

2023年饮食卫生安全教案大班(优秀5篇)

作为一位兢兢业业的人民教师，常常要写一份优秀的教案，教案是保证教学取得成功、提高教学质量的基本条件。怎样写教案才更能起到其作用呢？教案应该怎么制定呢？以下是小编为大家收集的教案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

饮食卫生安全教案大班篇一

饮水问题直接关系到师生的健康和生命，为了切实保障师生饮用水的安全，促进校园稳定，根据长宁区教育局的相关精神与要求，结合本校实际，特制定学校教学楼直饮水水质不合格应急预案。

一. 一旦发现学校直饮水有以下情况之一的就及时启动应急预案：

- (1) 每月博优测试技术有限公司检测学校直饮水水质不合格。
- (2) 每2周3m中国有限公司检测学校直饮水水质不合格。
- (3) 水源性疾病暴发事件。

二. 处置步骤：

(1) 部分饮水机水质不合格：立即关闭水质不合格的饮水机电源停止供水，放置停止使用警示牌，并提示师生到其他楼层饮水处去饮水。（负责人：韩晓敏、张秀琴）。

(2) 全部饮水机水质不合格：立即关闭所有饮水机水源和电源停止供水，并放置停止使用警示牌。（负责人：韩晓敏、张秀琴）。

(3) 如全部饮水机水质不合格，德育处通知相关年级组长向

学生告知情况，请学生自带瓶装水，如有特殊情况需热水可到卫生室处饮水。

(4) 通知饮水机维护单位及时查明原因，消除污染。

(5) 经水质检验合格后方可恢复供水。

饮食卫生安全教案大班篇二

为提高师生的饮食卫生安全意识，确保师生人身安全，结合学校实际情况，特制定本应急预案□

1、加强宣传，教育为主饮食卫生安全工作尤其重要，要坚持“加强宣传，教育为主”的原则，常抓不懈。

2、科学管理，抓好落实要坚持科学管理的原则，抓好具体落实，严格把关，决不出现漏洞。

组 长：

副组长：

组 员：

1、学校要加强《食品卫生》及常规卫生知识宣传落实，使师生掌握基本卫生常识。

2、上好卫生课，坚持每年的卫生体检制度，做好疫苗接种。

3、注意饮用水的管理工作，有食堂的学校要坚持遵守各项规章制度，防止病从口入。

4、坚持学学生个人卫生检查制度，保持良好的环境卫生。

5、学校校医药不断提高素质，能够胜任简单的处置工作。

1、发现类似食物中毒症状时，迅速送医疗室、医院进行处理。

2、迅速向上级主管部门及卫生防疫部门报告并做好学生的稳定工作。

3、保留有关事物、食品，以备卫生部门取样检查。

4、迅速排查中毒师生名单，检查他们的身体，及时报告给卫生部门。

5、及时通知家属并做好安抚工作。

6、积极配合有关部门做好诊治、处理等工作。

7、事故处理后，做好师生的情绪调解工作，尽快恢复正常教学秩序。

饮食卫生安全教案大班篇三

1、食品选购外观查验。

凭借人体自身的感觉器官即眼、耳、鼻、口（包括舌头）及手，对食品的外观质量进行查验。也就用通过眼睛看，鼻子嗅、耳朵听、用口品尝和用手触摸等方式，对食品的色、香、味和外观形态进行综合性的鉴别和评价。看食品的包装是否完整，厂名、厂址和商标等标识是否齐全，是否清楚标明生产日期、保质期，还要特别认清食品安全认证标志，即qs标志。

任何食品需特别关注五个要件：厂名、厂址、生产日期、保质期□qs标志。

2、几种常用食品的识别方法：

（1）方便面的识别方法

色泽：呈该品种特有的颜色，无焦、生现象，正反两面可略有深浅差别。

气味：气味正常，无霉味、哈味及其他异味；

形状：外形整齐，花纹均匀，不得有异物、焦渣；

烹调性：面条复水后，应无明显断条，并条，口感不生、不粘牙。

（2）火腿肠（高温蒸煮肠）

外观：肠体均匀饱满，无损伤，表面干净，密封良好，结扎牢固，肠衣的结扎部位无内容物。

色泽：具有产品固有的色泽。

质地：组织紧密，有弹性、切片良好，无软骨及其他杂物、无气孔。

风味：咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味。

（3）熟肉制品

主要包括：肉干，肉松，肉灌肠，烧烤肉等。

感官要求：无异味，无酸败味，无异物；熟肉干制品无焦斑和霉斑。

（4）乳制品

乳制品感官鉴别要点：感官鉴别乳制品应当观察其色泽是否正常，质地是否均匀细腻，滋味是否纯正，同时有针对性地观察诸如酸乳有无清分离，奶粉有无结块，奶酪切面有无水珠和霉斑等情况。

