治理工作的指导意见》印发给你们，请结合实际，认真抓好贯彻落实。

榆林市市场监督管理局

2025年7月31日



关于进一步加强市场监管领域 安全风险隐患排查治理工作的指导意见

为切实加强全市市场监管领域安全风险防控，建立完善协同高效、精准防控的监管机制，提升监管治理效能，营造安全放心的市场环境，现就加强市场监管领域安全风险隐患排查治理工作提出如下意见：

一、总体目标

坚持“安全第一、预防为主、综合治理”原则，以保障人民群众生命财产安全为核心，通过建立市场主体自查清单、完善监管台账体系、压实属地监管责任，构建“企业自律、监管到位、风险可控”的市场监管领域安全风险隐患排查治理长效机制，显著提升安全风险防控能力，有效维护市场秩序稳定。

二、基本原则

（一）全域覆盖，不留盲区。明确监管范围和责任边界，确保食品、药品、特种设备和重要工业产品等重点领域以及新业态、薄弱环节安全排查，做到全覆盖、无死角。

（二）坚守底线，闭环管理。聚焦安全风险隐患，开展重点领域安全风险隐患全域排查。对发现的安全隐患建立台账，限期整改，形成“发现—处置—销号”的闭环管理链条，坚决防范安全责任事故发生。

（三）流程优化，精准施策。县（市、区）市场监管部门应严格落实食品、药品、特种设备和重要工业产品自查（检查）清单机制；市场主体依据清单开展自查，压实主体责任。实现监管精准有效，主体自查规范，全面排查化解安全风险隐患。

三、工作措施

（一）压实主体责任，健全自查自纠机制

1. 完善自查清单。县（市、区）市场监管部门应结合辖区产业特点和监管重点，动态更新《市场主体安全自查（检查）清单》，并下发指导市场主体认真对照落实。定期组织宣传培训，使市场主体知悉清单内容和要求。

2. 落实日常自查。辖区内相关市场主体须严格按照《市场主体安全自查清单》，规范化开展安全自查。自查重点包括安全管理制度执行、设施设备运行、操作规范落实、风险隐患识别等方面。

3. 规范信息报送。辖区各类学校、幼托机构和养老机构食堂，大型餐饮服务企业、集中用餐配送单位，食品生产加工企业和小作坊；工业产品生产许可证获证企业；大型游乐场所、充装单位等风险较高的特种设备相关单位；医疗器械批发企业，药品零售企业，药品连锁经营部等。以上生产经营单位需每月开展安全自查，建立隐患台账，并于次月5日前，把本月自查清单（情况）报送属地市场监管部门。除以上重点监管范围外的其他小微市场主体，每季度报送1次。鼓励运用信息化手段报送。通过自查和报告，全面提升市场主体安全生产经营意识和落实安全主体责任的自觉性、主动性。

4. 提升自查水平。鼓励和支持市场主体特别是高风险领域主体，引入具备资质的第三方专业机构对安全风险管理和自查自纠成效进行评估认证，提升市场主体自查的针对性、专业性和可靠性。

（二）完善排查机制，推动台账监管

各县（市、区）局要切实担负起属地监管责任，将全面落实排查工作列入全年重点工作，要结合实际，制定排查工作计划，明确排查目标、重点对象、内容标准、阶段任务、责任分工和预期成效，推动食品、药品、特种设备、重要工业产品领域排查治理工作。坚持应查尽查、应改尽改。

1. 主体台账：属地市场监管部门动态掌握辖区内市场主体基本信息，做到底数清、情况明。

2. 排查台账：根据检查清单认真记录检查事项，确保检查全程可追溯。食品、药品、重要工业产品安全排查检查要使用统一的监管平台或信息系统，用好陕西省市场监督管理局产品质量安全监督管理信息系统、陕西省食品安全监管综合业务平台（食品安全“守护者”APP）、陕西省药品监管综合业务管理平台。特种设备领域监管平台暂时未启用，同时建立电子和纸质台账。

3. 问题台账：对监督检查中发现的安全风险隐患问题，建立台账，统一登记、分类梳理，明确隐患内容、责任主体、整改时限等要素。

4. 整改台账：跟踪记录问题隐患的整改责任单位、责任人、措施、进度、验收结果（含验收人员和时间）。整改一项，销号一

项，确保隐患彻底消除，形成“检查-发现-登记-整改-验收-销号”闭环管理。

（三）优化监管措施，夯实排查工作责任

1. 落实排查责任。严格执行“谁排查、谁签字、谁负责”原则，明确排查人员对检查过程、问题发现、督促整改等环节的责任。检查记录须由检查人员签字确认。

2. 优化监管力量。针对基层力量不足问题，县（市、区）市场监管部门要加强统筹，灵活运用“局所联动”“区域协作”“交叉检查”“包片负责”“网格化监管”等方式，整合专业科室与基层所（分局）力量，形成监管合力。积极运用信息化、智能化手段提升检查效率。

