



屏東縣114年度國民中小學校午餐執行秘書研習

# 食材驗收管理實務分享

日期：114/08/14(四)08：30-10：00

地點：屏東縣教師研習中心

主講人：里港國中郭主恩營養師

# 動動腦時間

課前測驗



# 學前測驗

- Q1.、驗收學校午餐食材前要準備下列哪些資料？
  - ①訂購單。
  - ②驗收紀錄表。
- A、都不用準備。
- B、①。
- C、②。
- D、①+②。



# 學前測驗

- Q2、下列項目何者是驗收時要準備之工具以協助驗收？
  - A、溫度計。
  - B、磅秤。
  - C、驗收紀錄表。
  - D、以上皆是。



# 學前測驗

• Q3、學校午餐食材驗收表格要記錄下列哪些項目？

- ① 供應廠商名稱。
- ② 有效日期或製造日期及有效期限。
- ③ 數量或重量。
- ④ 品名。

- A、① + ②。
- B、② + ③。
- C、① + ③。
- D、以上皆記錄。



# 學前測驗

- Q4、下列午餐食材到貨溫度何者錯誤？
  - A、冷藏雞腿丁 5°C。
  - B、冷凍魚片 -19°C。
  - C、冷藏蛋液 6°C。
  - D、冷凍豬肉片 3°C。



# 學前測驗

- Q5、下列有關豬肉類食材驗收的敘述，何者錯誤？
  - A、驗收時要確認有效日期  
(或製造日期及有效期限)。
  - B、需核對重量及部位的規格是否與訂購單一致。
  - C、如果使用具有驗證標章的食材，  
可將驗證標章編號記錄於驗收紀錄單。
  - D、驗收時只需確認色澤是否正常，  
不必確認規格是否正確。



# 學前測驗

- Q6、下列有關各類食材驗收的敘述，何者錯誤？
  - A、豬肉類驗收時要觀察肉類的顏色，是否有淤血現象。
  - B、蔬果類驗收時需確認外形及色澤是否正常，沒有凋萎、黃葉、蟲害、變黑及腐爛的狀況。
  - C、蛋殼有糞便只要除去糞便即為新鮮的蛋。
  - D、冷凍魚類驗收時，其氣味應無腐臭或異味。



# 學前測驗

- Q7、下列那些為驗收退換貨的條件？
  - ① 供應廠商名稱。
  - ② 有效日期或製造日期及有效期限。
  - ③ 數量或重量。
  - ④ 品名。
- A、① + ② + ③。
- B、① + ② + ④。
- C、① + ③ + ④。
- D、② + ③ + ④。



# 學前測驗

• Q8、正確的驗收流程為何？

①移至庫房或廚房。

②接受進貨或退貨。

③查對送貨單或發票。

④依訂單進行驗收。

⑤完成驗收紀錄。

• A、④→③→②→⑤→①。

• B、④→⑤→③→②→①。

• C、③→①→②→④→⑤。

• D、③→④→⑤→②→①。



# 前言

- 雖然享用午餐的時間不到半小時，除了要求營養與美味，還要能吃得飽、吃得安心。
- 而這些皆仰賴於驗收人員對於食材品質的了解程度、良好的食品衛生知能，並且能落實食材驗收。
- 希望透過課程，可讓學員在執行食材驗收時，有所依循，共同為「食的安全」把關。





# 授課大綱

Kids  
M e n u

# 授課大綱

- 1、建立「午餐食材供應商名冊」。
- 2、建立「午餐食材驗收標準」。
- 3、午餐食材驗收作業：
  - (1)驗收前準備及驗收工具。
  - (2)食材檢驗試劑。
  - (3)午餐食材驗收與退貨程序。
- 4、常見午餐食材異常案例分享。

## 食材驗收重點



圖片來源：  
三章一Q 畜禽食材驗收實務(影片)



# 一、建立「午餐 食材供應商名冊」

Kids  
M e n u

# 建立午餐食材供應商名冊

- 建立「午餐食材供應商名冊」的目的：
  - 1、確保食材是由合法供應商所供應。
  - 2、確實掌握食材來源，確保食品安全品質，減低食材所帶來的危害。
- 內容至少包括供應商名稱、地址、負責人、連絡電話、供應品項與提供之檢驗或證明文件。
- 供應商名冊宜**每年**審視更新一次。  
(餐盒食品工廠對食材供應商之衛生管理參考手冊)
- ☆建議學校：  
更新頻率：**每學年度一次**(或每學期一次)。

# 建立午餐食材供應商名冊

表三、食材供應廠商名冊

- 供應商名稱
- 主要供應食材
- 食材製造或來源廠(場)
- 供應商所在地
- 供應商負責人
- 供應商聯絡電話
- 是否簽約
- 具備證件

供應商名稱	主要供應食材	食材製造或來源廠(場)	供應商所在地	供應商負責人	供應商聯絡電話	是否簽約	具備證件
○○公司	冷凍水產品	溢○公司 鑫○公司 新○興公司 永○公司	台北市內湖區○○路○○巷○○號	李○○	(02) ○○○○-○○○○	供貨合約	商業登記證明文件
○○企業	豬肉全產品	津○公司 立○公司 誠○公司	桃園縣龜山鄉○○路○○○號	王○○	(03) ○○○-○○○○	供貨合約	CAS 證書影本，雙方訂定合約書，明訂不得供應抗生素/磺胺劑殘留不符合法規之食材。

# 建立午餐食材供應商名冊

屏東縣午餐教育資訊網

午餐工作手冊 ▾ 視導區營養師 法令及計畫 ▾ **資料表單下載 ▾** 午餐契約 午餐稽查及訪視 營養知識與食材專區 網頁連結 ▾

☰ ▶ 午餐首頁 ▶ 資料表單下載 ▶ 午餐表單下載

### 下載列表

🔍 輸入檔案名稱

衛生紀錄表單 **午餐(自主)查核表單** 午餐食譜範本 其他 午餐補助相關表單

檔案名稱	下載	下載數
午餐異常事件處理單	📄 docx (18.73KB)	250
<b>廠商供應名冊</b>	📄 docx (17.23KB)	109
校園食品自主檢核表	📄 docx (19.20KB)	204

# 建立午餐食材供應商名冊

屏東縣 國民 學午餐供應商名冊

年 月

供應商 名稱	原材料 名稱	聯絡人	電 話	地 址	證件字號	貨品來源 證明編號

屏東縣午餐  
教育資訊網

相關記錄表單-  
午餐供應商名冊

# 建立午餐食材供應商名冊

- 本校現階段做法：
- 1、建立相關食材供應商名冊，包含：  
米食、麵食、豆魚蛋肉及其加工品、素食調理食品、蔬菜、水果/果汁、麵包、饅頭/包子類、油品、調味料、乾貨、乳品、豆漿、冰塊。
- 2、更新名冊：  
(1)定期：每學期初。  
(2)不定期：學期中有異動之食品供應商時。
- 3、公告：  
(1)紙本文件張貼在廚房驗收區，以利驗收時瀏覽取用。  
(2)電子文件公告在校網-午餐專區，以示負責

113學年度第2學期(114年)學校午餐及團膳生鮮蔬果食材契作供應生產者名單及聯絡資訊彙整表

合約廠商：大聚便當有限公司

午餐辦理態樣：公辦民營

資料整理：郭主思營養師

114年02月11日修

編號	學校名稱	食材供應廠商			食材供應契作生產者		供應食材品項
		廠商名稱	廠商地址	聯絡人/電話	上游廠商/製造廠商/名稱/地址	生產者名稱/電話	
1	屏東縣立里港國中	甫洲實業有限公司	高雄市大寮區上寮里上寮路146-5號	吳宗霖 07-7880701	甫洲實業有限公司/ 高雄市大寮區上寮里上寮路146-5號	吳宗霖 07-7880701	白米/糙米/五穀米/麥片飯/糯米飯
2	屏東縣立里港國中	甫耕實業股份有限公司	高雄市湖內區湖中路1號	蔡夏成 0931-910272	甫耕實業股份有限公司/ 高雄市湖內區湖中路1號	林英寰 07-6996788	白米/糙米/五穀米/麥片飯/糯米飯
3	屏東縣立里港國中	新豐碾米工廠	屏東縣新園鄉仙吉路225號	林清榮 08-8681796	新豐碾米工廠/ 屏東縣新園鄉仙吉路225號	林清榮 08-8681796	白米/糙米/五穀米/麥片飯/糯米飯
4	屏東縣立里港國中	裕德食品企業有限公司	高雄市路竹區竹南里中山路1293巷42號	蔡炳欽 07-6966089	裕德食品企業有限公司/ 高雄市路竹區竹南里中山路1293巷42號	蔡炳欽 07-6966089	健康麵食(牛排麵/白油麵/飯條/烏龍麵)
5	屏東縣立里港國中	金祥記	屏東市和生路二段221號	王明德 08-7557905	金祥記/ 屏東市和生路二段221號	王明德 0927-131608	牛排麵/飯條/米苔目
6	屏東縣立里港國中	杰森食品開發有限公司	高雄市大樹區瓦厝街6-126號	張永欽 0987-222075	杰森食品開發有限公司/ 高雄市大樹區瓦厝街6-126號	阮東森 07-6529997	健康麵食(牛排麵/白油麵/飯條/烏龍麵)
7	屏東縣立里港國中	復進企業股份有限公司	屏東市和生路二段235號	黃達利 0937-387204	復進企業股份有限公司/ 屏東縣內埔鄉內埔工業區建業路1號	黃美足 08-7783501	肉丁/肉絲/絞肉/低脂絞肉/肉片/排骨...等
8	屏東縣立里港國中	中央畜牧場(家香豬)	屏東市中華路167號(門市)/ 屏東縣麟洛鄉新田村民族路437號	蘇鵬 08-7213229	中央畜牧場(家香豬)/ 屏東市中華路167號(門市)/ 屏東縣麟洛鄉新田村民族路437號	蘇鵬 0921-590786	家香豬(肉丁/肉絲/絞肉/低脂絞肉/肉片/排骨...等)
9	屏東縣立里港國中	峰榮食品工業股份有限公司	屏東市龍華里龍華路555號	林秀梅 08-7537901	峰榮食品工業股份有限公司/ 屏東市龍華里龍華路555號	林秀梅 08-7537901	肉丁/肉絲/絞肉/低脂絞肉/肉片/排骨...等
10	屏東縣立里港國中	欣樂食品股份有限公司	屏東縣長治鄉繁昌村中山路152號	朱文煌 08-7629855 #361	欣樂食品股份有限公司/ 屏東縣長治鄉繁昌村中山路152號	朱文煌 08-7629855 #361	肉丁/肉絲/絞肉/低脂絞肉/肉片/排骨...等
11	屏東縣立里港國中	嘉一番食品股份有限公司屏東廠	屏東縣炭頂鄉中正路1-1號	陳國訓 08-8630863	嘉一番食品股份有限公司屏東廠/ 屏東縣炭頂鄉中正路1-1號	陳國訓 08-8630863	CAS豬肉相關製品(肉片、絞肉、肉絲、肉丁...等)、CAS培根
12	屏東縣立里港國中	台美好食品工業股份有限公司	屏東縣新園鄉媽祖路404號	黃華郎 0921-695462	台美好食品工業股份有限公司/ 屏東縣新園鄉媽祖路404號	黃華郎 08-8691991	台美(豬腳/炭烤小棒腿/火腿片)



## 二、建立「午餐 食材驗收標準」

Kids  
M e n u

# 建立午餐食材驗收標準

- 建立「午餐食材驗收標準」的目的：
  - 1、確保在此驗收標準之下的食材，具備最基礎的食品安全品質。
  - 2、確保驗收人員在執行食材驗收業務時有所依循。
  - 3、減少校方與廠商之間爭議。
- 食材驗收標準之參考資料：
  - 1、屏東縣午餐食材驗收標準：
    - 屏東縣「學校午餐工作手冊」- 各類食物驗收標準依據(p.16-17)。
  - 2、屏東縣午餐(食材)採購合約。
    - 學校午餐食材採購契約書【範本】- 第八條履約管理(p.14-16)。
    - 學校午餐委外辦理勞務採購契約【範本】- 第十二條之一 契約要領(p.25-28)。
    - 學校外訂盒(桶)餐採購契約書【範本】- 第八條履約管理(p.17-19)。

# 建立午餐食材驗收標準

- 食材驗收標準之參考資料：
- 3、食材驗收工具書：
  - (1)三章一Q標章辨識及驗收應注意事項。
  - (2)畜禽產品三章一Q辨識&驗收手冊。
  - (3)學校午餐三章一Q畜禽產品驗收實務工具書。
- 4、高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(國教署110/04/28修訂)
  - 叁-衛生篇：
    - 一、食材的選購(p.8-24)。
    - 二、食材與午餐成品的驗收(p.25-30)。

# 建立午餐食材驗收標準

- 其他食材驗收標準之參考資料：
- 1、**高雄市學校午餐工作手冊**(112年9月修訂版)
  - 柒-午餐採購：
    - 一、食材採購(p.30)。
    - 二、食材驗收(p.30-32)。
    - 表【柒-1】食材驗收標準-蔬菜類(p.67-74)。
- 2、臺北農產運銷股份有限公司：
  - 110年度-蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊**。



## 二、建立食材驗收標準：

### 1、食材驗收參考資料：

(1)屏東縣午餐食材驗收標準-午餐工作手冊

# 建立午餐食材驗收標準-1、屏東縣午餐食材驗收標準

下載點：  
屏東縣午餐教育  
資訊網

<http://lunch.ptc.edu.tw/nss/p/00101>

午餐工作手冊-  
行政篇-  
學校午餐廚房  
工作日誌附錄

各類食物驗收  
標準依據

屏東縣午餐教育資訊網

午餐工作手冊 ▾ 視導區營養師 法令及計畫 ▾ 資料表單下載 ▾ 午餐契約 午餐稽查及訪視 營養知識與食材專區 網頁連結 ▾

⋮ ▶ 午餐首頁 ▶ 午餐工作手冊 ▶ 行政篇

下載列表

Q 輸入檔案名稱

行政篇

檔案名稱	下載	下載數
行政篇-1-1屏東縣立各級學校午餐輔導委員會設置要點	docx (18.28KB)	374
行政篇-2-0屏東縣立各級學校辦理學校午餐工作要點112.07.26(修)	pdf (129.36KB)	499
行政篇-2-0屏東縣立各級學校辦理學校午餐工作要點-109.07.20(修)	pdf (197.80KB)	407
行政篇-2-0屏東縣立各級學校辦理學校午餐工作要點-108.02.13	docx (26.39KB)	367
行政篇-2-3-附表三學校午餐工作推行委員會組織系統	doc (41.50KB)	338
行政篇-2-4-學校午餐廚房工作日誌	doc (26.50KB) doc (49.50KB)	375

# 建立午餐食材驗收標準-1、屏東縣午餐食材驗收標準

## 各類食物驗收標準依據(供參考)

附錄

### (一) 肉類驗收標準

1. 檢視肉品規格、數量是否符合。
2. 進貨內外包裝完整, 須有下列標示: GMP 或 TQF 或 CAS 標誌、屠宰衛生合格證明、廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期...等。
3. 無瘀傷、過多血水、異常結晶等現象, 氣味、色澤正常, 不得污染毛屑及外物, 送達車輛維持有適當的冷藏(凍)密閉式設備。
4. 海鮮類必須有保冰措施(碎冰、保麗龍箱子), 肉質結實有彈性、無異味、無黏液。

### (二) 冷凍(藏)原料肉品及調理加工食品驗收標準

1. 檢視冷凍(藏)原料肉品及調理加工食品規格、數量是否符合。
2. 進貨內外包裝完整, 須有下列標示: GMP 或 TQF 或 CAS 或 HACCP 等國家認證標誌、廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期...等。
3. 冷凍食品應堅硬、不得有冰晶、結霜、脫水或解凍現象, 送達車輛維持有適當的冷藏(凍)密閉式設備。
4. 同一天進貨產品應同一有效期限, 附原廠出貨證明。

### (三) 蔬菜驗收標準

1. 檢視蔬菜規格、數量是否符合。
2. 外觀完整, 無枯萎、腐爛(無滑膩感)、異味、蟲咬之現象。
3. 不得夾雜異物, 驗收重量須扣除包裝的籃子、紙箱等容器重量。
4. 一星期至少 1 次檢附農藥殘餘檢驗合格證明。
5. 有機蔬菜應隨貨檢具有機農產品標章。

### (四) 水果驗收標準

1. 檢視水果規格、數量是否符合。
2. 外皮應完整且成熟, 無蟲咬、變色、脫水、發霉。
3. 一學期至少 1 次檢附農藥殘餘檢驗合格證明。

### (五) 調味品(料)、乾貨驗收標準

1. 檢視調味品(料)、乾貨規格、數量是否符合。
2. 食用油、醬油、醋、蕃茄醬等調味品(料), 須有 GMP 或 TQF 或 CAS 或®字標誌等國家認證, 如無上述證明, 則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠。不得使用標示不完全或包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
3. 乾貨進貨時須包裝標示完整, 必要時廠商應提供證明。

4. 乾貨不得有夾雜異物、潮解長霉及結塊之現象。
5. 包裝袋(或罐頭)污損、凹罐、膨罐、不完整...等, 應予退貨。
6. 同一天進貨產品應同一有效期限, 且進貨日期距有效期限不得少於 1/3 期限。

### (六) 蛋品驗收標準

1. 檢視蛋規格、數量是否符合。
2. 外殼無破損且外表清潔。
3. 色澤正常, 無異味, 經抽驗搖晃無聲音。
4. 使用一次性裝載容器或包材, 並應保持清潔。

### (七) 豆製品驗收標準

1. 檢視豆製品規格、數量是否符合。
2. 驗收時, 表面無黏稠、腐敗, 色澤正常; 亦不得有異味及夾雜異物。
3. 包裝完整, 須有下列標示: 廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期...等, 送達溫度(車溫、品溫)須符合規定。
4. 產品進貨溫度, 冷藏應在 7°C 以下。
5. 經過氧化氫試劑或皂黃試劑檢測合格者。

### (八) 乳飲品驗收標準

1. 檢視乳飲品規格、數量是否符合。
2. 包裝完整, 須有下列標示: GMP 或 TQF 或 CAS 或 HACCP 等國家認證標誌、廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期...等。
3. 需要冷藏之產品, 送達車輛溫度維持 7°C 以下。
4. 同一天進貨產品應同一有效期限, 附原廠出貨證明。
5. 鮮乳應有鮮乳標章。



## 二、建立食材驗收標準：

### 1、食材驗收參考資料：

(2)屏東縣午餐(食材)採購合約

# 建立午餐食材驗收標準-2、屏東縣午餐(食材)採購合約

下載點：  
屏東縣午餐教育  
資訊網

<http://lunch.ptc.edu.tw/nss/p/005>

午餐契約

屏東縣午餐教育資訊網

午餐工作手冊 ▾ 視導區營養師 法令及計畫 ▾ 資料表單下載 ▾ **午餐契約** 午餐稽查及訪視 營養知識與食材專區 網頁連結 ▾

⋮ ▶ 午餐首頁 ▶ 午餐契約

下載列表

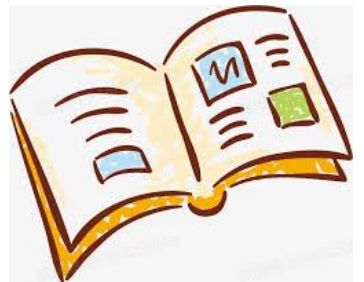
Q 輸入檔案名稱

食材採購(公辦公營) 委外勞務採購(公辦民營) 外訂桶餐

檔案名稱	下載	下載數
食材採購契約(範本)-111.03.14	docx (85.31KB)	416
食材採購投標須知-補充規定110.02.18	docx (38.32KB)	288
食材採購契約(範本)-110.02.18	docx (89.48KB)	168