（5）酸牛乳

感官要求：酸牛乳的感官特性：纯酸牛乳色泽呈均匀一致的乳白色或微黄色，滋味的气味具有酸牛乳固有的滋味和气味，组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出：调味酸牛乳、果料酸牛乳：色泽呈均匀一致的乳白色，或调味乳、果料应有的色泽，滋味和气味具有调味酸牛乳或果料酸牛乳应有的滋味和气味，组织细腻、均匀、允许有少量乳清析出，果料酸牛乳有果块或果粒。

（6）冷冻饮品

感官要求：冷冻饮品应具有与品名相符的色泽和香味，无任何不良气味，滋味及肉眼可见杂质。

（7）茶饮料

感官要求：茶饮料应具有该产品应有的色泽、香味和气味，无异味、异臭及肉眼可见的杂质。无浑浊、无沉淀（不包括添加果汁、乳的乳制品的茶饮料）。

（8）瓶（桶）装饮用纯净水、瓶（桶）装饮用水、饮用天然矿泉水。

感官要求：除色度、浑浊度有不同要求外，不得有异臭异味，不得检出肉眼可见物。天然矿泉水：具有本矿泉水的特征性口味，不得有异臭、异味；允许有极少量的天然矿物盐沉淀，但不得含其他异物。

（9）果、蔬汁饮料

感官要求：果、蔬汁饮料应具所含原料水果、蔬菜应具有色泽、香气的滋味，无异味，无肉眼可见的外来杂质。

（10）糕点、面包

感官要求：应具有糕点、面包各自的正常色泽、气味、滋味及组织状态，不得有酸败、发霉等异味，食品内外不得有霉变、生虫及其他外来污染物。

（11）饼干

感官要求：饼干应具有该品种特有的正常色泽、气味、滋味及组织状态，不得有酸败、发霉等异味，食品内外不得有霉变、生虫及其他肉眼可见杂质。

（12）果冻

感官要求：色泽应具有该产品原料相应的纯净色泽；滋味气味应具有该产品种应有滋味气味，无异味；性状应呈胶冻状，质软，无杂质。

（13）油炸小食品

感官要求：油炸小食品应当具有本产品的正常色泽，无焦、生现象；气味正常，无霉味、哈喇及其他异味。

（14）散装食品

散装食品，一般于当地小作坊生产，工艺简单，生产程序及配方、配料都不规范，生产成本低。有的散装食品既无厂名、厂址、生产日期、保质期、更无qs标志，但十个便宜九个爱，它仍具有一定的市场。散装食品虽然是工商及有关行政执法

部门监管的重点，但屡堵不绝，希望同学们大家不要买、不要吃。要解决这个问题需要全社会广大消费者提高认识，共同配合。

饮食卫生安全教案大班篇四

为保证学生饮食卫生安全，保障学生健康成长，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》和《山东省中小学安全工作暂行规定》等法规、政策规定，结合淄博市实际，特制定本规定。

一、师生普通餐、营养餐、课间餐生产经营的学校必须向所在区县以上卫生行政部门领取卫生许可证。生产学生营养餐的学校，其卫生许可证中必须获准“学生营养餐”的许可项目。

二、师生集体用餐的生产经营场所，其内外环境、卫生设施、工艺流程、生产用水、个人卫生、生产用具、贮存、消毒、运输等必须符合《中华人民共和国食品卫生法》第八条有关规定。

三、师生集体用餐的生产经营人员应按规定经体检合格取得健康证后方可上岗。凡患有消化道传染病(包括病原携带者)活动性肺炎、化脓性和渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病人员不得从事师生用餐工作。未办理营业执照、卫生许可证手续，任何单位和个人不得在校内经营食品、冷饮等商品。

四、师生用餐必须采用新鲜洁净的原料制作，严禁使用《中华人民共和国食品卫生法》第九条规定禁用的食品制售师生用餐。食品、包装材料和容器必须符合卫生标准和规定。师生集体用餐不得直接供应未经加热的食品，制售凉拌食品菜肴必须保证卫生质量。学生课间餐的食品每份应单独包装。

