

学校食品安全应急处置流程手册

第一章 食品安全概述.....	3
1.1 食品安全定义与分类.....	3
1.1.1 食品安全的定义.....	4
1.1.2 食品安全的分类.....	4
1.1.3 食品安全的危害.....	4
1.1.4 食品安全的影响.....	4
第二章 食品安全预防措施.....	5
1.1.5 提高食品安全意识.....	5
1.1.6 加强食品安全法律法规教育.....	5
1.1.7 开展食品安全技能培训.....	5
1.1.8 建立健全食品安全培训制度.....	5
1.1.9 完善食品安全监管体系.....	5
1.1.10 加强食品安全监管力度.....	5
1.1.11 开展食品安全检查.....	6
1.1.12 建立健全食品安全追溯体系.....	6
1.1.13 加强食品安全宣传教育.....	6
1.1.14 建立健全食品安全应急处置机制.....	6
第三章 食品安全信息报告.....	6
1.1.15 报告程序.....	6
1.1.16 报告要求.....	6
1.1.17 报告内容.....	7
1.1.18 报告方式.....	7
第四章 食品安全现场处置.....	7
1.1.19 现场隔离.....	7
1.1 隔离范围.....	8
1.2 隔离措施.....	8
1.2.1 现场保护.....	8
2.1 保护措施.....	8
2.2 保护对象.....	8
2.2.1 现场调查.....	8
1.1 调查内容.....	8
1.2 调查方法.....	9
1.2.1 现场取样.....	9
2.1 取样原则.....	9
2.2 取样方法.....	9
第五章 疫情监测与流行病学调查.....	9
2.2.1 疫情监测的定义与目的.....	9
2.2.2 疫情监测的内容.....	10
2.2.3 疫情监测的方法.....	10
2.2.4 流行病学调查的定义与目的.....	10
2.2.5 流行病学调查的内容.....	10

2.2.6 流行病学调查的方法.....	11
第六章 食品安全应急响应.....	11
2.2.7 响应级别划分.....	11
2.2.8 响应级别确定.....	11
2.2.9 信息报告	11
2.2.10 现场处置.....	12
2.2.11 调查	12
2.2.12 处理	12
2.2.13 信息发布.....	12
2.2.14 应急响应结束.....	12
第七章 食品安全应急处置队伍.....	12
2.2.15 队伍构成.....	12
1.1 领导小组：由部门负责人担任，负责组织、协调和指挥应急处置工作。.....	12
1.2 专家组：由食品安全、公共卫生、医疗等专业人员组成，负责提供技术支持和专业指导。	13
1.3 现场处置组：负责现场调查、采样、检测、控制等工作。	13
1.4 信息与宣传组：负责信息收集、整理、发布和舆论引导工作。	13
1.5 后勤保障组：负责应急处置过程中的物资、交通、通讯等保障工作。	13
1.5.1 队伍职责	13
2.1 领导小组：制定应急处置方案，组织协调各方力量，保证应急处置工作的顺利进行。	13
2.2 专家组：为应急处置工作提供技术支持和专业指导，对原因进行分析和评估。 ..	13
2.3 现场处置组：对现场进行控制，开展调查、采样、检测工作，及时向领导小组报告情况。	13
2.4 信息与宣传组：及时收集、整理相关信息，对外发布权威信息，引导舆论方向。 ..	13
2.5 后勤保障组：保证应急处置过程中各项保障措施的落实，为现场处置组提供所需物资、交通、通讯等支持。	13
2.5.1 培训内容	13
3.1 食品安全法律法规和标准：让队员熟悉食品安全相关法律法规，掌握食品安全标准。	13
3.2 食品安全调查与处理：培训队员如何开展调查、采样、检测等工作。	13
3.3 应急处置流程与技巧：让队员了解应急处置的流程，掌握应急处置技巧。	13
3.4 信息收集与发布：培训队员如何收集、整理信息，以及如何发布权威信息。	13
3.4.1 培训方式	13
4.1 理论培训：通过讲解、演示等方式，让队员掌握相关知识和技能。	13
4.2 实践培训：组织队员进行实际操作，提高应急处置能力。	13
4.3 情景模拟：模拟场景，让队员在模拟环境中进行应急处置演练。	13
4.3.1 演练	14
5.1 定期演练：定期组织应急处置队伍进行演练，检验队伍的应急能力。	14
5.2 实战演练：结合实际案例，开展实战演练，提高队员的实战能力。	14
5.3 跨部门演练：与相关部门联合开展演练，提高协同作战能力。	14
第八章 食品安全医疗救治.....	14
5.3.1 及时救治原则.....	14
5.3.2 病因治疗原则.....	14