# 建立午餐食材驗收標準-2、屏東縣午餐(食材)採購合約

- 1、**公辦公營學校(食材採購)：**  
**學校午餐食材採購契約書【範本】**  
**第八條 履約管理 - 二十九、其他 - (四)食材管理**(p.14-16)。
- 2、**公辦民營學校(委外勞務採購)：**  
**學校午餐委外辦理勞務採購契約【範本】**  
**第十二條之一 契約要領 - 六、食物品質管理方面**(p.25-28)。
- 3、**外訂桶餐學校：**  
**學校外訂盒(桶)餐採購契約書【範本】**  
**第八條 履約管理 - 三十四、食物品質管理方面**(p.17-19)。



# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

## • 一、食米：

- 1、為當年期之食米(粳米依行政院農業委員會農糧署訂頒「撥售學校用餐食米作業要點」規定，每年九月一日至翌年二月底止配撥當年第一期米或其前一期米，翌年三月一日至八月三十一日止配撥當年第二期米或其前一期米)，且經農藥殘留檢測合格，以確保品質。
- 2、國中小午餐米飯無須添加食品添加物，如有必要添加時，業者應經評估、訂定標準作業程序、建立監測機制及記錄，並於簽訂契約前敘明或提供相關資料備查。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- 二、豆魚蛋肉類：
  - 1、肉類與蛋類一律採用具CAS台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選蛋溯源之產品；肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。
  - 2、水產品應優先採用具CAS台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或台灣水產品生產追溯標示之產品。
  - 3、禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- 二、豆魚蛋肉類：
- 4、品質管制：
- (1) 畜肉類產品：  
必須提供合格屠宰證明(如有TFP標章者或TAP產銷履歷農產品更佳)或 CAS優良農產品肉品，或同等品及每一批進貨藥物殘留檢驗合格證明或中央衛生主管機關認可之合格證明。
- (2) 家禽類：  
防檢局屠宰衛生合格證明、CAS優良農產品及每一批進貨藥物殘留檢驗合格證明或中央衛生主管機關認可之合格證明。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- 二、豆魚蛋肉類：
- 4、品質管制：
- (3)海鮮：  
CAS產品檢驗報告或藥物殘留檢驗合格證明。
- (4)雞蛋：  
CAS產品檢驗報告或藥物殘留檢驗合格證明。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- **二、豆魚蛋肉類：**

- **4、品質管制：**

- **(5)冷凍、冷藏食品：**

必須優先選擇採購包裝袋上印有CAS標章及產品編號或TQF驗證標章或同等級符合衛生標準之檢驗合格證明，標示內容應符合食品安全衛生管理法之規定；不得有仿冒品。

- **(6)加工食品類：**

CAS、TQF驗證標章產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- **三、蔬果類：**
  - 1、供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整與準時送達。
  - 2、所供應之蔬果，應配合政府推動學校午餐採用國產可溯源食材政策，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、CAS台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

## • 三、蔬果類：

### • 3、有機蔬菜貨品規格：

- (1)有機蔬菜供應規格、大小、外觀應與市售有機蔬菜一致。
- (2)有機蔬菜供應有機黃豆芽菜或綠豆芽菜，每月最多一次。
- (3)自產地至廚房應維持原包裝有機完整性，並不得帶水，  
於送達時應檢附當批蔬菜之有機或轉型期標章。
- (4)乙方交貨數量如有短缺或品質不良（如：腐爛、敗壞、  
蔬菜太老、大小差異太大等）應無條件立即補足或更換，  
不得影響甲方之供餐。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- 三、蔬果類：

- 4、品質管制：

- (1)蔬果類：

每週提供農藥殘留檢驗合格證明。有機蔬菜每週至少應供應一次，並依「農產品生產及檢驗管理法」第五條第一項規定，經行政院農業委員會認證之有機農(有機農產品範圍)驗證機構驗證通過之有機蔬菜農戶，並檢驗相關產品證書

- (2)加工食品類：

CAS、TQF驗證標章產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

## • 四、乳品類：

- 1、供應之乳品、果汁等飲品或點心，應符合校園飲品及點心販售相關規範。外包裝須完整無缺，並依據食品安全衛生管理法第22條規定，應於容器或包裝以中文及通用符號顯著標示其品名、內容物名稱及重量、容量或數量、食品添加物名稱、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址、原產地國有效日期、營養標示、含基因改造食品原料，及其他經中央主管機關公告指定之標示事項。
- 2、乳品供應日須為保存日期之前二分之一時段。

# 屏東縣午餐契約

註：非依契約條文順序整理，  
而依食材類型整理投影片。

- **五、調味料及油品類：**

- **1、醬油：**

具須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及每一批進貨檢附檢驗防腐劑、單氯丙二醇等合格證明報告。

- **2、食用油等調味料：**

具正字標記標章等國家認證之廠牌或TQF驗證，如該項產品無正字標記廠牌或TQF驗證，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。

- **3、加碘食鹽：**

檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

# 屏東縣午餐契約

- **五、調味料及油品類：**

- **1、醬油：**

具須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及每一批進貨檢附檢驗防腐劑、單氯丙二醇等合格證明報告。

- **2、食用油等調味料：**

具正字標記標章等國家認證之廠牌或TQF驗證，如該項產品無正字標記廠牌或TQF驗證，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。

- **3、加碘食鹽：**

檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。



## 二、建立食材驗收標準：

- 1、食材驗收參考資料：  
(3) 食材驗收工具書

# 建立午餐食材驗收標準-3、食材驗收工具書

## 學校午餐三章一Q專區

下載點：  
學校午餐三章一Q專區  
<https://4b1q.moa.gov.tw/>

認識三章一Q

政策說明			契約範本
聯合稽查 相關資料			 溯源農場產品 0101000001
<b>認識 三章一Q</b>	各縣市政府 窗口聯繫資訊	農糧署各區 分署聯繫窗口	
	農產品 經營業者 查詢專區	食材供應平台 聯繫窗口	校園食材 登錄平台
三章一Q 來源查詢網站			各縣市校園午餐 食材三章一Q 登錄筆數占比
檢驗資訊	QA集	相關網站連結 及公告	
	完整QA查詢	短期業業 一覽表	

# 建立午餐食材驗收標準-3、食材驗收工具書

(112.10版本)

工具書(一)

三章一Q標章辨  
識及驗收應注意  
事項

## 三章一Q標章(示)食材 辨識及驗收應注意事項



# 建立午餐食材驗收標準-3、食材驗收工具書

工具書(二)

畜禽產品三章一  
Q辨識與驗收  
(2022版)



# 建立午餐食材驗收標準-3、食材驗收工具書

## 學校午餐三章一Q 畜禽產品 驗收實務工具書

工具書(三)

學校午餐三章一  
Q畜禽產品驗收  
實務工具書  
(2022版)



補助單位  行政院農業委員會  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

執行單位  財團法人  
中央畜產會  
TAIWAN LIVESTOCK AND POULTRY PRODUCERS ASSOCIATION



## 二、建立食材驗收標準：

### 1、食材驗收參考資料：

(4)高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊

# 建立午餐食材驗收標準-4、高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊

下載點：  
教育部校園食材  
登錄平臺2.0-  
重要規定及函文  
<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/regulationAndCorrespondence.html>

高級中等以下  
學校午餐及校園  
食品管理手冊

教育部校園食材登錄平臺2.0

網站導覽 公告訊息 飲食教育專區 偏鄉學校中央廚房專區 重要規定及函文 廚勤人員e化課程資源 三章一Q專區

相關網站 API服務

## 重要規定及函文

標題	建立日期
防食指引-學校午餐篇	2025-07-25
學校午餐新進營養師輔導作業指引(全)	2025-04-25
高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)	2025-03-27
113.2.5國教署公告-學校外訂盒(桶)餐採購契約範本	2024-04-17

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

## 目錄

壹、學校午餐實施的重要性.....	1
貳、行政篇.....	3
一、學校午餐供應委員會組織.....	3
二、不同供餐類型學校午餐行政管理注意事項.....	5
參、衛生篇.....	8
一、食材的選購.....	8
二、食材及午餐成品的驗收.....	25
三、午餐製程與品質管制.....	31
四、午餐成品的運送、貯存.....	35
五、廚房工作人員衛生管理.....	41

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

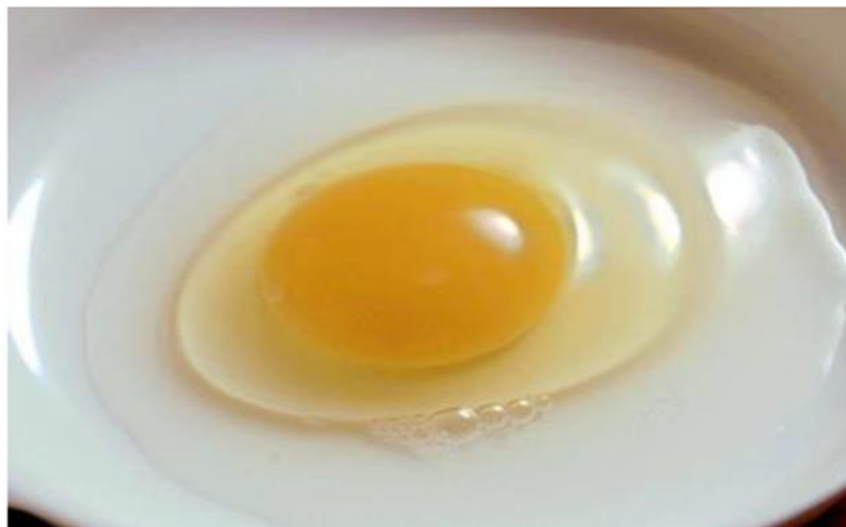
- 1. 乳品選購原則
- (1) 乳汁：乳融狀液體，無凝固、分層、發酸或油臭味。具乳香。
  - 鮮乳：100%生乳製成，依乳脂肪、生菌數、非脂肪固形物含量分成特級、甲級。乳脂含量3.2%以上；生菌數每毫升5萬個以下；沉澱物在0.1 mg以下；大腸桿菌試驗陰性。
  - 低脂鮮乳：乳脂含量0.5～2.0%以上。
  - 脫脂鮮乳：乳脂含量0.5%以下。
  - 調味乳及發酵乳：調味乳生乳為50%以上，發酵乳生乳為25%以上。
  - 保久乳：可於室溫下貯存，完全滅菌、菌數為零。
- (2) 奶粉：呈乳白色、粉末質地均勻大小一致，無結塊、雜質、酸味或不良氣味。
- (3) 罐裝乳品：如濃縮煉乳，罐型完整，無銹蝕、變形、膨罐。
- (4) 乳製品：
  - 注意乳品的製造與保存期限。
  - 貯存溫度是否足夠。
  - 塑膠瓶裝的乳品抗光性較紙盒差，營養素易流失。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 2. 蛋類選購原則
- (1) 鮮蛋：新鮮的蛋，蛋殼外表附有角皮層，具粗糙感、無污物、無破損或裂紋。在6%食鹽水中會下沉。打開後蛋黃光挺完整，蛋白濃厚透明無血絲。劣級蛋不得超過總數的2%，不得有變質蛋。蛋的鮮度判別可參考圖3-1-2。
- (2) 洗選蛋：經洗蛋機（添加兩性消毒水及碳酸鈉等洗潔劑）清洗乾燥後，分級包裝可減少外殼菌數。採購時需注意標示的加工日期。
- (3) 液蛋：分蛋白、蛋黃、全蛋液，已經殺菌處理為優先。注意加工日期及冷藏保存的溫度。
- (4) 皮蛋：注意標示完整。外殼無黑點，無破損腐敗，帶殼面偶有因醃液成份不同造成褐色斑點外，不得有黑色斑點。蛋白呈透明黃褐色或有松花結晶，蛋黃呈藍至深綠灰色糊狀。
- (5) 鹹蛋：蛋殼外包敷料厚度約為蛋重41~44%，且厚度一致，以4~7mm為度，不可有破裂的。已洗去外包敷料的生鮮鹹蛋需完整無裂紋者。



圖片來源：中央畜產會



圖片來源：徐仲

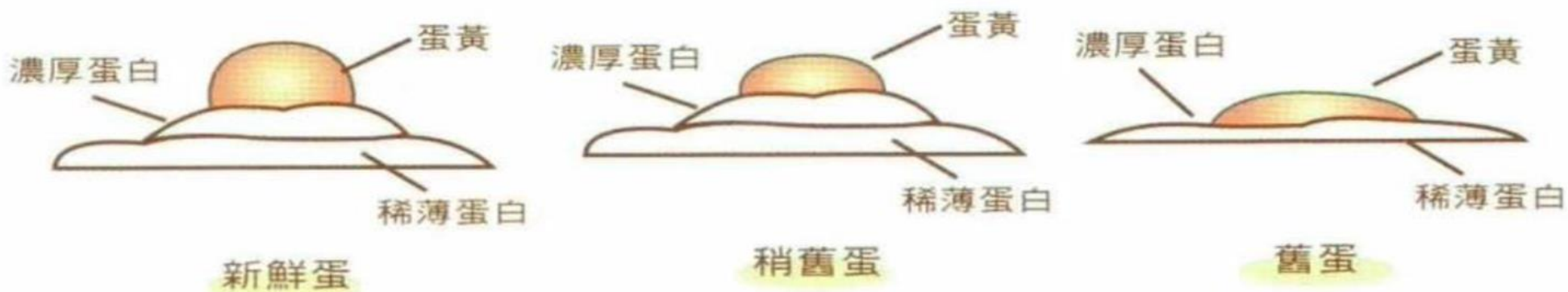


圖 3-1-2 蛋的鮮度判別圖

資料來源：中央畜產會

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 3. 魚、蝦、海鮮及其製品選購原則
- 原則包含應呈正常氣味，不可有臭味或異味；傳統市場應有冰塊保鮮；超市應予冷凍或冷藏，且須在標示保存期限內；冷凍者不可有結霜現象、包裝袋內不可有碎冰；冷凍品應注意包冰率。
- (1) 魚應選擇眼睛的眼球透明微突，黑白清晰，無充血現象，明亮。鰓鮮紅、翻開後能回復原狀。魚皮的膚色有光澤，顏色明亮。魚鱗緊附於皮膚，色澤光鮮。肉質結實有彈性。
- (2) 蝦身外形應完整，無碎裂或其他損傷，色澤應具原來新鮮色澤且光澤度佳。蝦頭與蝦身結合緊密，不呈黑褐色。蝦的肉質結實、有彈性，無腐臭味。
- (3) 蟹類：選色青、肢體完整、腹部呈白色者。以甲殼結實、質重者佳。
- (4) 貝類：殼緊閉不易開啟互相敲擊有實聲。外觀正常無異味。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 3. 魚、蝦、海鮮及其製品選購原則
- (5) 水產乾製品：
  - 近似各品種固有型態、色澤。
  - 規格大小一致、形態完整。
  - 無氨臭、異味、霉味、寄生蟲。
  - 包裝完整、標示清楚。
- (6) 水產煉製品：
  - 色澤正常、有彈性、脆度佳、無氨臭異味。
  - 劣品：輕按易碎且剝離，長霉或腐敗臭，顏色異常，帶有黏液者。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則
- 肉類一律採用國產在地具CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品 ( TAP ) 標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源之產品。
- 不買來路不明的肉；質地有彈性；表面無太多血水、無黏液、無流汁、無瘀血、無不良顆粒；色澤、氣味正常適當；符合冷凍、冷藏溫度標準。
- 以下為不同肉品的選購判斷參考說明。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則
- (1) 牛肉：
  - 肉色：熟成度越佳的牛肉，顏色越深。新鮮肉肉呈鮮紅色、有光澤、肉質堅韌、肉紋細緻。
  - 脂肪：雪白色：主要以圈飼肥育方式養育。  
泛黃色：以牧草及放牧為主要飼養方式。
  - 柔嫩度：年齡大者柔嫩度較差。  
屠宰過程處理不當會產生冷縮現象。  
熟成過程為屠宰後經1~4 週熟成(熟成時需以低溫控制微生物生長)。
  - 多汁性：與肉的柔嫩度有關，脂肪均勻分布，如大理石紋路狀，較可口多汁。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

## • 4. 肉品及其加工品選購原則

### • (2) 豬肉：

- 外觀：會影響消費者的購買意願，如肉色深淺及平均度、脂肪多寡及分布等。
- 瘦肉多呈粉紅色或玫瑰紅、富彈性、有光澤、肉層分明，肥肉則較堅韌，如圖3-1-3。
- 嫩度：年齡較大者，肉質較硬。
- 風味：瘦肉中含脂肪量較高之豬肉，風味較佳。
- 色澤：以肉中所含之肌紅蛋白量為主，新鮮肉為鮮紅色，放置時間久漸漸變成黑褐色。



圖 3-1-3 不同部位之豬肉外觀圖例

資料來源：中央畜產會

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則

- (3) 雞肉：

- 柔嫩度：較牛肉或豬肉嫩。

- 風味：腿肉含脂肪量較胸肉高，故風味較佳。

- 色澤：

- 白色肉雞：多經分切，以各部位方式出售。

- 有色肉雞：即仿土雞，飼養期較白肉雞長，體型較大。

- 土雞：採半放牧方式飼養，飼養期100 天以上者，肉質風味較合國人口味。

- (4) 內臟：

- 肝選較肥厚、筋少、彈性佳、組織均勻、色澤一致、無斑點、無積水為佳。

- 腸選粗細一致、無特殊腥臭味。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則
- (5) 加工肉品：
  - 肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。因了解各種加工肉製品的特性，包含產品名稱是否符合、包裝是否完整、產品安全性(如：食品添加物、有效日期)、廠商的商譽、販賣的方式(保存條件)等。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則
- (5) 加工肉品：
  - a. 肉酥：
    - 肌肉纖維充分鬆散斷裂。
    - 外觀呈黃色或紅褐色。
    - 沒有焦臭、油耗臭或其它酸敗味。
    - 鹹甜適口，入口鬆酥易碎。
    - 不得含有硬固不化的渣質。
  - b. 肉鬆：
    - 肌肉纖維保持纖細絲絨狀。
    - 外觀呈淺黃色或深黃色。
    - 沒有焦臭、油臭或其它酸敗味。
    - 鹹甜適口，入口鬆酥易碎。
    - 不得含有硬固不化的渣質及腱質。

除此之外，肉酥、肉鬆選購時應注意含油量是否適當、澱粉之添加情形、是否有油脂氧化酸敗味等。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 4. 肉品及其加工品選購原則
- (5) 加工肉品：
  - c. 貢丸：
    - 外表應光滑，無孔洞及油膩感。
    - 應具有灰白色的外觀。
    - 內部應具有彈性的質地。
    - 不可有可見之脂肪顆粒。
    - 不得有脂肪酸敗味。
  - d. 西式火腿：
    - 外形：同一包裝大小，長短應一致。
    - 氣味：具固有之肉香味，不得有異臭或霉味或脂肪酸澀味。
    - 色澤：色澤正常，切面色澤均勻，無成分以外所成之顏色。
    - 清潔：無污物、蟲、黴斑或其它異物附著。
    - 內容物：切面空隙不超過5個，空隙直徑0.5mm以下，肥肉重量不超過瘦肉重量5%，添加物不超過總重量5%，若超過應標示。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 5. 豆類及其製品選購原則
- (1)豆類：  
應選擇顆粒飽滿、色澤正常(毛豆色綠、黃豆呈黃色)、無酸敗、霉濕或其他不良氣味者。
- (2)黃豆製品(豆腐、豆乾、素雞、豆包...等)
  - 外觀正常、完整、表面乾爽、無黏液、無酸敗。
  - 無不良氣味。
  - 顏色正常、無漂白現象。
  - 油炸品無油耗味、顏色正常。
  - 無過氧化氫等非法添加物。
  - 非基因改造黃豆的產品。



