

附件

养老服务机构安全隐患检查清单

序号	检查事项	检查内容
1	安全责任落实	是否建立健全安全管理责任机制,明确机构主要负责人第一责任人责任和各有关岗位具体安全职责。
2		养老机构各岗位工作人员是否熟知自身安全职责并熟练掌握本岗位安全操作和应急处置要求。
3		是否根据养老机构实际制定实施消防、食品、服务、医疗卫生等各项安全管理制度。
4		是否建立并落实养老机构安全定期检查机制,定期排查消防、食品等方面的问题隐患,并明确责任、立行立改、对账销号。
5		是否按照“一院一策”要求编制机构突发事件应急预案。
6		是否按规定组织安全培训和应急演练。
7	消防及燃气安全	是否落实“三自主两公开一承诺”要求。(三自主:自主评估风险、自主检查安全、自主整改隐患;两公开:向社会公开消防安全责任人、管理人;一承诺:承诺本场所不存在突出风险或者已落实防范措施。)
8		是否取得建设工程消防设计审查验收合格意见(备案)或经第三方专业机构评估其消防设计符合规定。
9		属于消防安全重点单位的机构是否确定消防安全管理人。(根据《安徽省消防安全重点单位界定标准》,住宿床位在 50 张以上的老年人照料设施、福利院为消防安全重点单位)
10		是否按照规定制定消防安全操作规程并及时修订完善。
11		与其他单位共用同一建筑或委托物业服务企业实施消防安全管理的机构,是否通过协议明确各方消防安全责任。
12		是否设置在生产储存经营易燃易爆危险品场所、厂房和仓库、大型商场市场等建筑内。
13		与其他单位共用同一建筑物的机构是否与其他单位进行防火分隔。
14		机构内的厨房、烧水间、配电室、锅炉房等设备用房,是否单独设置或者与其他区域进行防火分隔。

15	消防及燃气安全	养老机构的楼层布置，机构内老年人居室、休息室、公共活动用房、康复与医疗用房的具体布置，是否符合《建筑防火通用规范》对老年人照料设施的要求（对于一、二级耐火等级建筑，不应布置在楼地面设计标高大于 54m 的楼层上；对于三级耐火等级建筑，应布置在首层或二层；居室和休息室不应布置在地下或半地下；老年人公共活动用房、康复与医疗用房，应布置在地下一层及以上楼层，当布置在半地下或地下一层、地上四层及以上楼层时，每个房间的建筑面积不应大于 200 平方米且使用人数不应大于 30 人）。
16		是否按照国家规定配置消防设施、器材并定期维保，保持设施设备完好有效。
17		是否确保疏散通道、安全出口和疏散门畅通。
18		是否保持常闭式防火门处于关闭状态。
19		是否保持消防应急照明、疏散指示标志完好有效。
20		是否在建筑每层外墙的窗口、阳台等部位设置影响逃生和灭火救援的栅栏（确需设置的，应能从内部易于开启）。
21		是否在各楼层的明显位置设置安全疏散指示图，配备轮椅、担架、呼救器、过滤式自救呼吸器、疏散用手电筒等安全疏散辅助器材。
22		电气设备和线路敷设是否符合国家规定，是否使用“三无”产品。
23		开关、插座和照明灯具靠近可燃物时，是否采取隔热、散热等措施。
24		是否超负荷用电，是否私拉乱接电线。
25		电动自行车、电动摩托车和电动轮椅是否在室内、安全出口、疏散通道停放、充电。
26		是否使用明火照明、取暖。
27		因施工等特殊情况进行电焊、气割等明火作业的，是否依法办理动火审批手续，并由具备相应职业资格证书的人员实施。养老机构或施工单位是否指定专人全程看护作业过程，作业前、作业后及时清理相关可燃物。
28		是否安装可燃气体探测报警、自动切断装置。
29		灶具是否安装自动熄火保护装置。
30		厨房设在地下室、半地下室和高层建筑内的是否使用瓶装液化石油气。
31		充装量大于 50Kg 的液化石油气容器是否设置在所服务建筑外单层专用房间内，并采取防火措施。
32		厨房灶具、油烟罩、烟道能否做到至少每季度清洗 1 次，燃气、燃油管道是否经常进行检查、检测和保养。
33		是否使用燃烧性能低于 A 级的材料作为隔热保温材料或作为夹芯彩钢板的芯材搭建有人活动的建筑。
34		具有火灾危险性的大型医疗设备是否定期维护检查，并按规定采取防火措施。

