# 预防食物中毒心得体会 中班预防食物中毒心得体会(实用9篇)

作者：心旷神怡 更新时间：2025-03-02

*预防食物中毒心得体会一食物中毒是一种常见的健康问题，特别是在中班幼儿园这个特殊的环境中。为了保障孩子的健康和安全，我们需要采取一系列的预防措施。通过在中班期间的观察和实践，我总结出了一些有效的方法和经验，用于预防食物中毒。下面是我对这个话题...*

**预防食物中毒心得体会一**

食物中毒是一种常见的健康问题，特别是在中班幼儿园这个特殊的环境中。为了保障孩子的健康和安全，我们需要采取一系列的预防措施。通过在中班期间的观察和实践，我总结出了一些有效的方法和经验，用于预防食物中毒。下面是我对这个话题的一些思考和体会。

首先，注重食材的选择和质量。食物中毒往往是因为食材存在安全隐患而引发的，因此，选择新鲜、无患子和无霉点的食材是非常重要的。在采购时，我们要仔细检查食材的外观和质地，对于过期、变质或者有异味的食材，绝对不能使用。此外，在选择食物供应商时，我们要了解他们的信誉和从业经验，并与他们建立长期的合作关系，以确保食材的质量和安全。

其次，加强卫生意识和规范操作。卫生是防止食物中毒的关键因素之一。我们要求所有的餐厅员工在烹饪前必须要洗手，并佩戴好帽子和口罩。餐具、烹饪器具和工作台面都要定期进行清洁和消毒。此外，我们还会制定专门的食品安全操作规范，要求餐厅员工严格遵守。通过不断地强化卫生意识，我们能够有效地减少食物中毒的发生。

第三，加强对食材和餐厅员工的监督和检查。我们每天都会对食材进行抽检，确保其品质和安全。对于有问题的食材，我们会立即停止使用，并追查其供应商。餐厅员工的操作也会进行巡查和监督，并定期组织培训，提高他们的食品安全意识和操作水平。通过严格的监督和检查，我们能够及时发现问题并采取相应的措施，确保食物的安全和卫生。

第四，培养幼儿的饮食健康意识。在我们的幼儿园，我们不仅注重食物的安全，也注重培养孩子们的饮食健康意识。我们组织幼儿参与食物的准备和烹饪过程，让他们亲身体验并理解食物的制作和卫生要求。我们还会通过教学活动，向幼儿灌输正确的饮食观念和健康习惯，让他们知道哪些食物是安全的，哪些食物是有风险的。这样，幼儿们就能够在日常生活中更好地保护自己，避免食物中毒的发生。

最后，要加强与家长的合作与沟通。幼儿的健康不仅需要学校的努力，也需要家长的支持和配合。我们与家长保持密切的联系，定期向他们传达食物安全和卫生的相关知识，引导他们正确选择食材和制作食物。我们还会与家长共同探讨孩子的饮食健康问题，交流经验和心得，并共同解决食物中毒的防控措施。通过与家长的紧密合作和沟通，我们能够形成合力，保护孩子们的健康。

总之，预防食物中毒不仅是学校的责任，也是每个人都应该参与的事情。通过选择优质食材、加强卫生意识和规范操作、监督和检查食材和员工、培养幼儿的饮食健康意识，以及加强与家长的合作与沟通，我们能够有效地预防和控制食物中毒的发生。在今后的工作中，我将继续加强对这些方面的重视和实践，为幼儿的健康保驾护航。

**预防食物中毒心得体会二**

1、学生明白食用了有毒或变质的食物，会出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状，往往伴随着头晕、发烧。吐泻严重者，还可能出现脱水、酸中毒，甚至昏迷、休克等。