圖片來源：徐仲

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 6. 全穀雜糧類選購原則
- (1) 米：
  - 鼓勵學校依行政院農業委員會「撥售學校用餐食米作業要點」申購優惠價格之學校食用米。
  - 選擇穀粒顆粒大小均勻，形狀飽滿完整，質地堅硬並呈現玻璃狀透明質感者佳。
  - 不可有夾雜物、蟲的情形。同時也不宜有碎粒、洞割現象者。
  - 不具穀粒香味而帶有霉味及陳舊味者不宜選用。
  - 不夠乾燥者不易保存，不宜購買。
  - 穀粒粉末少者較好品。
  - 包裝具有碾製廠商及品牌標示，品質較有保障。且注意碾製日期，愈接近購買日期較新鮮。
  - 儘量選購小袋包裝的穀類。購買量以1週至10天內能使用完畢為宜。
  - 依烹調需求，選擇適合的穀類。
  - 選購具有認證標章的穀類產品。
  - 選購不要太過於精製的穀類。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 6. 全穀雜糧類選購原則
- (2) 麵粉：粉質乾爽，無結塊、無蟲、無異物。
- (3) 燕麥、蕎麥、小米、薏仁等：穀粒堅實、均勻完整、無發霉、無砂粒、無蟲、無異物。
- (4) 根莖類：新鮮、紮實、無發芽。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

表 3-1-2 全穀雜糧類選購原則表

食物種類	選購原則
馬鈴薯	表皮清潔完整，堅實豐滿。無損傷、無腐軟、未發芽。
芋頭	表皮完整，堅實豐滿。無損傷、無腐軟、未長黴。手指輕按切口指甲有白色粉質者佳。
豆薯	形狀完整、表面無斑，光滑呈白色。
蓮藕	肉質潔淨、沉重多汁。
甘藷	堅實豐滿。無損傷、無腐軟、無創痂、未發芽、未長黴、無蟲害。
玉米	顏色金黃有光澤，顆粒飽滿、表面不黏滑、無酸餿異味，無蟲害或黴害。
南瓜	瓜形均勻、無蟲蛀。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 7. 蔬菜類選購原則
- (1) 葉類蔬菜：莖葉肥厚、鮮嫩、完整有光澤，無斑痕、未枯萎。
- (2) 瓜果類蔬菜：果實正圓（直）、飽滿、表皮光滑、無斑點。
- (3) 根莖類蔬菜：肥嫩、圓實、新鮮、甜美、具沉重感、無發芽。
- (4) 菇類：菇傘肉質肥厚、未全開、無傷痕、菇腳短、氣味正常、顏色正常。
- (5) 芽類（如綠豆芽、黃豆芽）：飽滿，具固有光澤，鬚根與折損不可太多。



# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

表 3-1-3 蔬菜類選購原則表

食物種類	選購原則
甘藍	球體蓬鬆、不堅硬、葉片輕脆完整。
球莖甘藍	底部葉莖未脫落枯萎，莖肉未具紋狀。
白菜	葉片完整，無斑點、枯萎。
萵苣	葉片完整，無斑點、水分多、青脆。
菠菜	葉片完整、肥厚，無斑點、無抽苔。
花椰菜	花梗淡青色、花珠小粒狀。
青花菜	花球鮮綠、緊密、不枯黃、莖部無空心。
蘿蔔	表皮光滑、沉重感。
胡蘿蔔	表皮光滑、色橙紅、不開叉及斷裂、無腐軟。
竹筍	筍尖包葉緊密未展開，殼呈金黃、未裂開堅硬、黑殼、愈重愈佳。
蘆筍	莖皮綠、尖端不腐臭、苞葉不展開、粗大、細緻。
茭白筍	外殼有赤斑花紋、筍皮潔白、光滑，筍肉無黑點。
玉米筍	幼嫩、無老化。
甜椒	形狀完整、果皮有光澤、肉質輕、脆嫩。
牛蒡	表皮成淡褐色、光滑均勻、細嫩不粗糙。

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

表 3-1-3 蔬菜類選購原則表

食物種類	選購原則
小黃瓜	形狀平直不得嚴重彎曲變形、無蟲害、瓜皮有白色小刺
絲瓜	形狀平直、果體完整、瓜紋明顯、愈重愈好
苦瓜	果粒大、形狀平直、無蟲咬、有光澤
冬瓜	瓜皮綠、薄、細緻，瓜身瘦
茄子	外型完整，無蟲咬，色紫紅有光澤
黃秋葵	果型正常、脆、嫩、長約 10 公分
番茄	無裂痕、硬實、無腐軟、蒂頭未脫落、成熟度夠色澤較紅，無蟲害
豌豆	豆莢扁平、香脆細緻、筋短小且細
敏豆	外型完整、無蟲咬、質地脆嫩、有彈性、不縮皺軟化
香菇	菇傘肥厚、大且未全展開。表面無裂痕、具香味
洋菇	顏色正常、無傷痕、肉質細緻肥厚、菇腳短
金針菇	密生細毛，幼嫩、氣味正常
鮑魚菇	肉質肥厚、組織緊密
草菇	肉質細緻肥厚

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

表 3-1-3 蔬菜類選購原則表

食物種類	選購原則
木耳	肉質細緻、肥厚、無黏液、有光澤，應除去根部
香芹（巴西利）	翠綠、鮮嫩
九層塔	葉片鮮嫩、清潔無枯枝
茼蒿	翠綠、鮮嫩
辣椒	蒂頭鮮綠、無腐軟
薑	依成熟度分嫩薑（莖潔白肥滿，具粉紅色鱗片）、粉薑（莖肥滿，莖皮光滑完整）、老薑（不枯萎、不腐爛）

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

- 8. 水果類選購原則
- (1) 果皮完整、有光澤、沉重感、肉厚多汁。
- (2) 果實堅實、飽滿、無裂果、熟度適中。
- (3) 風味、色澤良好。
- (4) 無病蟲害、傷疤、日燒、藥傷、機械損傷。



圖片來源：徐仲、行政院農業委員會/農業超有梗

# 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)

表 3-1-4 水果類選購原則表

食物種類	選購原則
鳳梨	敲擊回聲清脆、外皮無黑斑。
柳橙	皮軟心硬、沉重感
葡萄柚	果體堅實、外皮光滑細緻、顏色光亮
葡萄	果穗青綠或黑紫、果粒飽滿堅實、色深、覆有白色果粉
芒果	果頂略具彈性、重量實在、無黑斑
蘋果	果型勻稱、果體結實、彈擊聲清脆
奇異果	果體堅實
草莓	外型完整、果體硬實、顏色鮮紅、表皮光鮮



## 二、建立食材驗收標準：

- 2、其他食材驗收參考資料：
  - (1)高雄市學校午餐工作手冊

# 高雄市學校午餐工作手冊(112年9月修訂)

四、教育活動.....	28
五、評估方法.....	29
六、經費來源.....	29
<b>柒、午餐採購 .....</b>	<b>30</b>
一、食材採購.....	30
二、食材驗收.....	30
三、鼓勵在地食材採購 .....	32
四、委外辦理午餐採購招標文件範本 .....	32
五、撥售學校用餐食米作業要點.....	33
<b>捌、學校午餐收支帳務管理 .....</b>	<b>34</b>
一、午餐收、退費原則 .....	34
二、午餐費使用項目比例規範.....	34
三、午餐收支結算表 .....	34

# 高雄市學校午餐工作手冊(112年9月修訂)

## 二、食材驗收

### (一)蔬菜驗收標準(驗收品質，詳見表【柒-1】)

1. 驗收重量須扣除包裝的籃子、紙箱等容器重量。
2. 高麗菜、大白菜等十字花科等須扣除外葉重量。
3. 帶土類的青菜，如A仔菜等，依比例扣除土之重量。
4. 筍絲、榨菜等醃漬品蔬菜需扣除外含水分重量。
5. 遇雨季、颱風等特殊狀況，經學校同意得更換菜單。
6. 蔬菜品質不佳時，須補貨至原需求量。
7. 抽驗品質：隨意取一批貨，翻開箱內察看整體品質規格是否一致，及剖開內部是否新鮮質佳正常具水樣，色澤正常，無機械傷害，無病蟲害(見)。
8. 一星期至少1次檢附農藥殘餘檢驗合格證明。
9. 應優先使用農政單位輔導章Q產品(臺灣有機農產品、產銷履歷農產品、臺灣優良農產品、臺灣農產品生產追溯產品(QR-code)之國產生鮮食材。

# 高雄市學校午餐工作手冊(112年9月修訂)

表【柒-1】 食材驗收標準(蔬菜類)

## 食材驗收標準(蔬菜類)

品名	甘藍	青梗白菜(青江菜)	結球白菜(包心白菜)	小白菜	空心菜
單位	公斤	公斤	公斤	公斤	公斤
分區	優級品	優級品	優級品	優級品	優級品
品質規格	形狀正常，結球結實，可留三片保護葉，成熟適度，不脹裂，無黃萎、無花苔、無腐爛、無病蟲害及其他傷害，每顆直徑十三公分以上，重量四五〇公克以上，大小規格分開包裝。	形狀尚正常，色澤良好，幼嫩，無斷裂、無破葉、無嚴重病蟲害及其它傷害，每株株長十五公分以上，三至四月可抽苔不可開花。	結球緊實，葉柄葉片稍有斑點，無腐爛、無病蟲害及其它傷害，可留四片保護葉，六至十月每顆重二〇〇公克以上，十一月至五月重量三〇〇公克以上，三至四月可抽苔不可開花。	同一品種，形狀尚正常，色澤良好，質幼嫩、無斷裂，無破葉、無腐爛、無凋萎、無嚴重病蟲害及其它傷害，每株株長二〇公分以上，蚵仔白二〇公分至至四五公分，三至四月可抽苔，不可開花，帶根不帶土。	形狀正常，色澤優良，幼嫩，莖端不得長莖瘤，無黃萎、無抽苔，無病蟲害，每株心葉以下莖長不得超過四〇公分。
檢驗準則、引用品質規格	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS2093	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS10197	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS2094	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS9631	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS9635
蔬菜處理程度	去除廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉	去除廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉

# 高雄市學校午餐工作手冊(112年9月修訂)

表【柒-1】 食材驗收標準(蔬菜類)

## 食材驗收標準(蔬菜類)

品名	芹菜	結球萵苣	菠菱菜	美國芹菜	萵苣(A菜)
單位	公斤	公斤	公斤	公斤	公斤
分區	優級品	優級品	優級品	優級品	優級品
品質規格	形狀良好，無破裂折斷，色澤良好，葉梗光滑幼嫩，無黃萎、無病蟲害，每株莖長三十五公分以上，三至四月可抽苔不可開花。	葉球發育及色澤良好，質脆嫩，無抽苔、無凋萎、無水傷；無腐爛、無病蟲害及其它傷害，每顆球重省產一五〇公克以上，進口二〇〇公克以上。	形狀正常，色澤優良，葉面光滑，無霜害、無抽苔、無嚴重病蟲害及其它傷害，每株株高廿〇至四十五公分，三至四月可抽苔不可開花。	形狀良好，色澤優良，葉柄肥厚，質脆嫩，無抽苔，無凋萎，無水傷、無腐爛、無病蟲害及其它傷害，每株株長八〇〇公克以上，不留粗梗葉片。	形狀正常，色澤良好，幼嫩，無抽苔、無凋萎、無水傷、無腐爛、無嚴重病蟲害及其它傷害，每株株長二〇公分以上。
檢驗準則、引用品質規格	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS9635	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS10198	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS9635	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS9635	(一)台北農產運銷公司暫訂優級品標準 (二)食品衛生法規 (三)CNS10198
蔬菜處理程度	去除根、鬚、廢棄葉	去除根、廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉	去除根、鬚、廢棄葉



## 二、建立食材驗收標準：

2、其他食材驗收參考資料：  
(2)臺北農產運銷股份有限公司

首頁 > 下載及連結

## 分級包裝

蔬菜之分級包裝

水果之分級包裝

新式摺疊籃專區

棧板化紙箱製作規範

國產品牌優良水果-B級品質標準及規格

- |       |          |      |      |      |      |        |             |            |          |         |           |          |         |       |       |
|-------|----------|------|------|------|------|--------|-------------|------------|----------|---------|-----------|----------|---------|-------|-------|
| *蘿蔔   | *胡蘿蔔     | 馬鈴薯  | 洋蔥   | *青蔥  | *韭菜  | 韭菜黃    | 韭菜花         | *大蒜(青蒜)    | *麻竹筍     | *綠竹筍    | *烏殼綠竹筍    | *芋(檳榔心芋) | 豆薯      | 牛蒡    | 甘藷(一) |
| 甘藷(二) | 薑(一)     | 薑(二) | *茭白筍 | 大心菜  | 白蘆筍  | 綠蘆筍    | 球莖甘藍        | *甘藍(俗稱高麗菜) | *包心白菜(一) | 包心白菜(二) | *小白菜(蚵仔白) | *青江白菜    |         |       |       |
| 皇宮菜   | *蕪菜(空心菜) | 芹菜   | 西洋芹菜 | *菠菜  | 結球萵苣 | 本島萵苣   | *油麥菜(俗稱大陸妹) | 芥菜         | 芥藍       | 芥藍芽     | *莧菜       | 油菜       | *甘藷葉    | 蕨菜(一) |       |
| 蕨菜(二) | *黃秋葵     | *花椰菜 | *胡瓜  | *花胡瓜 | 稜角絲瓜 | *苦瓜(一) | 苦瓜(二)       | *扁蒲        | *茄子(麻芋茄) | 茄子(二)   | 番茄(一)     | *番茄(牛番茄) | *甜椒(青椒) |       |       |

# 馬鈴薯

## 品質標準

特級 ▾



優級 ▾



適用範圍

馬鈴薯

統一編碼

2020419030014

品名代碼

SC1

品質標準

- 特級** 同一品種，形狀完整，色澤優良，表皮光滑，無萌芽，無病蟲害及其他傷害。
- 優級** 同一品種，形狀完整，色澤優良，表皮光滑，無萌芽，無嚴重病蟲害及其他傷害。
- 良級** 品質次於優級品，但有商品價值者。

大小規格

- 塊莖重：**
- 大 (L)：200公克以上。
- 中 (M)：150~200公克。
- 小 (S)：未達150公克。

## \*蘿蔔

品質標準

一般包裝說明

特級 ▾



優級 ▾



適用範圍

梅花、椿仔、斫仔及其改良種

統一編碼

2020419010009  
2020419010016  
2020419010023  
2020419010030

品名代碼

SA0、SA1、SA2、SA3▲

品質標準

**特級** 同一品種，根型及色澤優良，無空心，無抽苔，無裂痕，外觀無瑕疵。  
**優級** 同一品種，根型及色澤良好，無空心，無抽苔，無嚴重裂痕，外觀輕微瑕疵。  
**良級** 品質次於優級品，但有商品價值者。

大小規格

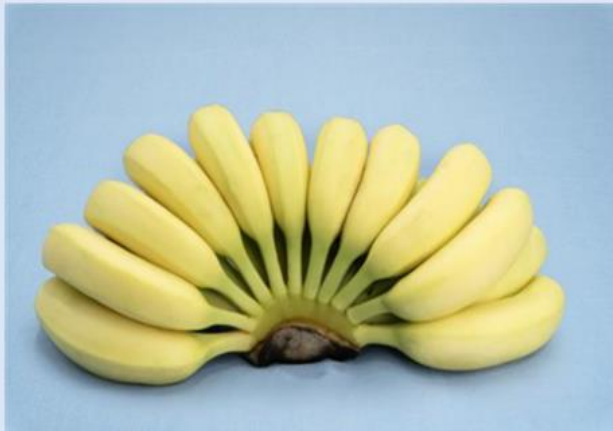
大 (L) : 1.5公斤~2公斤  
中 (M) : 1公斤~1.5公斤  
小 (S) : 0.6公斤~1公斤

# \*香蕉

品質標準

一般包裝說明

特級 ▾



優級 ▾



適用範圍

香蕉

標準分類編碼

4711248122107

品名代號

A1

品質標準

**特級**

成熟適度，果把完整，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

**優級**

成熟尚適度，果把完整，色澤良好，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

**良級**

品質次於優級品，具有商品價值者。

大小規格

每把果重：公斤

大 (L)：3公斤以上

中 (M)：2~3公斤

小 (S)：未達2公斤

## 小番茄(一)

### 品質標準

特級 ▾



優級 ▾



適用範圍

紅色

統一編碼

2020200000721

品名代碼

72

品質標準

**特級** 同一品種，成熟適度，果形完整，大小均勻，色澤優良，萼片完整，無病蟲害及其他傷害。

**優級** 同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，大小尚均勻，色澤好良，萼片尚完整，無嚴重病蟲害及其他傷害。

**良級** 品質次於優級品，但有商品價值者。

大小規格

果重：公克

大 (L)：15以上

中 (M)：10~15

小 (S)：未達10

# 建立午餐食材驗收標準-2、蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊

下載點：  
臺北農產運銷  
股份有限公司-  
下載及連結-  
分級包裝

<https://www.taipeiagriculturalproducts.com.tw/Pages/Market/Packing>

蔬果分級標準暨  
包裝規格-  
第一冊

臺北農產運銷股份有限公司  
TAIPEI AGRICULTURAL PRODUCTS MARKETING CO., LTD.