5.3.3 综合治疗原则.....	14
5.3.4 个体化治疗原则.....	14
5.3.5 接诊与评估.....	14
5.3.6 救治措施	14
5.3.7 病情监测与护理.....	15
5.3.8 健康教育与随访.....	15
第九章 食品安全善后处理.....	15
5.3.9 食品生产环节问题.....	15
5.3.10 食品流通环节问题.....	15
5.3.11 食品安全监管问题.....	16
5.3.12 消费者自身问题.....	16
5.3.13 责任追究.....	16
5.3.14 赔偿	16
第十章 食品安全信息发布.....	16
5.3.15 及时性原则.....	17
5.3.16 准确性原则.....	17
5.3.17 权威性原则.....	17
5.3.18 针对性原则.....	17
5.3.19 连续性原则.....	17
5.3.20 信息收集.....	17
5.3.21 信息审核.....	17
5.3.22 信息发布.....	17
5.3.23 信息更新与反馈.....	18
第十一章 食品安全应急预案.....	18
5.3.24 编制目的.....	18
5.3.25 编制原则.....	18
5.3.26 编制内容.....	18
5.3.27 演练目的.....	19
5.3.28 演练内容.....	19
5.3.29 演练组织.....	19
5.3.30 演练要求.....	19
第十二章 食品安全应急处置评价与改进.....	20
5.3.31 评价标准.....	20
5.3.32 评价方法.....	20
5.3.33 评价结果.....	20
5.3.34 经验总结.....	20
5.3.35 改进措施.....	21

第一章 食品安全概述

1.1 食品安全定义与分类

食品安全是指在食品生产、加工、储存、运输、销售或消费过程中，由于食品本身或其相关因素导致的，对人体健康有危害或者可能有危害的事件。这类通常包括食物中毒、食源性疾病、食品污染等，严重威胁着人们的生命安全和身体健康。

1.1.1 食品安全的定义

根据相关法律法规，食品安全特指源于食品，对人类健康造成或可能造成危害的。这一定义涵盖了食品污染、食源性疾患、食物中毒等多种情况，其中“可能”的危害也被纳入判定范畴，体现了对食品安全的高度重视。

1.1.2 食品安全的分类

食品安全根据其性质、危害程度和涉及范围，可以分为以下四级：

（1）特别重大食品安全：指危害范围跨越省级行政辖区，并有进一步扩大趋势，或超出地方处置能力，需要报请国务院或国务院授权部门负责处置的。

（2）重大食品安全：指危害严重，影响范围涉及两个以上市级行政区域，或造成 100 人以上伤害并出现死亡病例，或造成 10 例以上死亡病例的。

（3）较大食品安全：指影响范围涉及县级行政区域，或造成 50 人以上伤害，或在学校、重大活动、重要会议中造成 50 人以上伤害的。

（4）一般食品安全：指影响范围较小，未达到较大食品安全标准的。

第二节 食品安全的危害与影响

1.1.3 食品安全的危害

（1）健康危害：食品安全直接威胁人类健康，可能导致食物中毒、食源性疾病等，严重时甚至危及生命。

（2）经济损失：食品安全会对食品产业造成重大损失，影响企业信誉和经济效益，甚至导致整个行业受到冲击。

（3）社会影响：食品安全易引发社会恐慌，影响公众对食品安全的信心，破坏社会和谐稳定。

1.1.4 食品安全的影响

（1）公共卫生影响：食品安全可能导致大规模人群感染食源性疾病，对公共卫生造成严重影响。

（2）政策法规影响：食品安全的发生促使加强食品安全监管，完善相关法

律法规，提高食品安全标准。

(3) 市场影响 食品安全会影响消费者对特定食品或整个食品行业的信任，可能导致市场需求的下降。

通过深入了解食品安全的定义与分类，以及其危害与影响，我们可以更加清晰地认识到食品安全的严重性，从而采取有效措施预防和减少食品安全的发生。

第二章 食品安全预防措施

第一节 食品安全教育与培训

1.1.5 提高食品安全意识

食品安全教育与培训是预防食品安全的基础，首先应提高从业人员的食品安全意识。通过举办各类培训班、讲座、宣传周等活动，普及食品安全知识，使从业人员充分认识到食品安全的重要性，树立食品安全观念。