3. 科学设定频次。县（市、区）市场监管部门对辖区内重点领域、重点单位、高风险市场主体，每季度至少开展一次全覆盖安全排查检查。日常监管结合“双随机、一公开”、投诉举报、风险监测等方式进行。市局主要负责指导、督查和协调，针对全市性、系统性风险或重点专项整治，组织抽查、督查或飞行检查。对问题突出、风险较高的领域或区域，市局将加大督导频次和力度。

4. 强化结果运用。严格遵循“尽职免责、失职追责”原则。对于排查检查工作不落实，问题隐患整改不力，或因失职渎职导致安全事故的，依法依规严肃追究相关单位和人员责任；因行政相对人隐瞒情况、提供虚假材料等导致错误判断，且已按规定履行排查检查职责的，按照相关法律法规规定，免予或不予追究责

任。各县（市、区）局需将市场主体自查情况、问题整改情况纳入信用监管体系，实施联合奖惩。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各单位要高度重视，将此项工作纳入年度重点任务，明确分管领导和责任部门，统筹推进各项措施落实到位。

（二）提升监管效能。各县（市、区）局要结合实际，积极落实本意见。避免“一刀切”和形式主义。坚持“双随机、一公开”与专项执法相结合，紧密衔接事前审批与事中事后监管，进一步规范现场执法程序。

（三）严格督导抽查。建立督查机制，不定期对清单执行、台账管理等情况进行检查督促。各单位要加快落实本指导意见，尽快健全完善排查检查监管体制，有效优化监管力量，使市场秩序更加规范有序，人民群众满意度显著提升。

附件：市场主体安全自查/检查清单

食品经营企业安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

自查项目	内容	检查结果	自查问题
一、许可及备案	1、食品经营许可证合法有效，仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案，登记信息需与实际经营地址一致，变更或注销需在10个工作日内申请。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2、在经营场所显著位置、第三方平台、自建网站进行交易主页面显著位置公示食品经营许可证。	☐ 符合 ☐ 不符合	
二、场所及布局	3、具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4、进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮存和销售。	☐ 符合 ☐ 不符合	
三、设施设备	5、具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、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施设备。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6、用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	☐ 符合 ☐ 不符合	
五、食品安全管理制度	20、具有食品安全管理制度，对职工开展食品安全知识培训，定期对食品安全状况进行检查评价。自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
六、人员管理	21、企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	☐ 符合 ☐ 不符合	

	22、具有从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	☐ 符合 ☐ 不符合	
七、购销过程控制	23、具有进货查验记录制度，查验食品、食品添加剂供货者的许可证，并保存出厂检验合格证或者其他食品合格证明相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	24、销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	25、销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期以及生产经营者名称、地址等内容。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	26、包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	27、食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用，临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	☐ 符合 ☐ 不符合	
八、贮存过程控制	28、按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	☐ 符合 ☐ 不符合	
九、食品召回	29、发现销售的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	30、食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	☐ 符合 ☐ 不符合	
十、食品安全事故处置	31、具有食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	☐ 符合 ☐ 不符合	

食品生产企业安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	内容	检查结果	自查问题
一、食品生产者资质	1、生产的食品、食品添加剂在许可范围内，在有效期内，在显著位置公示。生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
二、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	2、厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3、设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4、车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
三、进货查验	5、查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6、建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7、生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
四、生产过程控制	8、建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9、不得使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	☐ 符合 ☐ 不符合	

主体责任	内容	检查结果	自查问题
	10、不得使用药品生产食品，不得仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11、工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内不得存放与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	12、食品生产加工用水有合格的检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	13、按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	☐ 符合 ☐ 不符合	
五、产品检验	12、具备与所检项目适应的检验室和检验能力。不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	13、建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	14、按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
六、贮存及交付控制	15、有出入库、销售记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	☐ 符合 ☐ 不符合	
八、不合格食品管理和食品召回	16、有不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	17、实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
九、标签和说明书	18、预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实，不得标注虚假生产日期或批号，标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，保健食品之外的食品标签、说明书不得涉及保健功能。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	19、食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	☐ 符合 ☐ 不符合	

主体责任	内容	检查结果	自查问题
	20、特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
十一、从业人员管理	21、建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员，有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	22、建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明。	☐ 符合 ☐ 不符合	
十二、信息记录和追溯	23、建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
十三、食品安全事故处置	24、有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除安全隐患。发生食品安全事故的，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：			

法定代表人：

安全总监：

安全员：

年 月 日

食品小作坊安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

自查项目	内容	检查结果	自查问题
一、食品生产者资质	1、食品小作坊许可证在有效期内，登记信息需与实际经营地址一致，需在显著位置公示。	☐ 符合 ☐ 不符合	
二、生产加工场所	2、生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3、地面、墙面应采用硬质易清洁材料；地面、墙面应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素；	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4、加工场所与生活区、厕所等污染源应采取有效隔离措施，防止污染食品。加工场所与售卖区域应隔开。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5、生产供排水设施安全、排水良好。	☐ 符合 ☐ 不符合	
三、生产经营设施、设备	6、在生产加工区域配备带盖、非手动、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7、食品添加剂、清洗剂、消毒剂、杀虫剂等单独的保存设施，并明确标识。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8、主要加工场所应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施；	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9、加工场所及库房的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫的设施或者设备满足食品加工操作要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10、根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11、接触直接入口食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	12、生产中涉及生、熟料的工具应明显标识、分开使用。	☐ 符合 ☐ 不符合	