關於臺北農產 拍賣行情 下載及連結 有機供應

首頁 > 下載及連結

分級包裝

蔬菜之分級包裝 水果之分級包裝 新式摺疊籃專區 棧板化紙箱製作規範 國產品牌優良水果-B級品質標準及規格

\*蘿蔔 \*胡蘿蔔 馬鈴薯 洋蔥 \*青蔥 \*韭菜 韭菜黃 韭菜花 \*大蒜(青蒜) \*麻竹筍 \*綠竹筍 \*烏殼綠竹筍 \*芋(檳榔心芋) 豆薯 牛蒡 甘藷(一) 甘藷(二) 薑(一) 薑(二) \*茭白筍 大心菜 白蘆筍 綠蘆筍 球莖甘藍 \*甘藍(俗稱高麗菜) \*包心白菜(一) 包心白菜(二) \*小白菜(蚵仔白) \*青江白菜 皇宮菜 \*蕪菜(空心菜) 芹菜 西洋芹菜 \*菠菜 結球萵苣 本島萵苣 \*油麥菜(俗稱大陸妹) 芥菜 芥藍 芥藍芽 \*萵菜 油菜 \*甘藷葉 蕨菜(一) 蕨菜(二) \*黃秋葵 \*花椰菜 \*胡瓜 \*花胡瓜 稜角絲瓜 \*苦瓜(一) 苦瓜(二) \*扁蒲 \*茄子(麻蔴茄) 茄子(二) 番茄(一) \*番茄(牛番茄) \*甜椒(青椒) \*甜椒(彩色種) \*豌豆莢 \*甜豌豆 豇豆(菜豆) \*敏豆(俗稱四季豆) \*敏豆(醜豆) \*青花苳 青花筍 \*南瓜(木瓜形) \*南瓜(圓形) 南瓜(三) \*南瓜(四) 南瓜(五) 南瓜(六) 辣椒(一) 辣椒(二) 辣椒(三) 辣椒(四) \*玉米(一) \*玉米(二) 青木瓜 濕香菇 杏鮑菇 \*絲瓜 \*隼人瓜苗(俗稱龍鬚菜)

蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊(下載pdf檔) ↓

# 蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊



# 蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊

## 甘藍

VEGETABLE

### 品名代號

LA1 ▲ LA2

### 通用範圍

初秋  
改良種

### 大小規格

(L) 大：1.5 公斤以上  
(M) 中：1.2~1.5 公斤  
(S) 小：未達 1.2 公斤

### 品質標準

**特級**  
同一品種，結球緊密，成熟適度，色澤優良，外觀無瑕疵。

**優級**  
同一品種，結球尚緊密，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

**良級**  
品質次於優級品，具有商品價值者。

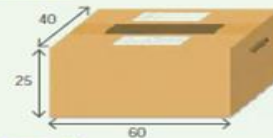
### 特級



### 優級



### 外箱示意圖



### 外箱標示

市場別	一市	二市			
供應單位					
供應代號					
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
其他					

### 開箱示意圖



### 內包裝方式



### 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）  
長X寬X高：五號箱 60x40x25 公分  
（可微調內縮 1~2 公分）  
淨重：10 公斤

### 包裝前

1. 高冷地區採收時外葉不得超過 3 葉；平地地區採收時外葉不得超過 2 葉。
2. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
3. 採收後先陰乾，以免包裝後造成水傷。
4. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
5. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

### 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

### 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊

## 小白菜

蚵仔白

### 品名代號

LB0      LB1  
LB2 ▲    LB8

### 通用範圍

蚵仔白

### 大小規格

(L) 大：25 公分以上  
(M) 中：20~24 公分  
(S) 小：未達 20 公分

VEGETABLE

### 品質標準

#### 特級

同一品種，株形直立，葉片完整，色澤優良，質幼嫩，無抽苔，無洞萎，外觀無瑕疵。

#### 優級

同一品種，株形直立，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無抽苔，無洞萎，外觀輕微瑕疵。

#### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

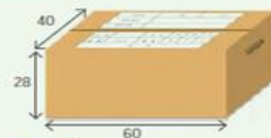
### 特級



### 優級



### 外箱示意圖



### 外箱標示

市場別	一等	二等			
供應單位					
供應代號					
品名	等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>	
淨重	15公斤	規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
共 肆 件					

### 開箱示意圖



### 內包裝方式



### 包裝規格

容器種類：紙箱、新式摺疊籃  
長X寬X高：五號箱 60x40x28 公分  
(可微調內縮 1~2 公分)  
淨 重：15 公斤

### 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

### 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

### 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。



午餐食材驗收影片欣賞：

章一Q畜禽產品辨識與驗收

# 畜禽產品三章一Q

## 辨識&驗收



補助單位 行政院農業委員會  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

執行單位 財團法人  
中央畜產會  
NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION

訂閱  
我

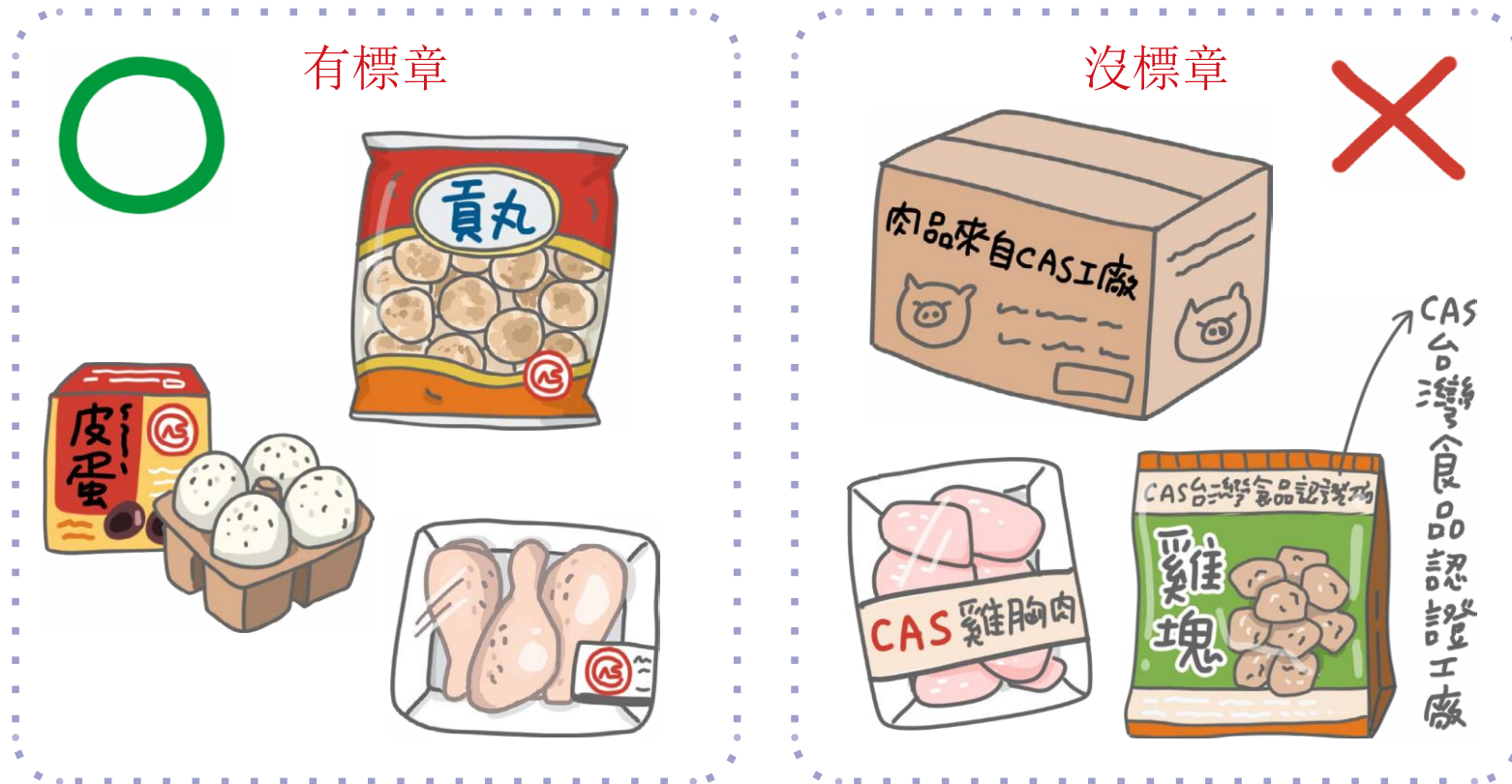
影片名稱：三章一Q畜禽產品辨識與驗收懶人包影片-完整版

影片來源：農業虛擬博物館 (片長 28 : 42)

說明：「**畜禽產品三章一Q辨識** 4 : 48-22 : 47」、「**畜禽產品三章一Q驗收**」 22 : 50-27 : 38

## 只有驗證產品，沒有驗證工廠

驗證農產品標章制度為產品驗證，產品包裝上無驗證農產品標章就不是驗證產品。



**注意**

取得驗證農產品標章的產品，在包裝上皆會有清楚的標章；選購時請務必認明，切勿被混淆誤導。

# 三章一Q 產品標章(示) 辨識重點



三章產品



## CAS 產品

產品標籤或是包裝上印有 CAS 標章，以及 6 碼產品編號。

秒懂 6 碼產品編號



品項代碼：前兩碼  
廠商代碼：中間兩碼  
產品代碼：末兩碼



## 產銷履歷產品

產品標籤或包裝上印有 TAP 標章，以及 16 碼追溯號碼、驗證機構名稱。

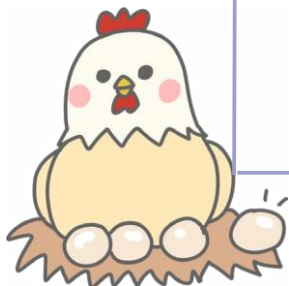


## 有機畜產品

產品標籤或包裝上印有有機標章，以及有機驗證證書字號，品名一定要標示「有機」字樣。



生產追溯Q產品



### 國產生鮮豬肉追溯

肉品市場提供豬隻 8 碼溯源號碼 之「毛豬採購證明單」(俗稱豬單), 或是屠宰場提供豬隻 8 碼溯源號碼相關證明文件。



### 國產生鮮禽肉追溯

具防偽切痕及二維條碼(QR code)、10 碼溯源編號(流水編號)之追溯資訊。



### 雞蛋溯源標籤

為白底紅色浮水印, 具有二維條碼 (QR code), 以及 10 碼雞蛋溯源號碼之追溯資訊。



### 雞蛋噴印溯源


噴印於鈍端或蛋身皆可, 第一行 6 碼溯源編碼、第二行 6 碼包裝日期 +1 碼生產方式代號。











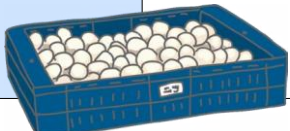

### 國產鵪鶉蛋溯源標籤

國產鵪鶉蛋溯源標籤(加工蛋品), 具有二維條碼(QR code), 以及 11 碼加工鵪鶉蛋溯源編號之追溯資訊。

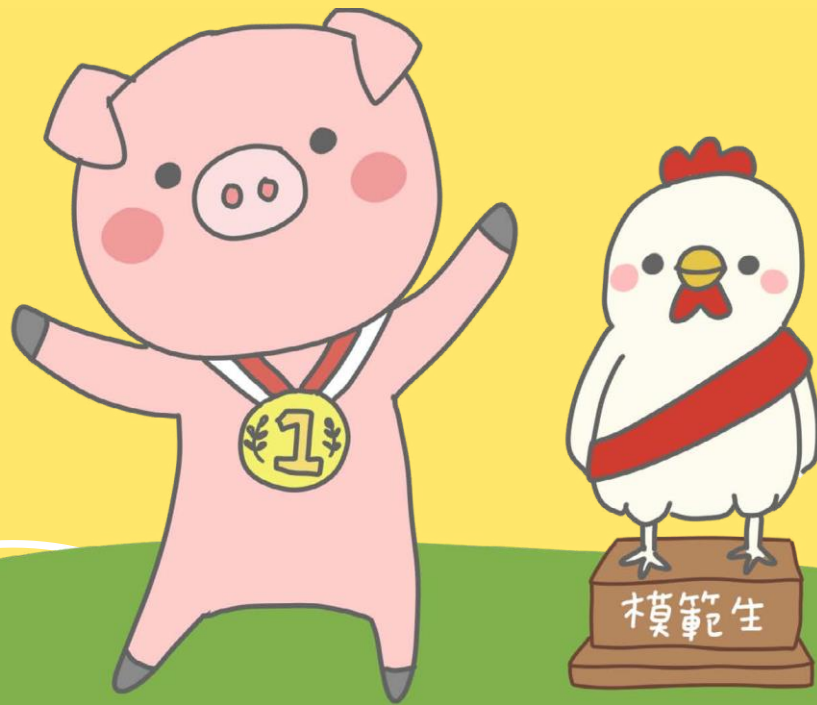
# 三章一Q 畜禽產品種類

一看就秒懂! 

學校午餐常使用畜禽食材及三章一Q 種類

	生鮮肉品	生鮮蛋品	肉類加工品	蛋類加工品
有機農產品標章 	0 豬肉、雞肉	0 未洗選雞蛋	X	X
CAS 標章 	0 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	0 洗選雞蛋 	0 培根、火腿、香腸、貢丸、肉酥、雞塊、調理肉排等。	0 液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等。 
產銷履歷標章 	0 牛肉、羊肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。	0 雞蛋 (未洗選 / 洗選)	0 牛肉丸、豬肉貢丸、豬肉香腸、豬肉乾、豬肉鬆、油雞肉、醉雞肉等。	0 皮蛋 / 鹹蛋
生產追溯QR Code 	0 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	0 雞蛋(未洗選 / 洗選)、鵪鶉蛋 	X	0 水煮鵪鶉蛋 

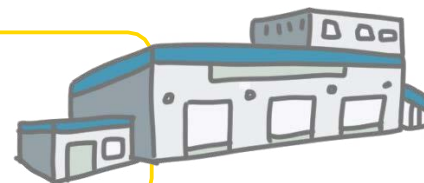
# 三章一Q生鮮肉品



# 辨識 CAS 生鮮肉品

## CAS 驗證產品生產廠

可以產製CAS產品及非CAS產品。



## CAS 產品

無論是袋裝、籃裝、盒裝、箱裝等CAS產品，購買時請認明 CAS 標章。



### CAS 驗證之生鮮肉品

1. 豬肉分切產品
2. 牛肉分切產品
3. 全雞及其分切產品
4. 全鴨及其分切產品
5. 全鵝

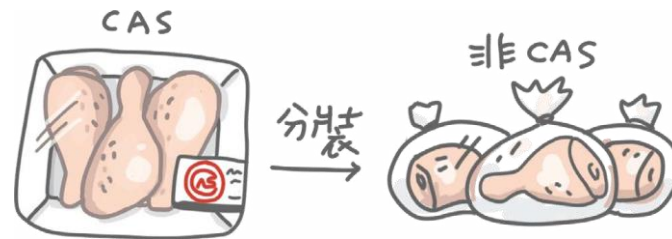
## 非 CAS 產品

未經驗證合格，不得使用 CAS 標章。



### 重要提醒

CAS 產品於非驗證產品生產場所經拆包、加工、分切後，就不是 CAS 產品。



可查詢

台灣優良農產品管理入口網  
(<https://cas.coa.gov.tw>)



# 辨識產銷履歷生鮮肉品

產銷履歷是產品驗證，購買時請認明產銷履歷標章。

## 認明

1. 產銷履歷標章
2. 追溯號碼
3. 驗證機構名稱

產銷履歷零售標籤



產銷履歷流通標籤



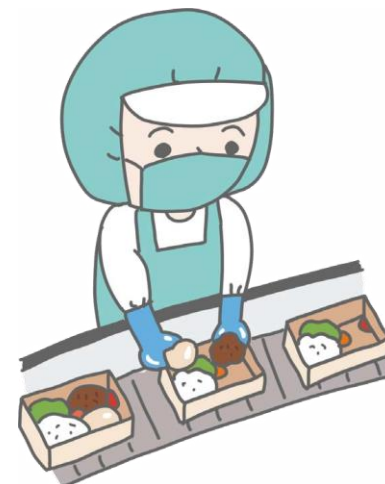
## 產銷履歷驗證之生鮮肉品

1. 生鮮豬肉
2. 生鮮牛肉
3. 生鮮羊肉
4. 生鮮雞肉
5. 生鮮鴨肉
6. 生鮮鵝肉



買這個  
好安心

生產廠 >> 消費者



生產廠 >> 生產廠



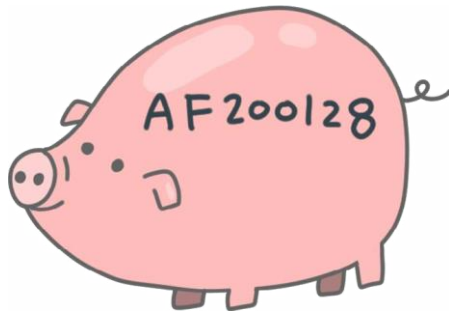
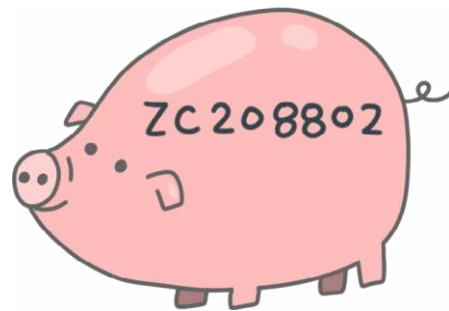
可查詢

產銷履歷農產品資訊網  
(<https://taft.coa.gov.tw>)



# 辨識生產追溯豬肉 (Q豬)

國產生鮮豬肉追溯為 8 碼溯源碼，未產生實質的 QR code。

來源	毛豬從牧場出豬至 肉品拍賣市場	毛豬從牧場出豬至 私★屠宰場
生產追溯 編碼原則 (範例)		
	<p>— A — — F — — 20 — 0128 —</p> <p>拍賣市場 拍賣 拍賣 拍賣 代碼 月份 日期 流水 碼</p> <p>(不足 4 位數 以 0 補齊)</p>	<p>— Z — — C — — 20 — 88 — 02 —</p> <p>非拍賣 月份 日期 屠宰場 來源牧場 豬隻代碼 追溯代碼 批次碼</p>



可查詢

國產生鮮豬肉追溯資訊網 (<https://farm.naif.org.tw/>)  
僅提供近 90 天資料



## 毛豬採購證明單


**肉品市場名稱**  
**毛豬採購證明單 (豬單)**

拍賣日期： 年 月 日  
 承辦人號碼：○○○(號碼)  
 承辦人：○○○(姓名)

序號	拍賣編號 (溯源號碼)	序號	拍賣編號 (溯源號碼)
總例1	FK16-0001	26	○○○○-○○○○
2	○○○○-○○○○	27	○○○○-○○○○
3	○○○○-○○○○	28	○○○○-○○○○
4	○○○○-○○○○	29	○○○○-○○○○
5	○○○○-○○○○	30	○○○○-○○○○
6	○○○○-○○○○	31	○○○○-○○○○
7	○○○○-○○○○	32	○○○○-○○○○
8	○○○○-○○○○	33	○○○○-○○○○
9	○○○○-○○○○	34	○○○○-○○○○
10	○○○○-○○○○	35	○○○○-○○○○
11	○○○○-○○○○	36	○○○○-○○○○
12	○○○○-○○○○	37	○○○○-○○○○
13	○○○○-○○○○	38	○○○○-○○○○
14	○○○○-○○○○	39	○○○○-○○○○
15	○○○○-○○○○	40	○○○○-○○○○
16	○○○○-○○○○	41	○○○○-○○○○
17	○○○○-○○○○	42	○○○○-○○○○
18	○○○○-○○○○	43	○○○○-○○○○
19	○○○○-○○○○	44	○○○○-○○○○
20	○○○○-○○○○	45	○○○○-○○○○
21	○○○○-○○○○	46	○○○○-○○○○
22	○○○○-○○○○	47	○○○○-○○○○
23	○○○○-○○○○	48	○○○○-○○○○
24	○○○○-○○○○	49	○○○○-○○○○
25	○○○○-○○○○	50	○○○○-○○○○

總張數  
50

戳章



掃描QR Code追蹤國產生鮮豬肉追溯資訊網  
輸入拍賣編號查詢來源

# 國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則

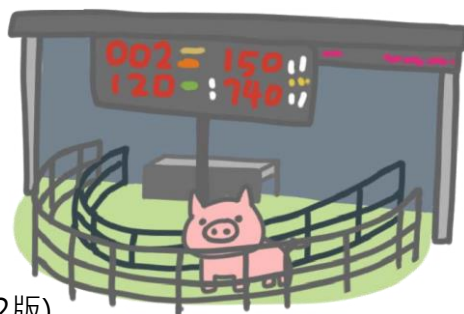
## 拍賣市場代碼

新北市	桃園市	新竹縣	苗栗縣	大安區	臺中市
F	H	J	K	L	B
彰化縣	南投縣	雲林縣	嘉義縣	嘉義市	臺南市
N	M	X	Q	I	R
安南	高雄市	旗山區	鳳山區	岡山區	屏東縣
D	E	A	C	S	Y
宜蘭縣	花蓮縣	台東縣	澎湖縣	金門縣	
T	G	U	V	P	

