

食品安全处置方案和应急方案一样的吗

学校食品安全处置方案(汇总5篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食品安全处置方案和应急方案一样的吗篇一

为加强学校食品卫生管理，有效控制学校食物中毒及其它食源性疾患的发生，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》，结合学校实际，制定本办法。

一、学校校长为学校食堂食品卫生安全管理工作第一责任人。校领导应把食品卫生安全工作列入学校重要议事日程，定期召开会议，研究食品卫生安全工作，建立健全各级管理责任制和责任追究制。

二、学校校长为学校食堂卫生安全管理工作第一责任人。全面负责学校食堂安全检查工作。

三、总务处在学校领导的带领下，对食堂进行安全检查。

(1) 设立食堂仓储保管员，具体负责监督检查学校食品验收及保管。

(2) 建立学校食堂校务安全监督机制，每天对食堂采购物品及操作流程、饭菜质量监督，发现问题及时上报学校。

四、校务值周食品安全监管员职责

- (1) 严查食堂环境卫生是否整洁。
- (2) 严查食堂从业人员是否佩证上岗、健康证明是否有效。
- (3) 严查检查索证索票制度是否落实。
- (4) 严查清洗消毒是否到位。
- (5) 严查加工管理制度是否落实。
- (6) 严查是否存在违法使用食品添加剂行为。

事件的发生，确保学生用餐安全。

六、学生食堂食品采购人员必须按规定到正规市场，通过实地考察，认真对比，购买质优价格适中的食堂所需物资。

七、食堂校务安全监督全面负责食堂购物的监管，负责督查食堂采购物品及操作流程是否规范、饭菜质量是否达到要求，是否进行购物索证等进行监管。

八、各班班主任以多种形式对学生进行宣传教育，教育学生不买街头无照、无证商贩出售的食品，不食用来历不明的可疑食物，增强学生食品卫生安全意识和自我保护能力。

九、对各责任人员违反规定，不履行或者不正确履行其各自职责，造成就餐者身体损害甚至生命危险的，按照有关规定追究法律责任。

十、对下列人员有下列情形之一的，追究其相关责任：

(一) 有下列情形之一者，追究校长责任：

1、食堂发生严重食物中毒事故并造成人员伤亡；

- 2、未建立食堂安全负责制或未设立专职或兼职食品卫生管理人员；
- 3、未建立食堂安全管理制度或管理制度不落实；
- 4、食堂未取得卫生许可证而从事经营活动。

（二）有下列情形之一者，追究校务值周责任：

- 2、对食堂食品卫生安全检查出的隐患整改不力造成严重后果的；
- 3、不主动配合上级卫生主管部门检查，有失职行为的。；
- 4、未及时传达上级卫生主管部门的有关政策及工作要求，造成不良影响的；

（三）有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

- 1、不主动配合学校对食堂食品卫生安全进行管理与检查、自查的；
- 3、食堂发生食品卫生安全问题不及时上报学校主管领导领导的；
- 4、食堂发生食品卫生安全问题未采取措施，或措施不力造成严重后果的；
- 5、食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的。

（四）有下列情形之一者，追究食堂采购员责任：

- 1、采购不按卫生部门要求对供货方进行索证的；
- 2、采购无有效许可证的食物：

- 3、采购变质、腐败食品的；
- 4、采购不按计划执行，造成严重后果的

（四）有下列情形之一者，追究食堂保管员责任：

- 1、食堂使用积压食品和过期食品、三无食品的；
- 2、食堂把腐烂变质、不合格产品搭配给食堂的。
- 3、对食品验收不把关造成不良后果的；
- 4、对库存食物不检查造成积压或过期、变质的；
- 5、让食堂使用过期、变质的不合格食品的。

十一、责任追究程序

一旦发生食品卫生安全事故，由学校组织相关负责人进行调查并写出事故调查报告，提出初步处理意见，中心学校等有关部门依据相关规定追究有关责任人的责任。

食品安全处置方案和应急方案一样的吗篇二

【篇一】2022年食品安全应急处置方案

（一）健全食物中毒报告制度

餐厅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。

（二）广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入地开展预防食物中毒的宣传，结合学校的实际情况，充分利用广播、电视、报刊、黑板报，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。

