

# 莱阳市西至泊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,为了能够在发生非正常中毒或疑似食物中毒事故时,及时有效地采取措施,最大限度地减少人员伤亡和财产损失,特制定本预案。

## 二、成立食物中毒预防应急小组

学校成立食物中毒事件应急处理小组,专门负责调查处理发生的食物中毒事件。

组 长: 林世峰(校长) 18562193573

副组长: 吕方(副校长) 13205359023

成 员: 宫玉杰、李成林以及各班班主任

## 三、对中毒者采取紧急处理

1. 停止食用中毒食品;
2. 单位负责人在第一时间组织人员,立即将中毒者送医院(120)抢救,协助医院进行调查和抢救。包括急救(催吐、洗

胃、洗肠)、对症治疗和特殊治疗;

3. 采取病人排泄物和可疑食品等标本, 以备检验;

4. 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, 班主任或分餐老师应及时向校领导或校医报告, 学校向食品卫生监督检验部门和区教育局报告。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情况。

##### **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、分餐老师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，既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. 对化学性食物中毒，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，以便及时采取防治措施。

2. 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，学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由专人保管，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换工作。

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部门汇报，

(4) 班主任负责协助校医护理患病学生，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。

(5) 政教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。

(6) 要深入各班级配合卫生行政部门。向患者了解食物中毒的经过，可疑食品、中毒人数，并预测发展趋势。

(7) 后勤组做好后勤保障工作，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。

(8) 食堂负责人要协助卫生部门作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。

六、根据查明事故原因，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，追究其责任。如故意破坏造成中毒事故，将当事人交司法机关处理，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。