食品留样管理制度

1.大型宴会（5桌以上）、重要接待、食堂、每样食品都必须由专人负责留样。

2.每餐、每样食品按要求留足250g,分别盛放在已消毒的餐具中。

3.留样食品取样后，立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4.留样食品冷却后，在用专用留样袋密封存好，并在外面表明留样时期、品名、餐次、留样人。

5.食堂内部设有专用留样冰箱，食品留样密封后、贴好标签，立即存入专用留样冰箱内。

6.每餐必须做好留样记录：留样日期、食品名称，便于检查。

7. 留样食品必须保留48小时，时间到后有专业负责人进行弃样处理。

8.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。