

食堂安全管理制度

一、场所环境清洗消毒管理制度

1. 经营场所内环境卫生要达到“六无”、六亮”、无“六害”：
“六无”：无蛛网、无积尘、无垃圾、无积水、无锈污、无异味；
“六亮”：玻璃、灯具、镜面、瓷砖、地面、卫生设施干净明亮；
无“六害”：无蝇害、无鼠害、无蚊害、无蟑害、无蚁害、无臭虫害。
2. 废弃物放置场所要防止污染食品、食品接触面、水源及地面；废弃物应在每次供餐结束后及时清除，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。
3. 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照国家有关规定要求进行处理。
4. 污水和废气排放应符合国家环保要求和排放标准。
5. 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。
6. 杀虫剂应由专人负责使用，使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

二、设施设备清洗消毒与维护保养管理制度

- 1、按照项目点的清洁计划开展设备设施的清洁工作，使设施设

备保持清洁，无积垢。

2、操作区域和设备设施张贴标识加以区分，并分开使用。

3、定期维护、检查各类设施设备，保证炉灶、蒸箱、加热柜、冰箱、冷库等设施运转正常，接触食品的工用具无松脱或损坏。员工发现设施设备损坏及时报告，并组织维修，损害的设施设备在未修复前不得使用。

4、拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具的存放、清洗场所与食品处理场所分开，清洁工具集中定点放置。

5、配备不同颜色的抹布用于清洁不同表面，擦拭即食食品操作台面或工具的抹布与清洁工具分池清洗并消毒。

三、工作人员健康与培训管理制度

1、项目点应当建立并执行工作人员健康管理制度，建立工作人员健康档案。

2、工作人员应每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查与岗前食品安全知识培训，取得健康合格证明与岗前食品安全知识培训合格证后方可参加工作。

3、从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，项目点应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

4、工作人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

5、应对在职工作人员按岗位进行食品安全知识培训，记录培训时间与培训内容等情况。

6、餐饮服务食品安全管理人员原则上每年应接受不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训，在从事相关食品安全管理工作前，应取得餐饮服务食品安全培训合格证明。

四、进货查验、台账记录制度

1、建立进货查验记录制度：

项目点应当建立并落实食品原料、食品添加剂及食品相关产品采购进货查验和记录制度，保障食品安全。

2、进货查验内容：

(1) 产品一般状况、相关证件、合格证明和标识；

(2) 批量采购食品查验该批次的检验合格报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件。

(3)、畜、禽产品查验检疫合格证明。

3、进货查验方法：

一看：查看感官性状；

二闻：闻有无异味；

三辨：辨别真伪；

四记：做好记录。

4、台账记录

(1) 台账记录：要建立台账记录本，并由专人负责随时登记和整理，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，记录应当真实，保存期限不得少于二年。

(2) 购物凭证：所购食品要索取购物凭证，并做好留存、粘贴于台账记录上。

(3) 记录方法：

一贴：贴购物凭证；

二记：做好台账记录；

三存：妥善保存票据和台账。

五、原料采购管理制度

1、采购的食品原料应符合国家有关食品安全标准和规定，不得采购《食品安全法》禁止生产经营的食品和《中华人民共和国农产品质量安全法》第三十三条规定有下列情形之一，不得销售的农产品：

(1) 含有国家禁止使用的农药、兽药或者其他化学物质的；

(2) 农药、兽药等化学物质残留或者含有的重金属等有毒有害物质不符合农产品质量安全标准的；

(3) 含有的致病性寄生虫、微生物或者生物毒素不符合农产品质量安全标准的；

(4) 使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范；

(5) 其他不符合农产品质量安全标准的。

2、采购时应进行感官检查并索取发票等购货凭据，做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取有效许可证、检验（检疫）合格证明等。

3、入库前由库管员进行验收，作好验收记录。

4、食品运输工具应当保持清洁，防止食品在运输过程中受到污染。

六、食品采购索证索票管理制度

1、项目点采购食品（含原料）、食品添加剂及食品相关产品时必须严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品等。

2、项目点不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

3、项目点应当指定经培训合格并掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录，记录应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥

善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

4、项目点采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全并经查验合格的食品生产经营单位或批发市场采购，索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和该批次产品合格证明文件复印件、动物产品检疫合格证明原件（或复印件）、有供货方盖章（或签字）的购物凭证，购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

