

食堂食品留样制度

1. 食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。
2. 食堂每餐、每样食品必须按要求超过 125g，分别盛放在已消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。
3. 留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。
4. 等留样食品冷却后，用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样时间、品名、留样人。
5. 食品留样在密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱中。
6. 用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。
7. 每餐必须做好留样记录：留样时间、食品名称、留样人，便于日后备查。
8. 留样食品必须保留 48 小时，时间超过后方可倒掉。

9. 留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。

10. 食堂食品安全管理员要每天督促相关人员做好留样工作。