

三章一Q畜禽產品辨識及 相關不符合案例說明

指導機關： 行政院農業委員會

報告單位： 財團法人
中央畜產會 NAIF
NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION



課前評估表





簡報大綱

- 一. 前言
- 二. 國產可溯源畜禽產品制度說明
- 三. 畜禽產品採購與驗收重點
- 四. 學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例
- 五. 學校午餐畜禽食材抽驗結果
- 六. 結語



學校午餐三章一Q專區

<https://4b1q.coa.gov.tw/index.php>





一、前言

◆ 政策推動歷程：

**推動學校午餐使用
低碳足跡在地食材**
105年8月11日行政院
第3510次會議

**全面辦理四章一Q食材
供應學校午餐**
107學年度上學期全國
22縣市全面辦理
每人每餐獎勵費用3.5元

**學校午餐全面採用
國產食材**
學校午餐食材獎勵金由
每餐3.5元提高到6元
110年4月1日起偏鄉補
助從6元提升至10元

105年

106年

107年

108年

109年

110年

111年

學校午餐畜禽食材每年抽驗目標件數除105年為600件外，其餘迄今每年均為800件。

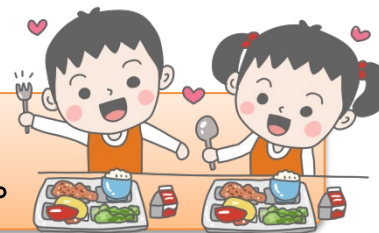
**試辦四章一Q食材供應
學校午餐**
105學年度下學期由新
竹縣、新竹市、臺中市
、臺南市、臺東縣及宜
蘭縣等6縣市推動試辦

四章一Q改為三章一Q
吉園圃標章已於108年6
月15號日退場

學校午餐加碼食材獎勵
自111年5月起學校午餐採用國產
可溯源食材補助一般（含非山非
市）學校每人每餐6元提高至10元、
偏遠地區學校10元提高至14元



讓國中小學童吃到國產可溯源之安全食材，
達到家長學童、農友漁民及食農教育之三贏。

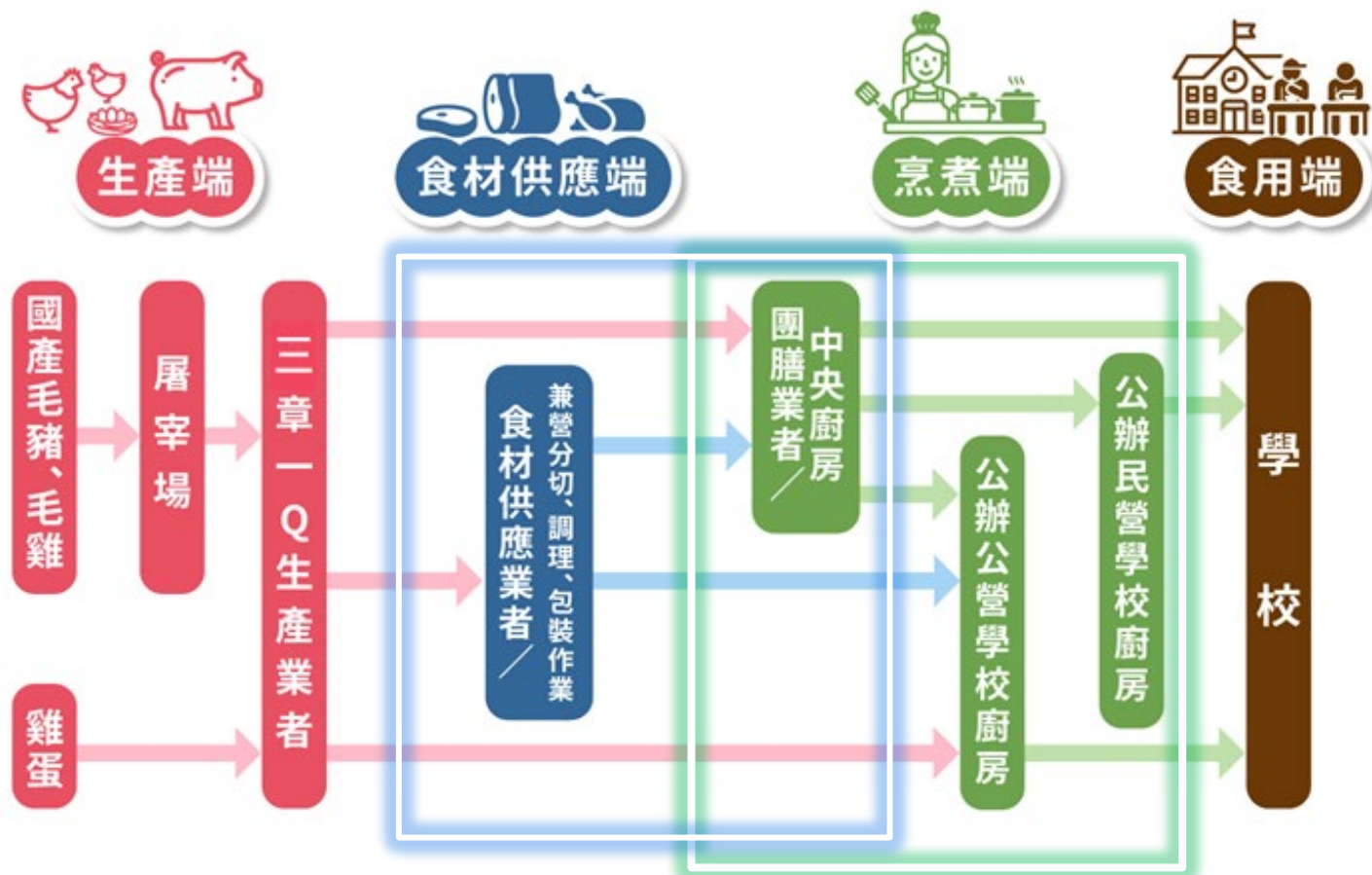




學校午餐食材供應概況-畜禽食材

學校午餐以學校自設廚房(公辦公營及公辦民營)及團膳業者為主要供應者。

台灣國中小學午餐國產畜禽食材供應鏈





獎勵政策推動成效

學校午餐採用三章一Q食材標章(示)食材筆數占比

100%



持續成長

各縣市校園午餐食材 三章一Q登錄筆數占比

全國統計查詢查詢(109年前)

單一縣市查詢(109年前)

全國統計查詢(110年後)

單一縣市查詢(110年後)