5、长期定点采购的，项目点应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

6、实行集中统一采购原料的项目点，可以由中央工厂统一查验供货者的许可证和产品合格证明，进行进货查验记录；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。

七、食品贮存管理制度

1、常温贮存食品应做到：

（1）贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

（2）食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，严格遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

（3）贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日

期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

2、低温贮存食品应做到：

(1) 食品冷藏温度的范围应在 0~10℃之间，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，每天对冷藏、冷冻柜（库）内部温度进行监测与记录。

(2) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，生食品和熟食品分开存放，同时附上日期标签，严格执行食品先进先出原则。

(3) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

(4) 用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

八、粗加工及切配管理制度

1、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。各种食品原料在使用前应洗净，不得留有污垢；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

3、各种食品原料不得就地堆放，加工肉类、水产类、蔬菜的操

作台、用具和容器要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。

4、蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

5、肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6、易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

7、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放，应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

8、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

9、加工用容器、工具、餐饮具使用后应及时按相关规定洗净、消毒，做到刀不锈、板不霉、餐饮具清洁，定位存放。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

10、不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

11、废弃物应置于带盖污物桶内，及时清倒，做到日产日清，保持内外清洁卫生。

九、厨房加工安全管理制度

1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合 GB/5749 《生活

饮用水卫生标准》规定。

2、熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 75℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

3、使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

4、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

5、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

6、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

7、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

8、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

十、餐饮具洗消管理制度

1、餐饮具洗刷消毒人员应持有有效的健康体检和食品安全知识培训合格证上岗工作。

2、在餐具清洗水池附近，应有带盖的废弃物容器，食物残渣和垃圾应存放在带盖的容器内，日产日清，不外溢，不滴漏。

3、餐饮具洗消采用热力法，按照除残渣、碱水刷、净水冲、热力消毒四道工序操作，洗消后的餐具达到光洁、涩干的感官标准；采用药物法，按照除残渣、碱水刷、药物消、净水冲四道工序操作，洗消后的餐具达到光洁、无味的感官标准。

4、采用煮沸、蒸汽消毒必须达到 100 度 10 分钟；红外线消毒一般控制温度 120℃，作用 15~20min；洗碗机消毒一般水温控制 85℃，冲洗消毒 40s 以上。用臭氧消毒必须在 10ppm 浓度以上消毒 30-60 分钟；用药物消毒必须保证有效氯含量不低于 250ppm，食(饮)具全部浸泡入液体中，作用 5min 以上。

5、每天检查消毒设施是否运转正常，保持保洁设施及消毒设施整洁。使用自动洗碗机的，在每次开机前，应检查清洁剂、干燥剂、温度和时间的设定等；采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

6、消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，禁止使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染；消毒后的餐饮具应及时放入专用的餐具保洁柜内，未消毒的餐饮具不得放在保洁柜内；保洁柜内不得存放其它物品。

7、使用一次性餐饮具的，项目点对购入使用的消毒餐饮具建立

索证制度，索取餐饮具集中消毒单位的营业执照和消毒合格证明，并建立索证台帐；购入使用的消毒餐饮具的产品包装和标签应符合相关卫生要求，不得重复使用一次性餐饮具。

8、洗消工作结束后及时清扫室内卫生，保持室内清洁；对每次餐饮具消毒情况进行详细记录。

9、每周对洗消工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面等每一个角落。

十一、专间制作食品安全管理制度

1、专间制作严格执行“五专”规定，即专人负责、专室制作、专用工具、专用消毒设施、专用冷藏设施。

2、专间制作必须由专人进行，进入专间前先将手洗净消毒、更换干净工作衣帽后方可进入，工作时应戴口罩；非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与专间（冷拼）加工无关的活动。

3、专间（冷拼）制作所用工具、容器有明显的标志和固定的存放设施，不得与其它部门的工具、容器混放、混用。使用后的工具、容器洗净、消毒，摆放整齐。

4、专间每餐(或每次)使用前后应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，紫外线灯（波长 200—275nm）应按功率不小于 1.5W / m³ 设置，距离地面 2m 以内，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并记好消毒记录。

5、经常检查专间（冷拼）间的通风换气和制冷效果；保持室内

内温度不高于 25 度。

6、食品进入专间前必须先洗净、煮熟，专间只能进行冷荤食品和专间改刀，专间装盘后不可交叉重叠存放，拼配制作专间的肉类、水产品类原料，当餐用完；剩余的必须存放于专用的冰箱内；各种传菜从食品输送窗口进行，禁止服务员直接进入专间端菜。