2、知道怎样预防。

1、教育学生认识什么是食物中毒，谨防食物中毒。

2、使学生了解食物中毒的危害，同时让他们了解如何防止食物中毒。

20xx年4月10日下午第2节

七（1）班教室

一、故事导入黄：今天我们谈论的话题是“预防食物中毒”。先请大家聆听一个故事《“瘦肉精”害人精 上海毒倒三百人》。20\_年9月，上海市发生“瘦肉精”中毒事件，先后有300多人次到医院或医务室就诊，其中有180余人是在单位食堂就餐时吃过猪肉引起中毒的。食用添加“瘦肉精”的动物内脏和肉，会引发中毒，其临床表现为心跳过速，面颈、四肢肌肉颤抖，头晕、头疼、恶心、呕吐等。患有高血压的病人，可能会加重病情而导致意外。

二、学会预防 食物中毒如此可怕，那我们要了解一下怎样预防。

（1）慎购买。从正规渠道购买新鲜和安全的食品，不要购买和食用来源不明的食品。

（2）小心吃。陌生植物不乱吃，变味（异）食物不要吃，生的食品煮熟吃，水果蔬菜洗净吃。陌生植物是指一些生长在野外的磨菇、鲜黄花或其他不认识的植物；此外，发芽的土豆、发霉的花生、长黑斑的红薯、霉变的淀粉以及末炒熟的扁豆等，都不能吃。春季宜于磨菇等菌类的生长，在我国农村山区，尤其应当心磨菇中毒事件的发生。

（3）分开放。生食、熟食要分开存放；用于处理生食、熟食的刀具、案板也要分开，避免污染。

（4）加热透。储存的熟食在食用前必须再次彻底加热；腌腊罐头食品，食用前应煮沸6分钟~10分钟。

（5）不过期。不要食用超过保持期的食品。

（6）勤清洗。保持厨具和厨房的清洁，抹布经常煮熟消毒，加工制作食品前和间歇后应将手洗净。

（7）避鼠虫。妥善保管食物，避免与鼠类、昆虫和猫、狗等动物接触。

（8）严保管。剩余食品要妥善保存，存放农药、鼠药和其他化学物品的瓶子或包装物应有明显标志，而且应放在儿童不易接触的地方。不要用饮料瓶、油瓶等储存化学物品，以免误食。

万一发生了，怎样应急呢？

三、食物中毒怎样应急：

使食物吐出来，并赶快去医院。

四、总结：

让我们远离食物中毒，学会保护自己，保护家人，让我们健康快乐地成长。

**预防食物中毒心得体会三**

食物中毒是一种常见的健康问题，尤其对于幼儿园中班的孩子们来说尤为关键。为了确保孩子们的健康成长，我们需要加强食物中毒的预防工作。在长时间的教学实践中，我深深体会到了许多预防食物中毒的心得与体会。

首先，与孩子们共同学习食物卫生知识是预防食物中毒的重要一环。我们经常会组织一些有趣的小游戏和互动活动，向孩子们讲解食物中毒的危害性以及应该如何做到食物的清洁与储存。通过这种方式，孩子们能够在游戏中轻松地认识食物中毒的风险，从而增强他们自我防护的意识。

其次，持续不断地强调食物清洁是预防食物中毒的基础。我们鼓励孩子们在饭前饭后，尤其是使用过洗手间后，要认真地洗手，以防止细菌通过孩子们的手传播到食物上。此外，我们也教给孩子们正确洗菜、煮熟食物以及妥善储存食物的方法。通过这样的教育，孩子们能够养成良好的个人卫生习惯，减少细菌感染的几率。

再次，加强食物的储存和保鲜是预防食物中毒的关键。在幼儿园的食堂，我们特别注重食物的储存和保鲜工作。我们采取了一系列严格的措施，如布置通风良好的储藏室、定期清洁冰箱、标示食物的储存日期等等，以确保食物的新鲜度和安全性。同时，我们还教给孩子们自己家中的食物储存方法，并鼓励他们与家长一起进行实践。这样孩子们可以通过亲身经历学习到如何妥善地保持食物的新鲜和安全。

