

食品安全事故应急预案

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》，切实提高学校对食品安全事故的应急处理能力，根据《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》要求，制定我校食品安全突发事件应急处置预案。

一、领导小组

组 长：刘伟德

副组长：常荣德 陈静 张晓宁

成 员：贾秀川 牟爱志 隋庆刚 段妍宇 孙蕾

杨兆龙 付博 季余庆 董李莹

二、机构与职责

1、组 长：刘伟德

全面领导食品安全工作，协调与上级部门及相关外部单位联系，组织、指挥，做出相应的应急工作安排。

2、副组长：常荣德 陈静 张晓宁

协助组长协调现场整体工作，汇总相关情况，指导办公室完成对上汇报和对外发布的相关书面文字材料。

3、各成员

协助组长、副组长组织各方面力量全面进行救护工作，将事故造成的损失降到最低，迅速恢复正常工作秩序，全面保证校园安全稳定。

4、办公室

负责各级职能部门的检查、调查;如实发布情况、正确引导舆论;关注网络信息,回复网络质疑;协调各职能部门用车、出人。

5、学生处

(1)及时联系卫生、防疫、医疗等部门,组织接送涉事学生及家属,负责住院人员的现场救治及饮食保障。

(2)与科室副主任、班主任一起,负责涉事学生的接送,稳定学生情绪,引导学生克服恐惧心理:组织好其他学生就餐。

(3)协同科室主要领导,负责涉事家长的接待,做好说明、解释、安抚工作。

6、安全保卫处

安排保卫人员规范进、出校门秩序,与总务处及相关人员,彻查引发事故的各个可能环节,并协助提出事故发生的可能原因。

7、总务处

总务处负责人:及时、逐级向校领导汇报;协调好现场整体工作;协助食堂负责人分析事故原因、查找隐患;协助食品安全员保护好现场和留样;稳定保障队伍和就餐秩序,做好饮食保障,严防发生次生事故。

食堂负责人:接受相关职能部门的质询,分析事故的发生原因,查找安全隐患。

食品安全管理员:严查制度落实情况及事故成因;做好现场的封存及消毒、留样工作;倒查源头;如实汇报情况;组织好正常伙食保障;备好供货商的相关信息、资质及采购单据和原始凭证;

与食品安全管理员一起，如实提供事发前的情况，及时查明事故原因，落实相关工作安排。

8、装备处 财务处

及时查找监控和消费卡机；联系学生处，根据学生处提供的中毒人员名单，与餐厅保障人员一起，找出涉事学生的准确就餐信息，并及时上报办公室。

9、餐厅经理

及时封存涉事原料，封存各种记录及所留样品；积极配合职能部门调查；稳定好保障队伍；备好采购单据及其他一手原始凭证，及时找出原因；按要求做好事件发生后的饮食保障工作。

10、班主任

引导学生关注学校发布的信息；对学生进行相关食品卫生教育，引导学生克服恐慌情绪；不轻信谣言，不传播小道消息；严禁趁机闹事、推波助澜、发泄私愤；对造谣生事、胡乱传播信息者，应视情况予以严惩。

三、预防措施

1、加强食品卫生安全教育宣传，定期对员工进行食品卫生知识和安全教育。

2、教育工作人员讲卫生、勤洗手、勤洗头、勤洗澡、勤换衣、勤剪指甲；定期体检，持证上岗，无传染性疾病；如发现感冒等症状，当查清性质，痊愈后再决定是否上岗。

3、每天每餐坚持环境卫生整洁：每周进行一次地面、墙壁、空中彻底清扫，将餐具进行一次太阳晒、84泡，开水煮、紫外

照“四位一体”消毒，不留死角。

4、采购食品，必须在取得合法经营权、手续齐全的正规经销公司定点采购。采购的蔬菜要新鲜，要用清水多次冲洗，清除残留农药；不得加工变质腐烂的蔬菜，不得加工凉拌菜；每餐坚持试尝和 48 小时留样制度，并作好详细、准确的记录。

5、严禁他人随意进出食堂，建立食堂包括安全工作在内的各项工作检查记录。

6、从业人员加工食品时，必须认真确认原料和半成品的质量，在保证无任何卫生、质量时，才可继续加工生产销售；严禁采购和加工霉烂、变质、污染、未经检验检疫的食物。

7、出售的定型包装食品，必须有生产厂家地址、生产日期、保质期限，不得出售变质、过期和不干净的食品。

8、制作食品应当烧熟煮透；生、熟食品应当分开存放；加工生、熟食物的刀、菜板应当分开，并有明显标识；剩余食品应冷藏保鲜，食用前仔细检查并充分加热。

9. 食品储藏柜应当保持干燥、阴凉、通风，防止食品霉烂变质，严禁将非食品、有毒物质放入储藏柜。

10, 建立安全责任制，签订责任书，层层监督落实安全责任，各项工作落实到人。

四、应急处置程序

（一）启动应急响应

突发性食品安全事故一旦发生，立即启动本预案，预案启动后，各机构及人员依照职责和分工立即进入应急工作状态。

（二）现场紧急处置

1、对中毒者采取紧急处理

- (1) 停止使用中毒食品；
- (2) 采集病人排泄物和可疑食品标本，以备检验；
- (3) 组织好对中毒人员进行救治；
- (4) 及时将病人送到相应医院进行治疗；
- (5) 对中毒食物及有关工具、设备和现场采取临时控制措施。