	13、运输工具及时清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。	☐ 符合 ☐ 不符合	
四、生产加工过程控制	14、不得使用过期、失效、变质、回收、受污染的原材料或非食品原料生产食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	15、原辅料贮存时，遵照先进先出、近效期先出原则对库存原辅料合理周转。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	16、原辅料在使用前经过检查，确保原料干净卫生，适合加工要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	17、建立食品生产加工记录制度，如实记录生产加工中原辅料投放品种名称、数量、生产日期，食品添加剂的名称、使用量、使用人等内容，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年；	☐ 符合 ☐ 不符合	
	18、直接与食品接触的设备、器具在使用前、加工后或中断操作后清洗干净，必要时进行消毒，防止污染食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	19、使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，符合国家标准。	☐ 符合 ☐ 不符合	
五、生产加工人员	20、从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明。凡患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；	☐ 符合 ☐ 不符合	
	21、食品加工操作时穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩或者面罩，头发应当置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物，进入生产区保持个人卫生整洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
六、食品安全管理	22、实施食品安全承诺制度，食品小作坊要对食品安全承担第一责任人的责任，法定代表人（负责人）应当对食品安全负全责；明确承诺不滥用食品添加剂、不使用非食品原料生产加工食品，不使用有毒有害物质加工食品，不使用国家明令禁止的物质生产加工食品，不生产假冒伪劣食品，并向社会公开食品安全承诺书；	☐ 符合 ☐ 不符合	

	23、建立进货查验记录制度，采购食品原料、食品添加剂和食品相关产品时，应当查验供货者的相关许可证、可溯源凭证和产品合格证明等文件，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号或者生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭据票据；相关票据凭证和查验记录保留期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保留期限不得少于两年。	☐ 符合 ☐ 不符合	
七、产品的包装、贮存、运输	24、使用取得许可的食品用包装材料和容器包装食品，包装材料保持清洁卫生，不得对食品造成污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	25、生产经营简易包装食品的外包装上，鼓励标注产品名称、生产地址、生产者、生产日期、保质期、联系电话等信息，以便消费者能够正确食用。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	26、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	27、贮存食品的场所保持整洁卫生，温度和湿度符合贮存条件，确保贮存的食物不受污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：			

法定代表人：

安全总监：

安全员：

年 月 日

集中交易市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1. 制度建设 (开办方)	1.1	建立食品安全管理制度 (包括入场查验、日常检查、信息公示、应急处置等), 配备专职食品安全总监、食品安全员。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	执行“日管控、周排查、月调度”风险防控机制, 记录完整。	☐ 是 ☐ 否	
2. 信息公示 (开办方)	2.1	在显著位置公示营业执照、食品安全管理制度、投诉举报电话。	☐ 是 ☐ 否	
3. 准入管理 (开办方)	3.1	建立“一户一档”, 包含证照信息、联系方式、经营品类、签订食用农产品质量安全协议, 明确退市条款, 及时更新。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	查验入场产品进货凭证 (发票/销售单) 和质量合格证明 (承诺达标合格证、检疫证明等), 无凭证需批批快检合格。	☐ 是 ☐ 否	
4. 过程控制 (开办方)	4.1	设置快检室, 公示抽检结果, 对无合格证产品实施检测, 检测不合格的立即下架并报告监管部门。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	对问题产品立即封存、无害化处理, 并向监管部门报告。	☐ 是 ☐ 否	

5. 资质公示（销售者）	5.1	在门店显著位置公示营业执照、食品经营许可证（备案凭证）。	☐ 是 ☐ 否	
6. 进货查验（销售者）	6.1	索取并留存进货凭证（保存≥6个月）、供货方资质、质量合格证明。	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	详细记录食用农产品名称、产地、数量、入场日期等信息（鼓励电子台账）。	☐ 是 ☐ 否	
7. 销售过程控制（销售者）	7.1	散装产品公示名称、产地（具体到县/区）、生产日期；包装产品标签真实完整。	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	场所清洁卫生，配备防蝇防尘防鼠设施；冷藏设备温度符合要求，定期检查库存，及时清理变质、过期产品。	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	禁止使用改变食品真实色泽的照明设施。	☐ 是 ☐ 否	
8. 禁止行为（销售者）	8.1	严禁销售来源不明、无合格证、农残/兽药超标、非法添加、掺杂使假产品。	☐ 是 ☐ 否	
其他：				

