附件6

**食品留样制度（参考式样）**

为规范学校食堂食品留样管理工作，保障师生餐饮食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，制定本制度。

1. 学校食堂应对每餐次的食品成品进行留样，以便必要时进行检验。

2. 留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

3. 食品留样应采集操作加工完成后的食品成品，不得特殊制作。

4. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于100g。

5. 留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

6. 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。