

食品安全突发事件应急处置预案

食品安全突发事件应急处置预案（通用 11 篇）

在平凡的学习、工作、生活中，有时会出现一些意料之外的事件或事故，为了减小事故造成的危害，就有必要提前进行细致的应急预案准备工作。应急预案应该怎么编制呢？以下是店铺整理的食品安全突发事件应急处置预案，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食品安全突发事件应急处置预案 篇 1

食品卫生突发事件一般是指发生食物中毒或者其他食源性疾患事故和重大食品污染事故。为了增强炊管人员的食品卫生与法律意识，强化食品卫生监督管理，预防食物中毒和食品污染事故的发生，维护顾客身体健康，以及此类突发事件发生后，能有效地采取紧急措施并迅速进行妥善处理，最大限度减少危害程度和降低损失，确保本店全体客人以及员工的身体健康，结合本本店的实际情况，制定饮食服务公司食品卫生突发事件的预防及处理预案。具体内容如下：

一、成立食品卫生突发事件的预防及处理领导小组

切实加强组织领导，对食品卫生突发事件的预防应常抓不懈，建立领导机构，做好突发事件预防及应急处理准备，组建饮食卫生突发事件的预防及处理领导小组。

组长：

成员：

二、食品卫生突发事件的积极预防

春桃鱼店坚持“规范管理，科学配餐，安全第一，预防为主”的工作方针，重视食品卫生安全的防控工作，做到食品卫生安全无小事，始终把食品卫生安全放在第一位，切实加强食品卫生安全工作的监督管理，制定加强食品卫生安全的保障措施，做到防患于未然。

（一）大力宣传《中华人民共和国食品卫生法》、及食品卫生“五·四”制等有关卫生法律法规，搞好食品卫生知识的宣传工作，提高全本店服务员卫生法制意识及自我保护能力。

(二) 建立健全食品卫生安全工作制度和岗位责任制度，设立食品卫生管理机构和组织机构，组织炊管人员认真学习并督促落实。

(三) 后厨、餐厅设备与环境卫生要求

1、保持后厨、餐厅环境整洁，确保后厨、餐厅无积水、无油垢，无杂物、无卫生死角；及时清运垃圾，严禁食堂、餐厅存放生活垃圾和杂物。

2、后厨、餐厅的设施设备布置应当合理，设立相对独立的食品原料存放间、食品卫生加工操作间、食品出售场所及进餐场所。配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

3、制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间，加工制作程序严格做到“六专”，即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

4、餐具用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，洗涤、消毒剂设立固定的存放场所，并设置明显的分类标记。

5、未经消毒的餐具（用具）不得使用，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

6、执行食品卫生法的有关规定，餐具严格做到“一清、二洗、三刷、四消毒、五保洁”，所有餐具（用具）当餐消毒，做到“一用一消毒”，消毒后的餐具（用具）分类存放保洁柜，已消毒和未消毒的餐具（用具）应分开存放，并在餐具（用具）贮存柜上设明显标记，餐具（用具）保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

7、后厨进餐场所设置供用餐者洗手、的自来水装置。

8、保持后厨、餐厅内环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件。

(四) 餐饮物资采购、验收、运输、贮存的卫生要求

1、严把餐饮物资采购关，物资采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购伙食物资，应相对固定食品采购的场所，实行定点、定人、定品种、定品牌采购，以保证其质量，并按照国家有关规定进行索证，执行伙食物资索证制度，主要索取产品经营许可证、卫生许可证、产

品检验合格证、产品销售人员健康证等相关资质证件。

2、禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；禁止采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；禁止采购超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，以及其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

3、严格执行伙食物资验收制度，不收腐烂变质的原料，不收“三无”物资（即无生产日期、无保质期、无生产厂家）；不收证件不全的物资（即无产品经营许可证、卫生许可证、产品合格证等相关资质证件）。

4、伙食物资及食品的运输工具、盛装容器做到专用，并经常清洗消毒，定专人负责，保持卫生。

5、设立独立的食品贮存场所、设施和设备，保持食品贮存场所清洁卫生，应有良好的通风、灭蝇、灭鼠等设备设施。

6、食品贮存应分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品、原料。保存食品的设备（如冷库、冰箱）必须贴有明显标志，将生食品、熟食品分开存放，避免交叉感染。