統計時間

110/10/01

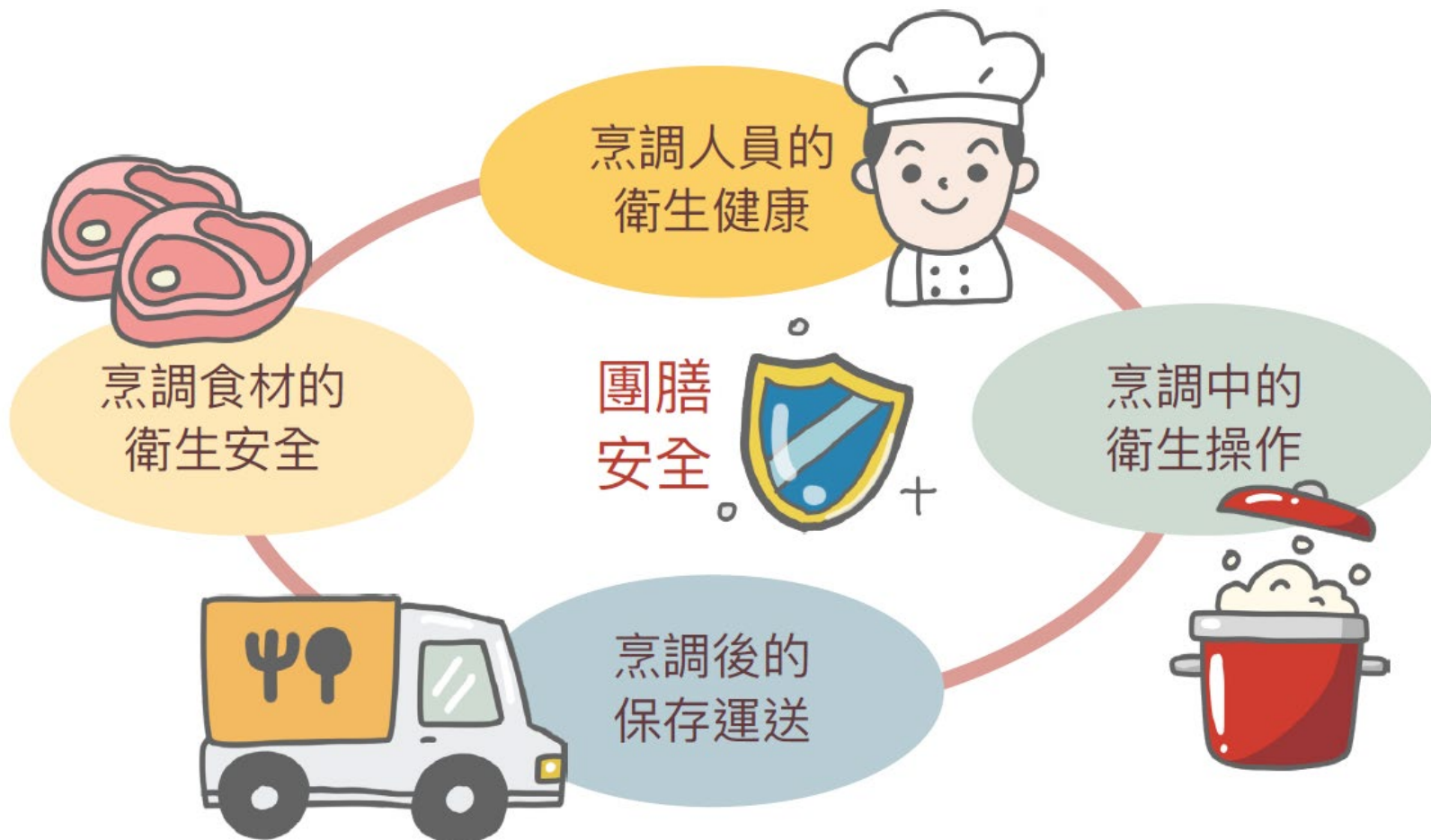
112/01/31

搜尋

地區	標章(示)									使用標章(示)總數	未使用標章(示)總數	供應食材總數	標章(示)使用率
	產銷履歷	有機農產品	CAS台灣優良農產品	生產追溯									
				農產品	水產品	蛋品	豬肉	牛肉	禽肉				
全國統計	507644	348784	1782457	4576210	103944	283631	431333	35	118749	8225373	403940	8629313	95.32%



影響團膳安全的四大要素



- ◆ 學校午餐採買畜禽食材，驗收人員為重要的把關者，對食材品質及官能特性應有充份的辨識及驗收能力。



二、國產可溯源畜禽產品制度說明

三大標章 (三章)



溯源標籤 (一Q)



三章一Q：
農委會推動之三個農
產品標章(三章)
及生產追溯制度(一Q)



重要圖卡

https://4b1q.coa.gov.tw/photo_news.php



三章一Q制度的特色

驗證農產品標章產品

經過業者自主管理、驗證機構查驗及政府依法監督的三級品管把關，可以追溯農產品的生產來源。



CAS 產品

原料使用可追溯之國產農產品
衛生安全符合要求
品質規格符合標準
包裝標示符合規定



產銷履歷產品

生產資訊公開可追溯
符合臺灣良好農業規範 (TGAP)



有機畜產品

對環境友善
生產過程重視動物福祉
供應足夠的有機飼料
嚴禁使用生長促進劑
對畜禽保健有嚴格的規定

生產追溯 QR code 產品

可以追溯農產品的生產來源，建構可溯源的安全農業。



三章

一Q

均為國產可溯源農產品



辨識CAS標章



品項代碼

廠商代碼

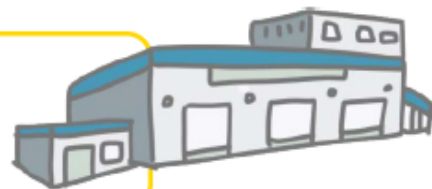
產品代碼

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16
品項代碼	肉品	冷凍食品	果蔬汁	食米	醃漬蔬果	即食餐食	冷藏調理食品	菇蕈產品	釀造食品	點心食品	蛋品	生鮮截切蔬果	水產加工品	羽絨	乳品	林產加工品



只有CAS產品，沒有CAS工廠

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。



分裝



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





CAS定期公布查驗及檢驗結果

台灣優良農產品管理入口網
Taiwan premium Agricultural Products Portal Site

登入 申請CAS標章 首頁

CAS產品檢驗結果

- 111年11月產品檢驗結果一覽表 111/12/9
- 111年10月產品檢驗結果一覽表 111/11/16
- 111年9月產品檢驗結果一覽表 111/10/13
- 111年8月產品檢驗結果一覽表 111/9/12
- 111年7月產品檢驗結果一覽表 111/8/15
- 111年6月產品檢驗結果一覽表 111/7/15
- 111年5月產品檢驗結果一覽表 111/6/17
- 111年4月產品檢驗結果一覽表 111/5/17
- 111年3月產品檢驗結果一覽表 111/4/15
- 111年2月產品檢驗結果一覽表 111/3/16
- 111年1月產品檢驗結果一覽表 111/2/16
- 110年12月產品檢驗結果一覽表 111/1/7

回首頁

相關連結

© 2009-2020 行政院農業委員會 版權所有

驗證諮詢服務

CAS協會：02-23567417 畜產會：02-23015569 食品所：03-5223191 工研院：03-5914115 農業諮詢專線：02-4499595
系統使用諮詢服務專線：0800-588-889

CAS
管理入口網



<https://cas.coa.gov.tw/>



CAS產品包裝標示-以冷凍豬肉為例



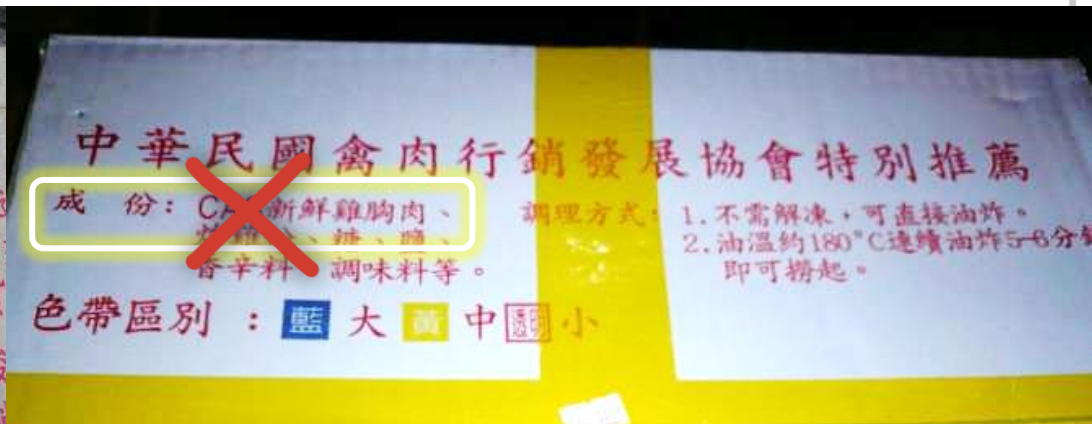
優良農產品應依法於產品包裝明顯處標示下列事項：

1. 品名。
2. 原料名稱。
3. 淨重、容量或數量。
4. 製造廠商名稱、電話號碼及地址。
5. 原產地(國)。
6. 驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。
7. 有效日期。
8. 保存條件。
9. 驗證基準所定應標示事項。
10. 其他經中央主管機關公告應標示之事項。





CAS錯誤樣態



下
險
期:

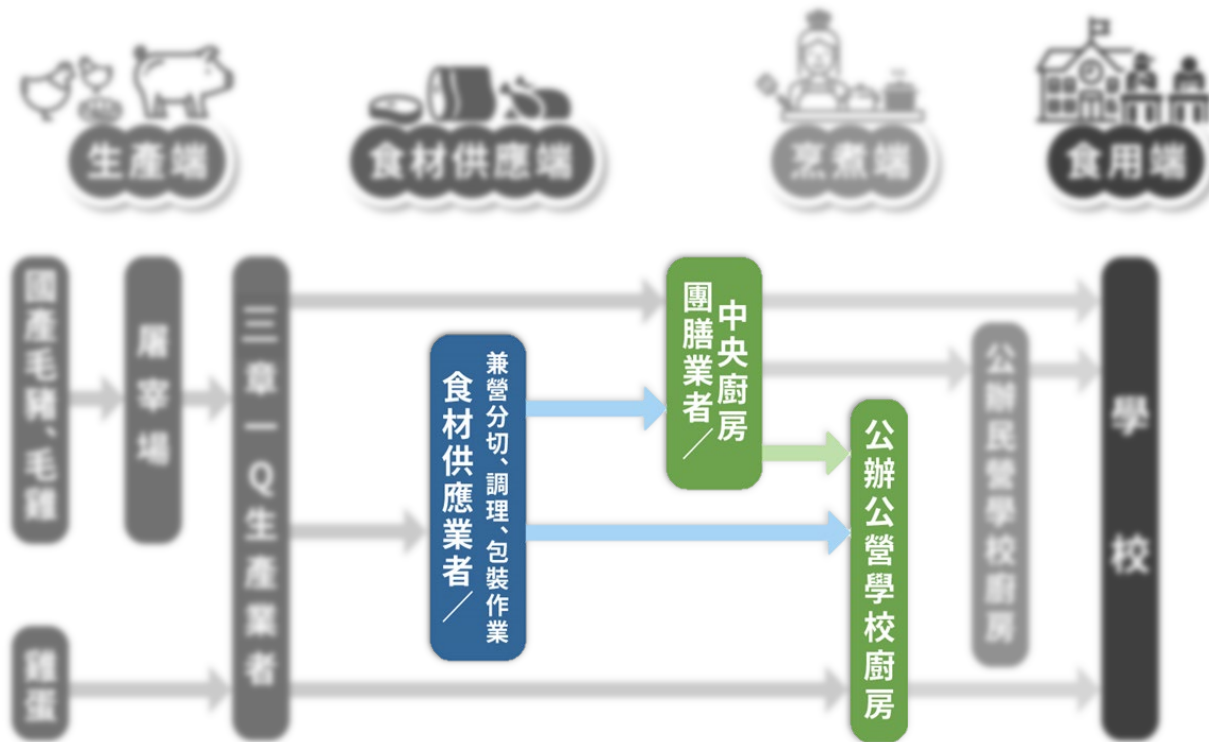


CAS錯誤樣態





CAS產品在非驗證產品生產廠經拆包、加工、分切後，就不是CAS產品。





辨識產銷履歷標章

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



品項名稱 (俗名)
追溯號碼：21022100001-00000
驗證機構：中央畜產會
包裝日期：2021/02/21
保存日期：2021/02/26

<https://taft.coa.gov.tw>

產銷履歷流通標籤



品項名稱
追溯號碼：0213009246002
收貨單位：中央畜產會



買這個
好安心

生產廠>>消費者



生產廠>>生產廠



辨識有機標章



畜產品及畜產加工品
台灣有機農產品標章

- 凸版印刷
- 防偽
- 貼紙流水號

[Redacted] 有限公司
 電話：[Redacted]
 傳真：[Redacted]
 [Redacted] 畜牧場
 [Redacted] 農場：[Redacted]
 [Redacted] 農場：[Redacted]

品名：有機鮮有蛋
 原料名稱：有機雞蛋
 保存條件：涼藏(25度C以下)

有機畜產品驗證機構：財團法人中央畜產會
 有機畜產品驗證字號：1-002-0000XX

* 本產品為雞蛋，不適合其過敏體質者食用。

「有機」字樣

有機驗證證書字號



生產(責任)追溯制度(Q)

◆ 包含農產品生產追溯、水產品生產追溯、生鮮豬肉追溯、生鮮禽肉溯源、雞蛋溯源、鵪鶉蛋溯源等。

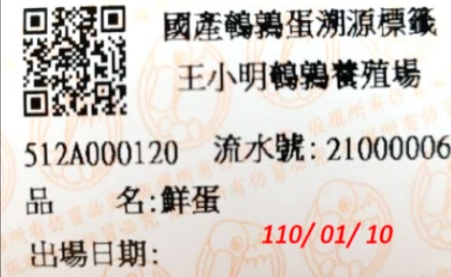


溯源編碼

S92018
221102C

包裝日期+生產方式

- 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





溯源畜禽產品溯源資訊項目及標示方式

- 一. 本規定依農產品生產及驗證管理法第十六條第二項規定訂定之。
- 二. 溯源畜禽產品之農產品經營者應於畜禽產品流通、販賣前，將下列溯源資訊登錄於溯源畜禽產品追溯系統：
 - (一)農產品經營者名稱。
 - (二)聯絡電話。
 - (三)生產所在地(鄉/鎮/市/區)。
- 三. 溯源畜禽產品之農產品經營者應於畜禽產品流通、販賣時，將追溯號碼或條碼資訊，以黏貼或套印標示於畜禽產品本身、包裝或容器上。但因畜禽產品體積或其他特殊因素，難以標示者，得標示於標示牌上。



辨識生產追溯豬肉(Q豬)

- ◆ 每個牧場的豬隻於肉品市場進行拍賣，市場人員在豬身上標示(刺青)追溯號8碼，並將資訊上傳至「國產生鮮豬肉追溯系統(<http://farm.naif.org.tw>)」資料庫，作為追溯豬隻牧場來源之依據。



國產生鮮豬肉追溯資訊網





國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則-拍賣

毛豬從牧場出豬至肉品拍賣市場

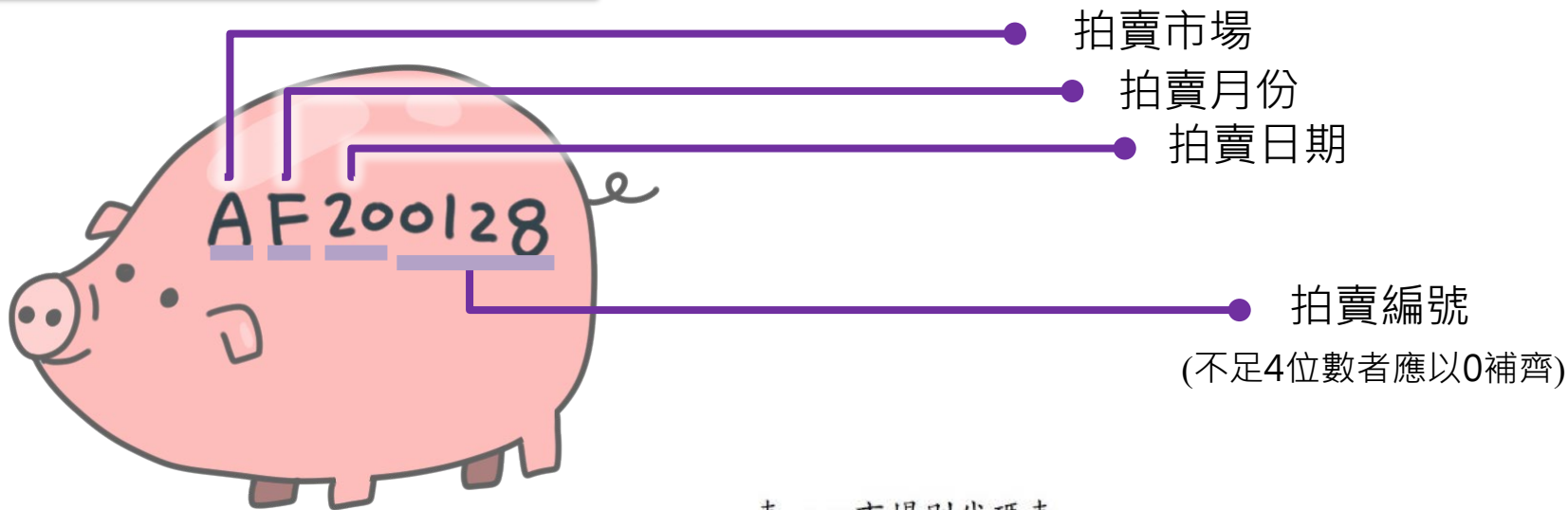


圖 2 屠體編號刺青

這兩組刺青便能解讀為「桃園市肉品市場 6月13日拍賣之第1302號毛豬」。

表一、市場別代碼表

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

表二、月份別代碼表

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



國產生鮮豬肉追溯資訊網

國產生鮮豬肉追溯資訊網

溯源編號查詢

拍賣 / 屠宰編號說明：

拍賣編號 (共4 + 4碼)

第一組：第1個英文字代表拍賣市場，第2個英文字代表月份，第3、4碼表示日期。

第二組：第1~4碼表示拍賣編號。

屠宰編號 (共4 + 4碼)

第一組：第1個英文字Z代表屠宰場，第2個英文字代表月份，第3、4碼表示日期。

第二組：第1~2碼代表屠宰場，3~4碼代表屠宰批號。

 -

查詢

系統累計查詢次數576,372次，平均每日查詢量為1,579次

*僅供查詢近90日的追溯資料

*本網站資訊內容僅供消費者進行豬肉追溯查詢

[多筆查詢](#)

[更多消息](#)

[常見問答](#)

[聯繫我們](#)

[相關資源](#)

最新消息

國產生鮮豬肉追溯系統宣導廣告

發布日期：2016/09/01

網站瀏覽人次：1,209,009

財團法人中央畜產會 © 2016-2020 NAIF All Rights Reserved.
本站背景來源取自免費圖庫pixabay，符合CC0 Public Domain

肉品市場提供「毛豬採購證明單」(俗稱豬單)

新竹肉品市場股份有限公司 毛豬採購證明單(豬單)

拍賣日期：110年06月02日

承銷人號碼：

承銷人：

序號	拍賣編號(溯源號碼)
1	JF02-0010
2	JF02-0023
3	JF02-0330
4	JF02-0334
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

國產生鮮豬肉追溯資訊網

查詢編號：JF02-0334

拍賣日期：2021/06/02

拍賣市場：新竹肉品市場股份有限公司

生產者：吳啟堂牧場

生產者電話：0928-768-980

生產所在縣市：屏東縣

生產所在鄉鎮：長治鄉

<http://farm.naif.org.tw>

資料產製時間：2021/06/10 16:29



國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則-屠宰

毛豬從牧場出豬至私人屠宰場

◆ 屠宰場採購未經肉品市場拍賣之毛豬，自110年1月1日起全面執行未拍賣毛豬來源編號刺青8碼，並將來源資料上傳至「國產生鮮豬肉追溯資訊網」。

第 1 碼：Z (非拍賣豬隻識別碼)