小餐饮市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1.经营者 资质	1.1	小餐饮核准证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动，不得将证件出借、转让。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	在经营场所的显著位置公示小餐饮核准证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	
2.从业人 员健康管 理	2.1	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽，佩戴清洁的口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	
3.原料控 制（含食 品添加 剂、食品 相关产 品）	3.1	食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	☐ 是 ☐ 否	
4.加工制 作过程	4.1	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	禁止经营不符合《食品安全法》等法律、法规规定和食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。	☐ 是 ☐ 否	

	4.3	食品原料洗净后使用，禽蛋使用前必须清洁外壳。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
5.保证备餐、供餐与配送环节安全	5.1	备餐场所、人员卫生、盛装食品成品的容器符合要求，食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
6.注重场所和设备设施清洁维护	6.1	不得在经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理环境清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。	☐ 是 ☐ 否	
	6.3	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
7.严格餐饮具清洗消毒	7.1	餐用具清洗水池满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	采用物理消毒的，消毒设施运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	7.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否	
	7.5	不使用未经清洗消毒的餐饮具、不得重复使用一次性餐饮具。	☐ 是 ☐ 否	
其他：				

平台外卖市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1. 食品安全管理机构人员配备和履职	1.1	设置食品安全管理机构,依法配备食品安全总监、食品安全员。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	制定《食品安全风险管控清单》,严格落实“日管控、周排查、月调度”机制,并留存工作资料。	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核。	☐ 是 ☐ 否	
2. 对外卖经营者入网资质审查	2.1	审查外卖经营者的食品经营许可证或备案登记证明信息的真实性,形成记录并存档备查。核查经营者是否公示资质信息。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	为外卖经营者“互联网+明厨亮灶”视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	与外卖经营者签订食品安全协议,明确食品安全责任。	☐ 是 ☐ 否	
3. 建立健全食品安全管理制度	3.1	制定《外卖经营者审查登记制度》《食品安全违法行为制止及报告制度》《严重违法行为平台服务停止制度》《食品安全事故处置制度》《制定投诉举报处理制度》等制度。	☐ 是 ☐ 否	
4. 外卖经营者在平台公示信息	4.1	公示营业执照、食品经营许可证或“三小”资质证明。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	公示经营场景照片。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	公示菜品名称和主要原料名称。	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	实施“互联网+明厨亮灶”。	☐ 是 ☐ 否	
其他:				

餐饮服务市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1. 餐饮服务提供者资质	1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	☐ 是 ☐ 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。		
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 是 ☐ 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	
4. 原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	食品与非食品不得混放，不得存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	

	4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中原料、半成品、成品不得混放；冷冻（藏）设施能正确显示内部温度，且温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	无无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	☐ 是 ☐ 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否	
5. 加工制作过程	5.1	具有与加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	☐ 是 ☐ 否	
	5.4	食品原料洗净后使用，各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。禽蛋使用前清洁外壳。	☐ 是 ☐ 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	☐ 是 ☐ 否	

	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	☐ 是 ☐ 否	
	5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	☐ 是 ☐ 否	
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	☐ 是 ☐ 否	
7. 备餐、供餐与配送	7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否	

8. 场所和设备设施 清洁维护	8.1	餐饮经营场所内不得饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	☐ 是 ☐ 否	
	8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	☐ 是 ☐ 否	
	8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	☐ 是 ☐ 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
9. 餐饮具 清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	☐ 是 ☐ 否	
	9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否	
	9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	☐ 是 ☐ 否	

10. 食品 安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	☐ 是 ☐ 否	
	10.3	食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	
	10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	☐ 是 ☐ 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	☐ 是 ☐ 否	
其他：				

农村集体聚餐市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1. 落实报告登记制度	1.1	举办者（承办者）在集体聚餐举办前3日（丧事家宴及时报告）以纸质或电子形式向所在地行政村（社区）食品安全监管员报告。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	报告内容包括举办者基本情况、承办者基本情况、聚餐时间、地点、人数及主要原料来源、场地卫生条件、菜谱等。	☐ 是 ☐ 否	
2. 严格落实食品安全基本要求	2.1	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	加工场所和食品贮存场所应远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池以及其他污染源，并事先进行环境清理，采取措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	不得采购使用《食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的农产品。不加工制作野生菌、发芽土豆、新鲜黄花、四季豆等高风险食品原材料；不得提供无合法来源的散装白酒。凉菜卤菜慎用、少用，确有需要，应现食现做、当餐用完。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	加工过程所使用的工具容器应符合食品安全标准，做到生熟分开，避免交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	

3. 做好留样	3.1	举办者（承办者）按要求做好食品留样，在冷藏条件下存放48小时以上，且每个品种留样量不得少于125克。	☐ 是 ☐ 否	
4. 健康管理	4.1	在岗从业人员须持有效健康证明，保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	
5. 食品添加剂使用管理	5.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	☐ 是 ☐ 否	
其他：				

药品领域市场主体安全自查/检查清单

机构名称_____ (盖章)

