

衢州学院食堂食品留样管理制度

为保障广大师生的身体健康和生命安全，有效查处食物中毒等突发公共卫生事件提供可靠依据，根据《食品卫生法》等法律法规要求，结合我校实际，特制定食品留样管理制度。

1. 留样工作由专人负责、专人操作、专人记录、使用专用器具，留样冷藏柜由专人管理。

2. 留样食品必须齐全，食堂加工的每日三餐所有主副食品都必须留样，不得缺样。

3. 留样柜必须标明“食品留样柜”标识，专门用于食品留样，严禁存放与留样食品无关的其他生熟食品，定期对留样冰箱进行维护、清洁、消毒，避免交叉污染。

4. 每餐留样的食品，按规定留足 100 克以上，分别盛放在已消毒的专用容器中。留样食品冷却后，加盖密封，并在其外面贴上标签，标明留样日期、品名、餐次、留样量、消毒时间、处理时间、留样人，并按早、中、晚的顺序分类存放。

5. 留样柜内冷藏温度为 0—10℃，留样时间 48 小时以上。进餐者如无异常，即可处理留样食品；如有异常，立即封存，送食品安全部门查验。

6. 留样食品不得进行再次加工销售。

7. 建立完整的留样记录，由餐饮管理办公室保存一年以上。

8. 餐饮管理办公室不定期进行抽查，若发现食堂没有进行食品留样，按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任。