食品安全事故处置预案

一、为了有效预防食物中毒事故的发生并在中毒事故发生时能快速、有序、高效地控制事故的发展，确保把事故造成的损失降低到最小限度，制定此预案。

二、食物中毒，是指食用了被生物性、化学性有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒害物质的食品后出现的急性、亚急性食源性疾患。

三、依据：《中华人民共和国食品卫生法》、《食品中毒事故处理办法》、《山东省突发公共卫生事件应急办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

四、本预案适用于本学校所属餐厅发生的食物中毒或者疑似食物中毒事故。

五、**组织领导--应急预案指挥小组**：

发生食品安全事故——第一时间上报学校分管校长徐宏：18906335596，食品安全管理员：牟宗海：13863390566，

徐宏第一时间上报学校食品安全管理组长：史兴用：1590633600，牟宗海第一时间打急救电话：120，并上报区市场监管局食药科山丁：17763372857和市教育局郑松：8779798

六、事故的判断：2人以上的食用者在短时间内出现了相同的呕吐、腹痛、痉挛等中毒现象或疑似食物中毒现象。

**七、应急程序**：

1.应急流程：送诊——保护——报告——检查。

2.送诊：发现食物中毒或疑似集体中毒事故后，要贯彻救人第一的方针，在第一时间（可拨打急救电话120或者自行组织车辆）将中毒人员送往就近医院进行检查抢救，事故发现第一人应及时报告餐厅经理和应急预案指挥小组组长，由指挥小组组长在现场全面领导处理中毒事故。

3.保护：发生食物中毒事故后，应立即停止餐厅食品供应，并将本餐厅的情况告知其它餐厅和外送单位，撤回并隔离造成食物中毒和可能造成食物中毒的食品及其原料，具体执行《产品撤回程序》，同时保护好事故现场，并做好消毒准备及临时隔离网的设置。

4.报告：由领导小组负责将事故的真实、具体情况报告区人民政府卫生行政部门。并组织人员协助专业人员进行各项工作，进行问卷调查和写好调查报告。

5.检查：在事故原因末完全调查清楚前，应初步判断中毒的面积和影响，对没有中毒现象的食用者进行认真的检查和观察，预防中毒后果的恶化，绝不能遗漏一个食用者。

八、其他事宜：

1.事故发生后，应及时封锁餐厅，记录好所有外来人员和闲杂人员，以备调查。

2.事故发生后，应对留样食品进行检查，餐应对每个品种的食品留样量不少于1000g，盛放于密闭容器中，在0-10℃的条件下存放48小时以上。

3.食物中毒事故，应把抢救中毒者放在首位。

4.事故发生后，不提供自我做无根据的判断和非专业的抢救。

5.中毒事件发生后，总务处要做好救治、理赔、慰问等善后工作；

6.外部联系电话：急救电话120

7.记录：《食品留样记录》。

日 照 市 工 业 学 校