非拍賣豬隻代碼：Z

## 月份別代碼

一月	二月	三月	四月	五月	六月
A	B	C	D	E	F
七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
G	H	I	J	K	L



## 屠宰場追溯代碼

\* 僅供參考，請依主管機關最新公告內容為準。

追溯代碼	名稱	追溯代碼	名稱
02	大得利畜類屠宰場	28	玉茂勝有限公司
03	德勝家畜屠宰場	29	和榮意食品有限公司
04	合成屠宰場	30	台億食品股份有限公司
05	雅勝冷凍食品股份有限公司北區聯合電動屠宰場	37	立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠
07	中美火腿食品工業股份有限公司龜山廠	40	保億冷凍食品有限公司
08	大樹林屠宰場	41	欣樂食品股份有限公司
09	宏大屠宰場	42	信功實業股份有限公司
10	順金屠宰場	43	永源有限公司
11	新屋屠宰場	44	台灣農畜產工業股份有限公司
12	中壢屠宰場	45	峰榮食品工業股份有限公司屏東廠
13	鎮興屠宰場	46	金龍屠宰場
15	民企屠宰場	47	復進企業股份有限公司
18	臺中市豐原區肉品處理場	48	萬偉股份有限公司
20	御隆食品有限公司	50	泰安食品股份有限公司屏東廠
21	良茂食品有限公司	51	嘉一香食品股份有限公司屏東廠
23	元太畜產股份有限公司	52	佳林屠宰場
24	津谷食品股份有限公司埤頭廠	53	恆春屠宰場
27	陸輝食品股份有限公司	60	金門縣烈嶼屠宰場

# 辨識生產追溯雞肉 (Q 雞)

屠宰衛生檢查合格標誌結合國產生鮮禽肉溯源 QR code

防檢局屠宰衛生檢查合格標誌



## 查詢方式 1 掃 QR code



## 查詢方式 2

- 查詢網址  
國產生鮮禽肉溯源平台系統  
<https://www.poultry-trace.org.tw>
- 登錄10 碼溯源編號



行政院農業委員會  
國產生鮮禽肉溯源平台

追溯號碼	XXXXXXXXXX		
屠宰場名稱	○○屠宰場		
統一編號	登記證號		
XXXXXXXX	XXXX		
負責人	屠宰場電話		
○○	0X-XXXXXXX		
地址	○○縣(市)○○鄉(鎮、市、區)○○村○○路 XX 巷 XX 號		
網址			
來源牧場	生產者	測溫	所在地
○○牧場	○○	磅	○○縣○○鄉

\* 相關疑問請洽動植物防疫檢疫局免費專線 0800-039-131

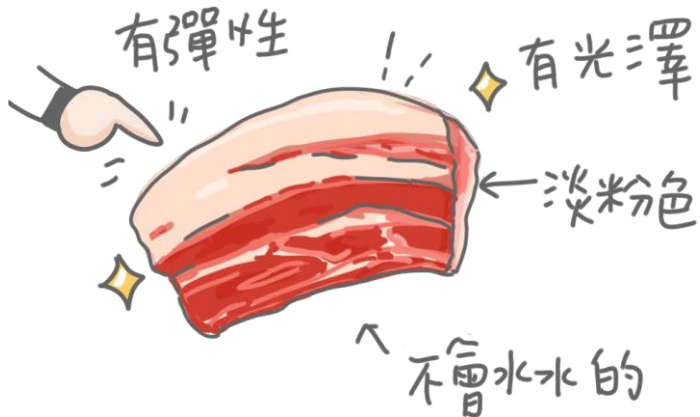
## 生鮮肉品挑選原則

選購具有驗證農產品標章產品，安全及品質更有保障！



### 豬肉

豬肉顏色為有光澤感的淡粉紅色或玫瑰紅色，肉質鮮嫩有彈性，無黏液、滲水少。



### 雞肉

雞肉顏色呈現有光澤的粉紅色，表皮緊繃平滑肉質有彈性，沒有不良氣味或骨折。



### 小提醒!

1. 保存條件要妥善，尤其不宜在常溫下暴露太久。
2. 不論是冷藏或是冷凍，都要儘早食用完畢，避免反覆解凍及冷凍。

# 三章一Q生鮮蛋品



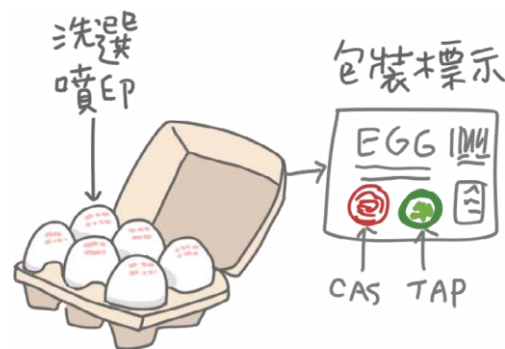
## 雞蛋的分類與標章(示)

### 洗選蛋

透過水洗和分級處理，清除蛋殼上的髒污殘留與細菌，並且利用機器剔除裂殼蛋，使用一次性包材包裝。

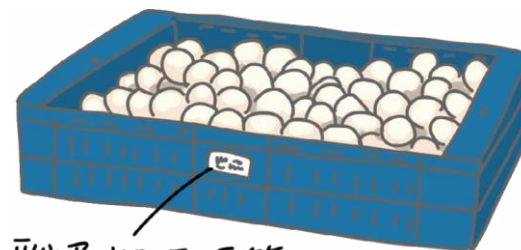


洗選噴印溯源



### 未洗選蛋

由生產者挑選蛋殼完整無裂痕、破損及無明顯髒污的蛋；散裝蛋使用加內襯紙的乾淨塑膠籃盛裝，包裝蛋使用一次性包材包裝。



雞蛋溯源標籤

## 辨識雞蛋噴印溯源



1. 行政院農業委員會於 110 年 9 月 17 日公告訂定「指定洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊之農產品與其應登錄之項目及標示方式」，並自 111 年 1 月 1 日起實施。
2. 指定農產品經營者供應校園食材、國軍副食、超商、超市、量販店、大賣場，以及網購通路販售之洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊的農產品。



洗選蛋噴印溯源  
這樣看就懂了！

第一行（溯源編碼）

第 1-3 碼：

原料蛋來源畜牧場編號

第 4-6 碼：

洗選廠、場（或洗選室）  
編號

A85001  
210928F

第二行

（包裝日期及生產方式代號）

第 1-6 碼：包裝日期

第 7 碼：生產方式代號

O：有機生產

F：放牧生產

B：平飼生產

E：豐富化籠飼生產

C：一般籠飼生產



注意

第 1 碼必為英文，請注意 O 及 I。



## 辨識雞蛋溯源標籤

### 未洗選蛋

請認明

1. 白底紅色浮水印
2. 10 碼溯源號碼
3. 常溫保鮮日期應明確標示
4. 溯源貼紙流水編號



雞蛋溯源標籤（畜牧場使用）



國產雞蛋溯源平台系統

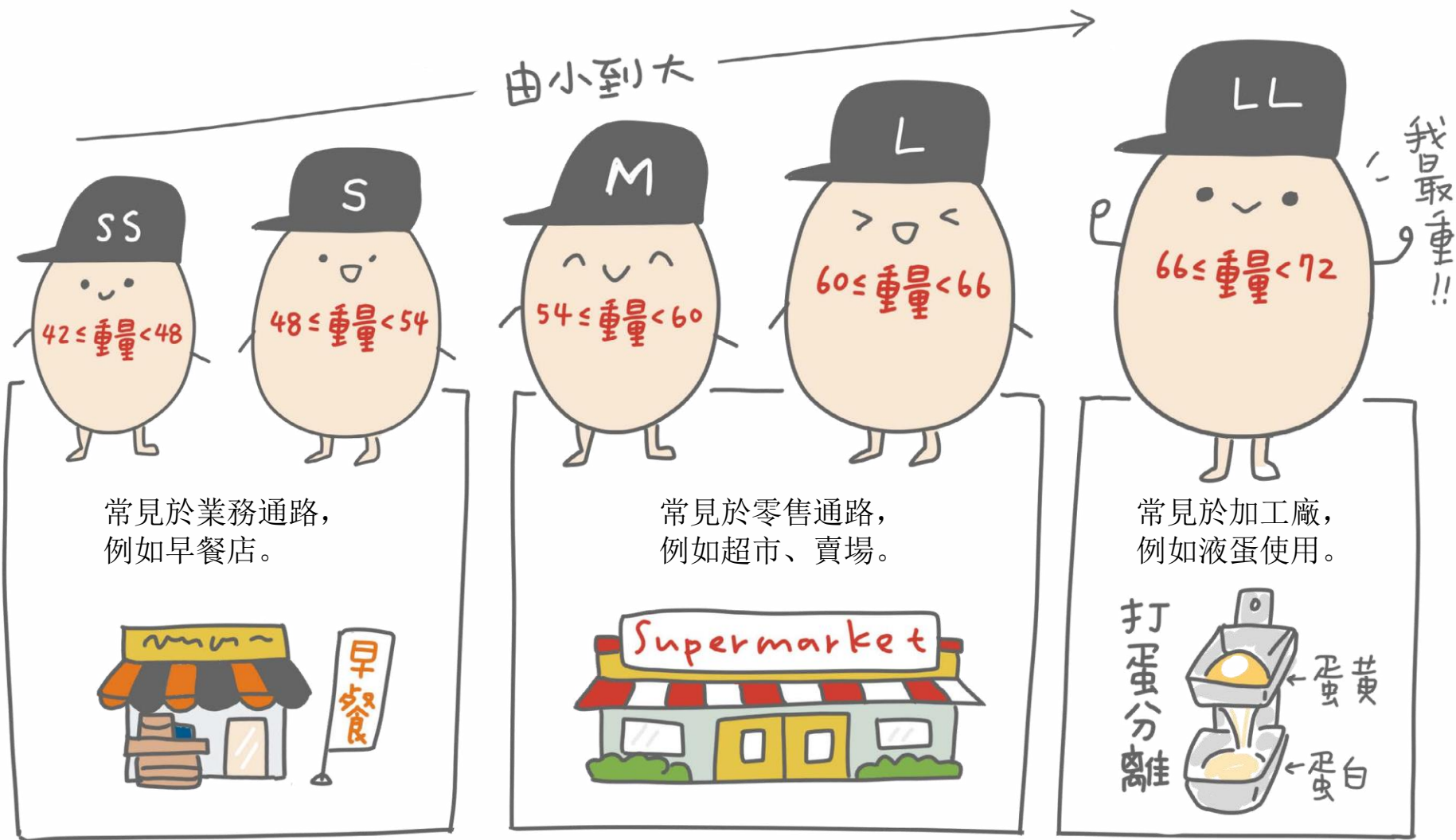
[\(https://www.taft-poultry.org.tw/\)](https://www.taft-poultry.org.tw/)



**!** 注意

可以透過國產雞蛋溯源平台系統網頁查詢 QR-code 及溯源碼，才是屬官方認可發放之 QR-code 及溯源碼，若為自製 QR-code 非屬此溯源系統。

# 雞蛋常見的分級規格 (g)



## 生鮮雞蛋挑選原則

### 外觀檢查

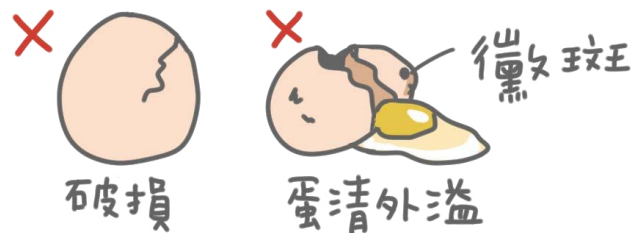
1. 表面無異物，如污痕、糞便、蛋液、銹斑。
2. 蛋殼完整，無破裂損傷，表面無變色。
3. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，無粗糙、薄弱與畸形等。

### 應剔除的壞蛋

1. 破殼蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、霉斑蛋。
2. 污染糞便、污泥嚴重的蛋。

#### ⚠️ 注意

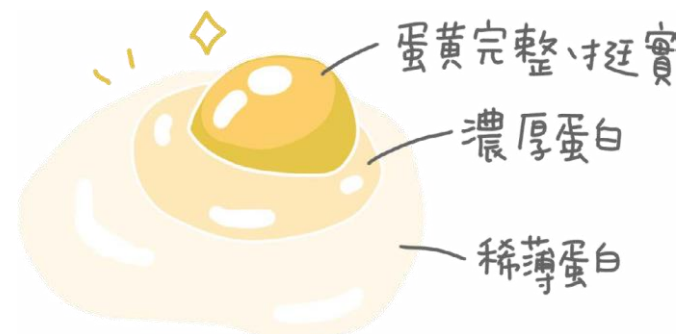
雞蛋的包裝或運輸中，若蛋殼有破損或蛋清外溢，貯存期間易受微生物汙染，建議不要食用。



### 雞蛋品質

#### 這樣看就懂！

新鮮的蛋打蛋後具明顯的三層結構；中央隆起的蛋黃完整、挺實，蛋黃外圍依序為濃厚蛋白及稀薄蛋白。



#### 📢 小提醒

蛋黃或蛋白上有血絲或血斑，這種狀況為「血斑蛋」。血斑蛋的成因，是母雞於排卵過程中，因濾泡破裂或輸卵管摩擦出血，隨著蛋的形成被包覆在蛋內，血斑蛋並不會有食安問題。



# 三章一Q 畜禽加工品



## 安全品質有保障的 CAS 肉類加工品



### 規範重點

1. 採用新鮮優質的國產原料肉製成，品質有保障。
2. 加工過程嚴格要求【溫度 / 時間】管制，減少品質的劣變。
3. 各項產品均依一定比例與配方進行加工，以維持穩定的產品品質。
4. 特定產品訂有澱粉、蛋白質、脂肪及裹麵率等規格標準，以確保產品品質，保障消費者權益。

### 貢丸(中式乳化型肉品)



一般成分：

脂肪 22% 以下

蛋白質 14% 以上

黏著劑：

澱粉 6% 以下

### 雞塊(裹粉裹麵肉品)



一般成分：

脂肪 13% 以下

裹麵率：

不可高於 45% 以上，並只能視實際產品標示以下 5 種規格之一。

1. 25% 以下者標示 25%
2. 30% 以下且高於 25% 者標示 30%
3. 35% 以下且高於 30% 者標示 35%
4. 40% 以下且高於 35% 者標示 40%
5. 45% 以下且高於 40% 者標示 45%

## 加工過程資訊透明的產銷履歷肉類加工品



### 規範重點

產銷履歷加工品是以產銷履歷農產品為主要原料，依產製計畫實加工作業，並符合食品安全相關規範，其原料來源，以及加工過程資訊公開可追溯，而且經由第三方驗證制度把關。



### 產銷履歷加工品 生產追溯好詳細

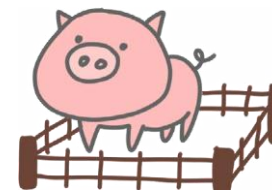


掃描後  
得知

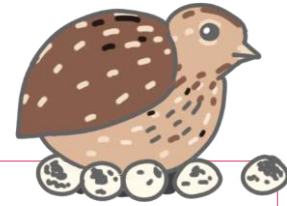
香腸製造  
工廠



豬肉來源  
畜牧場



## 常見的蛋類加工品



<p>標章 標示</p>			
<p>常見的 蛋類 加工產品</p>	<p>液蛋、水煮蛋、 皮蛋、鹹蛋等</p>	<p>皮蛋、鹹蛋等</p>	<p>水煮鵪鶉蛋</p>


## 辨識國產鵪鶉蛋溯源標籤(加工蛋品)

溯源碼

加工業者編號 3 碼		溯源流水號 8 碼	
縣市代碼	加工業者編號	年度碼	流水號
L	01	20	000001

QR-code

產製者



國產鵪鶉蛋溯源標籤  
○○加工場

品名：水煮蛋

有效日期：


有效日期


品名

L0120000001



**小常識💡**  
鵪鶉蛋就是俗稱的鵪蛋或鳥蛋，蛋殼的表面有些棕褐色斑點，體積雖不大，也是營養多多。



 **可查詢** 國產鵪鶉蛋溯源平台系統  
[\(https://www.tqa.org.tw/\)](https://www.tqa.org.tw/)





# 三、午餐食材驗收作業

Kids  
M e n u



午餐食材驗收作業影片欣賞：

學校午餐食材驗收教學影片

# 學校午餐食材驗收 教學影片



學校午餐食材驗收教學影片

影片來源：財團法人台灣優良農產品發展協會 (片長 8 : 07)



### 三、午餐食材驗收作業：

#### 1、驗收前準備及驗收工具

# 學校午餐驗收作業

106年學校午餐聯合稽查專案中央種子師資輔導培訓研討會

教育部國民及學前教育署委託辦理

董氏基金會食品營養中心

106/03/15

## 準備工作：

### 環境

- 1.應在一般作業區驗收，和準清潔區和清潔區有所區隔。
- 2.不可與廢棄物處理區及污染源太接近。
- 3.離貯存的庫房、廚房等距離近。
- 4.退貨物品有可放置的地方。
- 5.燈光、空間、食材容器皆應充足。

### 時間

- 1.與供應商確認到貨時間。
- 2.貨到隨即驗收，避免因拖延而影響食材品質與新鮮度。  
→可配合學校的人力和時間，將不同食材驗收以時間區隔。  
如，新鮮食材早上進貨、乾貨下午進貨。

**注意！應在廠商在場時辦理驗收！**



## 食品製備各作業區之區隔規劃

分類	非食品處理區	一般作業區	準清潔區	清潔區
場所類別	辦公室 檢驗室 廁所 餐廳	驗收區 原料清洗區 切割區器 具洗滌區	備料切割區 調理區 烹調區 冷盤區	配膳區 包裝區 備餐區 供餐區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
人員流向	獨立系統	← 若不能獨立則比照空氣流向之管制		
食物流向		→		

## 文件

1. 契約。
  - 注意交貨方式及時間、驗收方式、解約辦法及罰則、領款程序、送貨人員服裝、運輸貨車規格、退貨處理原則等。
2. 驗收物品規格要求說明（如食材品種、外觀、大小、重量、包裝方式、有效期限等）。
3. 詳細訂購單、出貨單。
4. 食譜食材量表。
5. 驗收紀錄表。
6. 午餐工作日誌。
7. 其他檢驗合格證明文件。（可額外要求，但檢驗單位應有公信力、送驗樣品及供應食材應一致且批號相同）

# 食材送貨、簽收單據

**國中 簽收單**

單位： [ ] 地址： [ ] TEL： [ ] 運輸車輛：2609-T6 105年 12月 14日

品名	數量	單位	製造商	供應商	證照字號	製造日期 保存期限	品名	數量	單位	製造商	供應商	證照字號	製造日期 保存期限
✓ 糙米粒	7.5	斤	老永昌	老永昌	46124200	1051118	16						
✓ 椪柑	1196	份	農民	永隆	66887182	1051213	17						
✓ 肉丁	75	斤	思牧	普惠	13027066	1060523	18						
✓ 軟排丁	20	斤	思牧	普惠	13027066	1060607	19						
✓ 洋芋	95	斤	榮豐	棕春	88854214	1051213	20						
✓ 大黃瓜	110	斤	勝美	棕春	88854214	1051213	21						
✓ 胡蘿蔔	9	斤	榮豐	棕春	88854214	1051213	22						
✓ 絞肉	18	斤	新竹縣肉品市場	欣立行	78241119	1051214	23						
✓ 木耳片	4	斤	松大	金海	46644005	1051213	24						
✓ 綠豆芽	70	斤	林旺	棕春	88854214	1051213	25						
✓ 韭菜	8	斤	鴻源	棕春	88854214	1051213	26						
✓ 木耳絲	3	斤	松大	金海	46644005	1051213	27						
✓ 蒜末	2	斤	鴻源	棕春	88854214	1051213	28						
✓ 非基改豆漿	52	包	統益	統益	17321982	1051213	29						
✓ 非基改百頁	1	斤	道霖	弘洋	24649750	1061128	30						

