

附件 2

餐饮行业安全生产现场检查表

企业名称		检查时间	
企业负责人		联系电话	
检查内容	常见的问题及隐患	检查情况	
主体责任落实情况	1.是否依法设置安全生产（消防）领导和管理机构；		
	2.是否将安全生产工作纳入年度工作计划；		
	3.是否制定符合本单位实际的灭火和疏散应急预案；		
	4.是否配备专（兼）职消防管理人员；		
	5.是否制定安全生产专项整治三年行动实施方案；		
	6.是否建立隐患排查治理档案并做到闭环管理；		
	7.从业人员能否熟练使用灭火器等消防设施。		
制度建设情况	1.消防安全教育培训制度；		
	2.防火巡查、检查和火灾隐患整改制度；		
	3.消防控制室值班制度；		

	4.易燃易爆化学危险品安全管理制度;	
	5.灭火和应急疏散预案演练制度;	
	6.其他必要的消防安全制度。	
经营场所消防安全措施落实情况	1.消防设施设备运行和维护保养情况;	
	2.安全出口、消防通道是否畅通	
	3.安全疏散指示标识、应急照明系统是否完好;	
	4.火灾自动报警、自动灭火系统和其他消防设施、器材是否完好有效。	
	5.常闭式防火门是否关闭,防火卷帘下是否堆放物品;	
	6.消防控制室人员是否实行24小时值班制度,且每班不少于2人;	
	7.用火、用电、用油、用气等有无违章情况	
	8.厨房电气线路、燃气管道、厨房烟道等是否定期检查,相关设施是否完好有效。	
培训及应急演练情况	1.组织开展消防知识、技能的宣传教育和培训;	
	2.是否每半年开展1次灭火和应急疏散预案演练。	
检查人员签字		现场负责人签字

