

質譜快檢顧安全 採樣方法全解析

源頭把關 守護食安

儘速於24小時內送至檢驗單位。

以塑膠袋密封，冷藏保存及送驗。

儘量避免假日前一天寄送樣品。

相關資訊



質譜快檢服務資訊

質譜快速篩檢技術（簡稱質譜快檢）可大幅提昇檢驗即時性的效果，透過先檢驗、後銷售的模式，保護消費者食的安全。質譜快檢檢驗結果與公告化學法抽驗結果近似，提供農民自主管理工具。

#標準採樣

#科學方法

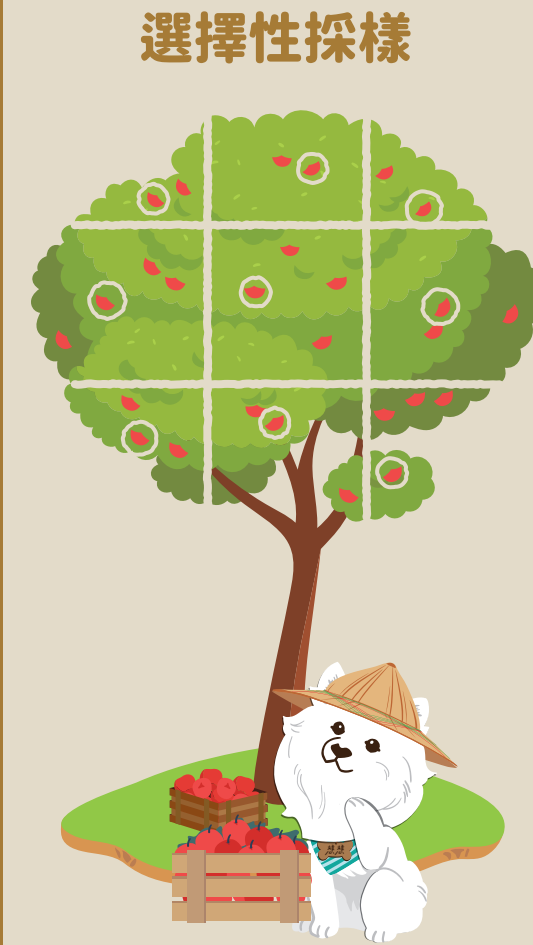
#精準確實

#快速檢驗



採樣地點

於生產地且需於田間隨機並平均分散，
以提高樣品代表性

類型	大體形或中體形之農作物	小體形之農作物	高大果樹所生產之果品
範例	西瓜、鳳梨、甘藍、 包心白菜、麻竹筍等	①草莓、葡萄等小型水果 ②芥藍、青江菜等葉菜類 ③菜豆、豌豆等豆菜類	蓮霧、荔枝、柿子、 椪柑等
方法	逢機採樣 	系統性採樣 	選擇性採樣 
採樣時機 - 短期蔬菜：採收前2-7天 - 水果：採收前5-10天 - 果實至少8分熟 - 於作物採收前，並避免噴藥後數天內採樣			

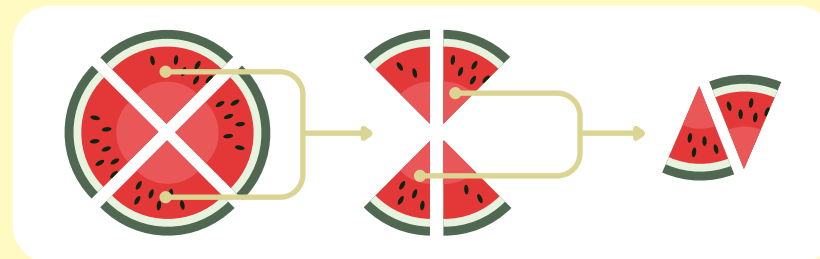
採樣標的

田間作物可食用部位(600公克以上)

農作物種類	樣品數量 串、個、把
小型水果及蔬菜 (葡萄、番石榴、柑橘、青蔥、白菜等) 	≥ 10
大型水果及蔬菜 (西瓜、甘藍、鳳梨、山藥、柚子等) 	≥ 2

樣品體積太大怎麼辦？

樣品體積縮減法～以混合、均分及丟棄縮減樣品



注意事項

- 樣品狀態不符合，因無法正確檢驗，將不予受理檢驗。
- 建議戴塑膠手套採樣，或落實雙手清洗避免交叉污染。
- 採不同樣品須事先清洗採樣工具。
- 作物上之附土應清除乾淨。
- 採樣袋需完全封口。