五、如学校需向外单位订购学生集体用餐及奶制品时，应当确认生产经营者有效的食品卫生许可证和保质期，不得订购无食品卫生许可证和已过期的食品和奶制品。

六、供应师生集体用餐的，学校应设有学生洗手、餐具清洗、消毒设备和符合卫生标准的饭菜、餐具暂存场所。

七、除国家法律规定的面向中小学生的预防接种外，教育部规定的学生常见病防治工作，学生用药和防治器材必须由省以上医药管理部门鉴定合格，经市教育、卫生行政部门同意和下发具体实施方案后由学校组织实施。任何学校和个人不允许私自组织学生集体购买服用保健用品和药品。

八、学校要采取多种形式对师生进行健康知识、饮食卫生安全知识和传染病预防知识的教育，提高师生的自我保护意识。

九、学校要设专职或兼职人员负责学校师生饮食卫生的管理工作，制定详细管理方案，明确各部门和各人员职责，强化监督、检查，预防学校食物中毒、投毒和传染病的发生。

十、各级各类学校要加强对学校饮食卫生安全工作的管理力度，本着对师生高度负责的态度，从维护人民群众利益、维护社会安定、政治稳定和维护正常教育教学秩序的高度出发，重视和加强师生饮食安全工作。各级教育行政部门、学校要建立师生饮食卫生安全工作管理制度，分工负责，明确责任，把安全责任落实到人，使饮食安全工作成为教育管理的一项经常性工作，列入工作的重要议事日程，防止师生食物中毒事件的发生。

[1]

饮食卫生安全教案大班篇五

为了有效应急处置我园内可能发生的卫生安全事故，确保事

故处理工作高效、有序地进行，最大限度地减轻事故造成的损失，切实保障师生的生命安全，维护学校和社会稳定，促进学校教育的健康发展，特制订本方案。

一、领导机构与职责：

1) 领导小组的主要职责：负责统一决策、组织、指挥园内突发公共事件的应急响应行动，下达应急处置工作任务。重大问题及时向教育局请示报告。

2) 医疗救护组：当发生食品卫生安全事故时，应立即向就近医疗机构发出医疗求援，拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

2、机构职责：

1) 领导小组职责：

统一指挥食品卫生安全事故处理，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。统一组织事故善后处理工作，落实整改措施，尽快恢复学校正常教育、教学秩序。

定期组织园内食品卫生安全工作总结、研讨，形成评估和反馈意见，并负责对学校食品卫生安全工作的年度考核与评价。

二、日常工作开展：

1、完善制度。在教育局下发有关制度和工作意见的基础上，要求对本园卫生安全制度进行全面修订完善。

2、强化督查。在领导小组的具体指导下，以各项卫生制度落实为重点，结合我园其它安全工作，进行定期和不定期的督查，督查结果以通报形式反馈到学校。

3、落实职责。园长为学校安全第一责任人，安全监督员为直接责任人，食堂管理人员和从业人员分别在自己的岗位职责内负责。

4、加强教育。加强对家长、幼儿食品卫生知识的宣传教育，丰富卫生知识，增强卫生意识，提高自觉性和责任感。

5、添置设备。学校要对照配备标准，逐步完善和提高卫生设施的配备。

三、事故应急处理。

1、报告制度食品卫生安全事故发生后必须及时报告。具体为：师生发现少量（5人以下）轻度症状（如呕吐、腹泻）及时向组长报告；发现较严重食品卫生事故（指出现严重食物中毒症状者或出现5人以上相同症状的群体发病情况，下同），应立即向教育局或卫生监督局报告，同时立即启动学校食品卫生安全应急预案。在事故处理中根据实际情况建立定时报告制度。

2、救援措施。一旦发生较严重学校卫生安全事故，由园长负责救援指挥。园长应当机立断，立即启动学校应急预案，按照预备方案，各就各位，组织救援行动。初步摸清症状，群体发病的还应彻查事故原因，排查发病人员，并建立动态性名册，防止遗漏。

3、医疗救援。学校发生较严重卫生安全事故，应立即向就近医疗机构和卫生防疫部门发出医疗求援，并拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

4、联系家长。学校发生较严重卫生安全事故，应及时与发病学生家长取得联系，如实说明发病情况，不盲目猜测。做好学生家长思想安抚，防止过激行为发生。设立家校联络处，

及时解答家长提出的问题，力所能及地为家长做好服务工作。

5、病源保护。学校发生较严重卫生安全事故后，应立即封存食堂菜肴样品、可疑食品，以便及时查找致病原因。

6、人员调度。事故应急处理人员由领导小组组长统一调度，办公室具体安排，必要时可向卫生防疫部门抽调人员支援事故处理。明确分工，落实职责，听从指挥，确保到位。

7、信息公开。保障广大师生和家长在事故发生和处理过程中的知情权，及时、准确做好信息公开，并如实向上级部门汇报，不瞒报、谎报。对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。