

山东省聊城第一中学食物中毒现场处置预案

第一节 事故风险分析

一、事故特征

1、危险性分析

食物中毒是指由于人食用了含有有毒有害物质的食品而引起的急性、亚急性中毒现象。一般以夏、秋两季最容易发生。食物中毒往往病情重，发病人数多，不仅影响身体健康，甚至造成死亡，同时在经济上也带来巨大损失。食物中毒常因同时出现大批病人，易误诊为传染病流行，延误救治。

2、事故可能发生的地点和装置

事故风险发生的地点：食堂、教室

3、事故发生的可能时间、事故的危害严重程度及其影响范围

①事故发生的可能时间应在师生午餐时间。

②事故的危害程度可能造成人员伤亡。

4、事故发生前可能出现的征兆：人体有不舒适感，如头痛、闷热、四肢无力等。严重的有昏迷等现象。

5、事故可能发生危害程度：造成师生伤亡和财产损失。

6、事故可能引发的次生、衍生事故是：中毒死亡或传染病。

第二节 组织机构及职责

一、食物中毒现场处置小组

组 长：分管餐饮的校级领导，或分管学生工作的校级领导

副组长：政教处主任、生活科科长或年级组主任

成 员：食堂管理员、班主任及当班任课老师

二、工作职责

（1）组长负责了解和掌握事故现场具体情况，及时向上级汇报，在上级应急指挥机构到达前负责组织和指挥现场抢救；

（2）组员进行具体抢救工作，并保护事故现场，维护现场秩序。

第三节 应急处置

一、事故应急处置程序

- 1、发现情况后立即向有关部门和学校主要领导汇报。
- 2、以最快速度将疑似中毒人员送往就近医院，情况紧急时拨打急救中心电话“120”或“110”请求救助。
- 3、由餐饮服务管理人员封存现有食物，无关人员不允许到操作间或售饭处。
- 4、立即组织应急救援组成陪护人员队伍，由学校领导安排负责陪护，无关人员未经批准不准到医疗单位探视，以免影响治疗秩序。

二、现场应急处置措施

- 1、积极救治病人。当食物中毒事件发生后，积极组织对中毒者进行救治。及时拨打120急救电话，且密切配合当地卫生部门进行相应的调查、取样、控制工作。
- 2、现场调查。调查人员赶赴现场听取病情介绍后，首先应积极参与、组织抢救病人。根据食物中毒患者进餐情况分析结果，应追踪可疑食品的供应及对制售单位进行溯源调查。
- 3、现场控制。在经过初步调查怀疑为食物中毒时，应采取控制措施，以防续发。控制范围包括封存造成食物中毒或可能造成食物中毒的毒品及其原料，封存被污染的食品工(用)具，并责令进行清洗消毒。必要时由卫生部门及时通知中毒食品的来源地和流淌地的卫生部门。
- 4、中毒场所的控制。对接触细菌性、真菌性中毒食物的餐具、工(用)具、容器设备等物品，用1%-2%碱水煮沸或用有效氯含为250ppm的氯制剂溶液浸泡、擦拭消毒，对接触化学性食物的工(用)具、容器设备等物品，要用碱液进行彻底消毒，消除污染或销毁。

第四节 注意事项

- 1、稳定人员情绪，要求各类人员不以个人名义向外扩散消息，以免引起不必要的混乱。
- 2、事故发生后，要注意维护正常的工作秩序，组织人员做好食物中毒

人员的思想工作。

3、如有新闻媒体要求采访，必须经过有关领导同意，未经同意，单位和个人一律不得接受采访，以避免报道失实。

4、发现人员有类似食物疑似中毒症状时，应迅速送医院诊治。

5、迅速向各级食品药品监督管理局报告。

6、做好所食用食物取样工作，以备食药监或疾控部门检验，若是食堂外食物所致，也积极配合有关部门取样。

7、迅速排查食用致毒食物的人员名单，并检查他们的身体状况。

8、积极配合上级有关部门做好诊治、调查、事故处理等工作。