7、专间制作好后到提供给客人食用的时间不得超过 2 小时，制作好的专间应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前按相关要求再进行再加热。

8、专间内不得存放个人生活用品及有毒有害物品，加工结束后，及时清理室内卫生。

9、专间防蝇、防鼠设施完善，做到无蝇、无鼠、无蟑螂。

10、每周一次,对专间进行全面的大清扫,包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落，并保持地面干燥。

十二、餐厨废弃物管理制度

1、建立餐厨废弃物处置管理制度，并设专人负责。

2、将餐厨废弃物分类放置，食物残渣和垃圾应存放在带盖的容器内，日产日清，不外溢，不滴漏。

3、应安装油水隔离池、油水分离器等设施。

4、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

5、建立餐厨废弃物管理台账制度，详细记录餐厨废弃物的种类、

数量、去向、用途等情况，定期向辖区餐饮监管部门报告。

6、不得用餐厨废弃物喂养畜禽。

7、餐厨废弃物产生单位应将餐厨废弃物交给具备相应资格并获得相关许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

8、索取餐厨废弃物收运、处置单位相关许可或备案，同时要与其签定餐厨废弃物收运与处置协议。

十三、食品添加剂使用管理制度

1、项目点对本单位的食品添加剂使用情况应到辖区内餐饮服务监管部门进行备案。备案的主要内容包括：食品添加剂名称、添加剂类别、添加的食品类别、添加剂生产企业、添加剂生产许可证号、添加剂执行标准号、添加剂来源及详细信息等。

2、餐饮单位在食品添加剂的使用过程中应做到：

- (1) 不应当掩盖食品腐败变质；
- (2) 不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷；
- (3) 不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
- (4) 不应当降低食品本身的营养价值；
- (5) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；
- (6) 由专人保管食品添加剂；
- (7) 设立食品添加剂专用储存场所，与食品分开存放；
- (8) 储存时应保留食品添加剂原有包装；
- (9) 不得使用亚硝酸盐；

(10) 制定食品添加剂使用记录，明确本单位使用的食品添加剂品种、用量和用途；

(11) 配备微型电子秤或量勺，严格定量使用食品添加剂；

(12) 食品添加剂使用时在食品中搅拌均匀。

十四、备餐及供餐管理制度

1、操作人员进入备餐专间前应更换备餐间专用洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时戴口罩；操作人员不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2、非操作人员不得擅自进入，不得在备餐间内从事无关的活动。

3、备餐间内应当由专人负责备餐，操作时要避免食品受到污染。用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

4、备餐间每次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

5、备餐间内应使用专用的工具、容器，菜肴分派、造型整理的用具使用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

6、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7、烹饪后食品应在 2 小时内供应食用；在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

8、工作结束后，及时清理备餐间卫生，配餐台无油渍、污渍、

残渍，地面卫生清洁，不得存放个人生活用品及有毒有害物品。

9、备餐间防蝇、防鼠设施完善，做到无蝇、无鼠、无蟑螂。

10、每周一次,对备餐间进行全面的大清扫,包括地面、墙壁、天花板、操作台等每一个角落，并保持地面干燥。

十五、除虫灭害管理制度

1、除虫灭害工作设专人负责，落实岗位责任制、包块负责、责任落实到人。

2、食品库房及食品生产经营场所定期开展除虫灭害工作，要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、蟑螂、蚂蚁、臭虫等病媒生物聚集和孳生，并有记录。

3、食品生产经营场所墙壁、地面严禁有破损及漏洞，地漏要有盖或网，排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

四、库房门口设 60 厘米高带金属皮的防鼠门板；加工经营场所使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面 2m 左右高度，且应与食品加工操作保持一定距离。

五、经营场所产生有害虫物时，要采取紧急措施加以控制和消灭，防止蔓延和对食品的污染，同时查明其来源，彻底消除隐患，同时做好投药、杀灭记录。

六、建立除虫灭害工作记录，定期检查防鼠、防蝇等病媒生物设施、设备是否正常运转；对杀灭的死鼠要严格处理：将死鼠的尸体撒

上漂白粉后装入密闭的袋子中，进行焚烧，并作处理好时间、地点、数量、方法等的记录。

七、除虫灭害工作不得在食品制作加工过程中进行。

八、杀虫剂、杀鼠剂等有毒物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定有固定的场所（或橱柜）存放并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。