簽收： [ ]

至少需載明：  
 1、品名  
 2、供應廠商  
 3、重量（數量）及單位

# 學校食譜食材量表

		第一週																			
人 數	餐 類	星期一				星期二				星期三				星期四				星期五			
		100人+水果+牛奶				100人+水果+牛奶				100人+水果+牛奶				100人+水果				100人+水果			
		品名	每人克數	份數	總量 (公斤)	品名	每人克數	份數	總量 (公斤)	品名	每人克數	份數	總量 (公斤)	品名	每人克數	份數	總量 (公斤)	品名	每人克數	份數	總量 (公斤)
生 食	燕麥 類	燕麥	22	1.1	2.2	糙米	22	1.1	2.2	大麥	15	0.75	1.5	地瓜	45	0.82	4.5	胚芽米	20	1	2
		白米	52	2.6	5.2	白米	52	2.6	5.2	白米	65	3.25	6.5	白米	60	3	6	白米	60	3	6
一 日 菜	蔬 菜 類	洋蔥	30	0.3	3	芋頭	45	0.818	4.5	雞胸肉	35	1.17	3.5	鯛魚片	70	2	7	筍白筍	40	0.4	4
		紅蘿蔔	5	0.05	0.5	豬前腿肉	35	1	3.5	馬鈴薯	50	0.56	5	油	5	1	0.5	豬前腿肉	55	1.57	5.5
		液蛋	40	0.73	4	油	5	1	0.5	紅蘿蔔	10	0.1	1				紅蘿蔔	10	0.1	1	
		油	5	1	0.5	蔥段				洋蔥	10	0.1	1				蒜頭				
		蔥				蒜				油	5	1	0.5				蔥				
二 日 菜	湯 類 蔬 菜 類	地瓜葉	80	0.8	8	空心菜	80	0.8	8	芥藍菜	80	0.8	8	菠菜	80	0.8	8	豆干	20	0.5	2
		香油	2.5	0.5	0.25	蒜頭				油	2.5	0.5	0.25	油	2.5	0.5	0.25	玉米粒	10	0.15	1
		蒜				醬油				薑絲				蒜				洋蔥	10	0.1	1
										蒜							紅椒	10	0.1	1	
																	小黃瓜	20	0.2	2	
三 日 菜	魚 肉 類 蔬 菜 類	豬里肌	45	1.29	4.5	豬後腿肉	17	0.486	1.7	毛豆	10	0.20	1	香菇	30	0.3	3	四季豆	70	0.7	7
		高麗菜	30	0.3	3	干絲	17.5	0.5	1.75	油豆腐	35	0.64	3.5	玉米筍	30	0.3	3	油	5	1	0.5
		紅蘿蔔	10	0.1	1	芹菜	25	0.25	2.5	洋蔥	20	0.2	2	紅蘿蔔	10	0.1	1	蒜			
		油	2.5	0.5	0.25	油	5	1	0.5	紅蘿蔔	5	0.05	0.5	油	2.5	0.5	0.25				
		蒜頭				蒜頭				豆豉	1.5	0.04	0.15								
四 日 菜	蔬 菜 類	綠豆	15	0.75	1.5	白蘿蔔	35	0.35	3.5	黃豆芽	20	0.2	2	皇帝豆	35	0.54	3.5	蓮藕	35	0.35	3.5
		糖				紅蘿蔔	10	0.1	1	海帶結	10	0.1	1	龍骨	8		0.8	龍骨	10		1
						龍骨	8		0.8	龍骨	8		0.8	薑絲				薑絲			
						蔥花				蔥花								芹菜末			
						薑絲															
水果 類	香蕉			1顆	柑柑			1顆	聖女蕃茄	150	1	1顆	蘋果			1顆	柑柑			1顆	
奶類	低脂牛奶			1瓶	低脂牛奶			1瓶	低脂牛奶			1瓶	低脂牛奶			1瓶	低脂牛奶			1瓶	

資料來源：(董氏基金會)學校午餐驗收作業

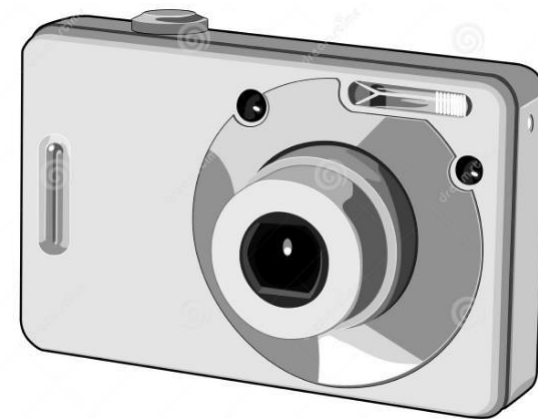
董氏基金會

# 工具

溫度計、秤、相機、抽樣工具、剪刀、標籤紙、簡易檢測器具等。



1公斤磅秤



有異常情形時立刻拍照存證，為後續處理之依據。



三、午餐食材驗收作業：

2、食材檢驗試劑

(Hydrogen peroxide)



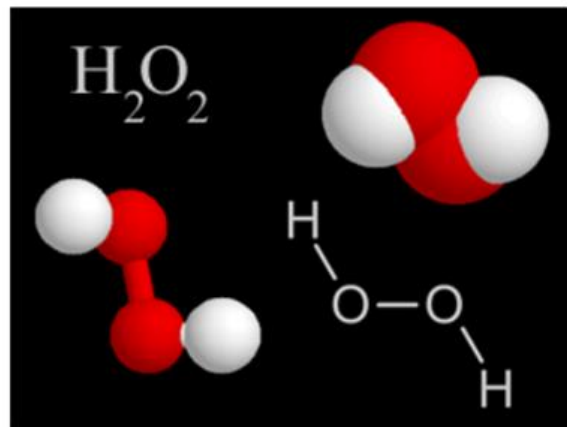
過氧化氫 (Hydrogen peroxide)

| 發布日期：2021-03-05 | 更新日期：2021-07-08

### 過氧化氫 (Hydrogen peroxide)

過氧化氫俗稱雙氧水，為家庭中常用的漂白劑及消毒劑。我國規定過氧化氫可用於食品（麵粉及其製品除外）作為殺菌用，但在最終產品中不得殘留，食品加工所使用之過氧化氫必須符合食品添加物之相關規定。

聯合國糧農組織與世界衛生組織 (FAO/WHO) 食品添加物聯合專家委員會 (JECFA) 評估過氧化氫的安全問題，認為人體腸道細胞之觸酶可將過氧化氫分解，因此食品若殘留少量的過氧化氫，消費者攝入不需有安全上的顧慮。由於過氧化氫在與食品接觸後並不安定，因此無法提供有意義的每人每日容許攝取量 (ADI) 之資訊。



過氧化氫：

1. 食品加工可用來漂白及消毒，  
(但麵粉及其製品不可使用)。
2. 最終產品不得殘留。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑

- 特性：
  - 1、過氧化氫為無色澄清狀液體，沸點為152°C。
  - 2、低濃度(如 3%)的過氧化氫，主要用於殺菌及其他醫療用途，接觸到身體時，可因酵素作用，分解為氧氣及水。
  - 3、高濃度(大於10%)用於紡織品、皮革、紙張、木材製造工業，作為漂白及去味劑。
  - 4、高濃度(大於10%)，具有強氧化力，可造成皮膚、眼睛及腸胃道的腐蝕性傷害。
  - 5、世界衛生組織國際癌症研究機構 (IARC) 將過氧化氫列為group 3，表示為動物之致癌物質，但對人體無法判定為人類致癌物。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑

- 中毒發生原因：
  - 1、食品工業上，常用於食品的漂白、微生物的控制及無菌包裝上；穀類及堅果加工的副產物轉變成低熱量、高品質的粉末產品之加工過程中；及器具洗滌上。
  - 2、過氧化氫**具有殺菌、防腐及漂白作用**，在食品添加物中屬於殺菌劑的一種。**製造商為防止產品於室溫久置色澤變暗**，影響產品外觀及消費者購買意願，常使用過氧化氫以達到改善食品外觀顏色的目的。**若是製造時添加過量、原料加熱時間不足，或煮熟後才浸泡過氧化氫，常會使食品中仍殘留過氧化氫。**
  - 3、國內歷年來曾驗出過氧化氫殘留之違規食品**有魚肉煉製品(如：魚丸、魚板、魚捲及魷魚絲等)、魚翅乾品、麵製品(烏龍麵、濕麵條、油麵及米苔目等)、豆類製品(干絲、豆干及麵腸等)、新鮮蓮子及鹽水雞等。**
  - 4、除了食品之外，**免洗筷、竹籤及牙籤**也可能有過氧化氫殘留的問題。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑

- 潛伏期：
  - 過氧化氫造成中毒症狀的潛伏期較短，約30分鐘至2小時。
- 中毒症狀
  - 1、低濃度的過氧化氫，僅具輕度刺激性質，甚少產生明顯中毒症狀。但若食用過多可能會引起噁心、嘔吐、腹瀉或腹脹等腸胃道刺激症狀，甚至還會導致腸胃道潰瘍、出血、黏膜發炎等危險。
  - 2、高濃度的過氧化氫，中毒症狀則主要以腐蝕作用為主，可以產生咽喉、食道及腸胃道潰瘍、局部壞死、出血、腹脹、腹痛、穿孔等症狀；也較易造成血管或其他器官的氣體栓塞。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑

- 治療方法：
  - 1、對於低濃度的過氧化氫中毒，通常不須特殊處理，可用120~240毫升的水及牛奶，稀釋胃內的過氧化氫即可。如仍產生明顯嘔吐、吐血、腹痛者，再行就醫。
  - 2、暴露大於10% 濃度過氧化氫的患者，則不宜催吐，應至醫院觀察，是否產生腸胃道腐蝕、穿孔、氣體栓塞、抽搐等併發症。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑

- 如何預防：
  - 1、在購買食品時勿以產品之色澤為取向，對於異常白皙或偏離傳統色澤太多的食品，在選購時要提高警覺，以減少購買到違規食品的機會。
  - 2、選購食品時應認清完整之標示，包括：品名、內容物名稱及重量(容量或數量)、食品添加物名稱、廠商名稱、電話地址及有效日期。切勿貪小便宜向來路不明的商販購買，以免有問題時無從追蹤毫無保障。
  - 3、可藉由開水烹煮並將鍋蓋打開揮發水蒸氣後再以多量水浸泡，並經常換水，就能將殘留之過氧化氫轉移至水中，達到去除過氧化氫的效果。
  - 4、為符合環保、安全與衛生，應儘量少用免洗筷，如果要使用免洗筷時，避免使用太白的免洗筷，因為太白的免洗筷可能有過度漂白的風險存在。

# 食材檢驗-過氧化氫殘留檢驗試劑



用法：切一小塊食品，滴加1~2滴試劑，若顏色產生變化，表示含有過氧化氫。

# 食材檢驗-皂黃殘留檢驗試劑

- 1、豆干：  
將黃豆泡水壓碎、烹煮過濾後就可獲得豆漿；在豆漿內加入凝固劑鹽鹵或石膏，凝出豆腐花，再放入模具中加壓就是豆腐。  
而將豆腐切塊再度加壓，就完成豆干。
- 2、豆製品的水分跟蛋白質含量都相當高、容易腐敗，所以會將豆干烘乾、滷製以延長保存期限。
- 3、現今會透過冷藏、真空包裝，或是添加防腐劑等方式延長其保存期限。
- 4、豆干中常見的黃色染料包括：食用色素四號(Tartrazine)或食用色素五號(Sunset Yellow)，此二者都是經過合法認可食用色素。

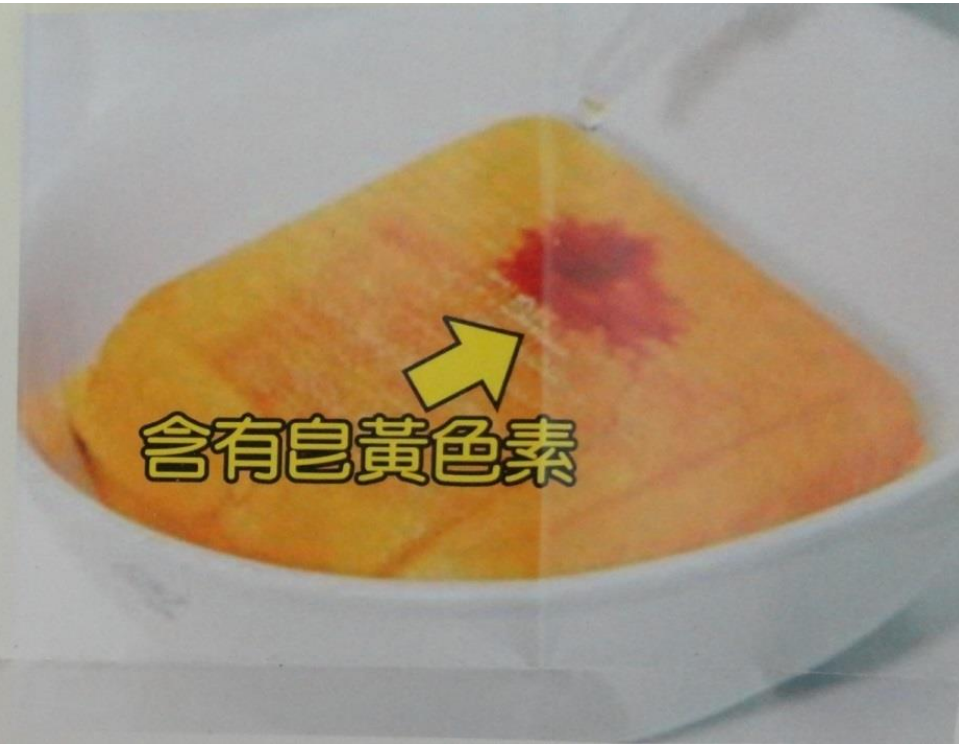
# 食材檢驗-皂黃殘留檢驗試劑

- 1、曾出現在豆干的黑名單包括了二甲基黃、二乙基黃、皂黃，經過風險評估後，科學證實不應該做為食品用途。
- 2、皂黃(Metanyl yellow)主要用途為提供紙、油漆及皮革染色之用途的工業用色素，成本較食用色素便宜且染色效率較好，因此部份不肖業者會用於豆干染色。
- 3、最常見的即是皂黃、二甲基黃與二乙基黃，皆不是公告准許的食用色素。
- 4、皂黃目前已被列為毒化物，攝取過量的皂黃會傷肝，長期暴露則會導致肝癌風險增加。  
長期攝取二甲基黃會增加罹患肝癌、肺癌、膀胱癌和接觸性皮膚癌的風險。

# 食材檢驗-皂黃檢驗試劑

滴加簡易檢查試劑1至2滴，  
表皮(面)部位有呈現紫紅色，  
表示可能含有皂黃色素。

皂黃檢驗試劑可用於檢查色澤較鮮黃  
未經煮食之鹹魚及豆乾，「皂黃色素」  
(Metanil yellow) 是一種工業用色素，  
有些不肖業者為節省成本與製作時間，  
使用非法色素予以染色，依規定不得  
作為食用色素使用，且皂黃可能會  
引起肝臟細胞損害，是一種致癌物質。



用法：切一小塊食品，滴加1~2滴試藥，若顏色產生變化，表示含有皂黃。

# 食材檢驗-萊克多巴胺快篩試劑

- 瘦肉精是「乙型受體素 ( $\beta$ 受體促進劑,  $\beta$ -adrenergic receptor agonists)」的通俗名稱，動物用藥「萊克多巴胺 ( Ractopamine )」是其中的一種，這類乙型受體素的藥物還包含克倫特羅 (禁用)、沙丁胺醇 (禁用)、齊帕特羅 (在美國可用於肉牛飼料，但在台灣不得檢出) 等數十種。
- 使用的目的在於增加動物體重、使動物之瘦肉比例增加，並改進飼養效率。萊克多巴胺屬於一種類交感神經興奮劑，原用於治療人類氣喘，之後發現添加在飼料中餵食動物，可促進蛋白質合成且加速脂肪轉化分解，使動物更健美。

# 食材檢驗-萊克多巴胺快篩試劑

- 萊克多巴胺服用過量還是可能有副作用，它可能引發心悸、引發心血管疾病等副作用，可能會立即出現噁心、頭暈、手顫抖、心悸、血壓上升等中毒症狀。
- 政府於110年開放美豬進口，教育部規範學校午餐一律採用國產在地優良肉品（含加工品），午餐契約增列未使用國產肉品（含加工品）與加重混充或假冒產品供貨不實罰則。

# 食材檢驗-萊克多巴胺快篩試劑組

VACCIGEN  
食品快篩檢驗 | 瘦肉精-萊克多巴胺Ractopamine (RAC) 快篩試劑 瘦肉精檢驗僅需5分鐘

複製連結

## 萊克多巴胺 快篩檢驗試劑



← C線  
← T線

← C線  
← T線

更多影片

3:08 / 3:22

### 結果判讀

**陰性判讀：**  
兩條紫紅色條帶出現，一條位於C線區，另一條位於T線區

**陽性判讀：**  
僅C線區出現一條紫紅色條帶，T線區完全消失

YouTube

用法：取1~2滴肉汁(或血汁)，滴入樣品收集區，靜待5~10分鐘呈色結果。



三、午餐食材驗收作業：

3、午餐食材驗收與退貨程序

## 核對食材注意事項：

1. 是否與契約、送貨單相符。
2. 若以個數計，要隨機將外包裝拆除，清點數量。  
除了計算數量也可抽樣紀錄重量（如水果等）。
3. 若以重量計，要扣除外包裝重量後再秤重。
4. 檢查原則