7、食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品、易挥发物品及个人生活物品。

（五）食品粗加工、精加工及销售的卫生要求

1、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、用具、容器必须标志明显，做到分开使用、分开存放、一用一洗，保持清洁。

2、动物性食品与植物性食品严格做到分开清洗，分开切配，分开加工；加工场所按原料、半成品、成品的顺序加工制作，并实行分开存放，以避免交叉污染；加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 $70 \square\square\square\square 70^{\circ}\text{C}\square\square$

3、食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若超过 2 个小时应当在高于 60°C 或低于 10°C 的条件下存放。

4、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认

没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可继续出售。

（六）后厨从业人员卫生要求

1、后厨从业人员（后厨厨师、餐厅服务员、物资采购员、仓库保管员、食品操作员等）每年必须进行身体健康检查，均需持健康证、培训合格证上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化疾病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2、后厨从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗，否则调离本工作岗位。

3、后厨从业人员应养成良好的个人卫生习惯，个人卫生做到“四勤”（即勤剪指甲；勤洗澡、洗手；勤洗衣服、被褥；勤换工作服）。上岗前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽并把头发置于帽内；不留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

（七）加强后厨、餐厅等单位的安全保卫

1、后厨建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工操作间（如红案、白案操作间、切配间、蒸饭间及粗加、精加工间）和食品原料存放间（如仓库、冷库、物资加工场所）等后厨的重要部位，落实免费汤等免费品种的保护措施，谨防投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

2、落实安全值班措施，坚持重点单位、重点部位二十四小时值班制度，确保食品卫生安全。

（八）检查与监督

配备专职或兼职的食品卫生与质量管理部门及人员，经常深入食堂一线进行业务指导和督促检查，重点对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其它食源性疾患、重大食品污染事故的重要环节进行监督指导，并作好检查记录。

三、食品卫生突发事件的应急处理

切实加强领导，完善制度，做好突发事件的应急处理准备。建立食物中毒或者其他食源性疾患和重大食品污染事故等突发事件的应急处理机制，一旦发生食品卫生突发事件或疑似突发事件后，应采取下列紧急措施：

（一）启动饮食卫生突发事件预防及处理的组织机构

1、一旦出现食品卫生突发事件，食品卫生突发事件预防及应急处理领导小组立即采取紧急措施，落实各项工作的责任人，进行明确分工。

①食品卫生突发事件应急处理总指导、总协调负责人：陈春桃

②食品卫生突发事件应急处理校区负责人：陈有明

③食品卫生突发事件应急处理及时报告、信息及时反馈负责人：
高金连

④食品卫生突发事件应急处理具体落实、执行应急处理措施负责人：高金连

2、建立食品卫生突发事件值班制度，设突发事件报告或投拆电话；尤其在多发季节，节假日期间，要重点落实，以保证食品卫生突发事件发生后能迅速报告和及时处理。

（二）立即向上级卫生、行政机关报告

1、发生食品卫生突发事件后，立即停止生产经营活动，并向所在地的医疗单位、上级卫生主管部门报告。拨打电话 120 向当地医院求援，协助卫生机构和医务人员救治中毒或疑似中毒病人。

2、上级卫生主管部门尚未到达之前，应保护事故现场，并停用食物、出售等一切经营活动；保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，便于卫生局工作人员展开调查、取证和分析。

（三）配合卫生局展开调查

1、主动配合区卫生局进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；落实卫生局的具体要求并采取一切可以采取的措施，把事态控制在最小范围。

2、配合区卫生局详细调查：中毒发生时间、地点、中毒人数（包

括就诊人数、住院人数、危重病人及死亡人数)、中毒发展趋势及采取的紧急措施;污染食品种类、可疑污染物、污染程度、食品加工设备和场所、食品有效地点、食品运输工具及车辆等等。

3、加工配送人员整理记录和调查相关材料后及时向主管卫生、行政部门报告。

四、食品卫生突发事件的责任追究

建立食品卫生责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理、麻痹大意,造成食物中毒或其它食源性疾患事故和食品污染事故发生的责任人,以及对隐瞒实情不及时上报,导致事态扩大的责任人,将按《工作责任追究制实施办法(试行)》进行处罚。对造成重大食物中毒事故或者其它食源性疾患事故、重大食品污染事故,情节特别严重的,交司法机关依法追究相应责任人、当事人的法律责任。

