

晋城市市场监督管理局
晋城市教育局
晋城市民政局
晋城市卫生健康委员会
晋城市住房和城乡建设局

文件

晋市市监〔2026〕4号

晋城市市场监督管理局 晋城市教育局
晋城市民政局 晋城市卫生健康委员会
晋城市住房和城乡建设局
关于印发《晋城市集中用餐单位食堂
食品留样操作指引》的通知

各县(市、区)市场监督管理局、教育局、民政局、卫生健康和体育局、住房和城乡建设(管理)局：

现将《晋城市集中用餐单位食堂食品留样操作指引》印发给你们。请根据工作职责,抓好宣传落实,指导督促相关餐饮服务提供者落实食品安全主体责任,规范食品留样操作,保障食品安全。

晋城市市场监督管理局

晋城市教育局

晋城市民政局

晋城市卫生健康委员会

晋城市住房和城乡建设局

2026年1月22日

(此件主动公开)

晋城市集中用餐单位食堂 食品留样操作指引

食品留样是餐饮食品安全管理的关键环节,为规范全市集中用餐单位食堂食品留样操作,保障食品安全,防范食源性疾病风险,保证食品安全可追溯,依据国家相关法律法规及标准,制定本指引。

一、制定依据

本指引依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》(市场监管总局 2018 年第 12 号公告)《GB31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》等法律法规及标准制定,保证留样要求与国家监管要求一致。

二、适用范围

学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂。

三、留样操作

(一)品种与数量

1.品种。自制的所有食品成品,包括主食、菜肴、汤品、饮品等。

2.数量。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125 克。建议留样数量:固体食品(如菜肴、主食、糕点),每份不少于 125 克;液体食品(如汤品、自制饮品、自制调味汁),每份不少

于250毫升。

(二)容器与工具

1. 容器。材质应当符合食品级标准,优先选用耐高温(121℃以上)、耐腐蚀的不锈钢或玻璃材质,配备密封性能良好的盖子,容量建议为200-300毫升。外表面应平整光滑,便于粘贴标签和清洁消毒。数量配置应当充足,原则上每餐次每个品种都应有独立的留样容器。使用后需立即清洗,去除食物残渣及油污,定期(每日)进行消毒处理,保证无异味、无污渍。

也可选用符合以上要求的一次性无菌采样袋。

2. 工具。应当配备数量充足的专用不锈钢取样勺、镊子等工具。取样工具的把柄长度不应小于20厘米,以避免取样过程中的交叉污染。称量工具应当选用精度达到0.1克的电子秤,并定期进行计量校准。所有工具应与非留样工具严格区分存放。使用前需经高温消毒(100℃煮沸10分钟)或消毒柜消毒(按设备说明书操作),避免生熟混用。

(三)操作流程

1. 准备工作。留样操作人员应穿戴清洁的工作衣帽,佩戴口罩和防护帽,清洁双手,准备已消毒的留样盒(袋)、专用取样工具和称重计量器具,确保无破损、无污染。

2. 留样操作。留样操作人员打开留样盒(袋)时,盒盖内面朝上放置,用专用取样工具取留样食品成品,放入留样容器内,盛取过程中手不应触及容器内壁或食品。留样后应立即密封容器,一

个留样容器内只能存放一种食品,不应混合留样;在容器表面粘贴留样标签。

注意事项:一个留样品种应使用一个独立的已消毒留样容器和工具,不应交叉使用。体积较大、重量较轻的食品成品可分多个容器留样,每个容器均需标注完整信息。应在开餐前在备餐间(区)进行取样,避免在非清洁区域操作。

(四)标识与记录

1.标识内容。每个留样容器需粘贴清晰、不易脱落的标签,标注以下信息(可采用防水标签笔或标签机打印):餐饮单位名称、留样日期、餐次、食品名称、留样数量、操作人员、审核人员。

2.记录表格。需建立《食品留样记录表》,记录内容应与标识信息一致,并增加以下字段:留样时间、留样温度、存放位置、样品状态、销毁时间、销毁方式及操作人员、备注。

3.记录保存。《食品留样记录表》由操作人员、审核人员签字确认,记录保存期限不得少于6个月,保证在监管检查或调查时可快速调取。

(五)存放管理

1.存放设备。需配备专用留样冰箱,不得与食材、餐具或其他食品混用;冰箱容量应满足留样需求,且需具备独立温控功能;温度控制在0℃-8℃,每日早、中、晚三次记录冰箱温度,温度异常时需立即采取措施;留样冰箱需定期清洁、除霜,保证制冷效果良好。

2.存放位置。留样样品需在专用冰箱内独立存放,避免与其

他食品接触;不同餐次、不同品种的留样需分开摆放,标识朝外,便于识别;生食样品与熟食样品需分层存放,熟食样品放在上层,生食样品放在下层,防止滴落污染;留样冰箱内不得存放与留样无关的物品,保证留样环境专一、清洁。

(六)时限与销毁

1.时限。留样时间需达到48小时,从餐食供应完成时间开始计算,至第三日同一时间止。

2.销毁。留样到期后,由食品安全员或指定人员负责销毁,销毁方式需保证样品无法被再次利用,禁止直接丢弃或作为员工餐食用;在《食品留样记录表》中记录销毁时间、销毁方式、操作人员信息,并由审核人员签字确认;若在留样期限内发生食品安全投诉或监管部门要求,需暂停销毁该批次样品,待事件处理完毕后再按规定销毁。

四、特殊情况处理

(一)消费者投诉处理

当接到消费者关于食品安全的投诉时,需立即提供该餐次的留样样品及相关记录,并保证样品未受污染。

(二)食品安全事件调查

发生食品安全事件时,需主动配合监管部门,提供餐次的全部留样样品及《食品留样记录表》;提供相关记录,协助监管部门追溯问题餐食的原料采购、加工制作、留样管理等环节,快速定位问题环节,降低风险扩散。