第 2 碼：月份別

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

第 3、4 碼：日期

第 5、6 碼：屠宰場追溯代碼(請參照屠宰場追溯代碼表使用)

第 7、8 碼：來源牧場批次碼

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



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

一維條碼

10碼流水編號與4碼檢核碼

防檢局屠宰衛生
檢查合格標誌

4123456789 1234

防檢局合格
屠宰衛生

二維條碼(QR CODE)

國產生鮮禽肉溯源平台



<https://www.poultry-trace.org.tw/index.html>



禽肉溯源查詢方式



4123456789 1234



行政院農業委員會

國產生鮮禽肉溯源平臺

追溯號碼

2000000001

屠宰場名稱

東方不敗屠宰場

統一編號

登記證號

28521889

2852

負責人

屠宰場電話

東方不敗

04-20806040

地址

台中市大里區

網址

<http://www.liutian20130701.com>

來源牧場	生產者	禽種	所在地
好棒棒牧場	王小明	雞	臺南市新營區

屠宰衛生檢查合格標誌標明資訊

屠宰場編號 0123

屠宰場名稱 宜禽屠宰場

屠宰日期 2017/3/1

「防檢局屠宰衛生合格」標誌

合格標章示意圖及說明



包裝上貼有「屠宰衛生檢查合格」標誌的雞、鴨、鵝等家禽肉品。都是經過政府派駐屠宰場之屠宰衛生檢查人員檢查合格的，藉由他們的專業檢察可以將生病及不適合工人食用的禽肉及其產品剔除，請消費者多多認明選購。

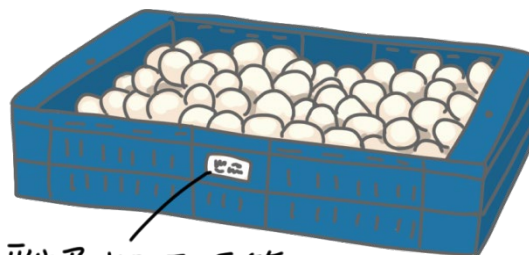
家禽生產來源 牧場資訊連結



辨識雞蛋溯源標籤

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



國產雞蛋溯源平台系統



白底紅色浮水印

10 碼溯源號碼

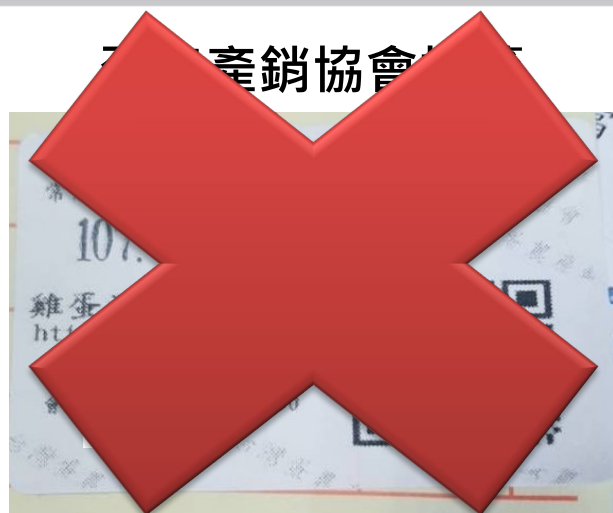
常溫保鮮日期應明確標示
(集蛋後20天)

溯源貼紙流水編號
(單一畜牧場供應雞蛋箱數之流水序號)



辨識雞蛋溯源標籤

雞蛋溯源標籤〔畜牧場使用〕



非農委會輔導，不符合規定

- ◆ 可透過國產雞蛋溯源平台系統網頁查詢QR-code及溯源碼，才屬官方認可發放之QR-code及溯源碼
(若為自製QR-code非屬此溯源系統)。
- ◆ 雞蛋溯源標籤皆為有浮水印之正本標籤，不得影印使用。
- ◆ 考量偏鄉小學校實務使用，散裝雞蛋溯源標籤可以影印方式驗收，惟使用影印溯源標籤之蛋品，係經蛋商理貨分裝，校方執行驗收時，應以實際到貨量辦理。



雞蛋溯源查詢方式



雞蛋溯源
養雞協會

5060000117

行政院農業委員會
國產雞蛋
溯源平台系統

[溯源介紹](#) [如何加入溯源](#) [消費者查詢](#) [下載專區](#) [檢驗查詢](#)

牧場溯源查詢

依追溯編號

依生產者/單位

依縣市

請選擇縣市

國產洗選鮮蛋，請至國產洗選鮮蛋查詢

查詢

重填

共1筆資料 / 共1頁

1



行政院農業委員會

國產雞蛋溯源平台

溯源編號 5060000117

【基本資料】

溯源狀態	溯源編號合法使用中
農業經營業者	養雞協會養雞場
簡稱	養雞協會養雞場
溯源編號	5060000117
產品名稱	雞蛋
產地	新北市中和區
生產者姓名	養雞協會
登記號碼	0001

【飼養資訊】

禽種	龍門(Lohmann)
飼養規模	2,000
飼養方式	傳統開放
特色	附設洗選設備

【畜牧場介紹】

※ 行政院農業委員會 ※

Copyright © 2018 CHENGJIE INC. All rights reserved



辨識雞蛋噴印溯源

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。



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。

111年9月起校園食材洗選蛋獎勵改以雞蛋噴印溯源取代洗選鮮蛋溯源標籤。



雞蛋溯源噴印查詢方式



行政院農業委員會

國產雞蛋溯源平台

噴印溯源編號 M50060 - 220913C

【 通 路 資 訊 】

洗選廠(場)名稱	060 食品股份有限公司
統一編號	24926614
負責人	060
電話	05-341602
地址	710臺南市永康區 060 街
網址	

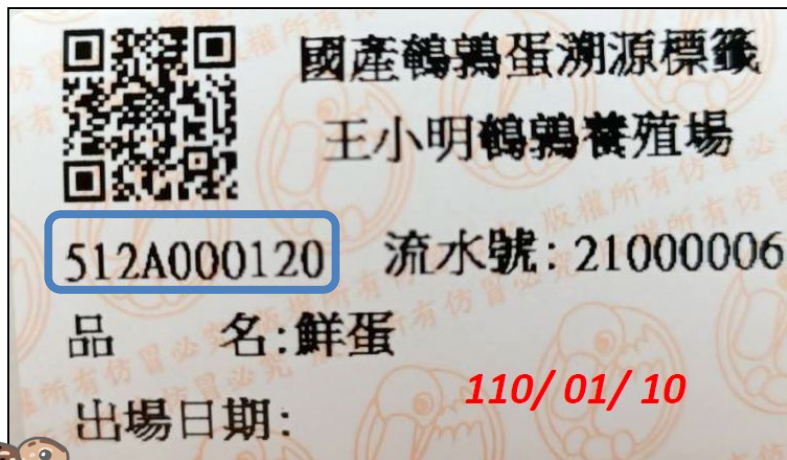
【 供 應 蛋 農 資 訊 】

蛋農名稱	負責人	電話	住址
M50養雞畜牧場一場	M50	0922-5029	嘉義縣布袋鎮



辨識國產鵪鶉蛋溯源標籤

畜牧場鵪鶉蛋溯源標籤



蛋品代碼	縣市(數字)	畜牧場序號	年度碼
5	12	A0001	20

「出場日期」手寫或蓋日期章，日期格式為民國年月日。

加工廠鵪鶉蛋溯源標籤



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

依「食品安全衛生管理法」規定標示產品「有效日期」，手寫或蓋日期章，日期格式為民國年月日。

鵪鶉蛋產品申請學校午餐章Q獎勵金補助以**加工廠溯源標籤**認定。 34



學校午餐畜禽食材採購規定

◆ 肉類與蛋類均應為國產可溯源食材

- ◆ 肉類：生鮮豬肉、生鮮禽肉(雞 / 鴨)
- ◆ 蛋類：生鮮雞蛋(洗選 / 未洗選)



◆ 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



◆ 調理醃漬豬排 / 塊 / 丁、裹粉豬排 / 塊應為國產可溯源食材

◆ 其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材

- ◆ 肉類加工品：培根、火腿、香腸、貢丸、肉酥、雞塊等
- ◆ 蛋類加工品：液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等



參考規定









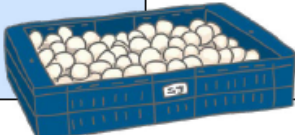

學校外訂盒(桶)餐採購契約(範本)修正規定(109.11.13 修正)

學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式(農糧字第1111073418 號)



畜禽產品種類及章Q標章標示

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 	○ 豬肉、雞肉	○ 未洗選雞蛋	X	X
CAS 標章 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 洗選雞蛋 	○ 培根、火腿、香腸、貢丸、肉酥、雞塊、調理肉排等。	○ 液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等。 
產銷履歷標章 	○ 牛肉、羊肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。	○ 雞蛋 (未洗選/洗選)	○ 牛肉丸、豬肉貢丸、豬肉香腸、豬肉乾、豬肉鬆、油雞肉、醉雞肉等。	○ 皮蛋/鹹蛋
生產追溯 QR Code 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 雞蛋(未洗選/洗選)、鵪鶉蛋 	X	○ 水煮鵪鶉蛋 



