

衛生福利部公告「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」

花蓮縣衛生局 食葯科 03-8217141 轉 278/張小姐(負責花蓮區餐廳)

一、餐廳留樣之目的，是為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導，有關學校美食街、自助餐或簡餐型式，仍以保留足量之檢體為宜。

二、學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，請確依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第14條至第17條規定辦理。

1. 樣本留材：

(1)火鍋料：生食不用留(生魚片要留 200GM)。/每餐

(2)團餐熟食：每樣成品 200GM(一桌有 10 樣 則留 200GM*10)/每餐(若屬農、畜、禽、水產品及加工食品類別，檢測食因性病原微生物檢體需要量為 200-450 克)。

2. 取樣負責人：由團膳人員負責(即親自執行包裝入留樣盒或袋中)，於成品完後後速留樣本並置於攝氏 7 度以下(恒溫)的留樣冰箱內，並註明日期、時間、品名)，食材需保留至 3 天備查。

3. 督導人員(學校、衛生單位人員)：需定時檢查供餐環境、供餐作業員、食材來源與保存

4. 具體包括以下 6 個方面：

(1)學校食堂(含托幼機構食堂)、超過 100 人的建築工地食堂、集體用餐配送單位、中央廚房、重大活動餐飲服務和超過 100 人的一次性聚餐，每餐次的食品成品應留樣並設專人負責，以便於食物中毒調查時檢驗。

(2)設有專用留樣容器和冷藏設施(留樣冰箱)。



(3)每批次、每品種食品成品均要留樣，每種留樣量不少於 100g，分別盛放於清洗消毒後的密閉專用容器內，在冷藏條件下存放 48 小時以上。



原文網址：<https://kknews.cc/society/6pa6qlv.html>

(4)留樣食品取樣不得被污染，貼好食品標籤，待留樣食品冷卻後，放入 0—10℃ 專用冰箱內，並標明留樣時間、餐次，並做好留樣記錄，包括留樣日期、時間、品名、餐次、留樣人。(註：含每日是否有留樣本，但督查人員**不可以自行取其他食材樣本，或未經同意取走商家已包好的樣本**)，僅衛生單位人員採樣本檢測之 SOP 流程才能取樣本備查。

(5)留樣食品必須按期限要求保留，食品樣源餐廳（食堂、攤點等）進餐者如有異常，立即封存，送食品安全檢測部門查驗。

(6)嚴格按照《食品留樣制度》進行操作和管理，做好《食品留樣記錄》。

食品留樣登記表（模版）

日期	餐次	品种数量	品种名称	执行人签名

二、檢驗室的要求

原文網址：<https://kknews.cc/society/6pa6qlv.html>