## 幼儿园预防食物中毒应急预案

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。做好幼儿园卫生安全工作，减少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、维护社会稳定的高度，充分认识加强幼儿园卫生安全工作的重要性、紧迫性和长期性，牢固树立学校教育"健康安全第一，责任重于泰山"的指导思想，切实承担起教育、管理和保护学生的职责。幼儿园本着为学生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，即适应对学生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

　　幼儿园成立应急小组，由幼儿园主要领导任组长、副组长，成员由主任、保健医和值日老师、食堂管理员等组成。具体情况是：

组 长：（园长）

副组长：（园长助理）

成 员：（主任、保健医和值日老师、食堂管理员）

三、对中毒者采取紧急处理

　　1.停止食用中毒食品；

　　2.采取病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验；

　　3.组织医生对中毒人员进行救治；

　　4.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；

　　5.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。

四、食物中毒的报告和紧急报告制度

1.及时逐级报告

　　一旦发生食物中毒，班主任或辅导老师应及时向校领导或园医报告，幼儿园则向市卫生局和教育局报告。报告内容有：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，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。

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要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

　　幼儿园负责人及与本次中毒有关人员，如食堂工作人员、老师及病人等应如实反映本次中毒情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，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。对中毒食物可采取煮沸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、

五、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。

六、防范措施

1.健全食物中毒报告制度

　　幼儿园的食堂要认真贯彻执行卫生部食品卫生以及关于《食物中毒调查报告办法》的精神，以便及时采取防治措施。

2.广泛开展预防食物中毒宣传教育

　　广泛深入的开展预防食物中毒宣传，结合幼儿园实际情况，充分利用广播、黑板报、主题班会、宣传画和实物标本等各种形式，宣传普及有关的卫生知识，提高食物从业人员和广大师生员工的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

3.前期工作

　（1）食品原料进货关。幼儿园采购人员要严格把关，定点采购，确保所采购的原料符合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

　（2）严把食堂仓库关。幼儿园食堂仓库的钥匙由专人保管，责任落实到人，库房门口有明显标记，规定非食堂工作人员不的进入食堂库房。定期对库房里的原料进行检查，发现变质原料，及时处理，坚决杜绝变质的原料流入餐桌。

　（3）把餐具消毒关。幼儿园食堂对餐具按规定进行严格消毒，确保餐具清洁卫生，防止出现因交叉感染而引发的食物中毒事故。

　（4） 对每餐的饭菜要做好留样，取每餐的饭菜250克密封好在冷藏箱内保存48小时。

　　A食堂应对食品加强卫生管理，特别是肉类、鱼类和奶类等动物性食品，要防止再生产加工和销售过程中污染。食堂人员要重视个人卫生，定期按规定进行身体检查，发现有不适宜从是食堂工作的病患者或带病者及时调解

　　B控制细菌污染。控制细菌生长繁殖措施，主要是低温保藏。按照食品低温保藏的卫生要求贮存食品。防止食品腐烂变质。

　　C杀灭病原菌。杀灭病原菌的措施主要是高温灭菌，当肉类食品深部温度达80度时，经12分钟可彻底杀死沙门氏菌。各餐的熟食品和剩饭，在销售或使用前必须充分加热。

七、突发性事件的处置

1.在食品加工、供应过程中或用餐时发现食品感官性状可疑或有变质可疑时，经确认后，立即撤收处理该批全部食品。

2.在全园范围内树立食品卫生安全意识，时时警惕食物中毒事件的发生，班主任发现可疑病情后（食用某一食品后，两人以上出现同一疑似食物中毒症状），及时报告救治，由初步检查确定，采取以下措施：

　（1）观察病情，对症处理。

　（2）如确定食物中毒，做好以下工作：

　　A对患病的师生进行初步诊断、治疗、护理。

　　B立即报告学校安全工作领导小组，启动应急预案，采取抢救措施。

　　C立即拨打急救电话120或者与医院联系，救治患病师生。

　　D立即向上级有关部门报告。

　　E收集相关病情信息、食物及原加工材料，协助卫生部门进行事件调查、处理。

3.幼儿园主管领导指挥抢救工作，协调有关单位和部门的抢救，向教育局主管领导及相关部门汇报，指挥以下部门工作：

　（1）责令立即停止食品加工、供应活动。

　（2）由园长办立即向上级卫生部门报告，报告时间距离发病时间不得超过2小时。负责保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备，保护好中毒现场和食品留样，防止人为破坏现场，等候卫生执法部门处理。

　（3）班主任负责协助校医护理患病学生，如发现人数较多，治疗护理在班级进行。中毒师生病情较重、人数较多时，应立即就近送医院抢救或向120求援。

　（4）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工作。

　（5）做好后勤保障工作，保障抢救机动车、药品、消毒用品到位，保障抢救中心必须品的供应。

　（6）食堂负责人要协助卫生部门作带菌检查和取证工作，按照卫生部门的要求如实提供有关材料和样品。