三、畜禽產品採購與驗收重點

◆ 採購應注意事項：

1. 供應廠商符合資格
2. 採購規格及品質-(與採購契約要求不符)
 - A. 部位或規格不符(例：合約明訂採購章Q產品，業者卻提供非章Q產品)
 - B. 品質不良(例：肉品氧化變色；洗選蛋破損或不潔等)
 - C. 規格訂定明確、附照片作參考(產品名稱與部位/重量規格)
3. 價格合理
價格並非採購之唯一選項
4. 符合衛生法規及標準
 - A. 食品中微生物衛生標準(例：腸桿菌科、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌、金黃色葡萄球菌等)
 - B. 食品中污染物質及毒素衛生標準(例：重金屬、真菌毒素等)
 - C. 動物用藥殘留標準(例：氯黴素類、四環黴素類等)
 - D. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準(例：防腐劑、保色劑等)



◆ 驗收注意事項

1. 數量檢查
2. 品質檢查
3. 包裝及標示檢查
4. 核對採購契約需求及進貨憑證
5. 填寫驗收紀錄表
6. 驗收後依貨品性質分類、地點存放
7. 如有退貨需做退貨紀錄



不符合規格
不予應收



產品標示符合食安法第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。)

參考資料

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)



食材驗收重點

- ◆ 食材採購合約及品規明確訂定，依據所訂標準辦理驗收。
- ◆ 依食材特性，自行制定驗收標準，或依循衛生法規標準進行驗收。
- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ 驗收紀錄應包含品名、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。





生鮮肉品驗收應注意事項

- ◆ 顏色異常：褐變、綠變
- ◆ 表面冰晶太多
- ◆ 凍燒(脫水)
- ◆ 產品含水量高
- ◆ 解凍滲水率過高
- ◆ 有淤血、骨折
- ◆ 外來雜物
- ◆ 規格不符：如部位肉、肥瘦度、重量、大小





摻雜其他肉或灌水



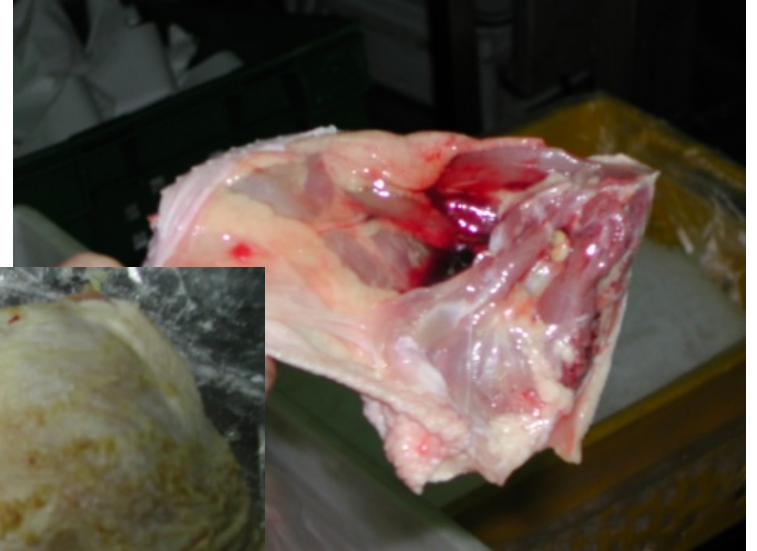


異物-頭髮、淋巴結、膿包等





骨折、瘀血





異常肉色





肌肉或骨頭褐變

- ◆ 肌肉中之肌紅蛋白發生氧化作用而褐變。
- ◆ 骨頭發生褐變通常因鋸骨時，電鋸與骨頭摩擦產生高熱，而導致油脂氧化加速。
- ◆ 嚴重褐變通常會產生油耗味。
- ◆ 冷凍解凍後（或溫度上升）再冷凍，會加速褐變，如骨頭、顏色較深的肉。





摻假

- ◆ 摻雜標示以外之肉類
 - ◆ 火雞肉冒充豬肉
 - ◆ 豬肉冒充牛肉、羊肉
 - ◆ 袋鼠肉冒充牛肉
 - ◆ 目前最準確之方法：檢驗DNA
- ◆ 含水分太高
- ◆ 解凍滲出液太多
- ◆ 生鮮肉品添加食品添加物，如：結著劑(磷酸鹽類)





生鮮蛋品驗收應注意事項

◆外觀

- ◆蛋殼表面變色、糞便、蛋液
- ◆蛋殼有裂痕、破裂



◆蛋殼內容物

- ◆蛋黃破裂
- ◆蛋白水化
- ◆血斑



◆藥物殘留應符合標準





四、學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例

- 案例1- 同道菜同類型 食材認定應以均具標章(示)為原則

蘿蔔燉肉

調味料資訊

食材	商品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
前腿肉角	—	文...業股	CAS台灣優良農產品	食品
紅蘿蔔	—
白蘿蔔	—	高峰農	...	農產企業社
青蔥	—	正暘農產	...	正暘農產有限公司
麵輪	—
豬腳丁	—	...	HACCP	...





• 案例2-獎勵金證明文件與實際使用品項資訊不符

- 一. 查團膳業者之學校食材驗收紀錄表，紀錄由QQ供應商供應雞腿，訂購量45 KG，實收量45 KG，未紀錄有效日期。檢附 QQ供應商出貨單及防檢局屠宰衛生合格標籤，品名大成-生鮮雞腿，數量45 KG。
- 二. 查該團膳業者 QQ供應商出貨總表，QQ供應商送貨吉禾-生鮮雞腿，規格D6-HACCP共75KG，有效日期為107.06.23，與提供該國中之驗收紀錄不一致。

6/19單據-提供學校用

QQ供應商 出貨單

TEL: [REDACTED]
FAX: [REDACTED]

日期: 2018/06/19
客戶: A0037 [REDACTED] 學校用
地址: [REDACTED]
電話: 06-2976819

產品編號	品名	名規
D004	大成-生鮮雞腿	QR CODE
C001	雲林山內-玉米粒	CAS-120805(非基改)

客戶簽收 [REDACTED]

大成-生鮮雞腿 (QR CODE)

QQ供應商 出貨單

地址: [REDACTED] 材有限公司 出

銷貨日期: 2018/06/19
客戶: A0037 [REDACTED] 廠-1
地址: [REDACTED]
電話: [REDACTED]

產品編號	品名	名規	格	數量	單位	銷貨
D0028	吉禾-生鮮雞腿	D6-HACCP	107.06.23	36.0	KG	360元
C001	雲林山內-冷凍玉米粒	CAS-120805(非基改)	108.05.07	15.0	KG	17
D0028	吉禾-生鮮雞腿	D6-HACCP	107.06.23	39.0	KG	385元
C002	雲林山內-玉米粒	CAS-123706(非基改)	108.05.07	15.0	KG	17
合計						105.0

吉禾-生鮮雞腿 (HACCP)



• 案例3- 驗證產品經供應商拆包、加工、分切

- 一. 查校方留存之CAS產品標籤品名為骨腿、雞胸，與實際供應產品規格(骨腿丁、胸丁)不一致。
- 二. 經查核食材供應商確認前述雞肉產品為經中間商分切後供應，CAS驗證產品經中間商分切、分裝，即非CAS驗證產品。

行估價單

109年9月27日

品名	數量	單價
1 清肉丁	2K	125
2 骨腿丁	20K	81
3 骨腿丁	20K	81
4 骨腿丁	20K	125
5 骨腿丁	20K	125
6 骨腿丁	32K	81
7 骨腿丁	20K	125
8 骨腿丁	20K	125
9 骨腿丁	20K	125
10 骨腿丁	4K	81

上等 15000471

雞胸

特大1

冷藏肉

製造日期: 2019/09/24

有效日期: 2019/09/30

淨重: 18.00KG

製造商: 豐水級冷凍肉類產製加工廠有限公司 地址: 台南市鹽水區英蓉里4-9號

清肉丁

送貨單

日期: 108年9月27日

名稱	進貨量	廠牌	食材認證標準	認證標章編號
玉菜	洋蔥 10 KG	西螺產銷合作社		
	凍肉丁 7 KG	國永級冷凍肉類產製加工廠有限公司	CAS	017203
	骨腿丁 17 KG	國永級冷凍肉類產製加工廠有限公司	CAS	017203
	青椒 5 KG	西螺產銷合作社		
	鳳梨罐 1 罐	華聯行		
副菜	豬絞肉 2 KG	茂榮肉類	生產溯源	M1280083
	玉米粒 20 KG	富士鮮品股份有限公司	CAS	123701
	青豆仁 2 KG	富士鮮品股份有限公司		
蔬菜類	凍肉丁 27 KG	高產農場	CAS	
湯	白菜 2 KG	豐年行		
	木耳絲 1 KG	魚池鄉農會	生產溯源	1101002504
	金針菇 2 KG	裕發農工廠	生產溯源	1101002504
	細豆腐 1 盒	津悅食品有限公司	HACCP	
	豬心 1 KG	豐年行		
	雞蛋 2 KG	藍洲發行	生產溯源	5130002915
	紅蘿蔔 1 KG	廣利有限公司		