<u>全數檢查</u>	單價高、季節性、容易破損、容易檢查者
<u>抽樣檢查</u>	單價低、交貨量龐大者

## 退貨注意事項：

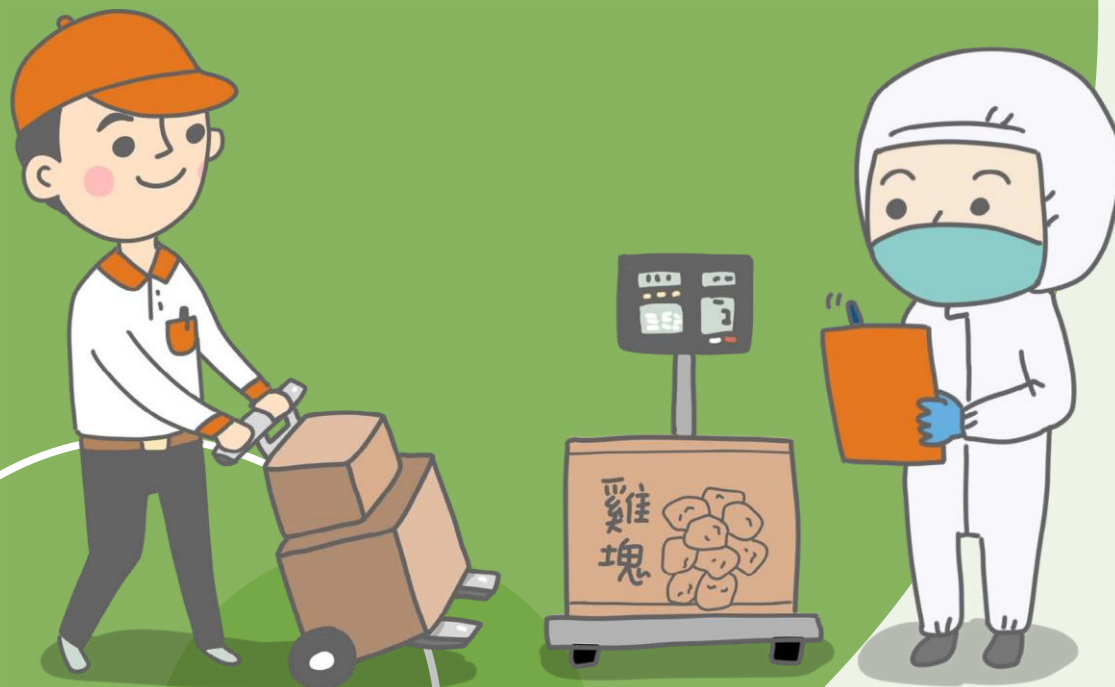
1. 退貨物品另外放置。
2. 明確告知供應廠商人員退貨原因，如溫度規格價格不符、多餘數量或項目、逾期、包裝或標示不完整等。
3. 附上佐證，如照片等。
4. 證明退貨許可後（如人員簽名、廠商電話確認），才可請收貨人員將退貨物品送回供應商，避免後續紛爭。
5. 明確記錄於驗收紀錄表或退貨單上！  
→ 可自製退貨證明單，雙方留存。  
包含日期、批號、保存期限、退貨原因、處置方式、廠商改善方式等，以利後續追蹤。
6. 依契約辦理。



須設有  
「退貨區」

# 三章一Q

## 畜禽食材驗收實務



# 食材驗收重點

1. 食材採購合約明確訂定品規，依據所訂標準辦理驗收。
2. 依食材特性，制定驗收標準，或依循衛生法規標準進行驗收。
3. 驗收方法包含官能檢查（外觀、色澤、包裝標示，以及氣味等）、儀器量測（磅秤、溫度計）等。
4. 填寫食材驗收紀錄表，符合驗收標準者允收；不符合者進行退貨作業，必要時要求供應廠商提供產品之檢驗報告。
5. 驗收紀錄內容包含品名、數量、感官檢查結果、供應廠商、製造廠商、有效日期、標章(示)及其相關編號資訊等，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。



○○國民中 / 小學 學校午餐食材驗收紀錄表

○年○月○日 (合格打✓; 不合格打 X)

當日用餐人數:

○.○.○版本

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期 或製造日期及有效 期限	進貨量		驗收數 量、重 量是否 符合規 定	外觀 (含包 裝)是 否良好	非包裝 食品		包裝 食品 藉由食 品標示 及營養 標示判 斷是否 符合要 求 註2	溫度是否 符合規定 註4	質地 是否 符合 要求 註5	食材溯源標 章 (三章 一Q)	認證標章編號	備註
					數量 或重 量	單位			顏色 正 常	無 異 味						
肉類	腿肉丁	○○廠商	台糖	1110101	30	kg	✓	✓	✓	✓	✓	-18°C	✓	CAS	012345	
海鮮																
蛋																
蔬果																
冷凍 食品	肉包	○○廠商	桂冠	1111231	5	袋 (1kg)	✓	✓			✓	-18°C	✓	CAS	023456	

填表人:

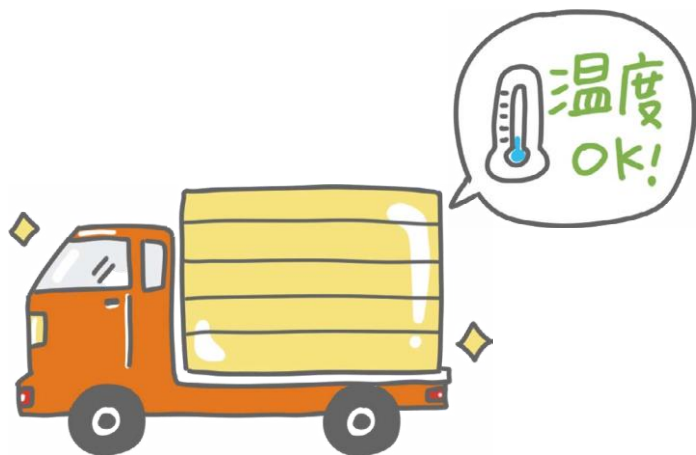
單位主管:

校長:

- 備註: 1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。  
 2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。  
 3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。  
 4. 依據 103 年 11 月 7 日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。如冷凍產品為事先解凍，需評估其溫度是否適當。  
 5. 質地：如飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

## 食材驗收注意事項

- ✓ 驗收時，要先確認運輸車輛溫度與其清潔度等情況。
- ✓ 食材送到時，須立即驗收，不但要注意數量且要注意包裝完整、標示完全。
- ✓ 產品標示需符合食安法第 22 條規定（品名；內容物名稱；淨重、容量或數量；食品添加物名稱；製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址；原產地（國）；有效日期；營養標示；含基因改造食品原料；其他經中央主管機關公告之事項等。）
- ✓ 外包裝完整無破損，內容物不應有夾雜異物、發霉與腐敗的現象。
- ✓ 農藥或動物用藥殘留、重金屬、微生物與真菌毒素等符合食品安全衛生法規之標準。（可定期請供應商提供相關證明）

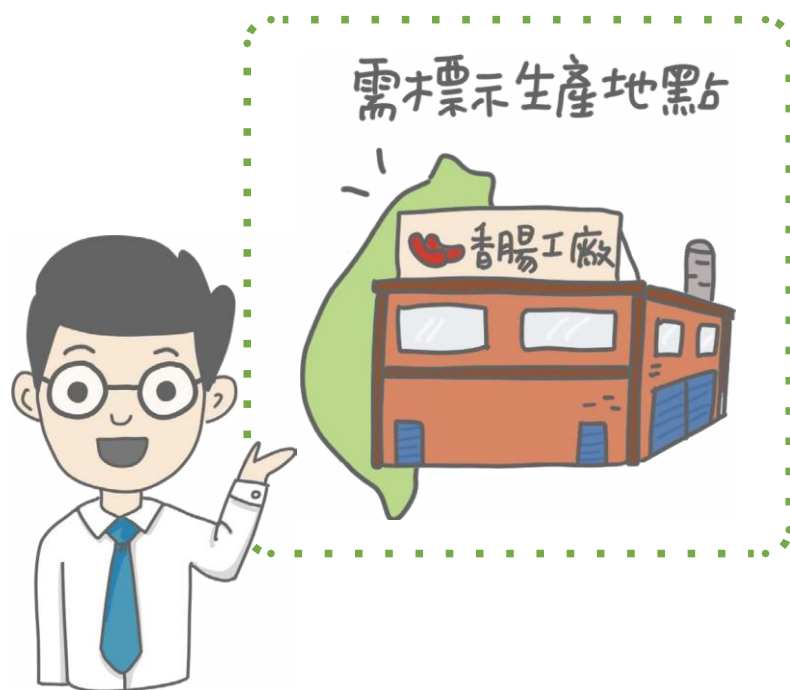


## 食品原產地及原料原產地標示說明

### 原產地：「指食品製造的地方」

依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示原產地（國）。

原產地標示之文字內容，得不侷限於「原產地（國）：○○○」之型式，凡是足以使人明瞭其產地、製造地或製造工廠所在地之表達方式，不致產生誤解者，均屬符合規定。



### 原料原產地：「以屠宰地(國)為原產地」

1. 可見豬肉及豬可食部位原型者：如生鮮豬肉、豬脂肪等。
2. 以豬肉及豬可食部位為原料所製成之產品：如貢丸、熱狗等。

上述產品皆要標示豬肉原料原產地。

都要標示喔！



### 小提醒！

若是深度加工產品，例如膠原蛋白、豬肉香料等，得免標示豬肉原料原產地（國）。



## 食品標示範例



### 原產地標示 vs. 原料原產地標示

品名：炸豬排

內容物名稱：豬肉(台灣)、麵包粉、鹽、糖、胡椒粉、五香粉

淨重：000

容量或數量：000

食品添加物：000

製造廠商或國內負責廠商名稱：000

電話號碼：00-1234-567

地址：XXX

有效日期：000

營養標示：000

含基因改造食品原料：000

其他經中央主管機關公告之事項：000

原產地(國)：台灣

豬肉原產地(國)：台灣

擇一

增加標示：

豬肉原產地(國)：00

(或等同意義字樣)

## 三章一Q 畜禽產品驗收常見疑問

### Q1.

若因學校需求量太少，須將驗證產品拆包供應，如何才能符合規定？



### A.

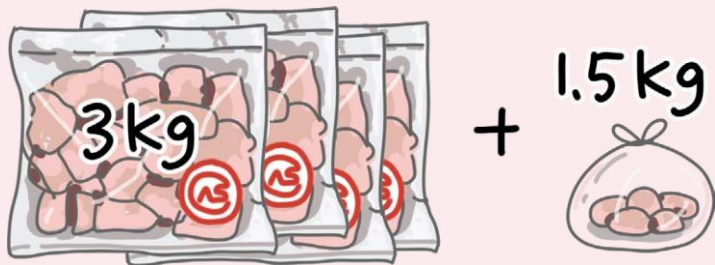
1. 驗證產品拆包供應之原則，同一批驗證產品應包含完整包裝，剩餘尾數始可拆包供應。
2. 若僅有分裝產品，業者應依農委會函釋，與學校簽訂合意文件並備有分裝流向表作為佐證。
3. 供應者不得自印 CAS 驗證標章或標示 CAS 字號等。

### 驗證產品認定分裝原則



最小完整包裝 +

不足最小完整包裝  
(零散包)



僅供應不足最小完整包裝  
(零散包)

1.5 kg



改正方法：合意文件 + 分裝流向表

## 三章一Q 畜禽產品驗收常見疑問

### Q2.

學校午餐同一道菜中，如果使用一部分三章一Q 食材，並搭配同類型非三章一Q 食材製成一道主菜（如使用 CAS 豬肉，搭配部分進口豬肉），如此是否有符合三章一Q 規定呢？



### A.

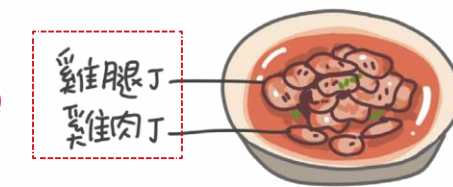
學校午餐同道菜若使用兩種同類型（如豬肉或雞肉）之主食材時，均必須為三章一Q 產品（例如部分使用 CAS 豬肉，搭配生產追溯豬肉），才是符合三章一Q 的認定原則。

花生豕者月谷



豕者月谷丁  
豕者肉丁

都要使用三章一Q

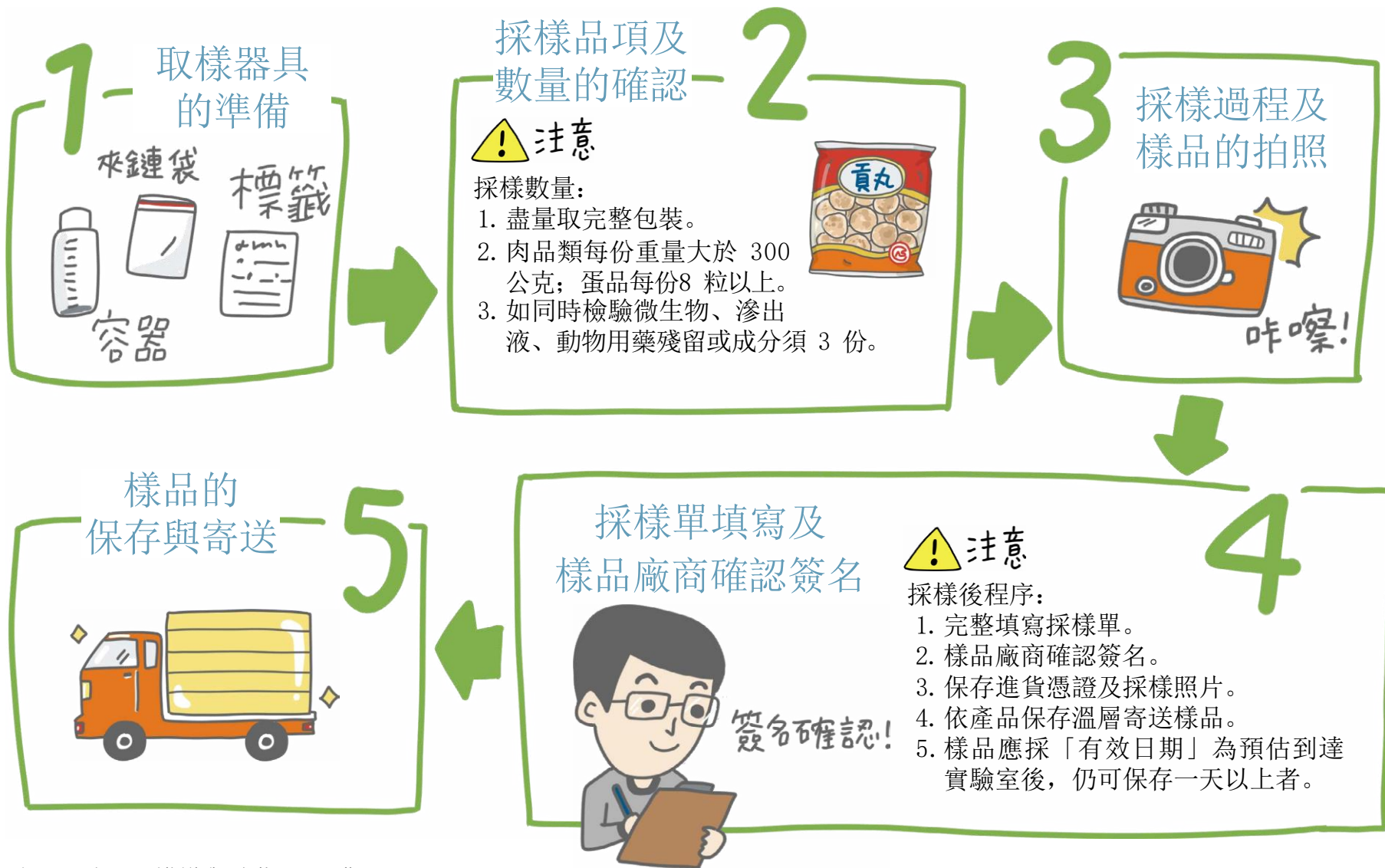


都要使用三章一Q

雞腿丁  
雞肉丁

南洋咖哩雞

## 畜禽產品抽驗注意事項



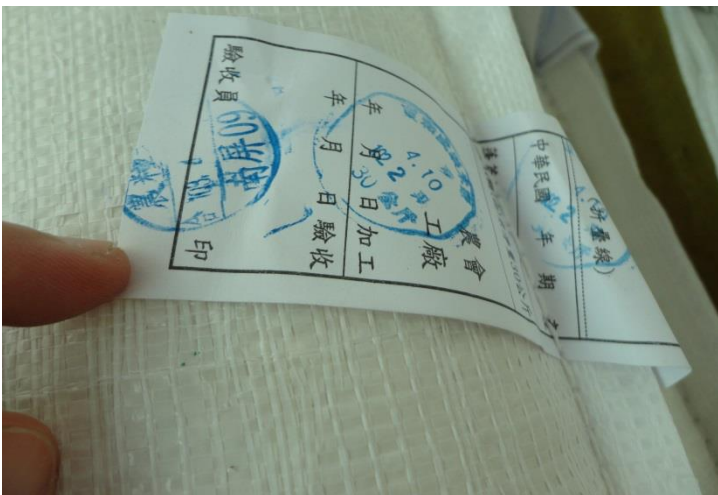


# 四、常見午餐食材 異常案例分享

Kids  
M e n u

# 午餐食材驗收與退貨程序

## ○ 食材驗收注意事項：



1. 確認每包米皆有縫繫檢驗標籤
2. 確認檢驗標籤上蓋有加工章戳(方形)、檢驗章戳(圓形)
3. 確認檢驗標籤上的食米期別，與申購食米之期別相符
4. 建議拆封，抽驗食米品質  
(米象、白堊(粉)質粒、碎粒、變色粒...)



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
肉品顏色異常/凍燒/瘀血/解凍後滲出液多/冰晶多/  
魚目混珠(品名與內容物不符或摻假)



建議您拆封檢查，提醒您注意肉品或包裝袋內是否有許多冰晶  
⇒廠商可能反覆解凍、結凍後再供貨  
⇒建議不予收貨



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
割破塑膠袋



拆箱驗收是正確的步驟，  
但請小心勿下刀太深，以免割破塑膠袋



# 110/10/20 & 112/05/23 雞肉



☆ 鎖 miweb.baphiq.gov.tw 刷新

屠宰衛生檢查合格標誌標明資訊

屠宰場名稱	興禽食品股份有限公司 (0083)
屠宰日期	112-05-19

**「防檢局屠宰衛生合格」標誌**

一維條碼  
10碼流水編號  
與4碼檢驗碼  
防檢局屠宰衛生  
檢查合格標誌

4123456789 11201

防檢局 屠宰衛生合格

二維條碼 (QR CODE)

包裝上貼有「防檢局屠宰衛生合格」標誌的雞、鴨、鵝等家禽肉

均已經過政府派駐

< > 家 心 83 新

驗收重點：  
1、掃瞄 QR Code。

# 110/10/20 & 112/05/23 雞肉



驗收重點：

- 1、感官品評(顏色、氣味)。
- 2、溫度。

# 110/10/20 & 112/05/23 雞肉



食材問題：雞肉顏色暗沈、氣味不佳

# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
雞毛未去乾淨/夾雜異物(木屑/石頭/蝸牛/菜蟲)



實秤重量符合？

不是只有重量符合就  
夠了

請您動動手、翻一翻  
“意外”驚喜在其中



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
含土(沙)率



實秤重量符合？  
「寸土寸金」，  
請廠商妥善處理後再送貨，亦可減輕校方廚房工作人員處理上的負擔



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
剖開才知太老或黑心



實秤重量符合？

每顆每條皆是 \$，  
建議隨意抽樣，  
剖開後檢驗品質



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
太老/摘除嫩葉後才供貨/開花/腐爛/枯黃



實秤重量符合？

每片每葉皆是 \$ .