自查时间_____年_____月_____日

主体责任	序号	内容	检查结果	问题描述
1. 主体资格	1.1	《营业执照》《药品经营许可证》《执业药师注册证》等原件是否齐备, 是否在有效期内, 证照与经营实际内容是否一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	药品网络零售业务, 是否向属地市场监管部门如实进行了相应报告。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	计算机系统的采购记录、销售记录、库存账目与实货的批次数量是否平衡一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	是否涉嫌超出经营范围或者经营类别经营、超出冷藏范围储存; 排查品种是否涉嫌以非药品冒充药品、以中药材冒充中药饮片; 是否涉嫌禁止零售品种, 如终止妊娠药品、蛋白同化制剂与肽类激素(胰岛素除外)、中药配方颗粒、药品类易制毒化学品、毒性中药饮片、疫苗、医疗机构制剂等。	☐ 是 ☐ 否	
	1.5	是否涉嫌从无证企业或者个人处非法采购、或者回购医院售出药品; 是否涉嫌买药品赠药品、买商品赠药品等方式向公众赠送处方药或甲类非处方药。	☐ 是 ☐ 否	
2. 制度与人员管理情况	2.1	企业的机构人员、设施设备和计算机系统是否齐全, 药品零售活动记录和数据是否完整准确, 有无编造和篡改行为。	☐ 否 ☐ 是	
	2.2	企业主要负责人、质量负责人、执业药师是否在职在岗, 员工资质是否符合 GSP 要求, 排查资质学历是否涉嫌造假; 排查出勤打卡记录和工资社保发放交纳情况, 执业药师是否涉嫌挂证兼职。	☐ 否 ☐ 是	
	2.3	企业是否建立有培训档案和健康档案, 员工是否进行了健康体检、岗前培训和年度培训, 是否熟悉药品 GSP 规范和零售知识。	☐ 是 ☐ 否	

3. 营业场所及设施设备情况	3.1	营业场所是否明亮、整洁、卫生, 药品柜台、货架、药橱、收银台、服务处等设备是否满足实际规模, 是否能保障药品规范存放。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	药品储存陈列区域是否安装有空调, 温度保持在常温范围, 阴凉和冷藏的设施设备是否可以正常启用。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	是否有药品经营专用的计算机, 安装的药品计算机系统是否能对药品采购、验收、养护、销售、不合格管理进行记录, 是否能对药品经营范围、经营类别、陈列分区、网络销售、药品效期等进行质量管控, 是否具有单据打印功能。	☐ 是 ☐ 否	
4. 采购、验收、储存、销售情况	4.1	供货方的许可证照与药品的注册批件、供方人员委托书、质保协议、随货同行单、发票是否齐全有效, 是否存在伪造票据、记录, 有无虚构药品来源, 提供虚假资料等虚假欺骗行为。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	检查库存药品质量是否经过验收, 中药饮片是否由中药专业人员验收, 是否有验收记录和药检报告; 冷藏药品是否留存有运输签收单和温度记录数据表单, 运输温度数据是否在药品标注的范围内。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	药品分区是否有 OTC 药品区、处方药药品区和分区标牌, 若有中药饮片、医疗器械、消毒用品等品种, 有无其专门区域分开陈列; 若有阴凉品种、冷藏品种, 有无专门空调设施设备存放, 常温、阴凉、冷藏区域是否各有温湿度仪器监测, 温湿度是否符合要求, 有无纸质温湿度记录或者电子记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	药品是否按照 OTC 与处方药的用途或者剂型分类陈列; 外用药和内用药是否分开陈列; 拆零药品、含麻黄碱及含特殊药品复方制剂是否专柜存放; 退货药品、不合格药品是否置于控制区域单独存放, 以上分类设置是否有分类标牌和警示语; 凭身份证购买含麻黄碱复方制剂等药品, 每人每次不得超过两个最小包装, 销售记录是否有效登记和保存。	☐ 是 ☐ 否	

	4.5	陈列储存的药品是否进行了定期养护检查并有记录,现场有无分类混乱存放的药品,有无破损、污染、过期、变质等药品。	☐ 是 ☐ 否	
	4.6	是否凭医师处方销售处方药,处方是否经驻店执业药师审核并留存;远程电子审方的有无留存有电子处方和审核记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	药品零售是否有票据,内容是否有药品通用名称、药品上市许可持有人、产品批号、剂型、规格、销售数量、销售价格、销售日期、销售企业名称等。	☐ 是 ☐ 否	
	4.8	若有中药饮片经营,中药饮片是否有清斗、装斗记录,是否保留有中药饮片标签,货架、斗橱、调剂台有无污染和虫鼠害。	☐ 是 ☐ 否	
	4.9	若有网络零售,登录平台核查,是否有证照和药品信息展示;网售交易记录和配送记录是否可查询追溯,排查网络销售的品种是否涉嫌禁止网络销售的目录。	☐ 是 ☐ 否	
其他:				

医疗器械经营企业自查检查/清单

机构名称（盖章）:

自查时间：_____年_____月_____日

项目	内容	检查结果	问题描述
一、 许可 或者 备案	1. 未经许可不得从事第三类医疗器械经营活动。	☐ 是 ☐ 否	
	2. 未经备案不得从事第二类医疗器械经营活动。（免于备案的第二类医疗器械除外）	☐ 是 ☐ 否	
	3. 医疗器械经营企业不得擅自变更经营场所、经营范围、经营方式、库房地址。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 不得伪造、变造、买卖、出租、出借医疗器械经营许可证和经营备案凭证。	☐ 是 ☐ 否	
二、 产品 质量 安全	5. 不得经营未依法注册或者备案，无合格证明文件以及过期、失效、淘汰的医疗器械。	☐ 是 ☐ 否	
	6. 不得经营说明书、标签不符合规定的医疗器械。	☐ 是 ☐ 否	
	7. 不得经营不符合强制性标准或者不符合经注册或者备案的产品技术要求的医疗器械。	☐ 否 ☐ 是	
	8. 不得在市场监管部门责令停止或者暂停进口、经营后，继续进口、经营医疗器械。	☐ 是 ☐ 否	
三、 人员 管理	9. 企业负责人、质量安全关键岗位人员的从业资格是否符合要求，且在岗履职。	☐ 否 ☐ 是	
	10. 企业是否建立有培训档案和健康档案，员工是否进行了健康体检、岗前培训和年度培训。	☐ 是 ☐ 否	
四、 设施 设备	11. 是否有与经营规模和经营范围相适应的经营场所和贮存条件，以及与经营的医疗器械相适应的质量管理制度和质量管理机构或者人员。	☐ 是 ☐ 否	

	12. 对有特殊温湿度贮存要求的医疗器械，是否配备有效调控及监测温湿度的设施设备，并定期验证。	☐ 是 ☐ 否	
	13. 经营第三类医疗器械的企业是否具有符合医疗器械经营质量管理要求的计算机信息系统，保证产品可追溯。	☐ 是 ☐ 否	
五、 采购 验收 贮运 销售	14. 是否从具有合法资质的供货者购进医疗器械。并建立供货者档案和产品档案。	☐ 是 ☐ 否	
	15. 是否按规定建立并执行医疗器械进货查验记录制度、入库记录、在库检查记录。	☐ 是 ☐ 否	
	16. 是否按照医疗器械说明书和标签标示要求运输、贮存医疗器械。是否对需要低温、冷藏的医疗器械进行全链条冷链管理。	☐ 是 ☐ 否	
	17. 计算机系统的采购记录、销售记录、库存账目与实际的批次数量是否平衡一致。	☐ 是 ☐ 否	
	18. 进行医疗器械直调购销的，是否建立专门的直调医疗器械购、销记录。	☐ 是 ☐ 否	
	19. 从事第二类、第三类医疗器械批发业务以及第三类医疗器械零售业务的，是否建立销售记录。	☐ 是 ☐ 否	
	20. 医疗器械批发企业是否销售给不具有资质的经营企业、使用单位。	☐ 是 ☐ 否	
	21. 是否按照要求提交质量管理体系年度自查报告。	☐ 是 ☐ 否	
六、 网络 销售	22. 是否按照规定办理网络销售备案。	☐ 是 ☐ 否	
	23. 是否按照要求展示医疗器械生产经营许可证或备案凭证、产品注册证或者备案凭证。	☐ 是 ☐ 否	
	24. 医疗器械网络销售经营者不得超出经营范围销售。	☐ 是 ☐ 否	
其他:			