（三）细菌性食物中毒的预防措施

（1）防止细菌对仪器的污染：食品工业和食品商业系统，以及集体食堂，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，要防止在生产加工和供销过程中的污染。须知到专车运输，低温贮藏，工具售货，食品从业人员要重视个人卫生，定期进行身体检查，发现有不适宜从事食品工作的病患者或带病者，应及时调换工作。

（2）控制细菌的污染，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。

（3）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。隔餐的熟食品和剩菜饭，在销售或食用前必须充分加热。

（四）化学性食物中毒的预防

（1）有些化学物质与食用的面碱、淀粉、食盐等形状相似，以常发生误用，误食而造成中毒。因此，对备有有毒化学物质的单位，要加强毒品的管理，要严格执行保管和领取制度，严禁把有毒化学物质带回家中使用。

（2）加强农药的管理和使用。农药要专库保管，不能与食品同仓存放，防止污染食品。并要严格遵守农药使用的有关规定。

（3）包装或盛放有毒化学物质的容器，不得用来包装或盛放食品。

（五）有毒动植物中毒的预防措施

有毒动植物往往与某些可食的食物相似，人们如不加以识别而误采食用，就会引起中毒，如有毒的蕈类和野果等。因此，要加强宣传，提高对有毒或无毒动植物的识别能力，防止误采误食，对不能识别的有毒动植物，须经有关部门鉴定，确认无毒才能食用。

2、由大堂副理拨打急救中心电话“120”呼救，等待医务人员求援；

3、经警方同意后查看中毒者证件等物品，由警方通知中毒者的单位或亲友；

5、将中毒者的私人物品登记、保管或按警方要求交给警方，并签收；

7、发现投毒者或可疑人员时立即滞留，交警方处理；

8、属在酒店用餐客人的，除做好以上工作外，还应把客人用餐的菜肴和餐具及残渣封存，交由警方化验、鉴定。

在以上突发事件范围以外的特殊事件的应急处理参照以上措施进行安排。

此预案的演练由部门突发事件应急处置小组负责组织、实施。

食堂食物中毒事故

1、应急领导小组迅速到位。

3、现场总指挥：急救车到达后，迅速组织人员护送中毒者到医院进行抢救，并做好记录。同时通知食堂立即停止供应。

4、卫生监督员：保护好24小时留样食品、进货记录及库房食

品，以备上级卫生防疫部门采集。

5、食堂主管：配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、食堂各部位负责人：作好24小时轮流值班，以防其它意外事故。

7、应急领导小组：按照卫生行政部门要求，采取其他措施，把事态控制在最小范围。必要时报告公安部门，由公安部门介入处理。

8、应急领导小组会同各方妥善处理事后工作。

【篇二】2022年食品安全应急处置方案

为了保障我园广大教职员工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。

1、成立由园长、分管园长、保健人员、食品采购员、各班班主任组成的领导小组。

2、分管园长、保健人员负责救护工作。

3、食堂师傅负责保存好食物留样。

教职员工和幼儿如发现短时间内出现几例有呕吐、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告。报告内容有：发生中

毒的单位、地点、中毒人数，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。

1、各班保教人员一旦发现有食物中毒的现象，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、组织由分管园长、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。

1、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。

2、园负责人及与本次中毒有关的人员，如食堂工作人员、分餐老师及中毒人员应如实反映本次中毒情况，将中毒人员所吃的食物，进餐总人数，进餐而未发病者、中毒者的主要特征，可疑食物的来源、质量，存放食物条件，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。

3、由幼儿园在核实无误下通知有关主管部门根据《幼儿园安全责任追究制度》的规定对责任人进行责任追究。

4、园长室负责将事故处理结果向教育局报告。

【篇三】2022年食品安全应急处置方案

学校卫生和饮食安全是学校安全工作的重要组成部分，良好的学习生活环境是青少年健康成长的重要条件，而保障学校的卫生和饮食安全则是其中的基础。作为学校卫生工作的主要任务是：监测学生健康状况；对学生进行健康教育，培养学生良好的卫生习惯；改善学校卫生环境和教学卫生条件；加强对传染病、学生常见病的预防和治疗。为了保障广大师生的身体健康，保证正常的教育教学秩序，特制定本预案：