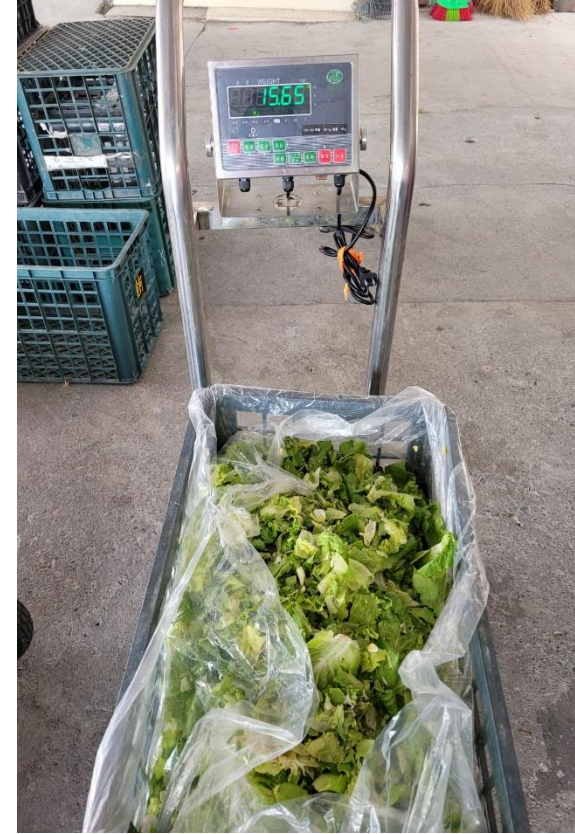
建議：

小量者逐項驗貨

大量者隨意抽樣驗貨



# 112/05/22 大陸妹



進貨量：86kg  
食材問題：黃葉/爛葉/蟲咬多  
廢棄量：15.65kg

廢棄率： $15.65 \div 86 = 0.182$   
**18%**

# 112/05/23 鳳梨



進貨量：41.61+33.1  
-3.18\*2 = 68.35kg

食材問題：無

廢棄量：27.89kg

廢棄率：27.89 ÷ 68.35 = 0.408  
**40%**

# 112/05/24 高麗菜



進貨量：60kg

食材問題：外葉未去除、爛葉多

廢棄量：9.69+7.56+7.65  
= 24.9kg

廢棄率：24.9 ÷ 60 = 0.415

42%

# 112/05/24 格蘭菜



進貨量：86kg  
食材問題：爛葉/黃葉多、  
粗莖多  
廢棄量：12.92kg

廢棄率： $12.92 \div 86 = 0.150$   
**15%**

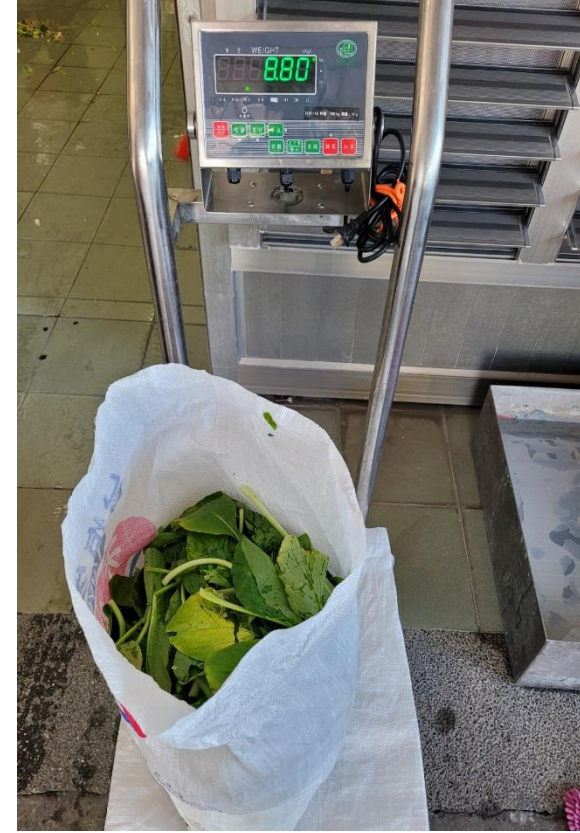
# 112/05/29 番茄



進貨量：60kg  
食材問題：無  
廢棄量：3.36-0.71=2.65kg

廢棄率： $2.65 \div 60 = 0.044$   
**4%**

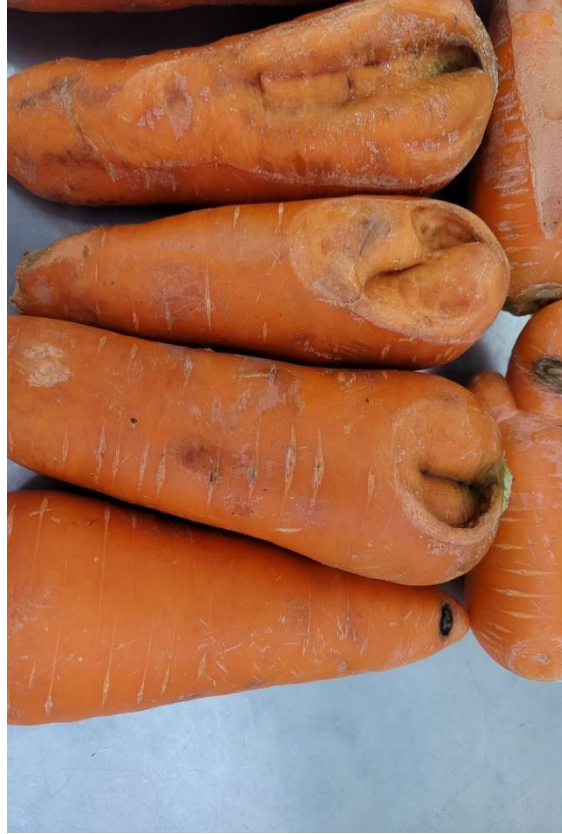
# 112/06/02 油菜



進貨量：86kg  
食材問題：黃葉多  
廢棄量：8.8kg

廢棄率： $8.8 \div 86 = 0.102$   
**10%**

# 112/06/05 胡蘿蔔



進貨量：10kg  
食材問題：裂果、發霉？  
廢棄量：3.25kg

廢棄率： $3.25 \div 10 = 0.325$   
**32%**

# 112/05/15 蘋果



## 驗收重點：

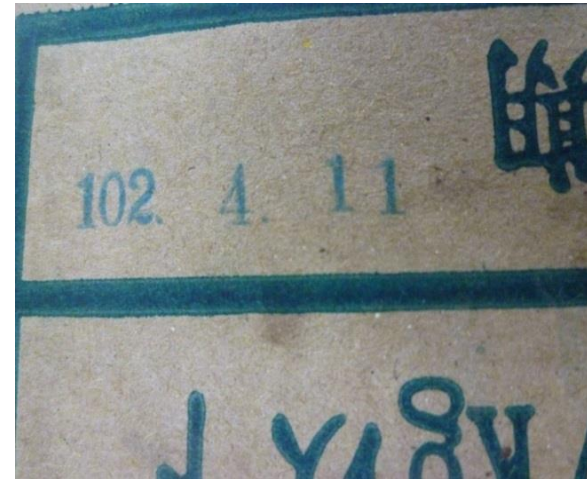
- 1、果皮有光澤感，果肉堅實，無腐爛、發霉
- 2、可挑選幾顆剖開，觀察品質

# 蘋果



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
發霉

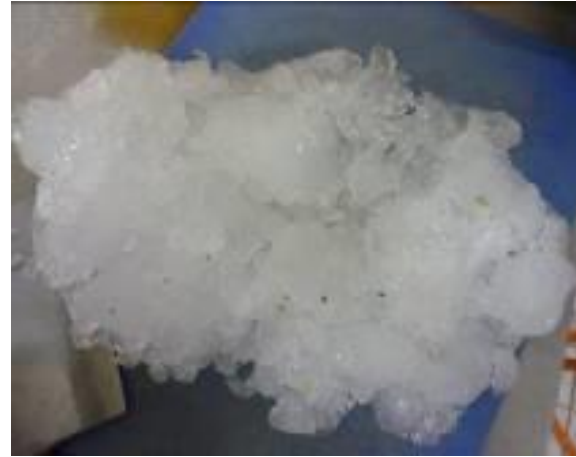


外箱完整、標示完整、效期亦符合規定，真的OK？  
您也曾買過上層漂亮、下層腐爛的農產品，  
建議您驗收時拆封、翻動食材以茲確認



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
包冰率/含冰率



實秤重量符合？

每片每葉皆是 \$，且影響實際供應量

請廠商將冰塊另外用塑膠袋盛裝，驗收時將冰塊取出後再秤重



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
發芽



廠商不是在替馬鈴薯削皮，而是在參加蔬果雕刻比賽！  
愛惜糧食、也要考慮食品安全！

**發芽的馬鈴薯含有茄靈毒素，芽眼處累積的毒素濃度高達 200-500 mg/kg，食用後可能會導致頭暈、腹痛、嘔吐等症狀，嚴重時會影響呼吸、心跳，甚至危及生命。茄鹼毒素集中於芽眼及其四周，挖除芽眼雖可以降低毒素含量，但其四周的仍有毒素留存，且不易被高溫破壞，煮熟後仍會吃到過量毒素。所以馬鈴薯發芽不建議食用，整顆丟棄為佳。**

# 111/01/04 馬鈴薯



進貨量：30kg  
食材問題：發霉、發芽  
廢棄量：4.92kg

廢棄率： $4.92 \div 30 = 0.164$   
**16%**

# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
包冰率/含冰率



急速冷凍 (IQF) 對食物作急速冷凍，貯存於低溫狀態(-18°C)，可抑制或減緩微生物繁殖，可長期保持食品的新鮮。

實秤重量符合？

每塊冰皆是 \$，且影響實際供應量

雖為保鮮而將食材包冰，但過多的水或反覆包冰的結果，包冰率可能高達30~50%，解凍後造成實際供應量不足。

建議取樣後進行解凍，解凍前後稱重以換算包冰率，再計算出實際供應量。



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
蛋殼/蛋架/蛋籃清潔度、蛋殼有裂紋或破裂



雞蛋驗收時，建議您：

1. 塑膠籃盛裝雞蛋，請注意蛋籃清潔度
2. 改用紙箱、紙蛋架盛裝雞蛋
3. 檢視蛋殼是否有裂紋或破裂
4. 蛋殼破裂或有雞糞...，請予換貨
5. 請廠商檢附雞蛋淨重、效期、來源廠商資料及相關檢驗報告



# 110/10/25 & 112/06/14 雞蛋



**驗收重點：**1、雞蛋蛋殼是否乾淨，可敲幾顆雞蛋檢驗品質。  
2、可先進行雞蛋清洗，少量敲幾顆再倒入大湯桶中。

# 雞蛋

沙門氏菌感染的潛伏期由6至72小時不等，通常受感染後12至36小時會出現徵狀，包括腹痛、嘔吐、腹瀉及發燒。情況嚴重者可能會出現併發症，例如敗血症及脫水，甚至死亡，但並不常見。涉及蛋類菜式的沙門氏菌食物中毒個案，成因在於烹煮及貯存溫度不當，因此要特別注意食物是否徹底煮熟，並以適當溫度來貯存。



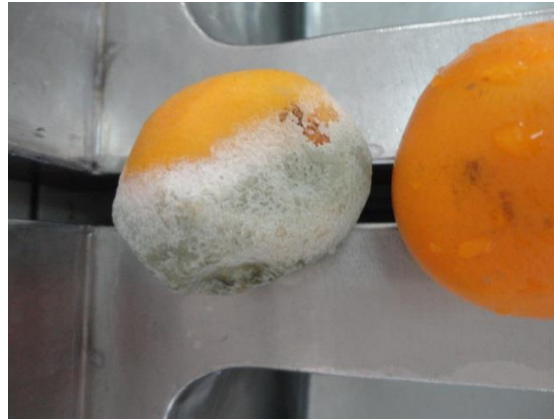
cfs.gov.hk

<https://www.cfs.gov.hk> > multimedia\_pub\_fsf\_156\_01

滑蛋烹煮及貯存溫度不當引致的沙門氏菌食物中毒個案

# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
水果除了注意腐爛、發霉外，還要注意過熟問題



建議您拆箱後，  
觸摸或食用看看，  
若貴校有針對甜度做規定，  
請使用甜度計驗收



# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
盛裝食材容器



豆腐棧板無發霉情形



罐頭無凹罐、膨罐



紙箱破損者不予  
驗收

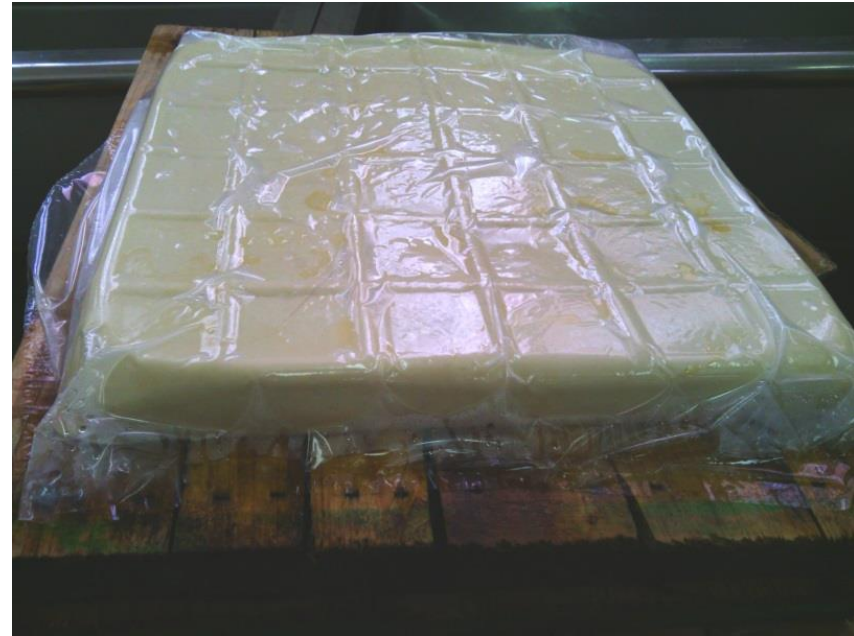


# 午餐食材驗收與退貨程序

- 食材驗收注意事項：  
運送時保冷/防塵措施



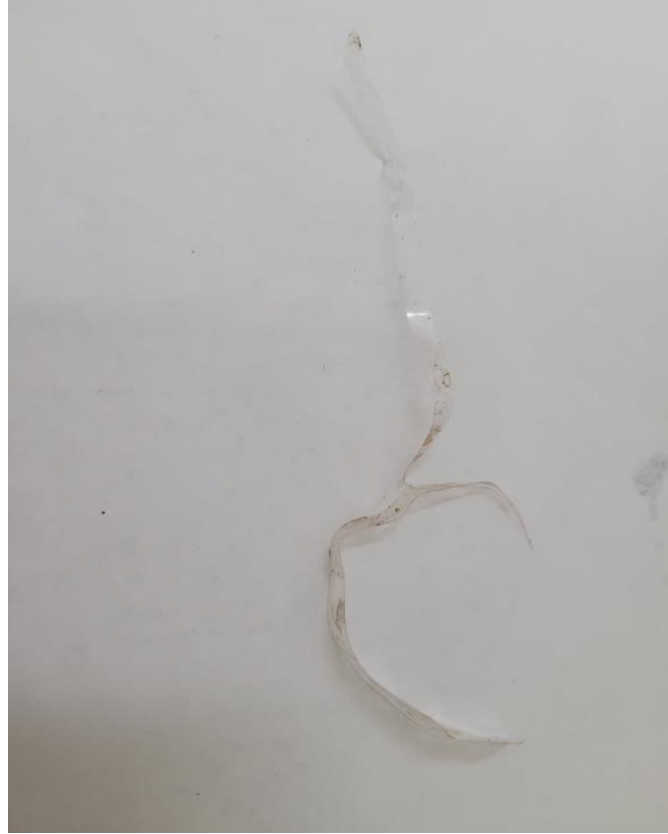
南台灣天氣炎熱，  
溫體肉尤需注意保冷措施



板豆腐請注意防塵措施，如：  
紗(綿)布、塑膠套



# 112/05/24 香菇



進貨量：9kg  
食材問題：夾雜塑膠碎片  
廢棄量：0kg

透明塑膠碎片，遇水不易挑出  
宜未浸泡水之前就處理掉

# 112/05/25 炸豆皮



1. 食譜：豆皮8g/人(約0.3份蛋白質)  
 2. 午餐建議供應份量：  
 豆魚蛋肉類2-2.5份



**驗收重點：**  
 1、是否為非基因改造食材  
 2、是否有油耗味

**每100g豆皮：蛋白質30.8公克**  
 1、1份豆魚蛋肉類：蛋白質7公克  
 22公克豆皮(約半個手掌大小的肉)



# 學習成果驗收

課後測驗



# 學後測驗

- Q1、驗收學校午餐食材前要準備下列哪些資料？
  - ①訂購單。
  - ②驗收紀錄表。

- A、都不用準備。
- B、①。
- C、②。
- D、①+②。

解答  
D



# 學後測驗

• Q2、下列項目何者是驗收時要準備之工具以協助驗收？

- A、溫度計。
- B、磅秤。
- C、驗收紀錄表。
- D、以上皆是。

解答  
D



# 學後測驗

• Q3、學校午餐食材驗收表格要記錄下列哪些項目？

- ① 供應廠商名稱。
- ② 有效日期或製造日期及有效期限。
- ③ 數量或重量。
- ④ 品名。

- A、① + ②。
- B、② + ③。
- C、① + ③。
- D、以上皆記錄。

解答  
D



# 學後測驗

• Q4、下列午餐食材到貨溫度何者錯誤？

- A、冷藏雞腿丁  $5^{\circ}\text{C}$ 。
- B、冷凍魚片  $-19^{\circ}\text{C}$ 。
- C、冷藏蛋液  $6^{\circ}\text{C}$ 。
- D、冷凍豬肉片  $3^{\circ}\text{C}$ 。

解答  
D



# 學後測驗

• Q5、下列有關豬肉類食材驗收的敘述，何者錯誤？

- A、驗收時要確認有效日期  
(或製造日期及有效期限)。
- B、需核對重量及部位的規格是否與訂購單一致。
- C、如果使用具有驗證標章的食材，  
可將驗證標章編號記錄於驗收紀錄單。
- D、驗收時只需確認色澤是否正常，  
不必確認規格是否正確。

解答  
D



# 學後測驗

• Q6、下列有關各類食材驗收的敘述，何者錯誤？

- A、豬肉類驗收時要觀察肉類的顏色，是否有淤血現象。
- B、蔬果類驗收時需確認外形及色澤是否正常，沒有凋萎、黃葉、蟲害、變黑及腐爛的狀況。
- C、蛋殼有糞便只要除去糞便即為新鮮的蛋。
- D、冷凍魚類驗收時，其氣味應無腐臭或異味。

解答  
C



# 學後測驗

- Q7、下列那些為驗收退換貨的條件？
  - ① 供應廠商名稱。
  - ② 有效日期或製造日期及有效期限。
  - ③ 數量或重量。
  - ④ 品名。

- A、① + ② + ③。
- B、① + ② + ④。
- C、① + ③ + ④。
- D、② + ③ + ④。

解答  
A



# 學後測驗

• Q8、正確的驗收流程為何？

- ① 移至庫房或廚房。
- ② 接受進貨或退貨。
- ③ 查對送貨單或發票。
- ④ 依訂單進行驗收。
- ⑤ 完成驗收紀錄。

- A、④→③→②→⑤→①。
- B、④→⑤→③→②→①。
- C、③→①→②→④→⑤。
- D、③→④→⑤→②→①。

解答  
A



# 參考資料

- 財團法人臺灣優良農產品發展協會-  
**106年度學校午餐食材驗收教學影片與問卷**
- 農業虛擬博物館-  
**三章一Q畜禽產品辨識與驗收懶人包影片、(三章一Q畜禽食材驗收實務)**
- 屏東縣學校午餐工作手冊
- 餐盒食品工廠對食材供應商之衛生管理參考手冊
- 屏東縣午餐(食材)採購合約範本
- 禽產品三章一Q辨識與驗收(2022版)、  
學校午餐三章一Q畜禽產品驗收實務工具書**
- 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)
- 高雄市學校午餐工作手冊(112年9月修訂版)
- 臺北農產運銷股份有限公司-110年度-蔬果分級標準暨包裝規格-第一冊
- 董氏基金會食品營養中心-學校午餐驗收作業(106年3月15日版)