特种设备生产单位自查/检查清单

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	检查结果		问题描述
			符合	不符合	
1	行政许可	许可证在有效期内			
2	人员管理	书面任命质量技术负责人			
3		特种设备安全管理人员、检测人员、作业人员等许可相关在岗人员的资格和数量符合要求			
4	生产档案	建立设计、制造、安装、改造、重大修理档案			
5		产品生产过程资料存档			
6		特种设备出厂资料、竣工资料移交记录按要求存档			
7	检验资料	型式试验、锅炉产品能效测试、监督检验资料齐全			
8	生产情况记录	生产记录和成品仓库中的产品,不存在超出许可范围和许可有效期生产的情形			
9	变更申请	单位名称、住所、制造地址、办公地址改变及时申请变更			
10	安全制度	落实“日管控、周排查、月调度”机制			
11	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（安全管理）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	设备档案	设备办理使用登记，在检验有效期内			
2		设备进行经常性维护保养或者定期自行检查并有记录			
3		有设备故障、异常情况处理记录，有事故隐患排查和整治记录			
4	人员档案	安全管理人员和作业人员证件在有效期内，项目符合要求并办理聘用手续			
5		有特种设备作业人员培训考核记录			
6	机构及制度	设置安全管理机构或配备专、兼职安全管理人员，并书面任命安全责任人，建立并实施安全管理制度和操作规程			
7		制定事故应急（专项）预案并有演练记录			
8		落实“日管控、周排查、月调度”机制			
9	监管平台的使用	在“陕西省特种设备智慧监管平台”注册账号，并由专人负责维护使用，在用所有特种设备、安全管理人员均在平台录入			
10	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（锅炉）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志	设备办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	水（介）质处理	有水（介）质化验记录和定期水（介）质化验报告			
4	作业人员	作业人员具有有效证件并办理聘用手续			
5	安全附件及仪表	液位（面）计有最高、最低安全液位标记，安全阀校验报告、压力表检定证书在有效期内，铅封完好			
6	运行情况	及时填写运行、检修记录，锅炉运行的压力、温度、水位在额定参数范围内			
7	节能管理	有锅炉及其系统日常节能检查记录，进行定期能效测试			
8	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（压力容器）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志	设备办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置			
2	检验、自行检查	设备在检验有效期内，进行年度检查			
3	作业人员	作业人员具有有效证件并办理聘用手续			
4	安全附件及仪表	安全阀校验报告、压力表检定证书在有效期内，铅封完好			
5		爆破片按照铭牌要求的期限定期更换，快开门联锁保护装置完整			
6	运行情况	压力容器运行的压力、温度在额定参数范围内			
7	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（压力管道）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志	工业管道办理使用登记			
2	检验、自行检查	设备在检验有效期内，进行年度检查			
3		长输管道和燃气管道检验信息录入全国压力管道检验信息管理系统			
4	安全附件及仪表	安全阀校验报告、压力表检定证书在有效期内，铅封完好			
5		爆破片按照铭牌要求的期限定期更换			
6	运行情况	压力管道运行的压力、温度在额定参数范围内			
7	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（电梯）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	标志及安全警示	设备办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置，安全注意事项和警示标志置于易于被乘客注意的显著位置			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	安全保护装置	电梯轿厢内设置的紧急报警装置有效，联系畅通，轿厢门防夹保护装置有效			
4		自动扶梯和自动人行道急停开关有效，有清晰的永久性标识，出入口处梳齿板完好			
5		自动扶梯围裙板上的防夹装置完整			
6		在与楼板交叉处以及各交叉设置的自动扶梯或者自动人行道之间，按要求装设防护挡板（扶手带外缘与任何障碍物之间距离大于等于400mm的除外）			
7	显示信号系统	呼梯、选层、楼层指示等显示信号系统功能有效，指示正确			
8	维保情况	签订维保合同并在有效期内，有维保记录，并经安全管理人员确认			
9	自行检测	进行电梯自行检测，检测周期符合要求			
10	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（起重机械）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志	设备办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置或存放档案中，有额定起重量（额定起重力矩）标识，且固定在显著位置			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	作业人员	作业人员持有有效证件，并办理聘用手续			
4	安全保护装置	设置紧急停止开关、起重量限制器、力矩限制器、防坠安全器、高度限制器，且完好			
5	维保情况	进行定期自行检查和维护保养			
6	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单（客运索道）

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志及安全标志	设备办理使用登记并将使用标志置于显著位置，进站口设乘客须知，站台设上下车线、禁止线等安全标志，吊篮、吊箱内有安全说明			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	作业人员	作业人员具有有效证件，且在显著位置公示			
4	通信装置	站房之间有专用电话，且至少有一条外线电话，并能保持通讯可靠，沿线广播系统有效			
5	应急救援	有应急救援装备，并开展应急救援演练			
6	运行及维保情况	进行设备运营前试运行检查、日常检查和维护保养、定期自行检查			
7	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单 (大型游乐设施)

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	使用标志及安全标志	设备办理使用登记并将使用标志置于显著位置, 设有显著的警示标志, 进出口设有显著的乘客须知和身高标尺等安全标志			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	作业人员	作业人员具有有效证件, 且在显著位置公示			
4	安全保护装置	安全带、安全压杠等乘客束缚装置完好有效, 座舱舱门锁紧装置完好有效			
5	应急救援	开展应急救援演练			
6	运行及维保情况	进行设备运营前试运行检查、日常检查和维护保养、定期自行检查			
7	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单 (场(厂)内专用机动车辆)

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	标志及安全标志	设备办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置, 悬挂有效牌照, 设置安全警示标志			
2	检验情况	设备在检验有效期内			
3	作业人员	作业人员具有有效证件			
4	安全装置	车辆的照明系统和仪表盘正常, 行车、驻车制动系统有效, 有能发出清晰声响的警示装置, 后视镜有效			
5		配备灭火器(仅观光车辆), 配置安全带(仅坐驾式车辆), 紧急断电开关有效(仅电动车辆), 视频监控装置有效(仅观光列车)			
6	运行及维保情况	进行定期自行检查和维护保养			
7		非公路用旅游观光车辆在上下车站点处明示行驶路线图			
8	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备使用单位自查/检查清单 (移动式压力容器、气瓶充装单位)

