

食堂留样规范

（一）食堂对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克（建议 150 克以上）。留样食品应当按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上。

（二）盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

（三）专人管理留样食品、记录留样情况，留样、销毁记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人、检查人等。

（四）食品留样间和专用冷藏设备（留样柜）应双人双锁管理。