组长：校长

副组长：

成员：政教主任班主任德育教师

领导学校食品、卫生工作，处理学校食品卫生突发事件。把食堂食品卫生工作当作学校工作的主要工作之一抓好落实。采取强有力的措施，明确职责，保障师生健康；及时逐级上报信息，检查落实食品卫生安全工作。

1、认真搞好校园的环境卫生和绿化工作，保持整洁、幽静、良好的校园环境，建立卫生扫除制度。

2、按规定开设健康教育课，对学生进行健康教育。

3、建立学生体质健康管理制度，每年对学生进行体格检查，建立学生健康状况档案。

4、教育学生不随便吃零食，培养学生良好的食品卫生习惯。

5、食堂工作人员应养成良好的卫生习惯，做到勤洗手、勤剪指甲；勤洗澡理发，勤洗衣服。食堂工作人员要经过培训，每

年体检一次并取得健康合格证方可上岗。

6、食堂食物专人管理，专库存放，建标立卡。严把食物采购关，认真落实伙食管理程序，填写伙食流程表，坚持饭菜留样。食堂禁止出售变质食品、四季豆、野生菌和凉拌菜。加强对饮用水的管理，坚决杜绝食物中毒事故的发生。

7、保持食堂卫生。食堂用的各种炊具、用具、桌、柜、地面等要时时清扫，做到干净整洁，无蝇蚊、蟑螂等。学生餐具要按要求消毒。

1、认真落实“三查”制度，德育教师或班主任如发现学生有异常情况应及时向学校领导反映，及时采取果断措施进行处理。

2、建立食品卫生突发事件应急领导组，校长任组长。

3、及时报告。食品卫生安全事故发生后及时向学校校长报告，并报教育局备案。在事故处理过程中根据实际情况建立定时报告制度。

4、救援措施。一旦发生事故，由校长负责救援指挥。应当机立断，以人为本采取果断措施，安排教职工各就各位组织救援行动。同时要摸清情况，如果是群体发病的还应彻底排查发病人员，并建立动态名册，防止遗漏。

5、医疗救援。学校发生食品卫生安全事故，应立即向就近医疗机构发出医疗救援，并拨打“120”医疗抢救电话。要想尽一切办法及时将发病人员送到医院抢救，并主动向医疗人员报告情况。

6、联系家长。学校发生事故，应及时与发病学生家长取得联系，如实说明发病情况，不盲目猜测。要做好学生家长的思想安抚，防止过激行为发生。耐心解答家长提出的问题，尽

力为家长做好服务工作。

7、病源保护。学校发生事故后，应立即封存食物样品，保护好现场，以便有关部门现场进行调查、核实、取证、采样。

8、人员调度。事故应急处理人员由领导小组组长统一调度，应急人员要听从指挥，确保到位，落实职责。

9、保障广大师生及家长在事故发生和处理过程中的知情权，并根据情况定时向上级部门汇报，不瞒报、不谎报，对一些谣传要及时澄清，避免不必要的误解。

10、协调各方力量做好学校稳定工作，保障学校正常的教学秩序。

1、对导致事故起因的相关责任要严肃追究。

2、对事故瞒报、谎报和不及时上报的行为进行严肃追究。

3、对在事故处理中的玩忽职守、推诿扯皮等影响应急方案顺利实施的行为进行严肃追究。

食品安全处置方案和应急方案一样的吗篇三

根据毕节市食品安全协调委员会《转发〈贵州省人民政府食安办关于开展食品安全宣传周活动的通知〉的通知》（毕市食安委发[20xx]17号）、纳雍县食品安全协调委员会关于印发《纳雍县食品安全宣传周活动方案》的通知的具体要求（纳食安委通[20xx]7号）及纳雍县教育局《关于印发〈纳雍县教育局食品安全宣传周活动方案〉的通知》纳教字[20xx]86号的和中心校相关要求，结合我校实际，特制定本活动方案。