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	许可资格	许可证在有效期内, 不存在超范围充装			
2	作业人员	现场作业人员持有有效证件			
3	质量安全 管理	有充装前后检查记录			
4		建立并使用移动式压力容器充装质量追溯信息系统, 并接入榆林市气瓶安全追溯体系			
5	设备条件	所使用压力容器、工业管道办理使用登记、在定期检验有效期内			
6		所使用安全阀校验报告在有效期内, 铅封完好; 爆破片按照铭牌要求的期限定期更换; 装卸用管实施了定期耐压试验			
7	充装移动式压力容器要求	现场进入充装区域前对移动容器进行检查, 充装前在指定位置停车、熄火、切断车辆总电源, 并采取防止移动容器滑动的有效措施			
8		充装时在车辆正前方放置“正在充装”的警示标志, 填写充装记录(介质、充装量或者充装压力等)			
9	充装气瓶要求	气瓶按单位办理使用登记, 所充装气瓶的基本信息录入本单位数据库, 已充气气瓶上的信息化标志、漆色符合规定			
10		未发现充装超期未检、超过使用年限气瓶、报废气瓶以及使用过的非重复充装气瓶			
11	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

特种设备检验、检测机构自查/检查清单

单位名称:		时间:			
序号	项目	内容	结果		问题描述
			符合	不符合	
1	机构资质	核准证在有效期内,不存在未经核准或者超出核准范围从事检验、检测工作的情况			
2	执业人员	关键岗位人员任职条件满足核准规则要求,持证人员数量满足核准规则要求,持证人员已办理执业公示,不使用无证人员开展检验、检测工作			
3	仪器设备	仪器设备的配备满足核准规则要求,已进行检定或校准			
4	检验检测报告	检验、检测工作符合安全技术规范要求,有检验检测细则或工艺或方案,检验、检测记录填写规范,及时上报检验、检测工作中发现的严重事故隐患			
5	信息化	检验机构、无损检测机构、电梯检测机构建立了检验、检测信息管理系统,及时向使用登记管理系统上传检验检测数据			
6		完成监督检验、定期检验工作后,向特种设备管理平台上传特种设备检验数据表			
7	检验检测现场检查	检验机构在首次开展检验前通报当地市场监管部门,现场检验、检测持证人员数量满足安全技术规范要求,			
8		现场配备的仪器设备满足检验工作需要,已进行了检定或校准			
9	其他	法律法规规范文件等要求的其他项目			

生产许可证获证企业自查/检查清单

企业名称				
联系人		联系电话		
序 号	检查重点	重点工作	结果	问题描述
1	证照信息	企业是否存在无生产许可证违法生产的行为。	符合 ☐ 不符合 ☐	
		企业实际生产地址是否与工业产品生产许可证载明的生产地址不一致	符合 ☐ 不符合 ☐	
		企业生产产品是否与工业产品生产许可证产品明细不一致	符合 ☐ 不符合 ☐	
2	人员资质	关键岗位人员（如检验人员）是否持证上岗	符合 ☐ 不符合 ☐	
3	生产设备	是否具有与其取证产品、生产工艺及生产方式相适应的生产设备，并运行正常	符合 ☐ 不符合 ☐	
4	检验设备	是否具与其取证产品、生产工艺及生产方式相适应的检验仪器设备	符合 ☐ 不符合 ☐	
5	原材料检验	是否对重要原材料检验，并进行检验，保留检验记录	符合 ☐ 不符合 ☐	
6	生产记录	是否对规定的关键工序、质量控制点的过程参数进行记录	符合 ☐ 不符合 ☐	
7	过程检验	是否制定了过程检验规范，并按规程进行检验，保留检验记录	符合 ☐ 不符合 ☐	
8	出厂检验	是否按标准要求进行出厂检验，并保留检验记录	符合 ☐ 不符合 ☐	
9	不合格品控制	是否对不合格品的控制和处置作出明确规定并实施	符合 ☐ 不符合 ☐	

10	合格证明	产品应有产品质量检验合格证明，应包含产品名称、厂名、厂址、规格型号、执行标准、生产日期等信息	符合 ☐ 不符合 ☐	
11	产品质量安全追溯制度	是否建立了产品质量安全追溯制度，企业出厂产品的相关信息是否可追溯	符合 ☐ 不符合 ☐	
12	质量安全风险管控清单	是否结合实际情况，制定《工业产品质量安全风险管控清单》	符合 ☐ 不符合 ☐	
13	质量安全总监	是否按规定配备了与企业规模、产品类别、风险等级相适应的质量安全总监，是否经培训考核合格，是否有任职文件	符合 ☐ 不符合 ☐	
14	质量安全员	是否按规定配备了与企业规模、产品类别、风险等级相适应的质量安全员，是否经培训考核合格，是否有任职文件	符合 ☐ 不符合 ☐	
15	日周月制度	是否建立了工业产品质量安全日管控、周排查和月调度制度，并按规定执行	符合 ☐ 不符合 ☐	
检查确认		检查结果: 检查人签字: _____ 被检查人签字: _____ 检查日期: _____		