2、对中毒食品进行控制处理

(1) 保护现场，封存剩余的食物或者可能导致食物中毒的食品原料。

(2) 为控制食物中毒事故扩散，责令商家和生产经营者回收已售出的、造成食物中毒的食品，以及证据表明可能导致中毒的食品。

(3) 经检验，属于被污染的食品，予以销毁或监督销毁。3、对相关用品采取相应的消毒处理

(1) 封存被污染的食品用具及工具，并进行清洗消毒。

(2) 对微生物食物中毒，要彻底清洗、消毒接触过引起中毒食物的餐具、容器以及存储过程中的冰箱、设备；加工人员的手也要进行消毒处理；对餐具、用具、抹布采取煮沸办法，煮沸时间不少于 10 分钟；对不能热力消毒的物品，用百分之七十五酒精擦拭或用化学试剂消毒浸泡。

(3) 对化学性食物中毒，要在专业人员或食药部门的指导下，用热碱水等彻底清洁接触过的容器、餐具、用具；对剩余的食物

彻底清理，杜绝中毒隐患。

（三）紧急报告并配合调查

发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，或接收到食物中毒事故的报告后，学生处、安全保卫处应马上用电话告知总务处(贾秀川：13356939066;2978052)，同时向学校领导汇报，说明发生食物中毒的班级、时间、中毒人数，以及已经采取的相关措施等，争取用最短的时间稳定局势。相关人员应保护好现场及证据，在岗位待命，积极配合上级工作组进行取证和调查。及时填写《食物中毒事故报告登记表》，延误报告，应负相应责任。

文登正骨医院烟台医院（办公室）：**6911697**

烟台毓璜顶医院莱山分院：**6771056**

急救中心电话：**120**

烟台市疾控中心：**6700957**

烟台市公安局莱山分局莱山派出所：**6771046**

烟台市突发公共卫生事件应急指挥中心：**6245888**

烟台市教育局学校安全管理科：**2118508**

烟台市市场监督管理局餐饮服务监管科：**6259912**

学校医务室：王静 13853571205 崔爱君 18660089401

总务处负责人： 贾秀川 13356939066

食品安全管理员：杨兆龙 15314496178

食品安全管理员：付 博 18053572515

食品安全管理员：季余庆 13589773637

五、应急处理方案

1、学生处、保卫科值班人员(从出入学校大门的学生数量、请假原因等分析判断)无论是白天还是晚上，一旦发现学生有疑似食物中毒或其他事故迹象(半小时内，学生因恶心、呕吐、腹痛、腹泻等原因，连续请假超过3人)，应立即向总务处通报，并同时告知班主任和学校值班领导，总务处领导、值班领导及班主任视情况分别向校领导和其他相关科室领导汇报。

2、在发现问题的第一时间(1小时内)，学校安排专人向相关职能部门报告，汇报内容包括：发生中毒的单位、地址、问题情况、发生时间、主要症状、人数及可能引起中毒的食物等。

3、一旦接到通知，领导小组人员应立即赶赴现场，及时组织、配合相关人员抢救治疗涉事人员，尽可能按就近、相对集中的原则进行抢救处理。

4、呕吐有利于毒物排除，病人呕吐时，切忌止吐。

5、及时派相关人员保护好现场及供应的食物，对可疑的食物和留样应立即封存；待现场调查取证结束后，再按职能部门的相关要求进行处理。

6、各部门要密切配合，做好学生、家长、社会各方面的工作。对发生中毒的学生，各专业部要逐一进行个案调查，内容包括发病初时的主要症状、最早发病时间、现在情况等，如实说明24-48小时前的进餐情况，以专业部为单位统一送到学生处汇总

整理后，再上报办公室。

7、全校应统一组织，及时向师生通报情况，做好舆论导向和解释说明及安抚工作，及时从心理学角度对学校师生进行心理疏导，避免因惊慌引起混乱，如怀疑是人为投毒，应立即向校领导请示，及时向公安机关报案。

8、患者送往医院后，学校安排相关人员到医院进行慰问、安抚。

六、善后及责任追究

1、善后工作由食品安全突发事件应急处理工作小组集体研究，制定处置方案。

2、责任追究。属上级部门和司法机关管辖的，学校负责落实执行；属学校管辖的，由学校食品安全突发事件应急领导小组依照相关法律法规的规定，集体研究决定。

3、事件处理结束后，立即着手清查隐患，堵塞漏洞，组织食品管理和从业人员培训，并对学生进行情况通报和心理疏导。

烟台第一职业中等专业学校

2024年3月1日

食品安全事故应急预案流程

- 一、值班人员：发现情况，迅速报告值班领导。
- 二、食品安全领导小组：迅速向上级部门反映情况，启动应急预案，组织护送中毒人员去医院。
- 三、总务处生活服务中心：对中毒食物及有关工具、设备和现场采取临时控制措施，做好现场的封存及消毒、留样工作。
- 四、学生处：引导学生克服恐惧心理，负责涉事家长的接待，做好说明、解释、安抚工作。
- 五、安保处：维护校园秩序，与总务处生活服务中心一起彻查可能引发事故的各个环节。
- 六、食堂各工作小组：全面整改和消毒。
- 七、办公室：如实发布情况、正确引导舆论；关注网络信息，回复网络质疑。