十六、留样制度

各项目点应对所提供食品实行留样制度，具体规定如下：

1、留样有专人负责，建立食物留样记录。

2、配备专用留样冰箱。冰箱必须保持良好运行状态，温度测量器要经常检查和校准，温度设置为摄氏 0 度—6 度；冰箱应定期清洗消毒，切勿结霜。

3、留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于 200 克，有标签标明菜名，留样时间，置放规定位置，保存 48 小时；留样过程中必须保证样品的完整和封闭。

4、样品保存冰箱必须设专人负责；对违规行为，追究责任，按有关规定处理。

5、食品留样盛器采用带盖容器，每次留样前应进行清洗、消毒。

6、留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受污染。

7、如没有特殊情况，48 小时后，留样食品可及时处理掉。

十七、问题食品召回管理制度

1、各项目点应认真落实与执行国家食品召回制度，依照《食品安全法》规定召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品。

2、项目点一旦发现购进的某种食品（含原料）、食品添加剂及食品相关产品属于国家召回产品，应立即停止使用，同时对库存产品进行封存。

3、项目点若发现其加工的食品不符合食品安全标准，应当立即停止加工，召回已销售的食品，通知相关消费者，并记录召回和通知情况。

4、项目点应当对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向县级以上监督部门报告。

5、建立召回食品记录，应详细记录召回食品情况，处理情况及上报情况等。

十八、工作人员个人卫生管理制度

1、应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2、操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

3、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

- (1) 处理食物前。
- (2) 上厕所后。
- (3) 处理生食物后。
- (4) 处理弄污的设备或饮食用具后。
- (5) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后。
- (6) 处理动物或废物后。
- (7) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。
- (8) 从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

4、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：

- (1) 开始工作前。
- (2) 上厕所后。
- (3) 处理弄污的设备或饮食用具后。
- (4) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后。
- (5) 处理动物或废物后。
- (6) 从事任何可能会污染双手的活动后。

5、专间操作人员离开专间后再次进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

6、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

7、食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

8、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

十九、处理食品安全突发性事件的预案

高校食堂的管理工作直接关系到学生的身体健康、安全和正常的学生与生活，关系到高校的稳定，餐饮工作人员要树立安全第一的思想，切实负起责任，强化监督与管理，预防食物中毒事件的发生。若一旦发生食物中毒，按以下处理突发性事件的预案采取紧急行动：

一、餐饮管理科接到食堂报告后必须在第一时间立即赶赴现场，在处理食物中毒（特别是化学性食物中毒）时应突出一个“快”字！及时处理不但对挽救病人生命十分重要，同时对控制事态发展（特别是群体中毒）更为重要。

1、通知校医院或者拨打“120”急救电话救治病人，妥善安置处理患者，解除其痛苦。

2、及时向总务处，分管校长等上级有关领导报告。

3、当中毒人数多、涉及面广时，应协调各方力量，确保抢救工作有条不紊地进行。要确保危重病人的抢救质量，加强对较轻病人的治疗、观察并特别注意毒物对较轻病人的潜在危害。

二、在抢救病人的同时，争取时间，组织人力，查清食物中毒的性质。如果延误时间，现场情况有改变，将不易查明。

1、立即停止营业；

2、立即停止使用可疑中毒食品；

3、对可疑中毒食物进行封存和采样，并将采样食品送市卫生防疫站化验；

4、诊断食物中毒要根据典型的临床表现及共餐同病的规律，找出真正的病因；

5、保护现场，收集对违法者实施处罚的证据。

三、在进行紧急报告制度时，还应注意及时将情况向属地政府报告，以便取得政府的支持，根据时间控制情况的需要，建议政府组织卫生、医疗、医药、公安、工商、交通、邮电广播电视等部门采取相应的控制和预防措施。

四、做好善后处理工作

1、追回已售出的中毒食品或可疑中毒食品；

2、对中毒食品进行无害化处理或销毁；

3、根据不同的中毒食品，对中毒场所采取相应的消毒处理；

4、提出预防类似的事件再次发生的措施和建议；

5、积累食物中毒资料，为改善食品卫生管理提供依据。