經銷方簽名: _____ 經銷方勾選: 食材類T: 13前送過學校 是 否

送進車輛是否裝箱 是 否



木耳白菜 木耳白蛋 番茄滑蛋 小炒鮮魷 叮咭配

AS 86 日 請註 AS

AS 台灣食品 SBB

CP 去皮清肉 (R) 6KG

7 罐食品 SBB

5109001341B62290A01006000028

製造日期: 2022/09/24 淨重 6.00
有效日期: 2022/09/30 數量 1 冷藏肉

(049)2255337 產地: 台灣 請置於 0°C 保存

台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠 南投市南崗工業區工業東路17號

有錯當查 (付款憑證聯)

鮮食材料/調理食品 雞肉

食品送貨單 008186

實號 111年 9月 8日

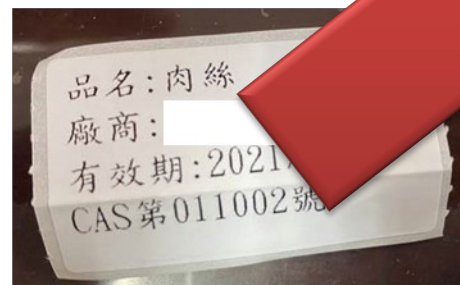
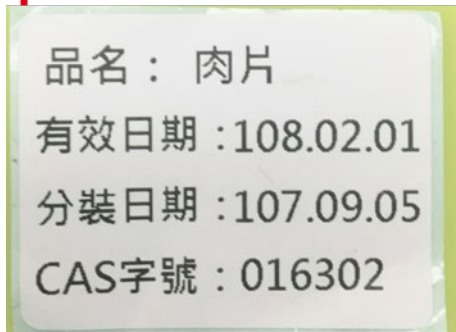
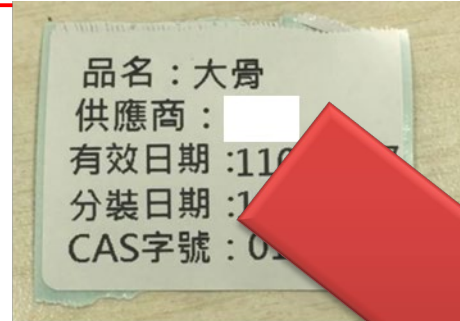
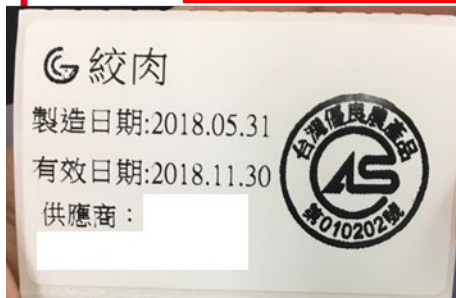
品名	數量	單價	金額	備註
1 去皮清肉丁	2			CAS
2				

白米, 燕麥(燕) 胚芽 查 (付款憑證聯)

味 豆豉, 蒜片, 蔥仁, 枸杞, 雞肉, 筍, 排骨, 木耳, 麵羹, 肉羹, 木耳絲, 麵線, 過軟體質者, 為油炸食品, 應輻射食材料, 其它食材料, 副菜加工食品, 魚肉蛋類, 10次, 22次/0次, 7次, 8次, 9次, 魚肉及海鮮, 豆類及豆製品, 5-4



- ◆ 食材業者於出貨時依各校需求量進行拆包分裝，並於分裝包裝上貼有自行印製之標籤，標註：品項、製造日期、有效日期、供應商、**印有CAS標章及編號**。
- ◆ **驗證產品經供應商拆封、加工、分切等已非驗證產品；未經驗證合格擅自使用農產品標章，已違反「農產品生產及驗證管理法」。**





驗證產品認定分裝原則

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)



+

1.5kg



僅供應不足最小完整包裝
(零散包)

1.5kg



改正方法：合意文件 + 分裝流向表

- ◆ 驗證產品經拆包分裝後即不可宣稱為驗證產品，如自行仿造或印製驗證農產品標章(如CAS)，已違反農產品生產及驗證管理法規定，應處20-200萬元罰鍰。



• 案例4-加工蛋(白煮蛋、液蛋等)檢附雞蛋溯源標籤

出貨單 045338

108年5月17日 區域:

貨號	品名	規格	數量	單價	小計
5101	蛋黃液	kg			
5102	蛋白液	kg			
5103	全蛋液	kg			
5105	鮮蛋				
5301	殺菌全蛋液	5/4 kg	70	78	5460
5302					
5303					

送貨單 01835

寶號 111年6月29日

名	數量	單價	金額
蛋	1000	6.2	6200
脯蛋			
仔蛋			
包蛋			
蛋			
蛋			

一、存根(白) 二、客戶(粉)

雞蛋溯源標籤
天良畜牧場
5140062915
111.7.11
常溫保鮮日期:
<http://www.taft-poultry.org.tw> 22014334

送貨日期: 2022/06/21
客戶編號: YC3069
電話: (03)482-2923
送貨方式:

客戶名稱: [Redacted]
貨單號: [Redacted]
送貨地址: [Redacted]
印單日期: [Redacted]

NO	貨號	品名	規格	計
01	5101	液全蛋(7)		14.840
02				
03				
04				
05				

品名: 未殺菌液全蛋(10公斤×1包)
製造日期: 111 06 20
有效日期: 111 06 26
保存條件: 4-7°C
製造商: [Redacted] (產地: 台灣)
本產品含有... 原產不宜食用(即熟食後使用)

合計 14.840
營業稅 742
總計 15.582

第三聯: 客戶留存(紅)

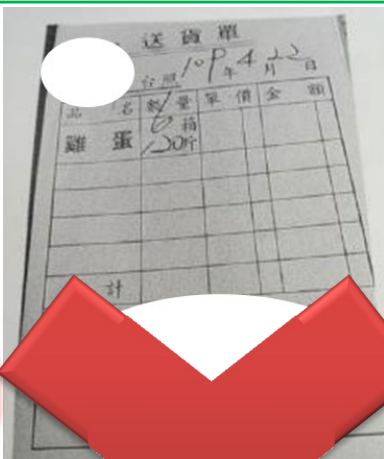
客(備註) 51400 51415



• 案例5- 仿冒雞蛋溯源標籤

一. 縣市政府抽驗生產追溯雞蛋檢出動物用藥殘留，經追查來源供貨廠商，確認其揀選散裝雞蛋裝盤後，影印仿冒雞蛋溯源標籤並出貨。

二. 本案因案發學校驗收紀錄製作完善，協助主管機關於第一時間釐清雞蛋來源，並移送相關機關裁處。



青菜 (大陸妹)	大陸妹	480斤		
	蒜米	5斤		
湯	材料組成	生產用量	材料組成	生產用量
玉米蛋花湯	玉米粒	200斤	大骨	30斤
	雞蛋	6箱		

109.5.11



• 案例6-未落實驗收作業與紀錄

- 一. 原料進貨時依食材驗收紀錄表進行抽樣驗收，未逐批進行產品驗收，亦未加註有效日期。
- 二. 查業者進貨文件，可提出供應商之出(銷)貨單，雖依食材驗收紀錄表進行抽樣驗收：
 1. 食材驗收紀錄未逐筆填列於驗收紀錄。
 2. 未紀錄產品批號。
- 三. 未執行驗收紀錄，且未留存進出貨資料。

應加強食材進貨驗收作業，建立進貨批號(或有效日期等)，始可有效追溯食材批次。

b(股)公司		
驗收章		
驗收項目	合格	不合格
外觀品質	✓	
完整包裝/標示	✓	
製造/有效日期	✓	
實測溫度 °C	✓	
驗收者/ 日期	6/11	
備註	CAS 01K 8020	

原物料驗收紀錄表		文件編號: G-4-2-06-C						
※驗收種類: 冷凍食品								
※頻率: 進貨時								
※驗收標準: (1) 冷凍表面探針深度1cm左右, 溫度應達-4°C~-6°C (2) 外包裝完整無凹陷現象 (3) 保存期限標示清楚 (4) 無冰晶出現 (5) 檢驗報告, 參照原物料驗收標準(G-3-2-02)								
※符號表示: 合格(Y), 不合格(N)								
日期	品名	外觀	無冰晶	溫度	保存期限標示	4 重 IQ 標章	檢驗報告	驗收人員
5/1	炸豆包	✓	✓	-5.0	✓			
5/2	黃金里肌	✓	✓	-5.4	✓			
	玉米粒	✓	✓	-5.1	✓		(A) 檢驗報告 批號	
	三丁	✓	✓	-5.1	✓		(A) 檢驗報告 批號	
	肉派	✓	✓	-5.0	✓			

