**怎样防范幼儿园食物中毒事件的发生**

来源: | 作者:pmo47c72d | 发布时间: 2016-08-17 | 100 次浏览 | 分享到:

                    雷思明

**情景再现**  
  
      据河南周口市新闻办通报，2009年6月19日中午，周口市某幼儿园768名儿童在园内就餐，食谱为蒸面条、稀饭，加餐为袋装伊犁酸奶。下午14点40分，3名幼儿先后出现发热、呕吐、腹泻等症状，教师当即通知家长带孩子去医院检查。15点15分，保健医生又发现10名儿童有发热现象，立即报告园领导，园长、副园长和保健医生分头到班中巡察，发现有新增病例，迅速组织患儿到医院就诊，并让各班教师通知患儿家长。17点以后学生陆续离开校园。园方获悉幼儿为生物性食物中毒后，通过“校迅通”向家长发布信息。截止6月21日下午3时，住院病人21人（市中心医院），留观病人40人，累计接受咨询就诊706人次。经流行病学调查，专家初步认定有食物中毒症状的214人，无危重病例。事发后，当地政府及有关部门迅速采取有效措施控制了事态。6月28日，河南省卫生厅正式对外通报，该幼儿园中毒事件是由于幼儿园食物制作室在操作环节被细菌污染而引起食物中毒，致病菌为福氏志贺氏菌4C型痢疾杆菌。  
  
**问题分析**  
  
      学校、幼儿园的食物中毒主要可以分为三类：细菌性食物中毒、有毒的动植物中毒、化学性食物中毒。其中，细菌性食物中毒是指由于进食被细菌或其细菌素所污染的食物而引起的食物中毒，这一类中毒主要是因食物在制作、储存、出售过程中处理不当被细菌污染所引起的，例如生熟交叉感染、食品储存不当而引起变质、食品未烧熟煮透、食品从业人员带菌污染了食品而引发的食物中毒。细菌性食物中毒是校园食物中毒中最常见的、发病率最高的一类食物中毒，多发生在夏秋季节。有毒的动植物中毒，是指误食有毒的动植物，或者食用了因加工烹调的方法不当而没有除掉有毒成份的动植物食物而引起的中毒，例如因误食毒蘑菇、有毒的河豚鱼而导致的食物中毒，或者因四季豆、扁豆、菜豆等加热温度、时间不够而引发的食物中毒。卫生部的统计数据表明，有毒的动植物中毒是死亡人数最多的一类食物中毒。化学性食物中毒是指误食一些被有毒的金属、非金属及其化合物、农药、亚硝酸盐等化学物质所污染的食物而引起的食物中毒，例如，食用农药未洗净的蔬菜、水果，误用盛装化学毒物或被污染的容器盛装食品或饮料，误将化学毒物当作调味剂或食品添加剂而引发的食物中毒。  
      一般而言，判断食物中毒的主要标准包括：在短期内出现大量症状相同的病人，中毒病人在相近的时间内均食用过某种共同的中毒食品，未食用者不发病，发病者均是食用者，停止食用该种中毒食品后，发病很快停止，等等。食物中毒后患者的主要症状包括上腹部疼痛、恶心、剧烈的呕吐、腹泻等，有的还出现发热、视力模糊、呼吸困难等症状。幼儿园教师应当根据这些常识，尽早发现幼儿集体食物中毒的情况，以便在第一时间内对发病幼儿进行救治。更重要的是，幼儿园平时应当建立、健全食品卫生安全管理制度，有效防范幼儿食物中毒事件的发生。  
  
**应对之策**  
  
      ● 幼儿园应当按照国家规定，建立食品卫生园长负责制。办有食堂的幼儿园，应当设立专职的食品卫生管理员，承担本单位的日常性食品生产经营活动的卫生监督、管理职责。  
      ● 幼儿园的食堂应当取得食品药品监督管理部门颁发的《餐饮服务许可证》，未取得《餐饮服务许可证》的幼儿园不得开办食堂。  
      ● 幼儿园的食堂原则上不应对外承包经营，特别是不能由个人承包经营；有条件的可委托有资质的大型连锁餐饮企业托管，并把食品卫生安全作为承包（托管）合同的重要指标，督促承包方（托管方）加强食品卫生安全管理，防止发生食品安全事故。  
      ● 幼儿园要严格食堂的安全管理，对食品的采购、加工、供应、贮存等各个环节、各个方面建章立制，落实岗位责任制。需要建立、落实的制度包括：原材料采购索证登记制度，库房卫生管理制度，粗加工及切配卫生制度，烹调加工卫生制度，餐用具清洗消毒制度，食堂、餐厅清洁卫生制度，食品留样制度（留样食品应当在冷藏条件下存放48小时以上），从业人员健康体检制度及卫生知识培训制度等。  
      ● 幼儿园应当对食堂采取严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，还要管理好幼儿就餐场所，杜绝无关人员接触幼儿食品，防止投毒事件的发生。  
      ● 为了增强幼儿园处置突发的师生集体食物中毒事件的应急能力，幼儿园应当根据国家有关规定并结合本园的实际情况，制定食物中毒应急处理预案。一旦在园幼儿出现食物中毒症状或食源性疾病症状，幼儿园应当立即停止向幼儿供餐，在第一时间上报上级教育行政部门及卫生部门，立即将受害者送往医疗机构救治，并及时通知幼儿的家长，同时要保留好可疑食品及其原料、工具、设备，配合相关部门进行事故调查，做好后续整改工作。  
                                        作者：雷思明，转载自中国教育律师网