食品安全突发事件应急处置预案 篇2

食品安全突发事件一般表现为集体食物中毒,为了及时处理和控制在园食物中毒事故,保障本园幼儿及教职工的身体健康,特制定本预案。

一、食品安全突发事件处置应急领导小组

组长:

副组长:

成员:

二、发生食品安全突发事件后的报告

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心,呕吐、腹泻、腹痛等症状时应怀疑食物中毒。此时,第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组组长报告,组长在接到报告后,应立即向当地食品药品监管部门报告,并通知领导小组成员立即到岗,部署各项救治及处理工作。

三、具体措施及责任

1.组织抢救工作由负责人立即联系医疗单位,及时向医院运送患者进行救治

2.幼儿园保健医生做好食物中毒事件的专项登记工作,其内容包

括：班级、人数、姓名、发病日期、主要症状、处理情况等，并积极协助食品药品监管部门做好调查工作，以利于有关部门采取措施、组织抢救、调查分析中毒原则和预防方法。若怀疑为投毒事件，应立即向公安部门报案。由保健医生负责向部门报告。

3.由园长向上级主管部门报告，说明事故的经过及严重程度，必要时请求支援；

4.现场的封闭保护。发生中毒的食堂应立即封闭，任何人不得进入。保护好现场和可疑食物，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，对病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，以便食品药品监管部门采样检验，为确定食物中毒提供可靠的情况。

5.在查明情况之前对可疑食物、水源应立即停止食用。查明情况后，对确定的引起食物中毒的食品，应按规定进行处理。

6.在查明情况之前对可疑食物、水源应立即停止食用。查明情况后，对确定的引起食物中毒的食品，应按规定进行处理。

四、食物中毒抢救领导小组组长负责园内抢救工作的组织协调。

食品安全突发事件应急处置预案 篇3

一、指导思想

贯彻“安全第一，预防为主”的思想，宣传与普及安全教育知识，进一步提升幼儿园对突发事件的'处置能力，确保师生生命安全。

二、适用范围

本预案适用于本园发生食物中毒的情况处理

三、应急程序

(一)应急指挥人员名单

1、负责人：

2、现场指挥人员：

(二)现场措施

a、对患儿的处理

1、立即将患儿送医院治疗，教师要向医生真实反映幼儿患病的症状，并陪同在幼儿身旁等待家长来院。

2、做好家长工作，如果食园外食物所致，立即与家长联系，尽量争取取样。

3、把中毒危害控制在最小的范围

b、建立三级报告制度

1、如发生食物中毒事故，保健老师应及时向单位领导报告。

2、保健老师及时向卫生防疫站和妇幼保健所报告。

c、配合行政部门对食物中毒事件的调查

1、立即停止食品加工、供应活动

2、提供留样

3、如实提供有关材料，积极配合上级有关部门做好诊治、调查事故、处理等工作。

(三)现场指挥

处置事故现场指挥应由在场最高级别的负责人担任，并根据事故性质、危害程度成立临时的救援小组。等总负责人到达现场后，详细汇报事故情况，由总责任人决定是否启动应急预案，将事故损失降到最低程度。

食品安全突发事件应急处置预案 篇 4

一、指导思想

做好幼儿园食品卫生安全工作，减少群体性食物中毒事件的发生，保障师幼的身体健康和生命安全，幼儿园本着为幼儿和教师的身体健康的目的出发，在加强幼儿园常规管理的同时，加强对食堂食品卫生工作管理，应对幼儿非正常中毒或疑似食物中毒事故，特制定本预案。

