**食品留样制度**

**一、**学校食堂（含托幼机构食堂）、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品**成品**应留样。

其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

**二**、应将留样食品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**设备中**冷藏存放48小时**以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且**不少于125g**。

**三、**在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。

**四、**应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

**五、**为保证留样食品检测时的准确性，另要**注意一是**取存食品过程时不要被污染（用经消毒的取样工用具，操作过程不得有污染）； **二是**留样容器一定要保持密封，不能有漏缝；**三是**注意留样量要达到要求；**四是**注意待留样食品冷却后,及时放入0-8℃专用冷藏冰箱内，禁止冷冻；**五是**应按期限要求保留。过期再进行处理。

**六、**如进餐者有异常，立即封存留样食品，以备送食品检测部门查验。

**七、**承担重大活动供餐的餐饮服务单位，食品留样存放的冰箱应专人负责、上锁保管。

**深圳市市场监督管理局编制**