


热电厂食堂专项应急预案

编制： 

审核： 

批准： 

扬子石化分公司热电厂

二〇二〇年四月

食堂火灾应急预案

为了在突发事件的时候能够及时、有效的组织支援,把损失减少到最少,结合食堂实际情况,拟定本预案.

- 一.迅速判明起火位置,起火性质,(电器、油污物品)火势情况,报告管理人员.
- 二.迅速利用附近的灭火器材灭火,阻止火势蔓延.
- 三.当部分起火发展到整体着火后,根据现场最高指挥员的指挥,拔消防火警专用电话119 通知消防队支援灭火.
- 四.报告火情时应报明火警具体位置,火势情况和自己的身份,报告词应迅速、准确、清楚.
- 五.先救人,后灭火的原则.火警就是命令,食堂员工无论在任何场所发现火情.都应需要迅速使用附近的消防器材,扑灭火灾,决不能临阵脱逃.
- 六.消防灭火时,首先应关闭排风机,鼓风机、餐厅空调开关,切断电源,关闭防火门,防止火势蔓延.
- 七.正确使用消防器材,厨房油锅着火或电器着火,严禁用水灭火以免油锅溢出散布火苗扩大,
- 八.准确疏散方法,严格按照疏散程序进行,保持镇静,组织实施,防止遗漏,应确保员工生命安全.
- 九.核实上报事发 12 小时内写出事故书面报告,及时将事发经过原因分析,处理结果及整改措施形成正式报告.,报上级主管部门,对冷藏冷冻食品经防疫部门检疫后方可食用.事故处理完毕后,总结经验

教训,同时提出改进意见,完善预案。

热电厂食堂

食堂断水断电应急预案

水电是食堂正常供餐必备的最基本条件,是食品安全工作的重要组成部分,断水断电等意外事故在食堂时有发生,为进一步加强食堂水电等设施的管理,保障食堂在断水断电等意外事故发生时能正常为员工提供就餐,特制订本预案。

- 一、定期和不定期对食堂用水、用电等设施进行检查,加强食堂日常监测,坚持群防群控,及时查找漏洞,对可能引发断水断电等事件的隐患,做到早发现,早报告,早治理,不因人为因素断水或断电,而使食堂不能正常供餐。
- 二、用水紧张或缺水的食堂,要想办法做好食堂用水的贮备工作,并邀请相关部门进行检测,确保水质良好,做到无安全隐患。
- 三、做好食堂用电设施的维护工作,请专业人员经常对食堂用电设施进行检修维护,确保做到无安全隐患。
- 四、对因客观原因而造成的断水断电等意外事件应立即启动预案。
 - (1)对食堂临时断水断电等意外事件,必须由专业人员进行检修,确保在短时间内恢复正常供电供水。
 - (2)对于发生全天或长时间断水断电等意外事件而使食堂不能按时提供午餐,逐级报告,请有关方面进行处理。
 - (3)主动和有关部门做好联系,及时购买等价值、卫生、营养、可口的熟食品,如牛奶、面包等及时为员工供应午餐。

采购问题食品退货等应急预案

为了就餐员工的食品安全，特制定采购食品退货等突发事件的预案。

- 一、食堂必须按要求规范管理，公开透明运行，要健全管理组织，完善管理制度与预案，食堂食品原料的采购采用，公开招标定点采购，定点确定供应商，并签订合同和食品安全责任书，采购食品价格公开，所购食品价格不得高于市场平均价格，并由采购人，验证人监督人共同签名，凡是采购进入食堂的食品原料必须经验证后方可进入加工程序。如果质量不合格，必须退货。严禁质量不合格的食品原料进入食堂，一旦退货，立即采取应急预案。通知供应商，马上更换合格的原料，不影响员工的就餐。同时，保存有问题原料，送质检部门进行检测，封存原料根源，确保不流向市场。

热电厂食堂

食品安全应急保障预案

一:当职工食物中毒时,本预案设定于食物中毒的紧急处置,要求相关部门在一旦发生食物中毒时,要用本预案。

二.职责

- 1.厂负责职工食物中毒的领导。
- 2.厂总责班负责现场抢救指挥。
- 3 当班班长.安全员负责现场控制。
- 4.办公室。监控室负责通讯联络公司防预疾病急救中心：82120
5. 办公室负责现场控制的后勤保障，并封闭食品毒源，协助防预中心查清食品中毒源，防止二次中毒。

三.工作程序

1.报警

当中毒事故发生(非)当事人应立即向当班班长汇报。当班班长发现当事人有呕吐症状,疑似食物中毒,立即向厂领导、总值班立即赶到现场,掌握现场情况,首先查明是否食物中毒、发生时间、中毒人数,掌握第一手掌握第一手资料。

2. 当班班长指挥稽查人员控制现场,严禁人员接触食物毒源。

3.根据中毒情况由厂领导、总值班拨打(公司防疫疾病急救中心)请求支援,进行抢救。

4.核实上报

根据事故发展情况核实清楚由厂领导、 总值班向公司领导汇报、公

司接报后,根据情况作出决策,布置各有关部门,有关单位进行抢救,根据<江苏省安全生产监督管理规定>和抢救需要向公司领导汇报,必要时赶往现场或在管理处或以其它适当方式领导抢救工作。

5.在控制中毒现场的同时,封闭食品毒源,协助防疫中心查明食物中毒源,防止二次中毒。

四. 指挥

1.厂领导、总值班在接报后,立即启动应急预案,赶赴现场,必要时可成立临时指挥小组,由现场最高领导任指挥长。

2.发生重大失误中毒时,公司分管领导接报后应赶往现场指挥。

3.首先组织人员隔离、封闭食品毒源、做好通风工作,确保现场人员安全,稳定收费人员情绪,阻止事态进一步发展。

4.根据事故严重程度,要求交警配合疏通道路,进行抢救。

5.根据事故发展的性质,配合协助公安。防疫部门采取相应的处理办法进行抢救,尽量减轻损失。

五. 抢救结束后的处置

1.对制作现场及餐具、灶具、厨具进行清洗、消毒、通风,防止二次污染中毒。由办公室将善后处理结果向领导、总值班报告。

2.对冷藏、冷冻食品经防疫部门检验后方可食用。

3.事故处理完毕后,由现场总指挥总结应急抢救工作的经验教训,同时提出改进意见,完善预案,并报上级公司。