棒腿切塊 A	
5104000258B 222MY06018000001	
製造日期 2022/02/22	
有效日期 2022/08/21	
淨重: 18.00 KG 數量: 冷凍肉	
049)2255337 產地: 台灣 請置於: -18°C 保存 2S29	
台灣卜蜂企業股份有限公司南投肉品加工廠 南投市工業東路17號 66	



● 案例7-使用畜禽加工品，登錄生產溯源產品

- 一. 查業者供應菜單品項為香酥里肌排，依據當日進料驗收單黏貼之來源廠商銷貨單，品名規格為日式豬排。
- 二. 另查業者製作國產可追溯生鮮食材驗收黏貼紀錄表，留存標章資料雖為生產追溯資料，但驗收產品外觀照片實為日式豬排加工品；與校園食材登錄平台登載生產追溯豬肉之章Q資訊不符。
- 三. 依中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點之附件一學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式，肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

制定單位: 品管部	進料工廠	文件編號: G-4-2-01
制定日期: 108-02-01	進料驗收單	頻率: 每天
驗收標準張貼於驗收區	日期: 110.4	類別: 肉類

食品企業有限公司

銷 貨 單

第 1 頁, 共 1 頁

客戶名稱:	客戶帳號:	銷售日期: 110/04/27
客戶地址:	聯絡電話:	購買單號: 011004270024
送貨地址:		

貨品編號	品名規格	數量	單位	單價	金額	附註
CB00081	日式豬排(99*75*40G(顆))	87,000	顆	740.0000	64,380.00	
CB00058	豬排(400*20*20mm)	10,000	顆	730.0000	7,300.00	

收貨日期:	108/04/27
外觀品質數量:	合格
表面溫度:	13.6°C
允收:	✓

※本交易係由交易雙方依據交易之規定，為期條件買賣，買賣條件同者在買賣未付清或條件未允收以前，標之所有權歸賣方所有，賣方得隨時不經任何法律程序取回物品或代物權。

單據備註:

總計: 68,720

合計金額: 68,720

營業稅: 0

總計金額: 68,720

圖 1 學校午餐採用國產可追溯生鮮食材驗收黏貼紀錄表

供餐日期: 110 年 4 月 28 日

品項: 主菜: 香酥里肌排, 副菜一: 日式豬排, 副菜二: 蒜蓉蘿蔔糕

品名	主要食材品項	符合標準	驗收標準	黏貼處
香酥里肌排	里肌肉排	生產追溯	NC08-0020	生產追溯
日式豬排	白蘿蔔	生產追溯	1001001723	排除條款

製造商: 香酥里肌排, 供應商名稱: [redacted]

製造商: 日式豬排, 供應商名稱: [redacted]

製造商: 蒜蓉蘿蔔糕, 供應商名稱: [redacted]

驗收照片: [redacted]





學校午餐畜禽食材抽驗規劃

◆ 落實「食安五環」政策：

推動學校午餐採用國產三章一Q食材政策，建構學校午餐食材安全監控機制。

◆ 加強學校午餐畜禽食材抽驗工作：

由各縣市政府及相關單位至學校、團膳業者及食材供應商抽驗畜禽食材。(110年納入畜禽加工品項)

◆ 檢測項目：動物用藥殘留。





學校午餐畜禽食材檢驗項目

豬肉500件+禽肉220件+蛋品80件=總件數800件

產品種類		豬肉		雞蛋(殼蛋&液蛋)		雞肉&鴨肉	
		必檢	建議測項	必檢	建議測項	必檢	建議測項
1	氯黴素類(4品項)	V	-	V	-	V	-
2	硝基呋喃代謝物類 (4品項)	V	-	-	V	V	-
3	多重殘留(二)(磺胺劑與Quinolone類) (48品項)	V	-	V	-	V	-
4	四環黴素類 (7品項)	-	V	-	V	-	V
5	抗生素及其代謝物 (16品項)	-	V	-	-	V	-
6	乙型受體素類 (7品項)	V	-	-	-	-	-
7	β-內醯胺類 (8品項)	-	V	-	-	-	-
8	抗原蟲劑類 (7品項)	-	-	V	-	V	-
9	離子型抗球蟲藥 (5品項)	-	-	V	-	V	-
10	卡巴得及其代謝物 (3品項)	-	V	-	-	-	-
11	Avermectin類	-	V	-	-	-	V
12	氟尼辛及托芬那酸(2品項)	-	V	-	-	-	-
13	泰拉黴素	-	V	-	-	-	V
14	可利斯汀	-	V	-	-	-	V 60
15	乙醯異戊醯泰樂黴素及其代謝物(3品項)	-	V	-	-	-	V



衛生主管機關市售畜禽產品監測重點項目

產品種類	水產類	豬肉類	禽肉類	蛋類	乳品類	豬肉加工類	牛肉
氯黴素類	V	V	V	V	V	V	V
硝基呋喃代謝物類	V	V	V	V	V	V	V
多重殘留(二) (磺胺劑與Quinolone類)	V	V	V	V	V	V	V
四環黴素類	V	-	-	V	V	-	-
抗生素多重殘留類	V	-	V	-	V	V	V
乙型受體素類	-	V	V	-	-	-	V
孔雀綠及其代謝物	V	-	-	-	-	-	-
β -內醯胺類	-	-	-	-	V	V	-
胺基糖苷類	-	V	-	-	-	-	-
抗原蟲劑類	-	-	-	V	-	-	-
離子型抗球蟲藥	-	-	-	V	-	-	-



市售食品風險檢驗項目

產品類別	風險檢驗項目
茶類、蔬菜、水果	農藥殘留
豬肉製品	氯黴素類、苜青黴素、乙型受體素等
禽肉製品	氯黴素類、Tilmicosin、羅苯嘧啶、硝基呋喃代謝物、三甲氧苄胺嘧啶等
蛋品	氯黴素類、拉薩羅、乃卡巴精、待美嘧啶等
水產品(養殖)	孔雀石綠、氯黴素類、硝基呋喃代謝物、三甲氧苄胺嘧啶等
水產品(海洋)	鉛、鎘、甲基汞、VBN
蜂蜜	四環黴素類
花生	黃麴毒素
乳品	林可黴素、康黴素
豆腐、豆腐乳、豆乾	防腐劑、二甲基黃、皂黃
金針、竹筴	二氧化硫
湯圓、米苔目、粉圓、板條等澱粉類	防腐劑、順丁烯二酸、過氧化氫
豆芽、醬菜	二氧化硫
牛、羊、豬肉	摻假、滲水率
醬油	單氯丙二醇
菜脯	甲醛



五、學校午餐畜禽食材抽驗結果

抽驗期程	抽驗件數	合格比例
105年 9~12月	602	99.2 %
106年	822	99.9 %
107年	822	99.8 %
108年	814	99.8 %
109年	807	99.8 %
110年	813	99.6%
111年	807	99.5%

- ◆ **抽驗不合格案件可追溯生產者：**
由農政單位訪視違規農民，辦理追蹤教育、安全用藥輔導並依法查處，加強源頭管理，把關農產品食用安全。
- ◆ **抽驗不合格案件無法追溯生產者：**
 - ◆ 除由學校依據採購契約違規計點外，並由衛生單位依法查處，加強違規廠商抽驗。



產品檢驗不合格-未符合動物用藥殘留標準

抽驗可能違規樣態	相關法令	作為
可追溯 至生產者	合法動物用藥未依規定使用， 違反動物用藥品管理法第32條規定	依同法第40-2條， 處3~15萬元罰鍰
	使用禁用動物用藥， 違反動物用藥品管理法32-3條規定	依同法第40-1條， 處6~30萬元罰鍰
無法追溯 至生產者	食品安全衛生管理法第15條第1 項規定	依同法第44條，處 6萬~2億元罰鍰