第四，健康的饮食习惯是预防食物中毒的重要保障。我们鼓励孩子们多吃新鲜的水果和蔬菜，并同时学习合理搭配食物，以确保获得均衡的营养。我们还注意培养孩子们适度饮水的习惯，让他们明白长时间不喝水对身体的危害。通过这样的教育，孩子们能够培养出健康的饮食习惯，从而增强他们的身体抵抗力，减少食物中毒的风险。

最后，家园合作是预防食物中毒的有力支持。我们与家长们保持密切的沟通和合作，不断分享食物安全知识。在家庭中，家长们也能够对孩子们的饮食进行监督和指导，以防止他们食用不洁食物。通过这样的合作，我们能够共同为孩子们的健康成长保驾护航。

总的来说，预防食物中毒是一项系统而复杂的工作。通过与孩子们一起学习食物卫生知识、强调食物清洁、加强食物的储存和保鲜、养成健康的饮食习惯以及家园合作，我们能够全方位地预防食物中毒的发生。我相信，只有通过我们的坚持和努力，我们能够保护好孩子们的健康，让他们在幼儿园度过快乐而安全的时光。

**预防食物中毒心得体会四**

做好学校卫生安全工作，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，切实承担起教育、管理和保护学生的\'职责。学校本着为师生的身体健康目的出发，在加强学校常规管理的同时，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。

组长：xxx

副组长：xxx

成员：xxx

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、组织校医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。

6、及时上报上级主管部门，由上级领导亲临指导善后工作。

1、及时逐级报告

一旦发生食物中毒，班主任或学生应及时向校领导或老师报告，学校及时向人民医院、区教育局报告。报告资料有：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。以利于有关部门用心采取措施、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，为确定食物中毒带给可靠的状况。

3、如实反映状况

学校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状况。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、时间等状况如实向有关部门反映。

4、对中毒食物的处理

在查明状况之前对可疑食物应立即停止食用。在卫生部门查明状况，确定了食物中毒，既可对于引起中毒的食物及时进行清除。

1、封存被污染的食品及用具，并进行清洗消毒；

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。

1、食物中毒报告

学校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，结合学校实际状况，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，学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。学校采购人员要严格把关，定点采购，确保所采购的原料贴合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

（2）、严把食堂仓库关。学校食堂仓库的钥匙由专人保管，职责落实到人，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。学校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，个性是肉类、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换工作。

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，在销售或使用前务必充分加热。

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、在全校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、学校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）由校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。

（4）班主任负责协助护理患病学生，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，应立即送双林人民医院抢救或向120求援。

（5）德育处做好师生思想工作，稳定学生情绪；负责家长的疏导工作；学校落实专人理解新闻部门采访、应对社会质询；协助上级有关部门做好善后处理工作。

（6）年段要深入各班级配合卫生行政部门。向患者了解食物中毒的经过，可疑食品、中毒人数，并预测发展趋势。

（7）总务处做好后勤保障工作，保障抢救机动车、药品、消毒用品到位，保障抢救中心务必品的供应。

（8）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带给有关材料和样品。

根据查明的事故原因，向上级领导和卫生部门递交书面事故分析报告，对发生的事故做到“三不放过”，对所有食堂工作人员进行安全教育，引以为戒，并对造成中毒的职责人、当事人进行严肃处理，追究其职责。如故意破坏造成中毒事故，将当事人交司法机关处理，如因工作疏忽造成中毒事故，对当事人进行扣发工资、辞退或进行行政处分的处理。

**预防食物中毒心得体会五**

1、保留食物样本。

由于确定中毒物质对治疗来说至关重要，因此，在发生食物中毒后，要保存导致中毒的食物样本，以提供给医院进行检测。如果身边没有食物样本，也可保留患者的呕吐物和排泄物，以方便医生确诊和救治。很多食物中毒的患者不能及时发现自己的中毒症状，往往在送到医院的时候，症状已经非常严重。因此，食物中毒后早期的发现和处理十分重要。