食品安全宣传周活动，要以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，努力践行科学监管理念，强化食品生产经营者的法律意识、责任意识、诚信意识，提高人民群众自我保护能力，营造良好社会氛围，促进社会和谐发展。

宣传周活动主题为：共建诚信家园，共铸食品安全。

6月11日至17日。

（一）大力宣传《食品安全法》及其实施条例等法律法规；认真贯彻执行中央、省、市、县党委、政府对食品安全工作的决策部署。

（二）重点宣传食品安全重点工作开展情况及取得的成效；宣传开展义务教育学校营养改善计划开展所取得的成果及注意事项；加大对地沟油、食品添加剂、问题猪肉等有关知识的宣传力度。

（三）深入普及食品安全知识；宣传辨别假冒伪劣食品和有毒有害食品的基本知识、食物中毒预防与应急处理常识。

（四）落实食品生产者守法经营责任制，提高责任意识。

（五）加强对保健食品相关知识的宣传，严厉打击以虚假广告夸大保健食品功效及促销保健食品的违法行为。

（一）举办现场宣传咨询活动。采取现场专家咨询、板块展示宣传、张贴海报标语、印发科普读物等方式，向学生、学生家长、周边群众宣传法律法规、整顿成效，介绍各职能部门的法律职责和工作程序，并认真受理食品安全举报投诉案件。

（二）充分发挥各校宣传阵地作用。通过国旗下讲话、班刊、

校刊、黑板报、班团队活动等方式，大力宣传食品安全基本知识。

（一）启动仪式。6月13日，我校在本校组织启动仪式，充分利用学校宣传阵地或展板，在校园展示，设立宣传咨询台引导学生宣传。

（二）深入宣传。各学校要在学校门前、主要干道、悬挂宣传条幅、张贴海报等进行宣传，营造宣传声势。

（一）加强组织领导，明确责任分工。学校充分认识开展食品安全宣传周活动的重大意义，学校领导要亲自抓，分管领导具体抓。按照职责分工，成立食品安全宣传周活动领导小组，加强学校各部门之间的协调配合，逐项抓好落实。各校抓紧制定具有针对性和可操作性的活动方案，精心组织实施，为宣传提供必要的人力物力和经费保障，确保食品安全宣传周各项宣传活动取得实效。

（二）围绕宣传主题，营造社会氛围。学校要紧紧围绕宣传主题，贴近实际、贴近生活、贴近学生，抓住与学生日常生活关系密切、社会普遍关注的食品安全问题，通过多种形式、多个角度、多种途径，面向学生群体、食品生产经营者、食品安全监管人员、操作人员等有针对性地开展宣传教育活动，为提升食品安全保障水平营造良好的氛围。

（三）突出工作重点，做好宣传报道。学校要广泛动员各方力量，集中开展食品安全宣传教育活动，拓展宣传教育的深度与广度，要把宣传的重点放到开展营养改善计划的学校，深入普及食品安全知识，提高食品安全意识和科学应对风险的能力，务求取得实效。

食品安全处置方案和应急方案一样的吗篇四

1、设立食品卫生检查监督小组，定期或不定期对商场进行商

品卫生检查和环境卫生检查：

2、把好食品采购、进货关，特别是对油、米、肉、菜等大宗，关键的食品要定点，不准采购霉变、有毒、有害或无证不合格的食品，确保所购食品卫生安全：

3、规范食品加工操作流程。做到粗细分区、肉菜分开、生疏隔离、洗消严格：

4、对储存食品应进行冷藏保鲜，无须保鲜的食品应做到离地隔墙，分类堆放整齐，先进先用、用前应检查有无变质变味：

5、保证不出售变质或夹生不熟食物，严防病毒交叉感染引发食物中毒。

6、规范食品运送渠道。做好的食品，通过专用电梯密闭容器运送。

7、检查结果应有记录，有汇报，查出问题，立即解决，并追究责任人的责任。

食品安全处置方案和应急方案一样的吗篇五

为保障我单位餐饮服务食品安全，提高餐饮服务从业人员食品安全法律意识和管理水平，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》及《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》的要求，特制订本单位培训方案。