二、成立食物中毒预防应急小组

幼儿园成立应急领导小组，由幼儿园主要领导任组长、副组长，成员等。具体情况是：

组长：

副组长：

成员：

三、可能引发师生食物中毒的原因：

购入的食品存在质量问题；

食堂工作人员因操作不当引起食物变质、不符合食用要求；
及个别人的恶意下毒等原因造成食物中毒事故。

四、师生食物中毒事故的预防措施

1、加强幼儿园食堂食品卫生工作的管理，严格执行幼儿园食品卫生安全管理制度，落实有效措施，责任到人，投入足量经费保障食堂卫生器具、消毒工具及其他设备的添置和更新。

2、非食堂工作人员不得随意进入厨房。加强对食堂工作人员的培训、教育工作，严禁无健康证人员在学校食堂上岗工作。食堂工作人员应按规定定期进行体格检查，做到持证上岗。

3、幼儿园食堂、食品供应部门严格把好食品质量关，杜绝不洁、变质及三无产品流入学校；

规范食品加工、操作程序，做到烧熟煮透，加工好的食品及时放入密封间；

严格生熟食品的管理，防止熟食二次污染；

做好食物留样工作，留样食品必须按规定保留 48 小时；

严格操作环节中的消毒工作，消毒方法得当、时间保证。

4、保障师生饮用水源，师生饮用水要有专人管理，存放环境整洁，加强日常检查，一旦发现变质，立即停用；饮水机要定期消毒，供水商要求证照齐全。

5、积极开展对师生的食品卫生教育。教育师生不吃无证摊贩的不洁食物，培养良好的饮食卫生习惯。

五、师生食物中毒事故的应急处理程序

1、立即将中毒师生送就近医院救治。同时向区教办及卫生监督部门报告。

2、幼儿园安全领导小组立即介入事故的处理，并根据情况，制定工作方案，落实人员分工。

3、幼儿园保健医生做好食物中毒事件的专项登记工作，其内容包括：班级、人数、姓名、发病日期、主要症状、处理情况等，并积极协助卫生监督部门做好调查工作，以利于有关部门采取措施、组织抢救、调查分析中毒原则和预防方法。若怀疑为投毒事件，应立即向公

4、积极做好中毒师生的就医陪护工作，及时联系幼儿家长，如实向幼儿家长阐述事故经过，并认真做好幼儿家长的工作，争取家长的配合、谅解。

5、保护现场、保留样品。保护好现场和可疑食物，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，对病人的排泄物（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。与保险公司取得联系，认真做好理赔工作。

6、在查明情况之前对可疑食物、水源应立即停止食用。查明情况后，对确定的引起食物中毒的食品，应按规定进行处理。

7、联系保险等部门及时做好事故的善后处理工作，对有关责任人按规定作出处理。

篇 5

为了保障我园广大教职员工和幼儿的身体健康和生命安全，预防食物中毒的发生，依据相关法律法规，建立并完善应急救援机制，以便在发生重大事故时，能及时、正确、高效地处置可能发生的食品安全事故，把事件造成的损害降低到最低程度，特制定本预案。

一、情况简述

我园现有教学班 10 个，在园幼儿 460 人，教职工 43 人，食堂 1 个，安全重点问题是：食物中毒等食品事故。

二、成立食品安全事故领导小组，落实各部门职责

1、成立由园长分管园长助理、保健人员、食品采购员、各班主任、保育员组成的领导小组。

2、园长助理、保健人员协助医疗人员负责救护工作。

3、食堂班长负责保存好食物留样。

三、建立及时逐级报告制度

教职员工和幼儿如发现短时间内出现多例有呕吐、腹痛、腹泻等类似食物中毒症状的病人时，当班老师应立即向园安全领导小组汇报，安全领导小组接报后立即汇报园长，并赶赴现场指挥、协调事件的处理。园领导则立即向上级食品卫生部门、医院和上级教育主管部门报

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。

四、事故处置方法及具体措施

一旦发现有食物中毒的现象，幼儿园要立即启动应急预案，采取抢救措施。并在第一时间向有关部门报告。

应急处理程序：

1、一旦发现有食物中毒的'现象，事件发现人要立即向安全领导小组汇报。园领导则在第一时间组织人员，并即时启动应急预案，及时通知有关人员赶赴现场，按照分工开展工作，并立即将中毒人员送医院抢救。

2、食堂人员负责保留好饭样本及餐具，并送往卫生防疫部门进行检验。期间，严禁无关人员进入食堂。

3、组织由园长助理保健人员、骨干教师组成的陪护队伍，具体负责陪护事宜。

4、稳定幼儿情绪，做好家长工作，保证幼儿园正常的生活秩序和工作秩序。

5、及时向主办单位及当地卫生防疫部门报告有关处理情况。

五、后期处置

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，中毒者吃剩的食物和排泄物(呕吐物、大便)，炊事用具，饭菜成品，半成品，留样品等保留待查，以便卫生部门检验，为确定食物中毒提供可靠的情况。每天留取食品样本，24 小时后，全园一切正常后处理掉

篇 6

为有效预防我园食堂食品卫生安全突发事件的发生，及时控制和消除校园突发事件的危害，保障广大师生身体健康和生命安全，切实有效地降低和控制食物中毒事故的'危害，维护学校正常的保教秩序和园内的稳定，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《学校食堂与学

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/256101221153011012>