食物中毒后第一反应往往是腹部的不适，中毒者首先会感觉到腹胀，一些患者还会腹痛，个别的还会发生急性腹泻。与腹部不适伴发的还有恶心，随后会发生呕吐的情况。

食物中毒一般可分为细菌性(如大肠杆菌)、化学性(如农药)、动植物性(如河豚、扁豆)和真菌性(毒蘑菇)食物中毒。食物中毒既有个人中毒，也有群体中毒。其症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻为主，往往伴有发烧。吐泻严重的还能发生脱水、酸中毒，甚至休克、昏迷等症状。

一旦有人出现上吐、下泻、腹痛等食物中毒症状，首先应立即停止食用可疑食物，同时，立即拨打中心120呼救。在急救车来到之前，可以采取以下自救措施：

2、催吐。

对中毒不久而无明显呕吐者，可先用手指、筷子等刺激其舌根部的方法催吐，或让中毒者大量饮用温开水并反复自行催吐，以减少毒素的吸收。如经大量温水催吐后，呕吐物已为较澄清液体时，可适量饮用牛奶以保护胃黏膜。如在呕吐物中发现血性液体，则提示可能出现了消化道或咽部出血，应暂时停止催吐。

3、导泻。

如果病人吃下去的中毒食物时间较长(如超过两小时)，而且精神较好，可采用服用泻药的方式，促使有毒食物排出体外。用大黄、番泻叶煎服或用开水冲服，都能达到导泻的目的。

保留食物样本。由于确定中毒物质对治疗来说至关重要，因此，在发生食物中毒后，要保存导致中毒的食物样本，以提供给医院进行检测。如果身边没有食物样本，也可保留患者的呕吐物和排泄物，以方便医生确诊和救治。

当然，这种紧急处理只是为治疗急性食物中毒争取时间，在紧急处理后，患者应该马上进入医院进行治疗。同时注意要保留导致中毒的食物，以便医生确定中毒物质。

**预防食物中毒心得体会六**

如何让幼儿养成吃饭不偏食、不挑食的良好饮食，结合幼儿平时吃饭挑食现象设计本节课。通过了解营养的来源以及营养对人体的作用,帮助幼儿养成良好的饮食习惯。结合《新纲要》指出,应培养幼儿“生活卫生习惯良好。”而开展此教育活动,让幼儿直观地了解营养对人体的作用。在设计活动中，通过让幼儿自己编写一日食谱,使之了解基本的营养配餐,了解事物如何搭配更有营养,从而幼儿对自己设计的食谱大有兴趣,挑食的机率大大减少,同时也培养了幼儿的想象力、创造力和尝试精神。

1、培养幼儿不挑食不偏食的良好饮食习惯。

2、使幼儿初步了解身体生长需要多种营养,这些营养是从各种食物中获得的。

3、激发幼儿尊重他人劳动成果的情感。

4、幼儿尝试营养配餐,初步了解食物如何搭配更有营养。

1、鱼类、肉类、蛋类、蔬菜、水果、米面类、豆制品等食物卡片。

2、课前观看幼儿园一周食谱。

3、ppt

4、头饰、餐盘、卡通图片

一、教学活动导入——故事《贪吃的大嘴鱼 》

1、提问大嘴鱼为什么会生病?幼儿自由发言。

2、幼儿自己是怎样一天天长大的,激发幼儿观看课件的兴趣,组织幼儿看课件。

3我们不要像大嘴鱼一样，应该怎么样做呢? 幼儿要爱吃蔬菜。

二、游戏神秘的百宝箱

1、教师,以故事的形式，带领幼儿游戏

《营养大家庭》向幼儿介绍营养大家庭的成员:胡萝卜兄弟、青豆哥哥、燕麦小子、苹果表哥、草莓妹妹、银鱼姐姐、红虾表妹。他们团结一致战胜病菌大魔王的故事。通过此情节让幼儿了解只有获取均衡营养才能保持身体健康成长,不生病。

1提问：这是什么呢?我们平时有没有吃过?他们分别都是什么味道?

