



海阳市留格庄镇中心小学 食品安全事故应急预案

一、指导思想

提高认识,加强领导,把维护学生健康和生命安全放在首位。做好学校卫生安全工作,减少学生群体性食物中毒事件的发生,保障师生的身体健康和生命安全,保证正常教学秩序、维护社会稳定的高度,充分认识加强学校卫生安全工作的重要性、紧迫性和长期性,牢固树立学校教育“健康安全第一,责任重于泰山”的指导思想,切实承担起教育、管理和保护学生的职责。学校本着为学生和教师的身体健康的目的出发,在加强学校常规管理的同时,加强对食堂食品卫生工作管理,即适应对学生正常中毒或疑似食物中毒事故,特制订本预案。

二、成立食物中毒预案应急小组

学校成立应急小组,由学校主要领导任组长、副组长,成员由总务处、德育处和值日老师、食堂管理员等组成。具体情况是:

组长: 江冲锋

副组长: 赵海强 孙志新 杨沾坤

成员: 于风云 王玲 张红 程绍辉 姜志华 胡富春 任成功
于辛 各班主任

三、对中毒者采取紧急处理

1. 停止使用中毒食品。
2. 采取病人排泄物和可疑食品等标本,以备检验。



3. 组织医生对中毒人员进行救治。
4. 及时将病人送医院进行治疗，包括急救（催吐、洗胃、洗肠）、对症治疗和特殊治疗。
5. 对可疑中毒食物及其有关工具、设备和现场采取临时控制措施。

四、食物中毒的报告和紧急报告制度

1. 及时逐级报告

一旦发生食物中毒，班主任应及时向校领导报告，学校则向市卫生局和教体局报告。报告内容有：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。以利于有关部门积极采取措施、组织抢救、调查分析中毒原因和预防方法。若怀疑投毒，则向公安部门报告。

2. 保护现场、保留样品

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具、容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，以便卫生部门采样检验，为确定食物中毒提供可靠的依据。

3. 如实反映情况

学校负责人及与本次中毒有关人员，如食堂工作人员、班主任及病人等应如实反映本次中毒情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温



度、时间等情况如实向有关部门反映。

4. 对中毒食物的处理

在查明情况之前，对可疑食物应立即停止食用。在卫生部门已查明情况，确定了食物中毒，即可对于引起中毒的食物及时进行处理。对中毒食物可采取煮沸 15 分钟后掩埋或焚烧。液体食品可用漂白粉混合消毒。食品用工具、容器可用 1-2% 碱水或漂白粉溶液消毒。病人的排泄物可用 20% 石灰乳或 5% 的来苏溶液进行消毒。

五、对中毒场所采取相应的消毒处理

1. 封存被污染的食品及用具，并进行清洗消毒。

2. 对微生物性食物中毒，要彻底清洁、消毒接触过中毒食物的餐具、容器、用具以及贮存食品的冰箱、设备，加工人员的手也要进行消毒处理。

3. 对化学食物中毒，要用热碱水彻底清洁接触中毒食品或可能接触过的容器、餐具、用具等，并对剩余的可疑食物彻底清理，杜绝中毒隐患。

六、防范措施

1. 健全食物中毒报告制度

学校的食堂要认真贯彻执行卫生部食品卫生以及关于《食物中毒调查报告办法》的精神，以便及时采取防范措施。

2. 广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入的开展预防食物中毒宣传，结合学校实际情况，充



分利用广播、黑板报、主题班会、宣传画和实物标本等各种形式，宣传普及有关的卫生知识，提高食物从业人员和广大师生员工的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

3. 前期工作

(1)食品原料进货关。学校采购人员要严格把关，定点采购，确保所采购的原料符合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

(2)严把食堂仓库关。学校食堂仓库的钥匙要专人保管，责任落实到人，库房门口有明显标记，规定非食堂工作人员不得进入食堂库房。定期对库房里的原料进行检查，发现变质原料，及时处理，坚决杜绝变质的原料流入餐桌。

(3)把餐具消毒关。学校食堂对餐具按规定进行严格消毒，确保餐具清洁卫生，防止出现因交叉感染而引发的食物中毒事故。

(4)对每餐的饭菜要做好留样，取每餐的饭菜 250 克密封好在冷藏箱内保存 48 小时。

a. 食堂应对食品加强卫生管理，特别是肉类、鱼类和奶类等动物性食品，要防止再生产加工和销售过程中污染。食堂人员要重视个人卫生，定期按规定进行身体检查，发现有不适宜从事食堂工作的病患者或带病者及时调节。

b. 控制细菌污染。控制细菌生长繁殖措施，主要是低温保藏。按照食品低温保藏的卫生要求贮存食品。防止食品腐烂变质。

c. 杀灭病原菌。杀灭病原菌的措施主要是高温灭菌，当肉类食品深部温度达 80 度时，经 12 分钟可彻底杀死沙门氏菌。各餐



的熟食品和剩饭，在销售或使用前必须充分加热。

七、突发性事件的处置

1. 在食品加工、供应过程中或用餐时发现食品感官性状可疑或有变质可疑时，经确认后，立即撤收处理该批全部食品。

2. 在全校范围内树立食品卫生安全意识，时时警惕食物中毒事件的发生，班主任发现可疑病情后（食用某一食品后，两人以上出现同一疑似食物中毒症状），及时报告救治，由初步检查确定，采取以下措施：

(1)观察病情，对症处理。

(2)如确定食物中毒，做好以下工作：

a. 对患病的师生进行初步诊断、治疗、护理。

b. 立即报告学校安全工作领导小组，启动应急预案，采取抢救措施。

c. 立即拨打急救电话 120 或者与医院联系，救治患病师生。

d. 立即向上级有关部门报告。

e. 收集相关病情信息、食物及原加工材料，协助卫生部门进行事件调查、处理。

3. 学校主管领导指挥抢救工作，协调有关单位和部门的抢救，向教育局主管领导及相关主管部门汇报，指挥一下部门工作：

(1)责令立即停止食品加工、供应活动。

(2)由校长立即向上级卫生部门报告，报告时间距离发病时间不得超过 2 小时。负责保护好现场，封存一切剩余可疑食品及原



料、工具、设备，保护好中毒现场和食品留样，防止人为破坏现场，等候卫生执法部门处理。

(3)班主任负责协助校医护人员护理患病学生，如发现人数较多，治疗护理在班级进行。中毒师生病情较重、人数较多时，应立即就近送医院抢救或向 120 求援。

(4)德育处做好师生思想工作，稳定学生情绪，负责家长的疏导工作。学校落实专人接受新闻部门采访、应对社会质询，协助上级有关部门做好善后处理工作。

(5)总务处做好后勤保障工作，保障抢救机动车、药品、消毒用品到位。保障抢救中心必需品的供应。

(6)食堂负责人要协助卫生部门做带菌检查和取证工作，按照卫生部门的要求如实提供有关材料和样品。

根据查明的事故原因，向上级领导和卫生部门递交书面事故分析报告，对发生的事故做到“三不放过”，对所有食堂工作人员进行安全教育，引以为戒，并对造成中毒的责任人、当事人进行严肃处理，如因工作疏忽造成中毒事故，对当事人进行扣发工资、辞退或进行行政处分的处理。