

附件：

西安市鄠邑区卫生健康局涉企行政检查公示表

序号	检查事项名称	检查对象	检查内容	检查依据	检查频次
1	对职业卫生的监督检查	职业卫生用人单位	1、管理机构或组织、管理人员符合相关要求；2、防治计划及管理制度符合相关要求；3、职业卫生档案、健康监护档案符合相关要求；4、建设项目“三同时”评价过程符合相关要求；5、建设项目“三同时”验收过程及其他符合相关要求；6、职业病危害项目申报符合相关要求；7、工作场所布局符合相关要求；8、公告栏及严重危害警示、报警设置符合相关要求；9、放射工作场所和放射性同位素的运输、贮存符合相关要求；10、防护设施及个人防护用品符合相关要求；11、职业病危害因素监测、检测、评价符合相关要求；12、劳动合同告知符合相关要求；13、培训与个人防护的指导督促符合相关要求；14、职业健康监护符合相关要求；15、职业病诊断、鉴定、报告及病人保障符合相关要求；16、职业病危害事故应急救援处置符合相关要求；17、产生职业病危害作业的转移、接受符合相关要求；18、未发现违章作业、严重损害劳动者生命健康；19、未发现隐瞒职业病危害或职业卫生真实情况；20、配合卫生行政部门监督检查；21、对产生职业病危害设备、材料的管理符合相关要求；	《中华人民共和国职业病防治法》；职业病诊断与鉴定管理办法；职业健康检查管理办法；职业卫生技术服务机构管理办法；工作场所职业卫生管理规定；用人单位职业健康监护监督管理办法；建设项目职业病防护设施“三同时”监督管理办法；女职工劳动保护特别规定；	年度内全覆盖（如有特殊情况增加检查频次）
2	对消毒产品的监督检查	消毒产品生产经营单位	一、综合管理：按规定取得卫生许可证。二、生产过程管理:1、生产条件符合要求;2、成品、物料仓储符合要求;3、生产过程符合要求;4、设备符合要求。三、产品卫生质量:1、产品标签（铭牌）、说明书符合要求;2、原材料卫生质量符合要求;3、出厂检验;4、卫生安全评价报告。	《消毒管理办法》；《中华人民共和国传染病防治法》；《消毒产品卫生监督工作规范》	年度内全覆盖（如有特殊情况增加检查频次）

3	对餐具、饮具集中消毒服务单位的监督检查	餐饮具集中消毒单位	<p>1、未建于居民楼内 2、与可能污染餐具饮具的有害场所距离大等于 30 米 3、生产场所（包括清洗、消毒、包装）总面积大等于 200 平方米 4、消毒工艺流程按回收、去残渣、浸泡、机洗、消毒、包装、储存设置 5、生产用水符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749） 6、消毒后的餐具饮具按规定逐批检验 7、使用的洗涤剂、消毒剂符合国家卫生标准和卫生规范 8、按规定检验合格出厂并随附消毒合格证明 9、按规定在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容 10、按规定建立出厂检验记录制度并如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容 11、出厂检验记录按规定保存期限不少于消毒餐具饮具使用期限到期后 6 个月。</p>	《中华人民共和国食品安全法实施条例》	年度内全覆盖（如有特殊情况增加检查频次）
---	---------------------	-----------	---	--------------------	----------------------