2你们知道他们都有什么营养么?幼儿讨论，教师总结各种食物的营养。

二、通过食物分类，让幼儿养成不挑食的习惯。

出示食物图片与幼儿共同讨论

1、为幼儿分发画满了各种食物的图示

2、教师同时食物的图片想幼儿讲解各种食物对身体的营养，并告诉小朋友不能挑食。

例：红萝卜、西红柿：含有丰富的胡萝卜素、维生素c和b族维生素。

3、游戏《食物的自我介绍》结合以上故事,制作卡通头饰,两位老师用小魔术的形式不时地变换。

4、通过老师戴各种食物的头饰作介绍使幼儿初步了解几种食物的名称主要以及对人体的作用。

5、教师进行小结,人体需要的营养有七大类:蛋白质、脂肪、糖类、水分、维生素、无机盐、纤维素,而这七大类营养素存在于各种食物中。

三、幼儿定制一周食谱。

1、讨论幼儿园的一周食谱。食谱是按照幼儿身体营养搭配制定的。

2、激发幼儿制作食谱的兴趣。

3、幼儿分组进行设计,共五组,每组设计一天食谱。

4、每组桌上放有各种食物卡片,幼儿自主搭配,将每一餐搭配好分别放入餐盘中。每组幼儿讨论通过每一天的食谱内容。

5、教师小结,表扬幼儿为幼儿园作了一件大好事。

四、请幼儿制作营养餐

1、为幼儿准备各种水果、蔬菜让幼儿学习营养配餐。

2、师讲解制作过程,提醒幼儿用刀安全。

3、幼儿根据自己的经验(看妈妈为自己做的食物)来设计自己要做的营养大餐。

4、幼儿开始制作,教师在旁指导。

5、制作完成后,请个别幼儿讲解自己做的大餐叫什么?有什么营养?

6、幼儿开始品尝自己制作的大餐。

五、活动延伸

好多的妈妈每天做饭都会问“宝宝今天想吃什么呀?”结合这一特点,鼓励幼儿回家同爸爸妈妈一起制定家庭一周食谱。养成不挑食的好习惯。

依据《3——6岁幼儿学习与发展指南》中“帮助幼儿了解食物的营养价值，引导他们不偏食不挑食、少吃或不吃不利于健康的食品。”

通过分析教材级大班幼儿年龄特点，本次活动是以幼儿生活为基础，在愉悦、宽松的状态下开展活动，通过多种形式引发幼儿积极思考、讨论，大胆表达自己的理解与观点。这正吻合了著名教育家陶行知提出“生活即教育”理论，教育要着眼于儿童的生活，要用生活来教育，通过生活而教育。

本节活动采用了“三环教学法”：故事入手——激发兴趣;动手操作——巩固知识;经验提升——交流分享。根据实际活动设计与调整，环环相扣，层层递进，为幼儿的生活经验再次丰富提升。

故事情景贯穿，生动有趣，激发幼儿参与活动的兴趣。生动有趣的情节能吸引着孩子投入到故事人物和情节中去，进一步使幼儿了解合理饮食的重要性;最后，回归到故事，跟大嘴鱼在一起，成为好朋友。

**预防食物中毒心得体会七**

1、加大食物中毒预防和控制的宣传力度，增强预防各类食物中毒基本知识，提高防范意识。

2、通过加强食堂从业人员的食品卫生知识培训，最大程度上减少和控制食物中毒事故的发生。

3、协助校医务室做好后勤工作，充分准备，准确及时妥善处理食物中毒，避免范围扩大，把负面影响控制在最低限度。

1、为预防和控制食物中毒，学校成立领导小组。主要职责：协调组织有关部门，做好预防食物中毒工作的调查，保证人、财、物上预防和控制食物中毒到位。同时及时纠正工作中不力、不足之处;对严重违反操作规程予以处理。

预防和控制食物中毒领导小组名单如下：

组长：张建明

副组长：王颢

成员：李庆彦邱佃利董淑金李广成单建强董自厚李厥胜李涛

2、成立现场调查组，主要职责

(1)立即停止经营活动。并在第一时间内向当地卫生、教育部门报告;

(2)协助卫生结构抢救病人;

(3)保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场;

(4)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;

