**前 言**

本程序结合实际情况，根据《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》(GB/T 29639-2013)等标准制定。

本标准由安全环保部提出并起草,为本标准的归口部门。

1. **事故风险分析**

由于高温天气、生熟交叉污染、食品未彻底加工、从业人员带菌污染食品、原料本身有毒有害或受到

化学性有毒有害物质污染等原因会导致员工食物中毒，食物中毒是指患者所进食物被细菌或细菌毒素污染，或食物含有毒素而引起的急性[中毒](http://baike.baidu.com/subview/29136/8062662.htm)性疾病。临床上表现为以上吐、下泻、腹痛为主的急性胃肠炎症状，严重者可因脱水、休克、循环衰竭而危及生命。

**2. 应急指挥机构及职责**

**2.1应急组织体系**

公司的应急组织体系如下图，应急组织体系相关人员名单、职务及联系电话见《应急组织机构人员联系方式》（附录A）。**2.2指挥机构及职责**

2.2.1应急领导小组

总指挥（法人代表）：

副总指挥：

组员：

应急领导小组下设日常工作办公室为后勤部

总指挥/副总指挥职责：

（1）负责组织编制和批准公司食物中毒应急预案；

（2）宣布公司应急预案的启动和终止，负责公司应急救援的指挥工作；

（3）负责协调各部门食物中毒事故应急处置行动，调动各方面的力量，提供信息和一切必要的支持；

（4）负责组织对上级部门报告，对外界发布信息；

（5）组织公司应急预案的演练；

（6）监督、审查应急管理工作。

应急领导小组成员职责：

（1）按照总指挥指令，协助配合总指挥开展应急救援工作；

（2）宣布本部门应急预案的启动和终止，协助配合公司开展应急救援工作；

（3）负责组织编制和审核本部门现场处置方案；

（4）负责协调食物中毒事故应急处置行动，调动各方面的力量，提供信息和一切必要的支持；

（5）负责向总指挥报告应急救援有关信息；

（6）配合公司应急预案的演练，负责组织实施本部门现场处置方案的演练；

（7）负责组织开展本部门的应急管理工作。

2.2.2现场指挥组

现场总指挥：事故发生部门负责人

职责：

（1）按照总指挥指令，负责现场应急指挥工作；

（2）组织收集现场信息，核实现场情况，针对事态发展制定和调整现场应急抢险方案；

（3）负责事故的现场指挥和救援人员调配；

（4）指挥救援人员紧急救护受伤人员；

（5）整合调配现场应急资源；

（6）及时向总指挥汇报应急处置情况；

（7）组织收集、整理应急处置过程有关资料；

（8）核实应急终止条件并向总指挥请示应急终止。

（9）负责组织现场应急工作总结。

2.2.3应急救援专业小组及职责

（1）现场警戒、疏散组：主要负责事故现场交通管制、疏导，确保救援车辆畅通进出事故现场；布置安全警戒，维护现场治安和交通秩序，禁止无关人员和车辆、进入事故现场，在人员疏散区域进行治安巡逻。

（2）灭火抢险组：负责组织事故现场的伤员搜救。

（3）现场救护组：负责现场中毒人员治疗与救护，确定中毒人员专业治疗与救护定点医院；负责事故现场调配医务人员、医疗器械、急救药品，救护车辆，组织现场救护及伤员转移；负责统计伤亡人员情况。

（4）物资保障组：负责事故现场水电气的控制，保证应急指挥的通信畅通，保证应急救援车辆的调配；负责保证现场救援所需的抢险物资、器材的供应，以及救援所需各种生活物资的供应。

（5）善后处理组：主要负责事故伤亡人员的善后处理，周围群众和伤亡人员家属的安抚、安置工作。

（6）通讯联络组：负责联系各部门紧急疏散；负责联系消防部门、医院政府或社会机构，寻求外界帮助。

2.2.4各部门职责

（1）事故发生单位：负责按现场处置方案组织事故发生初期的应急处置工作；按照本部门应急预案组织开展应急救援；负责及时将事故情况报告应急领导小组和安全环保部；配合公司应急救援工作的开展；调动本部门的力量，提供信息和一切必要的支持。

（2）后勤部：负责公司食物中毒事故应急管理的日常工作。

（2）安全环保部：负责公司突发食物中毒事故应急管理的日常工作；负责向公司汇报事故情况；及时组织实施应急事故现场的维护、警戒；组织公司应急救援演习；组织开展事故调查处理；适时修订完善公司应急预案；督促指导基层单位完善应急救援预案；负责应急预案的备案工作。

