

國立高雄科技大學臨時性攤販及外燴餐宴建議留樣方式

一、留樣前準備

為使留樣流程更為順利，可依供餐型態，參考以下之前置作業：

留樣相關器具	
採樣器具 ^a	手套、口罩、夾子等。
食品檢體盛裝容器 ^b	夾鏈袋、保鮮盒等。
食品檢體運送容器	食品檢體運送盒等。
輔助工具	秤、標籤 ^c 、筆、相關紀錄表單(附件一)等。
消毒方式	75%酒精等。

^a採樣器具應保持清潔及完成滅菌，以避免欲採樣之食物檢體沾染異物。

^b選擇能完整密封、不滲漏、防止檢體沾染異物等情形之容器盛裝。

^c標籤內容應註明檢體相關資料，如產品名稱、採樣日期與採樣人員等資訊，

參考範例如右圖。

攤位名稱/ 外燴單位	
產品名稱	
採樣日期	年 月 日
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

二、留樣品項

食品水活性和酸鹼值是判斷食品致病菌生長速度快慢的重要依據，根據美國食品藥物管理署對於**高風險食品**定義，係指為在無冷藏、冷凍或加熱保溫控制下，可使食品病原微生物生長的**潛在危害性食品**(Potentially Hazardous Food, PHF)，即水活性 0.85 以上、pH 值 4.6 以上之低酸性食品、非罐頭食品、含高蛋白質及高營養成分的食品皆屬高風險食品，**例如乳品(鮮奶油等)、黃豆製品(豆腐等)、蛋品(荷包蛋等)、水產品(煎肉魚等)、肉品(肉排等)**，以及其他含有 PHF 原料之產品，**如冰品、冷飲、生食、三明治、沙拉等**，而這些類別之食品建議進行留樣。

三、留樣步驟

為使採樣過程更為明確，以下提供數種餐飲型態(如：臨時性攤位、外匯餐宴等)之留樣建議方式，使各單位有所依循。留樣品項之建議為參考高風險食品定義，列舉數種較常出現且相對風險較高之品項。

1.早餐店(範例)

前提說明	1.1	早餐店販賣之品項大多分為漢堡、吐司、蛋餅、飲品、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如肉排漢堡、肉鬆吐司、鮪魚蛋餅等。
	1.2	經參考高風險食品定義，鮪魚沙拉、蛋沙拉、肉排、荷包蛋、預先製作之即食熟食(涼麵、壽司、三明治等)等具有較高之風險，建議將含有此類食材之 成品 進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之 食材 。
留樣品項		留樣品項參考： (1)留樣鮪魚蛋餅、鮪魚蛋吐司等成品，或可選擇留樣前述成品中共同之食材(鮪魚沙拉、荷包蛋風險相對較高)；含有洋芋沙拉、蛋沙拉等品項亦同前做法。若為預先製作之三明治(肉排蛋、洋芋沙拉、蛋沙拉等)，則直接留樣成品。   或  鮪魚蛋吐司 鮪魚蛋餅 共有之食材(鮪魚沙拉為例) 2 (2)預先製作之即食熟食如涼麵、壽司等以成品留樣。  涼麵 (3)飲品類建議留冰豆漿、冰(鮮)奶茶、冰米漿等成品。  冰豆漿

建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	成品或食材採樣方式參考： (1) 鮭魚蛋餅、預先製作之三明治、涼麵等成品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克^a；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。  鮭魚蛋土司  鮭魚蛋餅  涼麵  預先製作之三明治  冰豆漿 (2) 鮭魚沙拉、蛋沙拉、荷包蛋等食材：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。  鮭魚沙拉
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 ^b ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 ^c ，冷藏 ^d 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

2.自助餐(快餐店)(範例)

前提說明	1.1	因自助餐(快餐店)菜單變化較多元，建議由當日供餐的菜單中，以高水活性、低酸性原則判定取樣。
	1.2	經參考高風險食品定義，涼拌菜、水產類、黃豆製品、禽畜類肉品、蛋品等具有較高之風險，建議將此類菜餚留樣。
建議留樣品項	2	自助餐(快餐店)留樣品項參考： (1)涼拌菜：馬鈴薯沙拉、小黃瓜、豆芽菜等。 (2)水產類：蒸魚、燙花枝、炒蝦仁等。 (3)黃豆製品：豆腐、豆皮、干絲等。 (4)禽畜類：厚度高、含骨肉品等。 (5)蛋品：蒸蛋、荷包蛋、炒蛋等。 快餐留樣品項參考： 主菜：蒸魚、厚度高肉類、含骨肉品等。 配菜：含黃豆製品、蛋品或半葷素菜餚(如：青椒炒豆干、豆苗炒培根)等。
建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	採樣方式參考： 將成品菜餚進行秤重，留樣量至少保留 200 公克^a以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。  涼拌菜(馬鈴薯沙拉)  水產類(蒸魚)  黃豆製品 (豆腐)  蛋品(荷包蛋)
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 ^b ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 ^c ，冷藏 ^d 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

3.簡餐店(範例)

前提說明	1.1	簡餐店販賣之品項大多分為麵食、飯類、水餃、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如：咖哩豬排飯、魚排蛋包飯、肉醬義大利麵等。
	1.2	經參考高風險食品定義，禽畜類肉品、水產類、含高蛋白質(蛋品、黃豆製品)、使用相同備用之醬汁、湯品或配菜等具有較高之風險，建議將含有此類食材之 成品 進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之 食材 。
建議留樣品項	2	留樣品項參考： (1)留樣咖哩豬排/雞肉飯、白醬豬排/雞肉麵等成品，或可選擇留樣前述成品中共有之食材(禽畜類肉品、醬汁風險相對較高)；含有水產類、高蛋白質等品項亦同前作法。 (2)不同餐點若有搭配相同的配菜，建議可選擇含黃豆製品、半葷素(青菜炒肉絲、豆苗炒培根)或生菜沙拉等留樣。 (3)預先製作待供應之湯品：玉米濃湯、海鮮巧達濃湯、肉羹、海鮮羹(蝦仁或魷魚等)、青菜豆腐湯等
建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	成品或食材採樣方式參考： (1)咖哩豬肉飯、白醬雞肉麵等成品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克^a；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。  咖哩豬肉飯  白醬雞肉麵 (2)豬肉咖哩醬、白醬等食材：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。  豬肉咖哩醬  白醬

		(3)預先製作待供應之湯品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。 玉米湯
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 ^b ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 ^c ，冷藏 ^d 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

備註：

^a依據「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，其中農、畜禽、水產品及加工食品類別，以食因性病原微生物為檢測項目，為求採樣代表性，應取不同部位之檢體（如：微生物分佈不一定均勻）；每份留樣檢體應至少保留 200 公克以上為原則，檢體若數量不足時，應全部採集。

^b檢體標示要正確、清楚，勿因潮濕或摩擦等原因而脫落。

^c留樣冰箱應有管制且建議設立專用冷藏冰箱，若因空間限制無法設立，冷藏留樣位置應獨立一層放置，且不得與其他食品混合放置，避免受其他食物污染。

^d食品檢體之冷藏品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上，不宜冷凍以免部分微生物傷害而影響檢驗結果。