35	消防及燃气安全	设有中心供氧系统的养老机构，供氧站与周边建筑、火源、热源是否保持安全距离，氧气干管上是否设置手动紧急切断装置，高压氧舱的排氧口是否远离明火或火花散发地点。
36		设有消防控制室的机构，是否实行 24 小时双人值班制度，值班人员是否持有消防设施操作员职业资格证书（中级），是否熟悉消防控制室消防设备操作。
37		是否建立健全消防档案，并由专人统一管理。
38		是否按照规定的频次和内容开展防火巡查检查。
39		是否每年至少组织 1 次消防演练。其中，属于消防安全重点单位的养老机构应当至少每半年组织 1 次消防演练。
40		是否至少每半年开展 1 次对全体员工的消防安全培训；对新上岗员工或者进入新岗位的员工是否进行上岗前消防安全培训；对志愿消防队（微型消防站）队员、自动消防设施操作人员、特种岗位人员等，是否组织经常性消防安全业务学习。
41		是否对老年人进行消防安全宣传教育。
42	食品安全	食品经营许可证、小餐饮备案证明是否合法有效，并在经营场所的显著位置悬挂、摆放或以电子形式公示。
43		是否有每日健康检查（晨检）记录，从业人员是否持有有效的健康证明，并保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油等情形。
44		食品安全管理制度是否上墙。
45		是否定期开展食品安全自查。
46		是否按规定进行食品留样。（按品种分别密封留样，冷藏存放不少于 48 小时，且不少于 125 克）
47		是否配备与生产经营活动相适应的加工、贮存等设施设备，定期清洗与维护。
48		是否实施原料控制，建立进货查验制度，保证购进原辅料的质量符合国家食品安全标准。
49		是否配备专职或兼职的食品安全管理人员。
50		是否严格执行餐饮服务食品安全操作规范。
51		食品存储和餐具的清洗、消毒、保洁是否符合要求。
52	房屋安全	使用自建房的是否经过房屋安全鉴定。
53		是否擅自改拆房屋主体承重结构、加层、扩建、改建。
54		是否存在因地基基础变形引起墙体裂缝、沉降、水平位移。
55		钢结构构件是否存在严重锈蚀。
56		是否在屋顶等处堆积重物。
57		老旧建筑是否存在高空坠物风险。

58	医疗卫生安全	机构内设医疗机构是否依法取得医疗机构执业许可证或依法办理备案。
59		是否存在医务人员未经亲自诊查、调查，签署诊断、治疗、流行病学、死亡等证明文件情况。
60		是否建立重点传染病防控预案并落实防控措施。
61	服务安全	养老护理员是否经培训合格后上岗。
62		是否制定落实昼夜巡查、交接班制度，并对检查、服务开展情况进行记录。
63		是否制定落实老年人个人信息和监控内容保密制度。
64		机构内是否存在兜售保健食品、药品现象。
65		污染织物是否单独清洗、消毒、处置。
66		是否存在非吸烟区吸烟现象。
67		是否开展老年人入院评估，对包括噎食、食品药品误食、压疮、烫伤、坠床、跌倒、他伤和自伤、走失、文娱活动意外方面的风险进行评估，并划分风险等级。
68		是否根据风险等级采取相应服务和风险防范措施。
69		是否对相关第三方、志愿者和从事维修、保养、装修等短期工作人员进行用电、禁烟、火种使用、门禁使用、尖锐物品管理等安全教育。
70		是否及时关注老年人和工作人员心理健康状况，干预心理危机，调处矛盾纠纷。
71		是否集中管理火种、刀具等危险物品。
72	其他方面	是否使用未取得许可生产、未经检验或者检验不合格、国家明令淘汰、已经报废的电梯、锅炉、压力管道等特种设备；是否对特种设备进行定期检测和经常性维护保养。
73		机构周边是否存在滑坡、泥石流等地质灾害风险。
74		是否邻近危险化学品生产、存储、销售场所。
75		发现的其他安全隐患。