（3）公司各部门：按照总指挥指令，协助配合总指挥开展应急救援工作；负责组织编制和审核本部门现场处置方案；负责协调各部门食物中毒事故应急处置行动，调动各方面的力量，提供信息和一切必要的支持；负责向总指挥报告应急救援有关信息；配合公司应急预案的演练，负责组织实施本部门现场处置方案的演练；负责组织开展本部门的应急管理工作；加强对食品的安全检查及管理，预防事故的发生。

**3. 处置程序**

**3.1 响应分级**

按照食物中毒事故危害程度、影响范围和公司控制事态的能力，将应急响应分为三级：

3.1.1一级：事故影响有可能超出公司范围，有人员重大伤亡、环境污染，需公司所有部门救援力量并请求社会力量共同处置的事故。

3.1.2 二级：事故影响未超出公司范围，有人员受伤、轻微环境污染，需公司所有部门救援力量共同处置的事故。

3.1.3 三级：事故影响没有超出本部门范围，无人员伤亡、无环境污染，只需本部门救援力量就可以处置的事故。

**3.2 事故或事故险情报告程序**

事故或事故险情现场人员第一时间发现后，应立即报告本部门负责人和安全员，本部门负责人接警后应立即报告公司安全环保部，紧急情况下必要时应直接报告应急领导小组总指挥或副总指挥报告内容应包括以下几点：

3.2.1 事故发生单位概况；

3.2.2 事故发生的时间、地点以及事故现场情况；

3.2.3 事故的简要经过；

3.2.4 事故已经造成或者可能造成的伤亡人数（包括下落不明的人数）和初步估计的直接经济损失；

3.2.5 已经采取的措施；

3.2.6 其他应当报告的情况。

**3.3 响应程序**

3.3.1 先期处理

（1）发生事故或险情的部门，必须立即向本部门负责人和安全员报告，提供事故或险情信息，并在力所能及的范围内采取适当的应急行动。

（2）发生事故的部门应立即报告应急领导小组、安全环保部。

（3）先期处理：事故或险情情况出现后，事故发生部门必须按照“员工和应急救援人员的安全优先、防止事故扩大措施优先”的原则，迅速启动本部门应急预案，集中抢险力量和未受伤的员工，实施先期抢险与救援。

3.3.2 指挥和控制

各部门负责人和安全员在接到本部门的事故或险情报告后，应立即启动本部门应急预案。

（1）记录与通讯：记录事故发生的基本情况；通知本部门应急有关人员在规定时限内到达集中地点，成立现场指挥部；根据情况的危及程度，或按预案规定通知各应急救援组织做好行动准备。

（2）赶赴现场：接到事故报告后，发生事故部门的负责人必须迅速到达现场，组织先期处理。

（3）指挥行动：根据事故现场情况进行危害估算；判断事故危害后果及可能的发展趋势、应急等级与规模、需要调动的力量及部署，研究应急行动方案；设立现场指挥机构，根据指挥长的指令调动各应急救援组投入行动；必要时向公司报告应急处理方案，提出要求支援的具体事宜。

（4）后勤保障：通知各支持保障部门按要求做好车辆、物资、通讯、器材等后援准备。

3.3.3 救护行动

（1）医疗抢救：出现人员伤亡时，部门应启动值班车辆或拨打“120”电话将伤员送达邻近的医院。

（2）通知人员：出现严重的紧急情况时，应急领导小组应在5分钟内以广播、网络和电话等方式通知厂内人员应采取防护措施；通知范围应包括工厂内的所有参观者、承包商和员工。