(5)落实卫生行政部门要求采取的其它措施。总之，要做到早发现、早报告、早处理，避免事态扩大。

现场协助调查组名单如下：

组长：张建明

副组长：王颢

成员：李庆彦邱佃利董淑金李广成王文辉王晓林志刚徐鑫王艳李涛

(一)加强食品卫生知识培训，食堂内所有从业人员必须取得卫生知识培训合格证后方可上岗。

(二)建立、健全卫生管理组织和卫生管理制度，并张贴上墙，要求责任到人。

(三)应与生产经营产品品种、数量相适应，厨房内地面应用耐磨、防滑、不渗水、易清洗材料铺设，并要求有一定的坡度，墙壁采用浅色无毒不渗水材料覆涂，天花板使用无毒防霉材料，不得使用石棉材料。

(四)食品采购特别是定性包装食品(如酱油、醋)应索取合格证或化验单;原料的采购应保证其新鲜度，食堂内必须有验收制度和验收责任人。

(五)食品仓库内的食品存放必须隔墙离地，与外界相同处应有纱门窗等防蝇防尘防鼠设施。

(六)食品加工场所的工艺流程应按原料、半成品、成品的顺序，粗加工间与烹调间应严格分开，生熟案板分开并有明显标志，冰箱内的食品业应生熟分开存放。加工肉类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用并有明显标志。个场所应设置密闭的废弃物盛放容器。

(七)餐具洗刷与保洁必须符合一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的流程并有明显标志。保洁橱必须有沙门纱窗等防蝇防尘设施。

(八)必须有从业人员更衣场所，每人配备两套工作衣帽，从业人员穿戴整洁工作衣帽方可上岗。

**预防食物中毒心得体会八**

2、到饭店就餐时要选择有《食品卫生许可证》的餐饮单位，不在无证排档就餐。

3、不拼死吃河豚；

4、食物加热要彻底，温度七十是最低。

5、营造食品安全大环境，呵护幸福健康小家庭

6、食品安全共同监督，健康和谐人人受益

7、生食海产品加工后至食用不超过1小时；

8、手牵手构筑食品安全，心连心共建和谐平安。

9、熟肉制品凉拌菜，变形杆菌常作怪；

10、11多吃蔬菜和水果。每个人都有一个健康的身体。

11、开口吃个爽，莫把安全忘

12、食品安全天天讲，健康生活岁岁享。

13、法行天下，食者无忧

14、青皮红肉鱼类要新鲜；

15、原副材料常检查，过期食品要扔掉；

16、并从口入，卫生规范，从我做起

17、你说什么不能有？我说苏丹红不能有！

18、群众利益无小事，食物中毒是大事。

**预防食物中毒心得体会九**

为了有效预防和应对学校师生群体性食物中毒或疫情爆发，切实保障广大师生员工的身体健康和生命安全，及时、有序、高效地作出相应处理，以尽最大努力减少损失和负面影响，维护学校秩序，特制定本预案。

1、成立由校长为一把手负总责的食品卫生安全和卫生防疫安全工作领导小组，负责规划、指导、协调、监督、检查我校食品卫生安全和卫生防疫工作。

2、食品卫生安全及卫生防疫工作领导小组成员：

组长：

副组长：

成员：

3、职责分工

（1）组长及副组长负责规划、指导、协调我校食品卫生安全和卫生防疫工作，发生突发事故后启动应急预案。

（2）xxxxx：负责对食堂、每天采购的食品进行检验，负责食堂餐具的消毒指导、检查和验收，负责协助食堂对从业人员进行晨检、负责食堂每餐的留样、试尝及炊事员个人卫生，并按要求做好记录，负责学校医务室工作、全校师生晨检工作、卫生安全工作和卫生防疫工作。

（3）xxxxxx：负责学校食堂食品的采购及对食堂环境卫生、食品存放、食品加工、食品销售进行检查，负责对所有从业人员严格按《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》进行规范操作。