老年食堂和助餐点安全隐患检查清单

序号	检查事项	检查内容
1	安全责任落实	是否建立健全安全管理责任机制，明确机构主要负责人第一责任人责任和各有关岗位具体安全职责。
2		各岗位工作人员是否熟知自身安全职责并熟练掌握本岗位安全操作和应急处置要求。
3		是否建立并落实安全定期检查机制，定期排查食品、燃气等方面的问题隐患，并明确责任、立行立改、对账销号。
4	消防及燃气安全	是否按照国家规定配置消防设施、器材并定期维保，保持设施设备完好有效。
5		是否确保疏散通道、安全出口和疏散门畅通。
6		是否保持消防应急照明、疏散指示标志完好有效。
7		电气设备和线路敷设是否符合国家规定，是否使用“三无”产品。
8		开关、插座和照明灯具靠近可燃物时，是否采取隔热、散热等措施。
9		是否超负荷用电，是否私拉乱接电线。
10		电动自行车、电动摩托车和电动轮椅是否在室内、安全出口、疏散通道停放、充电。
11		是否安装可燃气体探测报警、自动切断装置。
12		灶具是否安装自动熄火保护装置。
13		厨房设在地下室、半地下室和高层建筑内的是否使用瓶装液化石油气。
14		厨房灶具、油烟罩、烟道能否做到至少每季度清洗 1 次，燃气、燃油管道是否经常进行检查、检测和保养。
15		使用燃气场所是否通风良好。
16		燃气器具、气瓶、连接管及其他附件是否符合现行国家标准的产品质量要求和产品技术要求，8 年以上的燃气灶具是否及时更新。
17		是否合规使用气源。（不得在同一房间内使用两种及以上气源、燃料；餐饮经营主体者应当合法办理用气手续，严禁使用“黑气”）
18		存放液化石油气瓶总数是否超过两个（小罐）。存放气瓶的房间是否有明火和堆放易燃易爆物品。

19	食品安全	食品经营许可证、小餐饮备案证明是否合法有效，并在经营场所的显著位置悬挂、摆放或以电子形式公示。
20		是否有每日健康检查（晨检）记录，从业人员是否持有有效的健康证明，并保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油等情形。
21		老年食堂是否依法配备专职或兼职的食品安全管理人员，老年助餐点是否配备兼职食品安全管理人员。
22		食品安全管理制度是否上墙。
23		是否定期开展食品安全自查。
24		是否按规定进行食品留样。（按品种分别密封留样，冷藏存放不少于 48 小时，且不少于 125 克；不直接加工制作餐品的助餐点无需留样）
25		是否配备与生产经营活动相适应的加工、贮存等设施设备，定期清洗与维护。
26		是否按照原料控制相关要求，做好食品原料的索证索票、查验登记和贮存过程管理等工作。
27		是否严格执行餐饮服务食品安全操作规范。
28		食品存储和餐具的清洗、消毒、保洁是否符合要求。
29		厨房卫生环境是否干净、整洁。

儿童福利机构安全隐患检查清单

序号	检查事项	检查内容
1	安全责任落实	是否建立安全责任制度，落实“党政同责、一岗双责”要求。
2		主管民政部门是否依法履行监护责任，主动到机构指导调研，检查安全管理工作。
3		是否明确机构主要负责人第一责任人责任和有关岗位具体安全职责。
4		是否建立并落实机构安全定期检查机制，定期排查消防、食品等方面的问题隐患，并明确责任、立行立改、对账销号。
5		是否按照“一院一策”要求编制机构安全应急预案。
6		是否组织开展安全应急演练等。
7	消防及燃气安全	是否落实“三自主两公开一承诺”要求。（三自主：自主评估风险、自主检查安全、自主整改隐患；两公开：向社会公开消防安全责任人、管理人；一承诺：承诺本场所不存在突出风险或者已落实防范措施。）
8		是否取得建设工程消防验收合格意见（备案）。
9		是否按照国家规定配备消防设施器材，设置醒目标识、标明使用方法，并定期维护保养检测，确保完好有效。
10		自动消防设施是否正常运行，报警、联动等功能是否符合要求。
11		室内外消火栓、水泵接合器、防火门、防火卷帘、灭火剂喷头、机械排烟口和送风口、自然排烟窗、火灾探测器、手动火灾报警按钮等建筑消防设施是否受遮挡、妨碍或损坏而不能正常使用。
12		消防控制室是否落实 24 小时专人值班的要求。
13		当班人员是否持证上岗，是否掌握消防控制室设备功能、操作规程及火灾应急处置程序等内容。
14		餐饮场所是否规范使用明火和可燃气体，是否明确专人在闭餐后负责“关火断气”；是否定期对燃气灶具、燃气阀门和管道等进行检查维护，可燃气体报警装置、燃气紧急切断装置等设施是否完好有效；是否定期清理排油烟道，是否及时清理后厨杂物。
15		是否存在安全出口数量不足、占用堵塞消防安全通道问题。

