**汕头职业技术学院学生食堂食品留样管理制度**

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

一、每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

二、饭菜留样应留足数量（100g），储存于专用冰箱，温度保持在2—8摄氏度左右。

三、饭菜留样必须坚持四十八小时。(如当天中午留样到第三天中午)。

四、学校分管人员不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任制度追究相关人员责任。