# 食品安全突发事件应急处置预案

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2025-07-16

*武城镇中心小学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...*

武城镇中心小学食品安全突发事件

应

急

处

置

预

案

食品安全突发事件应急处置预案

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，维护师生身体健康，以及此类突发事件发生后，能有效地采了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，确保师生的身体健康，结合本学校的实际情况，制定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，组建食品卫生突发事件的预防及处理领导小组。

组长：任学民

副组长:李风华

王保伟

成员：王曰文

李爽慧

吴华民

食堂工友

二、食品卫生突发事件的积极预防

武城镇中心小学坚持“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安全法》、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，提高全学校工作人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，协同学校有关职能部门加强对全学校服务人员的食品卫生安全教育。

（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限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摄氏度（70°C）。

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咽。

（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生措施，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它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）启动食品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：

任学民；

②食品卫生突发事件应急处理校区负责人：李风华；

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：王曰文；

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：王保伟。

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）配合上级卫生主管部门展开调查

1、主动配合上级卫生主管部门进行调查，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、配合上级卫生主管部门详细调查：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，将按后勤集团《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。

天门市皂市小学

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！