16	消防及燃气安全	是否存在不合理设置或锁闭防盗窗（门、网）等影响疏散逃生和灭火救援的问题。
17		走廊通道等明显部位是否设置疏散路线示意图、安全出口、疏散通道等指示标志。
18		应急照明灯具是否使用正常。
19		建筑物顶棚、墙面、地面、窗帘、幕布等部位选用的装修、装饰材料是否符合消防规定，是否采用装饰木板、保温海绵等易燃可燃材料装修；周边是否存在容易导致火势蔓延、扩大的违章搭建建筑。
20		是否使用“三无”电器产品，是否定期对电气线路和设备进行检测、检查、维护保养，并记录存档（含人员资质情况）。
21		是否存在私拉乱接电线，不规范使用电热毯、热得快等大功率电器问题。
22		电动车辆、电动轮椅是否统一设置符合要求的停充场所，严禁在室内、安全出口、疏散通道停放和充电。
23		是否存在电动床、电暖气、电动轮椅等设施设备老化问题。
24		是否存在使用不合格燃气具产品或产品老化问题。
25		查消防设施设备，查烟雾报警器、喷淋系统，查灭火器合格日期和消防栓内是否有水，有无日常巡查记录，消防部门多久查一次。
26		查厨房，看燃气灶是否合格正规，燃气管道是否外露，燃气公司有无检查，机构有无巡查记录，是否有燃气报警装置。
27		查库房，看有无易燃物，如大批量酒精等，食品库房有无消毒剂、洗涤剂混放，生熟食品是否分开。
28		属于消防安全重点单位的机构是否确定消防安全管理人。（根据《安徽省消防安全重点单位界定标准》，住宿床位在 50 张以上的老年人照料设施、福利院为消防安全重点单位）
29	食品安全	是否公开儿童每日菜谱。
30		儿童福利机构内设食堂的，食品经营许可证、小餐饮备案证明是否合法有效。
31		原料购进是否查验及索证索票，存储与加工制作是否符合餐饮操作规范，餐具清洗消毒保洁是否符合相关要求。
32		机构从供餐单位订餐以及外购预包装食品，是否选择有资质的食品生产经营企业并签订食品安全协议，且按照要求对订购的食品进行查验。
33		是否配备专职或兼职的食品安全管理人员。
34		是否按照有关规定对食品留样备查。（按品种分别密封留样，冷藏存放不少于 48 小时，且不少于 125 克）

35	医疗卫生安全	是否防控呼吸道疾病、诺如等季节性传染病。
36		是否加强日常防护和环境消毒。
37		是否按要求加强环境卫生治理。
38	施工安全	因施工等特殊情况需要进行电焊、气割等明火作业的机构，是否依法办理动火审批手续。
39		是否违规使用易燃可燃装修材料或采用夹芯燃烧性能低于 A 级的彩钢板搭建有人居住或生活的建筑。
40		是否安排具备相应职业资格证书的人员施工作业。
41		是否指定专人全程监督施工作业过程。
42		是否在作业前后及时清理相关可燃物等。
43	其他方面	是否掌握养育儿童及干部职工身心动态情况。
44		查控制室，看值班人员是否是持证上岗，查制度上墙、值班记录、监控系统保存时间等。
45		是否储备基本生活物资、防灾减灾救灾物资等应急物资。
46		发现的其他安全隐患。

