

食物中毒处理预案

为有效预防、及时处理学校师生食物中毒事件，保障师生身体健康，根据中华人民共和国国务院第 376 号令（《突发公共卫生事件应急条例》）的精神，结合我校的实际情况，特制定师生食物中毒事件的处理预案。

一、可能引发师生食物中毒的原因

由于学校食堂向师生提供食品的进货渠道、食品质量以及气温、消毒、加工、存放和操作人员的健康等原因，稍有不慎及易发生食物中毒事件。

二、预防办法

- 1、学校要始终坚持“预防为主”的卫生工作方针。制定制度，落实措施，加强教育检查，责任到人。
- 2、做好食堂工作人员的晨检工作，对不符合上岗卫生要求的，暂时调离烹饪岗位。
- 3、按规定对从业人员进行体检，无健康证的人员一律不准上岗。
- 4、严格把好食品验收关，杜绝不洁、变质或三无食品流入，做好验收记录。
- 5、规范食品加工、操作程序，做到煮熟烧透，加工好的食品及时进入熟食间。
- 6、严格熟食间的管理，防止熟食再污染。
- 7、做好留样食物的记录并签名，留样食品需保留 48 小时。

8、 严格各操作环节中的消毒工作，消毒方法要正确、时间要 保证。

三、 处理程序

一旦发生师生食物中毒事件，应按下列程序处理：

- 1、 立即向校领导报告，同时报社区卫生服务中心防保科和区食品及药品卫生监督所。学校应积极行动，立即把患者送往区Ⅱ级以上医院救治。
- 2、 学校领导召开安全工作领导小组会议，研究情况，制定有效措施，具体落实人员分工，并启动学校公共卫生安全突发事件预案。
- 3、 学校校医做好食物中毒事件的专册登记，统计好患病师生的具体情况（包括：班级、人数、发病日期、主要症状、就医情况等），填写好学校公共卫生突发事件报告卡，积极主动配合区卫生监督所进行调查。
- 4、 听从区卫生监督所和专业部门的专业指导。
- 5、 积极认真做好学生家长的工作，争取家长的配合和谅解。

四、 责任追究

对因工作失职或失误造成一定后果者，要追究相应责任。

上海新闻出版职业技术学校

2016年4月