

大宁县人民政府行政执法协调监督局

大执监局函〔2026〕3号

大宁县行政执法协调监督局 关于开展餐饮领域执法检查“综合一次查” 预 告

全县各餐饮企业：

根据《大宁县行政检查“综合一次查”实施办法》，现将大宁县执法检查“综合一次查”相关事项预告如下：

一、“综合一次查”检查领域：

市场监管领域。

二、“综合一次查”牵头部门和联合检查单位

牵头部门：大宁县市场监督管理局

联合检查单位：大宁县住建局、大宁县工科局、大宁县消防救援大队

三、“综合一次查”检查事项

对全县餐饮企业的执法检查。

四、“综合一次查”检查对象

全县餐饮单位。

五、“综合一次查”检查内容

大宁县市场监督管理局检查餐饮店是否为无证经营，是否存在超范围经营行为；是否将营业执照、食品经营许可证

置于营业场所醒目位置；是否按规定办理食品经营许可证事项变更；从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况；食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度及执行情况；食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感官性状、产品标签、说明书及储存条件；餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；对排放油烟的餐饮服务业经营者未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的检查。

大宁县住建局检查有无越门经营、有无乱倒污水、空调外机设置是否规范、招牌设置是否规范等；餐饮店气瓶有无过期、有无加热、倒卧、曝晒气瓶、有无倾倒燃气残液等；餐饮店有无随意倾倒、抛洒、堆放城市生活垃圾；是否按规定处理餐厨废弃物；是否将餐厨废弃物直接排入城市排水管网或者乱泼乱倒油水混合物；餐饮店有无占道经营，有无在道路上排放废水、倾倒垃圾。

大宁县工科局检查餐饮店燃气管道、阀门等燃气输送设施是否完好无损，有无泄漏、老化、腐蚀等安全隐患，燃气设施安装、改造、维修是否符合相关行业规范；餐饮单位生产经营相关用电设备、电力线路是否符合安全标准，有无违规使用大功率用电设备、私拉乱接电力线路等行为，是否落

实用电安全管理制度；检查餐饮单位是否使用淘汰落后的生产经营设备，是否按要求落实节能降耗相关措施；对餐饮单位涉及的小型特种设备（如小型承压锅炉等，若有）的使用登记、定期检验情况进行核查，确保设备安全合规运行；检查餐饮单位是否落实工业和信息化领域安全生产相关要求，配合牵头部门做好餐饮行业安全生产综合管控，排查各类生产经营相关安全隐患。

大宁县消防救援大队检查餐饮店消防设施、器材（灭火器、消火栓、应急照明、疏散指示标志等）的配置是否符合规定、是否完好有效，是否定期检查维护并建立相关档案；疏散通道、安全出口是否保持畅通，是否存在堵塞、占用、锁闭等影响逃生和灭火救援的行为，疏散距离、宽度是否符合消防安全规范；从业人员是否掌握基本的消防安全知识、灭火器等消防器材的使用方法 & 初期火灾扑救技能；电气线路敷设是否规范，是否存在私拉乱接、超负荷用电、线路老化破损等消防安全隐患，电气设备使用、摆放是否符合消防安全要求；易燃易爆物品（如燃气瓶、酒精、食用油等）的储存、使用是否符合消防安全规定，是否与火源、电源保持安全距离，有无违规存放、使用易燃易爆物品的行为；是否违规使用明火作业，动火作业是否按规定办理动火审批手续，作业现场是否有专人监护并配备相应的灭火器材；是否存在违规搭建、使用易燃可燃材料装修装饰等行为，油烟管道是否定期清理维护，有无因油污堆积引发火灾的隐患；消防控制室（如设有）值班人员是否在岗在位、持证上岗，是否熟

练掌握消防控制设备操作方法，是否及时处置消防报警信号；是否存在遮挡、覆盖、损坏消防设施器材，以及影响消防设施器材正常使用、阻碍消防车通行、遮挡消防登高操作场地等违法行为。

六、“综合一次查”检查方式

现场检查。

七、“综合一次查”检查时间

2026年2月10日—2026年2月14日

本预告以公告方式下达，各有关检查对象应在公告之日5日内根据预告内容做好各项准备工作，按时迎接检查。

特此预告

牵头单位：



联合检查单位：



监督单位：



2026年2月5日