（4）食堂炊事员：食堂满意度的调查、食堂消防设施的安全检查、食堂内外环境卫生的清洁消毒及餐具的清洗消毒。

（5）各班主任：负责向学生进行食品卫生和卫生防疫知识的宣传和培训，教育学生不要浪费粮食，教育学生养成良好的卫生习惯和饮食习惯。

1、在校学生、教职员工。

2、在食品卫生安全事故和疫情发生之前，针对食品卫生和卫生防疫的各个环节，制定食品卫生安全和卫生防疫的预防策略、措施，预防安全事故和疫情的发生。

3、一旦发生食品卫生安全事故和疫情，要做到对安全事故和疫情的紧急响应，对可能的食品中毒者和感染者要做到早发现、早报告、早治疗。并对安全事故和疫情作出快速、科学的应对。

（一）宣传教育

通过学校开设的健康课开展健康教育，通过板报、广播培训、班会等多种形式的预防传染病和食源性疾病（含食物中毒和肠道传染病）的知识宣传，增强广大师生员工公共卫生意识和自我保护能力，改变随地吐痰、乱扔垃圾等陋习，培养良好的卫生习惯，利用家长会等形式，向家长讲解预防食源性疾病知识和学校的工作要求，以取得家长的配合和支持。

（二）预防措施

1、制度建设及实施

（1）责任制度：食品卫生安全及卫生防疫工作领导小组组长、副组长为学校食品卫生安全及卫生防疫的第一责任人，其它组员为具体责任人。

（2）食品卫生安全事故和疑似疫情报告制度：学校医务室、班主任、教职员工、食堂从业人员等发现食品安全事故和疑似传染病人后立即向组长和副组长报告，组长和副组长向区教委、区卫生保健所进行汇报，必要时要市卫生防疫部门汇报。