（3）当事故影响工厂外人员时，由被授权部门通知事故发生区的邻近单位。

3.3.4 警戒与管制

根据事态的大小,由应急领导小组提出现场警戒与交通管制的地点、时间、范围、时限等申请，必要时经公司报请当地政府批准后实施。

3.3.5 公众信息

事故应急信息对外发布，由安全环保部报告总指挥，经授权后由综合管理部方可发布，必要时要发挥新闻媒介的作用。

3.3.6扩大应急

公司及所属各部门应及时掌握事故应急处置情况，当事故的严重程度以及发展趋势超出公司应急救援能力时，应及时报请社会组织请求协助。

3.3.7处理结果评估

当应急处理结束后，由应急领导小组组织有关人员进行现场评估，并根据评估情况决定应急处理是否结束。

1. **处置措施**

**4.1 处置原则**

统一指挥、分级负责、资源整合、信息共享；职责明确、规范有序、结构完整、功能全面；平战结合、科学应对、反应灵敏、运转高效；加强培训，提高素质，精细管理，持续改进。

* 1. **食物中毒处置措施**

4.2.1 食物中毒的分类

4.2.1.1细菌性食物中毒：由于吃入食物被某些细菌及其毒素所污染而致；

4.2.1.2毒素（真菌）性食物中毒：病原菌为有害真菌；

4.2.1.3植物性食物中毒；植物本身含有有毒物质，如毒蘑菇及发芽的马铃薯。

4.2.2 食物中毒的症状及危害

发生食物中毒后，病人会出现呕吐、腹泻、头痛、阵发性腹泻、发烧和疲劳等症状。病情严重，感染痢疾时，大便里会带有脓血。症状的严重程度取决于误食病菌的种类和数量。这些症状可能在进食不洁的食品后半小时，或几天后发生。一般持续一到两天，但也可以延续到一个星期和10天左右。

4.2.3食物中毒的特点

4.2.3.1在公司食堂用餐时，因吃同一种有毒食品而爆发中毒，来势凶猛，发病率高，危害性大；

4.2.3.2中毒后潜伏期短，大多在摄入有毒食品后半小时到24小时内发病；

4.2.3.3临床症状大多相似，一般以急性胃肠炎症为主。

4.2.4食物中毒的预防

4.2.4.1综合管理部需组织对食堂工作人员进行预防食物中毒知识专项培训，要求食堂建筑、设备与环境卫生符合要求，食堂内外环境要整洁，消除四害，食堂的设施设备布局合理，餐饮具使用前必须清洁、消毒,禁止重复使用未消毒的餐具。

4.2.4.2食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品并签定甲乙双方协议书，以便追究对方责任，做到有章可循。严格把好食品质量关，做好食物保管，保持食物新鲜，凉拌菜保持新鲜卫生，生熟食物要分开，防止炊具交叉污染。

4.2.4.3杜绝“三无”食品及过期食品进公司。食品存储到位，做到分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，当天供应的饭菜样品存放二十四小时，剩余饭菜禁止使用。

4.2.4.4食品从业人员必须持有健康证，每年进行一次体检，有传染病者不得使用。食堂从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐，应该立即脱离工作岗位，病痊愈后方可重新上岗。食品从业人员必须养成良好的个人卫生习惯，坚持穿戴清洁的工作衣、帽上岗工作。

4.2.5应急响应及程序

当公司一旦发生员工食物中毒或疑似食物中毒事件，综合管理部应立即采取应急措施。

4.2.5.1一旦发现食物中毒现象，食堂应立即停止伙食供应，并封存导致食物中毒或可疑导致食物中毒的食品，以备卫生防疫部门检验。应急领导小组组员应保护好现场，绝不故意破坏现场，掩盖事实真相。

4.2.5.2食堂工作人员应立即向应急小组报告，应急小组收到通知后要立即启动应急救援程序，并立即拨打120，请求急救中心进行救援。

4.2.5.3应急小组立即到现场进行初步检查。一旦发生或发现食物中毒，应立即通知应急小组组员立即安排交通工具将中毒者送到就近医院。对食物中毒病情较轻者，组织人员陪同送往就近医院治疗；并办理有关治疗或住院手续，同时向应急小组组长汇报。

4.2.5.4应急小组接到报告后，应当及时向当地卫生行政部门报告，同时要详尽说明发生食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、可疑食物等有关内容。如果可疑食品还没有吃完，请立即包装起来，标上“危险”字样，并妥善保存，特别是要保存好污染食物的包装材料和标签，如罐头盒等。同时立即封闭厨房各加工间，待卫生部门调查取证后方可进行消毒处理。

4.2.5.5按卫生防疫部门的意见，做好配合工作，对同时就餐尚未发病人员就地观察,必要时停工观察。

1. **附录**

附录A 《应急组织机构人员联系方式》

附录B 《应急救援物资清单》

附录C 《应急响应程序流程图》

附录A

**应急组织机构人员联系方式**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 行政职务 | 应急救援职务 | 联系方式 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |

**备注：消防**：119；**医疗**：120；**公安**：110；**常州疾病预防控制中心**：(0519)86684627；**常州市安监局：**(0519)85683106

附录B

应急救援物资清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物资名称 | 保管责任部门 | 备注 |
| 1 | 蛋清 | 后勤部 |  |
| 2 | 食盐 | 后勤部 |  |
| 3 | 急救药箱（包括常见急救药品） | 安全环保部 |  |
| 4 | 应急车辆 | 后勤部 |  |

附录C

应急响应程序流程图