1.1.6 加强食品安全法律法规教育

食品安全法律法规是保障食品安全的重要依据。对从业人员进行食品安全法律法规教育，使其熟悉相关法律法规，增强法律意识，有助于规范食品生产经营行为，预防食品安全的发生。

1.1.7 开展食品安全技能培训

针对不同岗位的从业人员，开展有针对性的食品安全技能培训，提高其操作技能和安全意识。例如，对食品加工人员开展食品加工工艺、卫生操作等方面的培训；对食品销售人员开展食品安全知识、销售技巧等方面的培训。

1.1.8 建立健全食品安全培训制度

企业应建立健全食品安全培训制度，定期对从业人员进行食品安全培训，保证从业人员具备相应的食品安全知识和技能。同时加强对培训效果的评估，保证培训质量。

第二节 食品安全监管与检查

1.1.9 完善食品安全监管体系

食品安全监管是预防食品安全的关键环节。各级部门应完善食品安全监管体系，明确各部门职责，加强协作，形成合力，保证食品安全监管工作的有效开展。

1.1.10 加强食品安全监管力度

加大对食品生产经营企业的监管力度，对高风险食品、重点区域和环节进行重点监管。对发现的问题及时进行处理，防止食品安全的发生。

1.1.11 开展食品安全检查

定期开展食品安全检查,对食品生产经营企业的许可证、从业人员健康证明、食品原料采购、加工过程、存储条件等方面进行检查。对检查中发觉的问题,督促企业进行整改,保证食品安全。

1.1.12 建立健全食品安全追溯体系

建立食品安全追溯体系,对食品生产、流通、消费等环节进行全程监控,保证食品安全。一旦发生食品安全,能够迅速追踪到问题源头,及时采取措施,降低影响。

1.1.13 加强食品安全宣传教育

通过多种渠道开展食品安全宣传教育,提高消费者的食品安全意识,引导消费者正确选择食品,增强消费者的自我保护能力。

1.1.14 建立健全食品安全应急处置机制

建立健全食品安全应急处置机制,制定食品安全应急预案,明确应急处置流程 and 责任人,保证食品安全发生时能够迅速、有效地进行处置。

第三章 食品安全信息报告

第一节 报告程序与要求

1.1.15 报告程序

(1) 发觉食品安全线索的单位或个人,应当立即向所在地的食品安全监管部门报告。

(2) 食品安全监管部门接到报告后,应当在1小时内向上级部门报告,并按照规定及时将信息报告给同级卫生行政部门、公安部门等相关部门。

(3) 食品安全监管部门应当根据的性质、严重程度和影响范围,及时启动应急预案,组织开展调查、应急处置等工作。

(4) 食品安全调查结束后,食品安全监管部门应当及时将调查报告报上级部门备案,并向社会公布调查结果。

1.1.16 报告要求

(1) 报告人应当提供真实、准确的信息,不得隐瞒、谎报、缓报食品安全信息。

(2) 报告人应当提供以下内容:

- (1) 发生的时间、地点、涉及食品种类、数量、来源及去向;
- (2) 的简要经过、已采取的措施和救治情况;
- (3) 可能对人体健康造成的影响;
- (4) 涉及单位、责任人及联系方式;
- (5) 其他应当报告的信息。

(3) 食品安全监管部门在接到报告后,应当及时组织人员现场核实,并按照规定报告。

第二节 报告内容与方式

1.1.17 报告内容

- (1) 食品安全的基本情况,包括发生的时间、地点、涉及食品种类、数量等。
- (2) 的简要经过,包括发生的背景、原因、涉及单位及责任人等。
- (3) 对人体健康的影响,包括已知病例、疑似病例、死亡病例等。
- (4) 已采取的措施,包括救治、控制、追溯、召回等。
- (5) 调查结果,包括原因、责任追究、整改措施等。