救助管理机构安全隐患检查清单

序号	检查事项	检查内容
1	安全责任落实	是否建立健全安全管理责任机制，明确机构主要负责人第一责任人责任和各有关岗位具体安全职责。
2		救助管理机构各岗位工作人员是否熟知自身安全职责并熟练掌握本岗位安全操作和应急处置要求。
3		是否根据救助管理机构实际制定实施消防、食品、服务等安全管理制度。
4		是否建立并落实救助管理机构安全定期检查机制，定期开展消防等方面的隐患排查，是否明确责任、立行立改、对账销号。
5		是否按照要求编制机构突发事件应急预案。
6		是否按规定组织安全培训和应急演练。
7	消防安全	是否落实“三自主两公开一承诺”要求。（三自主：自主评估风险、自主检查安全、自主整改隐患；两公开：向社会公开消防安全责任人、管理人；一承诺：承诺本场所不存在突出风险或者已落实防范措施。）
8		救助管理机构、托养机构、合作医疗机构有无消防验收合格意见（备案）或现场查验记录。
9		自动喷淋灭火系统能否正常使用，喷淋泵最小压力是否满足标准要求。
10		厨房、过道、救助对象活动点等重点部位是否配备灭火器，配置的能否正常使用。
11		有无专人定期清点检查维保灭火器、消防栓、电器产品及其线路，保持设施设备完好有效。
12		疏散通道、消防车通道、安全出口和疏散门是否畅通，有无影响逃生和灭火救援的障碍物。
13		走廊通道墙面明显处是否设置疏散路线示意图，安全出口、疏散通道和楼梯口是否设置疏散指示标志，应急照明灯具是否正常使用。
14		是否在建筑每层外墙的窗口、阳台等部位设置影响逃生和灭火救援的栅栏，安装防盗窗网的是否预留符合消防安全标准的逃生口。
15		是否配备应急疏散物资，如轮椅、担架、呼救器、过滤式自救呼吸器、疏散用手电筒等安全疏散辅助器材。
16		电动自行车、电动摩托车和电动轮椅是否在室内、安全出口、疏散通道停放和充电。
17		有无使用年限较久的电热水器、带显像管的电视机，室内是否使用大功率电器。
18		是否使用明火照明、取暖，是否落实室内禁烟。
19		因施工等特殊情况进行电焊、气割等明火作业的，是否依法办理动火审批手续，并由具备相应职业资格证书的人员实施。救助管理机构或施工单位是否指定专人全程看护作业过程，作业前后及时清理相关可燃物。

20	消防安全	灶具是否安装自动熄火保护装置。
21		是否对厨房能源供应“瓶改管”或“瓶改电”，杜绝液体燃料和瓶装燃料。
22		是否使用易燃可燃装饰装修材料，或采用夹芯材料燃烧性能低于 A 级的彩钢板搭建建筑临时救助点、受助人员宿舍。
23		设有消防控制室的机构，有无消防值班制度，是否持有消防行业特有工种职业资格证书，是否熟悉消防控制室消防设备操作。无消控室的，是否实行每日 24 小时消防人员值班制度，或每班值班人数少于两人（使用远程报警系统的值班人数可减半）。
24		100 张床位以上的救助管理机构、托养机构是否建立微型消防站，并配有 4 名以上专/兼职消防人员。
25		是否每年至少组织 1 次消防演练。
26		是否至少每半年开展 1 次对全体员工的消防安全培训；对新上岗员工或者进入新岗位的员工是否进行上岗前消防安全培训；对志愿消防队（微型消防站）队员、自动消防设施操作人员、特种岗位人员等，是否组织经常性消防安全业务学习。
27		是否开展生理智力障碍受助人员的应急逃生教育和组织疏散演练。
28	食品安全	内设食堂的救助管理机构（含专门救助场所）、托养机构、提供餐饮的合作医疗机构的食品经营许可证、小餐饮备案证明是否合法有效。
29		通过配送餐方式供餐的救助管理机构、托养机构、合作医疗机构，是否选择有资质的食品生产经营企业并签订食品安全协议，且按照要求对订购的食品进行查验。
30		是否有每日健康检查（晨检）记录，从业人员是否持有有效的健康证明，并保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油等情形。
31		是否落实进货查验制度，台账记录、索证索票是否齐全。
32		是否按规定进行食品留样。（按品种分别密封留样，冷藏存放不少于 48 小时，且不少于 125 克）
33		厨房、灶间烟道是否定期清洗与维护。
34		食品存储和餐具的清洗、消毒、保洁是否符合要求。
35		半成品、成品，生食、熟食是否分柜存放。
36		食品加工、储存、消毒、冷藏和冷冻设施能否正常使用。
37		救助管理机构、托养机构食堂是否配备专职或兼职食品安全管理人员，食堂从业人员、管理人员是否经过食品安全知识培训，有无培训档案。
38		除冷冻（藏）库外的库房、食品处理区、备餐等场所是否安装机械通风、防鼠、防蝇等设施。
39	医疗卫生安全	合作医疗机构有无《医疗机构执业许可证》。
40		在救助管理机构、托养机构提供医疗服务的医生、护士是否持有有效专业资格证书。
41		在救助管理机构内发放药品给受助人员服用，是否做到定时定量发放和做好服药记录。