（一）通过培训，使餐饮服务从业人员了解并熟悉餐饮服务食品安全监管法律法规，全面提升我单位从业人员的食品安全基础知识和依法经营意识。

（二）对餐饮服务单位从业人员进行食品安全法律法规、食品安全管理体系以及食品安全基础知识等内容的培训，强化

单位负责人是食品安全第一责任人的意识，提高自身食品安全管理水位，加强从业人员的食品安全守法意识、自律意识、诚信意识，增强食品安全知识水平和操作技能，预防和控制食品安全事件的发生。

（三）食品安全的专业知识，包括：食品标准；食品污染及其预防控制措施；食物中毒和其他食源性疾病的预防；重大活动餐饮服务食品安全保障技能；厨房、环境、设备以及食品采购、储存、加工、烹制过程的卫生要求；食品从业人员的个人卫生要求等。

（一）培训对象：我单位负责人、食品安全管理员、相关食品从业人员。

（二）培训内容

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务许可审查规范》、《餐饮服务食品采购索证标管理规定》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规和食品安全知识。

（三）培训时间全年不少于40小时。

（四）培训方式

食品安全管理员负责授课，准备授课内容，发放学习资料。

（五）培训考核

每期培训结束后参加人员签字，由我单位负责人、食品安全管理员对员工进行考核并建档。

- 1、餐饮服务质量管控指在找出服务工作中存在的问题，采取一定的措施，在原有基础上达到改进和提高服务质量的目的是。
 - 2、餐饮部门定期组织餐饮领班以上管理人员对餐饮服务各个环节进行服务质量检查。
 - 3、餐饮经理应采取定期或随时抽查的方式对餐饮服务各个部门在开餐过程中的服务质量进行质量检查。
 - 4、聘请相关专家对餐饮服务质量进行不定期暗访检查。
 - 5、检查内容以餐厅卫生、设备保养、采购查验、台账记录、服务技能、工作态度、工作规范、服务程序、业务知识、投诉意见等为主。
 - 6、检查方法：设计考核表格，建立考核标准，分别对餐厅主管、领班、厨师长等进行工作情况考核。
 - 7、对检查结果进行认真记录，对有关严重违纪等事项进行公开处理并公布处理结果。
 - 8、对检查出的质量问题，必须制定切实可行的改进措施并限期改正。
 - 9、检查者必须认真负责、实事求是、处事公正。考核评分表由专人进行统计分析，每月一次做出考核情况分析报告，报餐饮部经理审阅。
-
- 1、从事餐饮服务从业人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合适后，方可从事餐饮服务工作的。
 - 2、认真执行培训计划，在食品药品监督部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及食品安全操作技能培训。

3、餐饮服务从业人员的培训包括负责人、管理人员和餐饮服务从业人员，累计培训时间不得少于40小时。

4、新参加工作的餐饮服务从业人员包括实习工、实习生必须经过培训、考核合格后方可上岗。

5、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考核合格后再上岗。

66、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

1、为健全食品安全保障制度，明确食品安全责任，加强食品安全监督管理，保障人体健康和生命安全，根据国家有关法律法规，结合本店实际，制定本制度。

2、员工食堂依法办理餐饮服务许可证，食品经营范围与条件设施应当符合国家食品安全相关法律法规和标准。

3、食品制售应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

4、建立健全的食品采购索证和台帐制度，索证索票齐全。

1、严格做好食品从业人员健康管理，定期进行健康检查，取得健康证后才能从事本店的经营工作，凡患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病者不得从事食品经营。

2、明确员工食堂食品安全管理职责，组织开展食品安全自查自纠。

3、适用范围：员工食堂全体员工、采购加工各环节均适用本制度。

4、员工食堂负责人是食品安全第一责任人，对员工食堂的食品安全监督管理负总责；员工食堂主管为兼职食品安全管理员，负责食品安全日常工作。