

留置食品樣本操作指引

目的：

本指引旨在提醒食品生產經營者在進行食品樣本留樣和留樣過程的相關操作衛生要求及注意事項。

適用範圍：

本澳食品生產經營者。

內容：

1. 應切實進行留樣操作之情況

- 團體用餐；
- 自助餐；
- 本地重要接待活動之餐項。

2. 應進行留樣操作之食品類別

應以“**有潛在危害的食品**”為首選，尤其是食用前不經再加熱的食品，例如：

- 放涼的熟肉、燻肉、切肉、燒味滷味、手捏熟食，以及放涼的飯麵粥品等穀類主食；
- 生食和凍食海產（魚生、刺身、生蠔、凍蝦、凍蟹、海蜇、螺貝類等）；
- 涼拌菜式、三文治、沙律；
- 冷製甜品、調製飲品、鮮榨果汁；
- 切開的生果；
- 自製油浸品、特調醬料；
- 其他可能容易受到污染的食品。

3. 留樣操作程序及注意事項

- 在食品調製妥當之後（即最終成品），配送或食用之前，應即進行「留樣」；

- 「留樣」分量要足夠，以可食用部分計算，每個樣本應不少於 250 克 (g) 或 250 毫升 (mL)，即約七兩；
- 不同餐次、不同食品要有獨立包裝，使用清潔和已消毒之容器（註 a），並妥善封存；
- 每一個樣本應清晰標明樣本名稱、「留樣」的日期、時間、餐次及留樣人員（註 b）；
- 所有樣本分餐次妥善置於專用冷藏櫃（ $<5^{\circ}\text{C}$ ）最少 48 小時，並避免受到污染或丟失；48 小時後如無接獲食品安全廳通知，即可棄掉。

註 a. 容器範例：



註 b. 標籤範例：

日期：___ 月 ___ 日
時間：___ 點 ___ 分
樣本名稱：_____
食用餐次：早 / 午 / 晚餐
留樣人員：_____