42	服务安全	是否对相关第三方、志愿者和从事维修、保养、装修等短期工作人员进行用电、禁烟、火种使用、门禁使用、尖锐物品管理等安全教育。
43		是否建立危机预警报告制度,对受助人员可能出现的情绪危机或心理危机能否及时发现、及时预警、及时干预。
44		是否开展每日房间巡查,观察受助人员的身心状况,特殊情况是否及时报告并协助处理,是否做好记录和交接班。
45		监控设备、视频监控系统是否正常使用,是否能对救助管理机构公共区域进行全方位监控或实行 24 小时巡查。
46		是否明确负责接待和处理受助人员投诉建议的专门部门、人员或电话。
47		受助人员宿舍、餐厅、洗衣房、活动室、走道地面是否采用防滑材料或做防滑处理。
48		受助人员是否能接触到有尖角凸出的设施。
49		是否利用展板、专栏、广播、电视、电子显示屏等形式开展消防、食品卫生宣传教育。
50		是否集中管理火种、刀具等危险物品。
51	房屋安全	使用自建房的是否经过房屋安全鉴定。
52		是否存在因地基基础变形引起墙体裂缝、沉降、水平位移。
53		钢结构构件是否存在严重锈蚀。
54		是否在屋顶等处堆积重物。
55		是否存在建筑年代较长、超过正常设计使用年限、建设标准较低、结构整体性较差、失修失养严重的老旧房屋。
56		是否存在未经批准擅自建设的房屋建筑和未经批准或许可变更房屋用途和使用功能,擅自装修拆改结构;是否存在随意增加楼面荷载、加(夹)层改造的房屋建筑。
57	其他方面	机构周边是否存在滑坡、泥石流等地质灾害风险。
58		是否邻近危险化学品生产、存储、销售场所。
59		发现的其他安全隐患。

殡葬服务机构安全隐患检查清单

序号	检查事项	检查内容
1	安全责任落实	是否建立健全安全管理责任机制，明确机构主要负责人第一责任人责任和各有关岗位具体安全职责。
2		殡葬服务机构各岗位工作人员是否熟知自身安全职责并熟练掌握本岗位安全操作和应急处置要求。
3		是否根据殡葬服务机构实际制定实施消防、房屋等方面安全管理制度。
4		是否建立并落实殡葬服务机构安全定期检查机制，定期排查消防等方面的问题隐患，并明确责任、立行立改、对账销号。
5		是否按要求编制机构突发事件应急预案。
6		是否按规定组织安全培训和应急演练。
7	消防安全	是否落实“三自主两公开一承诺”要求。（三自主：自主评估风险、自主检查安全、自主整改隐患；两公开：向社会公开消防安全责任人、管理人；一承诺：承诺本场所不存在突出风险或者已落实防范措施。）
8		是否取得建设工程消防设计审查验收合格意见（备案）或经第三方专业机构评估其消防设计符合规定。
9		是否按照规定制定消防安全操作规程并及时修订完善。
10		是否设置在生产储存经营易燃易爆危险品场所、厂房和仓库、大型商场市场等建筑内。
11		机构内的厨房、烧水间、配电室、锅炉房等设备用房，是否单独设置或者与其他区域进行防火分隔。
12		是否按照国家规定配置消防设施、器材并定期维保，保持设施设备完好有效。
13		是否确保疏散通道、安全出口和疏散门畅通。
14		是否保持消防应急照明、疏散指示标志完好有效。
15		是否在建筑每层外墙的窗口、阳台等部位设置影响逃生和灭火救援的栅栏（确需设置的，应能从内部易于开启）。

