

烟台市芝罘区东方外国语实验学校

食品安全应急预案

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，强化对餐厅的卫生工作监管，做好食品安全工作，杜绝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。学校在加强学校常规管理的同时，监督餐厅进行食堂食品卫生工作管理，在学生发生非正常中毒或疑似食物中毒事故时，为保证第一时间及时处理，特制定本预案。

二、成立食物中毒事件预防应急小组

学校成立应急小组：

组长：刘作钊

副组长：陶善忠

成员：林栋 尹坤 刘静及值班老师

三、食物中毒处理流程

(一)配合急救中心对中毒者采取紧急处理

1. 停止食用中毒食品；(陶善忠负责)
2. 采集病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验；(刘静负责)
3. 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；(尹坤负责)

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。(林栋负责)

(二) 食物中毒的报告和紧急报告

1. 及时逐级报告

值班教师一旦发现有食物中毒症状，应及时向校领导报告，校领导在确认食物中毒后要立即向教体局报告。报告内容有：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数，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提示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

学校应该要求餐厅搜集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。对有毒食物可采取煮沸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。

四、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。

教务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(教务主任王美秋)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。