1.1.18 报告方式

(1) 口头报告:发觉食品安全线索的单位或个人,可以口头向所在地的食品安全监管部门报告。

(2) 书面报告:食品安全监管部门在接到口头报告后,应当及时组织人员现场核实,并按照规定以书面形式报告上级部门。

(3) 电子信息报告:食品安全监管部门可以利用电子信息平台,将食品安全信息报告给上级部门。

(4) 媒体报告:食品安全监管部门可以将食品安全信息通过媒体向公众发布,以提高公众的食品安全意识。

(5) 紧急情况下的报告:在紧急情况下,食品安全监管部门可以通过电话、短信、等方式,迅速向上级部门报告信息。

第四章 食品安全现场处置

第一节 现场隔离与保护

1.1.19 现场隔离

1.1 隔离范围

在食品安全发生后，首先要确定现场的范围，包括发生地点及其周边可能受到污染的区域。根据的性质和影响范围，合理划分隔离区域，保证处理工作的顺利进行。

1.2 隔离措施

（1）设置警示标志：在隔离区域周边设立明显的警示标志，提醒无关人员不得进入。

（2）封锁现场：采取物理隔离措施，如拉设警戒线、封锁路口等，防止污染源扩散。

（3）人员管控：对现场人员进行登记、告知注意事项，保证现场秩序井然。

1.2.1 现场保护

2.1 保护措施

（1）保持现场原状：在处理过程中，应尽量保持现场原状，避免破坏潜在的线索。

（2）现场卫生处理：对现场进行卫生处理，如清理呕吐物、污染物等，防止细菌、病毒等病原体传播。

（3）医疗救护：对受伤人员进行紧急救治，保证生命安全。

2.2 保护对象

（1）食品及包装材料：对涉及的食品及其包装材料进行封存，防止污染扩散。

（2）厨具、餐具：对现场使用的厨具、餐具进行封存，以便后续调查分析。

（3）从业人员：对现场从业人员进行健康检查，了解是否存在健康问题。

第二节 现场调查与取样

2.2.1 现场调查

1.1 调查内容

现场调查主要包括以下内容：

（1）发生的时间、地点、原因及经过。

（2）涉及的人员、食品、餐具、厨具等基本情况。

（3）造成的损害及影响。

1.2 调查方法

- (1) 现场询问：向现场人员了解发生经过、食品来源、烹饪过程等信息。
- (2) 现场观察：观察现场的环境、设备设施、卫生状况等。
- (3) 查阅资料：查阅相关资料，如食品采购记录、从业人员健康证明等。

1.2.1 现场取样

2.1 取样原则

现场取样应遵循以下原则：

- (1) 及时：在发生后尽快进行取样，保证样品的代表性。
- (2) 全面：对涉及的食品、餐具、厨具等全面取样。
- (3) 规范：按照相关标准和方法进行取样，保证样品的可靠性。

2.2 取样方法

(1) 食品取样：对涉及的食品进行随机取样，注意采集不同部位、不同层次的样品。

(2) 餐具、厨具取样：对现场的餐具、厨具进行擦拭取样，检测表面微生物指标。

(3) 环境取样：对现场的环境进行取样，如空气、水源等。

通过现场调查与取样，为后续原因分析、责任追究提供有力依据。在处理过程中，各部门应密切配合，保证食品安全得到及时、妥善处理。

第五章 疫情监测与流行病学调查

第一节 疫情监测

2.2.1 疫情监测的定义与目的

疫情监测是指通过对疾病、健康相关事件和危险因素进行系统、连续的观察、记录和分析，以便及时了解疫情动态，为制定防控策略和措施提供科学依据。

疫情监测的目的主要包括：

- (1) 了解疾病和健康问题的分布特征，揭示疫情动态和趋势；
- (2) 分析疫情变化的原因和影响因素，为制定防控策略提供依据；
- (3) 评估防控措施的效果，调整和完善防控策略；
- (4) 及时发现和报告突发公共卫生事件，保障人民群众的生命安全和身体健康。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/978035021001006141>