

## 留置食品樣本操作指引

1. 下列情況，應切實進行「留樣」：
  - 團體用餐；
  - 自助餐；
  - 本地重要接待活動之餐項。
2. 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、醃肉、切肉、燒味滷味、手捏熟食，以及放涼的飯麵粥品等穀類主食；
  - 生食及凍食海產（魚生、刺身、生蠔、凍蝦、凍蟹、海蜆、螺貝類等等）；
  - 涼拌菜式、三文治、沙律；
  - 冷製甜品、調製飲品；
  - 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. 在食品調製妥當之後（即**最終成品**），配送或食用之前，當即進行「留樣」；
4. 「留樣」份量要足夠，以可食用部份計算，每個樣本應不少於 **100 克(g)或 100 毫升(ml)**，即約三兩；
5. 不同餐次、不同食品要有獨立包裝，使用清潔及已消毒之容器 a，並妥善封存；
6. 每一個樣本當清晰標明**樣本名稱**、「留樣」的日期、時間、餐次及留樣人員 b；
7. 所有樣本置於專用冷藏櫃（0-5°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中心通知，即可棄掉。

註 a. 容器範例：



註 b. 標籤範本：

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

資料來源：澳門 衛生局 疾病預防控制中心

2014 年 4 月