- 105~110年檢出不合格案例之未符合動物用藥殘留標準，均係合法動物用藥未依規定使用。

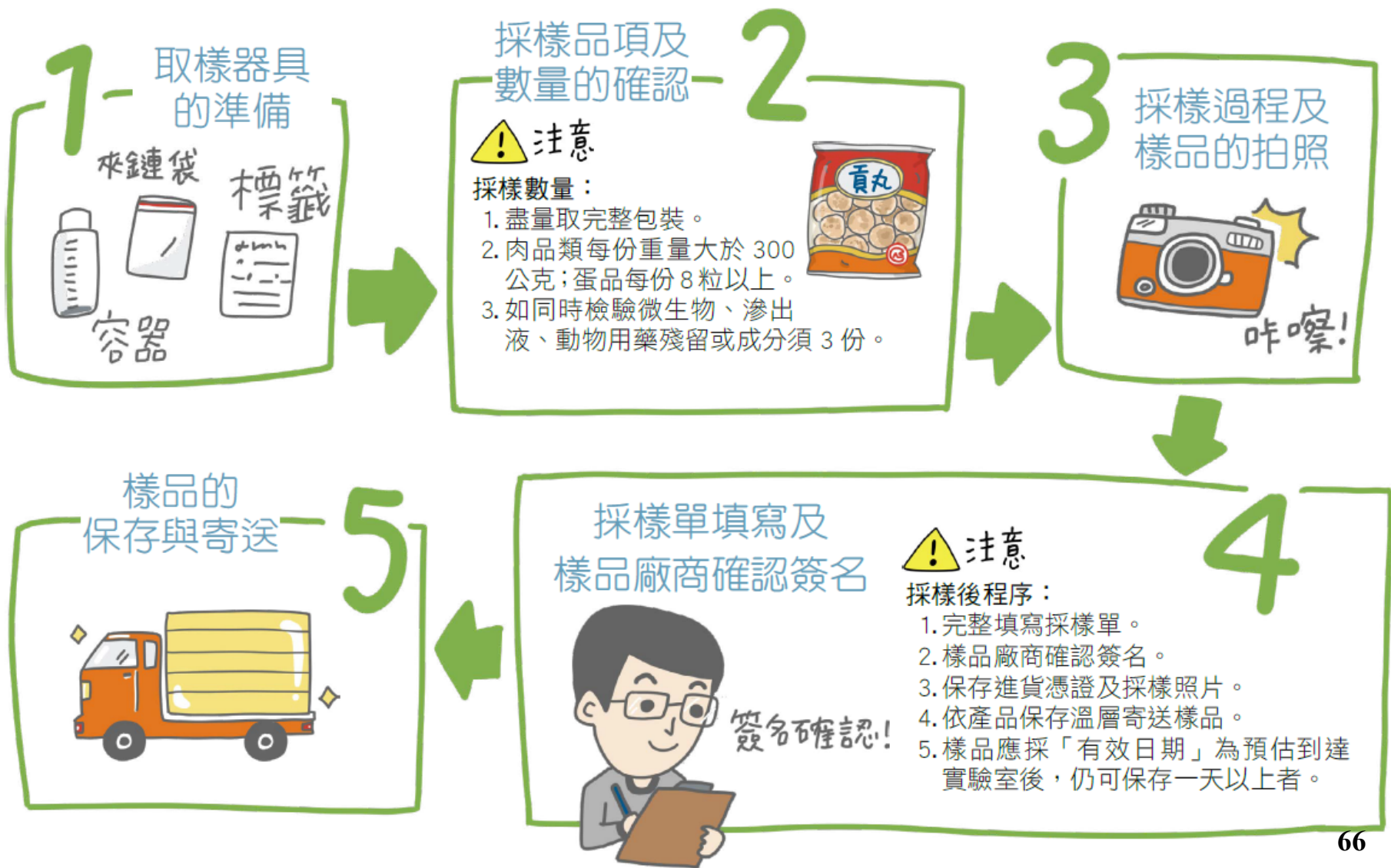


防檢局公告動物用禁藥

藥品名稱	限制對象
氯黴素(Chloraphenicol)	禁止動物使用
鄰-二氯苯(ortho-Dichlorbenzenz)	禁止動物使用
硝基呋喃類(Nitrofurans)	禁止動物使用
氟奎諾酮類 (Fluoroquinolones)	禁止產食性動物使用口服液劑及飲水散劑
乙型受體素類 (β -agonists)	禁止產食動物使用(國內)
歐來金得 (Olaquinox)	禁止動物使用
洛克沙生 (Roxarsone)	禁止動物使用
羅力嘍唑 (Ronidazole)	禁止動物使用 (專供觀賞動物疾病治療使用不在此限)
待美嘍唑 (Dimetridazole)	禁止動物使用 (專供觀賞動物疾病治療使用不在此限)
卡巴得 (Carbadox)	禁止作為含藥物飼料添加物 製造、輸入、販賣及使用
胺苯亞砷酸 (Arsanilic acid)	禁止作為含藥物飼料添加物 製造、輸入、販賣及使用
孔雀綠 (Malachite green)	禁止動物使用 (專供飼養於水族缸 (箱) 內觀賞魚疾病 治療使用者，不在此限)



畜禽產品抽驗注意事項





學校午餐畜產食材抽驗-採樣單

受採樣後應簽名

107 年度學校午餐供應生鮮食材 採樣單 (農政單位使用)

縣(市)政府

日期： 年 月 日

採樣地點	名稱：	受採樣者代表簽名：	採樣人員	單位：		
	負責人：			姓名：		
	地址：			連絡電話：		
	連絡電話：			傳真號碼：		
樣品(封籤)編號	驗證標章及產品編號 /QR-Code 追溯碼	樣品名稱	採樣數量	保存條件	有效(製造)日期	生產者(供貨)者資料
				包裝方式		
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類) _____ 編號 _____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼 _____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他 _____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類) _____ 編號 _____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼 _____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他 _____	骨腿(雞肉)	____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類) _____ 編號 _____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼 _____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他 _____	里肌肉(豬肉)	____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址： 抽樣資訊：大包裝資訊

檢驗單位：

收件人： 簽收日期：

附記：

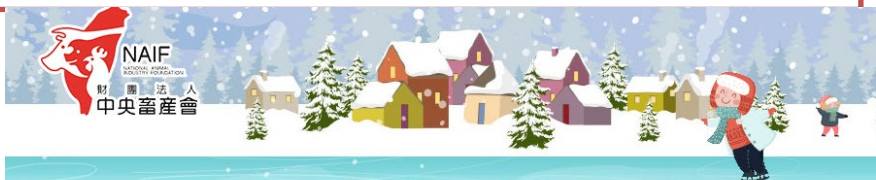




三章一Q畜禽產品辨識及驗收

1. 學校午餐三章一Q專區 > 認識三章一Q
2. 中央畜產會官網首頁 > 教育訓練中心 > 最新消息
<https://www.naif.org.tw/sr.aspx?v=2T6uGc>

學校午餐三章一Q專區



政策說明

聯合稽查
相關資料

認識
三章一Q



驗收流程教材

契約範本



溯源農糧產品



0101000001

本會簡介 台灣畜產 產業訊息 行事曆 政策與宣導 肉品衛生安全 資訊公開 人才招募 招聘公告

目前位置：首頁 > 教育訓練中心 > 最新消息

教育訓練中心

- 最新消息
- 訓練班一覽表

三章一Q畜禽產品辨識及驗收

發布日期：2023-01-10

學校午餐三章一Q畜禽產品包含
生鮮豬肉、生鮮雞肉、生鮮蛋品及加工品
這些食材有什麼辨識及驗收重點？
驗收實務上又該怎麼判定呢？

點擊下方【附件下載】獲取資訊
或觀看中央畜產會線上教育平台YOUTUBE影片

資訊中心 驗證中心

檢驗中心 教育訓練中心

畜產報考 補助獎勵專區

畜禽產品外銷專區 銀行簡易代收網路ATM入口

畜禽產品三章一Q
辨識&驗收

中央畜產會技術服務中心之檢驗服務

◆ 中央畜產會為行政院農業委員會成立之財團法人，所屬之技服中心為國內公認具誠信、公正之檢驗機構，擁有專業之檢驗人員及先進之精密儀器，可提供快速正確之檢驗服務，包括微生物、藥物殘留及添加物檢驗等。

- ✓ 農委會公告委託畜產會辦理畜禽產品檢查、檢驗業務
- ✓ 檢驗通過TFDA及TAF認證，品質保證具公信力
- ✓ 定期參加檢驗實驗室之能力比對，確保檢驗服務準確性
- ✓ 檢驗人員定期測試內部能力試驗

◆ 業務專員 林靖茹 0986-016315

Tel: (08) 723-0341 分機8320

Fax: (08) 723-0340

E-mail: jing1207ru@ms.naif.org.tw





六、結語

- ◆ 推動學校午餐採用「三章一Q」食材，落實「食安五環」政策，除能確保國中小學童吃到來源明確、優質安全的國產農產品，亦有助提升學校午餐食材的品質與安全性。
- ◆ 食材的驗收在學校午餐中，也是一道重要的管制環節，透過本次課程，期望可增強學校午餐食材驗收人員，在判斷畜禽食材的品質有更完整的驗收知能。
- ✓ 找對誠實供應商
- ✓ 依照採購合約及規格，落實驗收作業
- ✓ 多認識肉品及蛋品常識
- ✓ 訂定規格 - 參考分切肉品圖鑑訂產品規格
 - 產品名稱與部位/重量規格
 - 參考中央畜產會網站 (www.naif.org.tw) 行情報導



感謝您的聆聽!!

畜禽產品	水產品	農產品	食品加工品	中草藥材	檢驗產品種類
酒類	保健食品	動物用藥殘留	農藥殘留	營養標示及食品添加物	
微生物	礦物質及重金屬	食品中污染物質	病原毒素	保健成分	

驗證項目	CAS 品質優良標準 AS 19889258	產銷履歷 TAP 臺灣優良產區	有機 TAIWAN ORGANIC 有機農產品
	ISO 22000 NAIF CERTIFIED 中央農產會 ISO 22000	友善轉養 WELFARE 友善生產 中央農產會 WELFARE	HACCP NAIF CERTIFIED 中央農產會 HACCP