16	消防安全	电气设备和线路敷设是否符合国家规定，是否使用“三无”产品。
17		开关、插座和照明灯具靠近可燃物时，是否采取隔热、散热等措施。
18		是否超负荷用电，是否私拉乱接电线。
19		电动自行车、电动摩托车和电动轮椅是否在室内、安全出口、疏散通道停放和充电。
20		是否使用明火照明、取暖。
21		因施工等特殊情况进行电焊、气割等明火作业的，是否依法办理动火审批手续，并由具备相应职业资格证书的人员实施。殡葬服务机构或施工单位是否指定专人全程看护作业过程，作业前后及时清理相关可燃物。
22		是否安装可燃气体探测报警、自动切断装置。
23		灶具是否安装自动熄火保护装置。
24		充装量大于 50Kg 的液化石油气容器是否设置在所服务建筑外单层专用房间内，并采取防火措施。
25		厨房灶具、油烟罩、烟道能否做到至少每季度清洗 1 次，燃气、燃油管道是否经常进行检查、检测和保养。
26		是否使用燃烧性能低于 A 级的材料作为隔热保温材料或作为夹芯彩钢板的芯材搭建有人活动的建筑。
27		设有消防控制室的机构，是否实行 24 小时双人值班制度，值班人员是否持有消防设施操作员职业资格证书（中级），是否熟悉消防控制室消防设备操作。
28		是否建立健全消防档案，并由专人统一管理。
29		是否按照规定的频次和内容开展防火巡查检查。
30		是否定期组织消防演练。
31		是否至少每半年开展 1 次对全体员工的消防安全培训；对新上岗员工或者进入新岗位的员工是否进行上岗前消防安全培训；对志愿消防队（微型消防站）队员、自动消防设施操作人员、特种岗位人员等，是否组织经常性消防安全业务学习。
32		殡仪馆火化车间、遗体冷藏室、油气存储室、整容室、骨灰寄存室等重点部门管控是否严格。
33		殡仪馆、公墓内祭扫场所是否进行火源管控，针对踩踏、火灾等安全事故是否制定防范措施。

34	食品安全 （对外提供 餐食服务的 殡仪馆）	食品经营许可证、小餐饮备案证明是否合法有效，并在经营场所的显著位置悬挂、摆放或以电子形式公示。
35		是否有每日健康检查（晨检）记录，从业人员是否持有有效的健康证明，并保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油等情形。
36		食品安全管理制度是否上墙。
37		是否定期开展食品安全自查。
38		是否按规定进行食品留样。（按品种分别密封留样，冷藏存放不少于 48 小时，且不少于 125 克）
39		是否配备与生产经营活动相适应的加工、贮存等设施设备，定期清洗与维护。
40		是否实施原料控制，建立进货查验制度，保证购进原辅料的质量符合国家食品安全标准。
41		是否严格执行餐饮服务食品安全操作规范。
42		食品存储和餐具的清洗、消毒、保洁是否符合要求。
43		是否配备专职或兼职的食品安全管理人员。
44	施工及房屋 安全	殡仪馆改扩建等项目施工现场，对起重机械、高边坡、深基坑、脚手架等重点部位是否进行逐个场所、逐类风险、逐项隐患排查。
45		使用自建房的是否经过房屋安全鉴定。
46		是否存在因地基基础变形引起墙体裂缝、沉降、水平位移。
47		钢结构构件是否存在严重锈蚀。
48		是否在屋顶等处堆积重物。
49		是否存在建筑年代较长、超过正常设计使用年限、建设标准较低、结构整体性较差、失修失养严重的老旧房屋。
50		是否存在未经批准擅自建设的房屋建筑，是否存在未经批准或许可变更房屋用途和使用功能，擅自装修拆改结构，是否存在随意增加楼面荷载、加（夹）层改造的房屋建筑。
51	其他方面	是否制定落实昼夜巡查、交接班制度，并有相关记录。
52		是否对相关第三方、志愿者和从事维修、保养、装修等短期工作人员进行用电、禁烟、火种使用、门禁使用、尖锐物品管理等安全教育。
53		机构周边是否存在滑坡、泥石流等地质灾害风险。
54		是否邻近危险化学品生产、存储、销售场所。
55		发现的其他安全隐患。