对食物中毒事件处理的工作程序与标准

1.发现有食物中毒人员。

2.立即通知保安主管及餐厅主管。

3.看护中毒者，不要将病人单独留下，不挪动任何物品，保护好现场。

4.保安主管及餐厅主管到达现场。

5.餐厅主管职责：

1)视情况报前厅经理、上级。

2)对可疑食品及有关餐具进行专门控制，以备查验和防止他人中毒。

3)做好对发现人和现场知情人的访问记录。

4)向客人做解释，稳定客人情绪。

5)根据酒店领导的指导，由上级办公室分别通知公安机关和卫生防疫部门，上级办公室和餐饮部要分别做好接待工作，并协助他们进行调查。

6)由销售部门通知中毒客人的接待单位和家属，并向他们说明情况，协助做好善后工作。

如内部员工食物中毒，上级办公室负责做好善后工作。