（3）责任追究制度：对食品卫生和卫生防疫各项制度落实和检查不到位的；对食品卫生事故和疑似疫情有迟报、谎报、瞒漏报或处置不当的，要追究当事人的责任。

（4）值班制度：实行24小时值班制度

（5）门卫登记制度：对外来人员严格询问并做好登记，严禁闲杂人员进入学校。

（6）晨检晨报制度：食堂从业人员由田永强进行晨检，各班主任每天早晨对学生的健康情况进行观察询问，发现疑似病人立即送往镇卫生院。

（7）缺课缺勤登记制度：各班主任和任课教师每天对班级缺课、缺勤的学生进行登记，并核实缺勤原因，发现疑似病人立即向医务室报告。

（8）就诊登记制度：学校医务室对全校师生实行就诊登记制度，发现疑似食品中毒或疑似传染病病人立即向组长和副组长汇报。

（9）校园清洁制度：学校物业公司每天对学校卫生进行彻底扫除，清除卫生死角，对食堂、厕所、微机室等人群比较集中的地方进行定期消毒，教室保持室内通风。

（10）食堂的检查制度：学校食品卫生和卫生防疫安全领导小组组员每天对食堂进货、加工、销售、卫生等进行检查并做好记录，发现问题立即进行整改。

2、预防措施：

（1）严格校园管理，坚持来访登记等制度，疫情期间严格控制外来人员到学校，也不组织师生外出学习参观，不安排大型的集体活动。

（2）加强对食堂水源的管理，食堂使用经过检验合格的自来水。

（3）无关人员不能进入食堂，食堂内部建立保卫制度、安全自查制度和消毒制度。

（4）加强食品卫生安全宣传和食品从业人员的管理，加强对食品从业人员的培训，食品从业人员每半年体检一次，体检合格后方能上岗。

（5）食品从业人员工作期间佩戴有效健康证，分发食品时戴帽、手套、口罩。

（6）加强学校食堂的管理，食堂严格按照食品卫生法进行规范操作。

（7）后勤处派专人对食品卫生和卫生防疫进行检查。

（8）教育学生留意自己及身边的同学的身体情况，如有不适立即报告老师。

（9）教育师生加强个人卫生，勤洗手，保持生活环境、工作环境的空气流通，多参加体育锻炼，增强自己的免疫能力。

（10）若当地有疫情发生，教育学生尽量不到人群比较集中的地方活动，尽量不接触外来人员。

（11）学校人群比较集中的地方如教室、微机室、会议室、食堂等地方要保洁和保持室内空气流通，窗户必须经常打开并定期对室内进行消毒。

（12）若在校内发现疑似食品中毒或疑似传染病人，学校校医立即陪同病人到医院进行诊治。若是疑似传染病，病人和陪同人员都必须带上口罩及隔离服，以防传染。

（13）学校有关疑似食品中毒或疑似疫情的信息，除按正常渠道上报外，任何人不得擅自向学生、教师、家长和新闻媒体发布，注意正面宣传，防止师生恐慌，以维护学校和社会秩序的稳定。

学校一旦发生疑似食物中毒或疑似传染病人时，应急处理预案如下：

1、应急指挥小组：

组长：

副组长：

组员：

主要职责有：

（3）组织力量并全程指挥其他各职能小组投入工作；

（5）负责事故的调查、分析和处理，查找原因和责任；

（6）严格控制消息发布渠道，注意工作方式，避免师生、家长不必要的巩慌。安抚好中毒学生，稳定学生情绪，作好与学生家长沟通，维护学校正常的教育教学秩序。

2、医疗救援小组

组长：

组员：

主要职责有：

（2）配合医院的救治工作，追踪了解病人动态，随时与校长保持联系；

（3）接应赶到医院的家长，并说明基本情况，做好安抚工作，防止出现情绪过激情况。

3、现场控制小组：

组长：

成员：

主要职责有：

（1）保护好现场，保管好供应给学生的食品，维护原有的生产状况。对引起中毒的可疑食品、原料及留样食品立即封存，放入冷藏箱（柜）交调查人员。禁止继续食用和擅自销毁。追回已售出的`中毒食品或疑似中毒食品。对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及可能的中毒现场予以控制。维护秩序，劝离无关人员，防止发生混乱局面。

（2）排查其他发病人员，组织力量送医院。

（3）接待家长，做好家长的安抚工作及思想工作。

（4）由班主任管好各自的学生，不围观，不拥挤，防止学生慌乱、散失，维护学校秩序。

（5）尽早向知情者、见证人调查事故起因，掌握好事故的第一手资料。

4、后勤保障小组：

组长：

成员：

主要职责有：

（1）尽力做好医疗救治、现场控制等工作的联络和后勤支援工作；

（2）做好上级来人和家长的接待工作，必要时为上级工作现场办公做好后勤服务工作；

（3）在卫生部门的专业人员到达后，配合专业人员收集可疑食品和中毒学生的呕吐物、排泄物、洗胃液等，对潲桶内的食物暂时封存，待现场调查结束后，按照卫生专业人员要求进行现场消毒清洁处理。

1、建立由校长为一把手负总责各级岗位责任制。

2、贯彻谁主管，谁负责的责任承包制度，各级管理人员严把质量关。

3、学校校长作为学校食品安全第一责任人，必须时刻把食品卫生安全放在首位，监督食品人员严格把好食品卫生关，对以下几种情况造成食品安全事故的，食堂采购人员及相关责任人员应负全部责任。

（1）采购变质、劣质食品以及不符合卫生标准的食品造成食品安全事故；

（2）采购无卫生许可证、经营许可证、动物检疫合格证等商家的食品造成食品安全事故；

（3）食品加工不符合标准造成食品安全事故；

（4）食堂内部安全防范不到位造成投毒事故引发的食品安全事故。

4、对组员因玩忽职守，疏于管理，未及时、定期开展检查或检查不力、不规范填写记录的，根据情节轻重、后果的危害性等具体情况，给予批评、处分、调离岗位等处理，情节和后果特别严重的，将责任者移交有关部门处理。

5、一旦发生食物中毒后，及时启动应急预案，按应急预案处置过程中，处置不当的各级行为人、责任人事后根据情节和后果追究责任和给予相应的处理。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找