

三章一Q畜禽產品辨識及 相關不符合案例說明

指導機
關：



報告單位：





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>

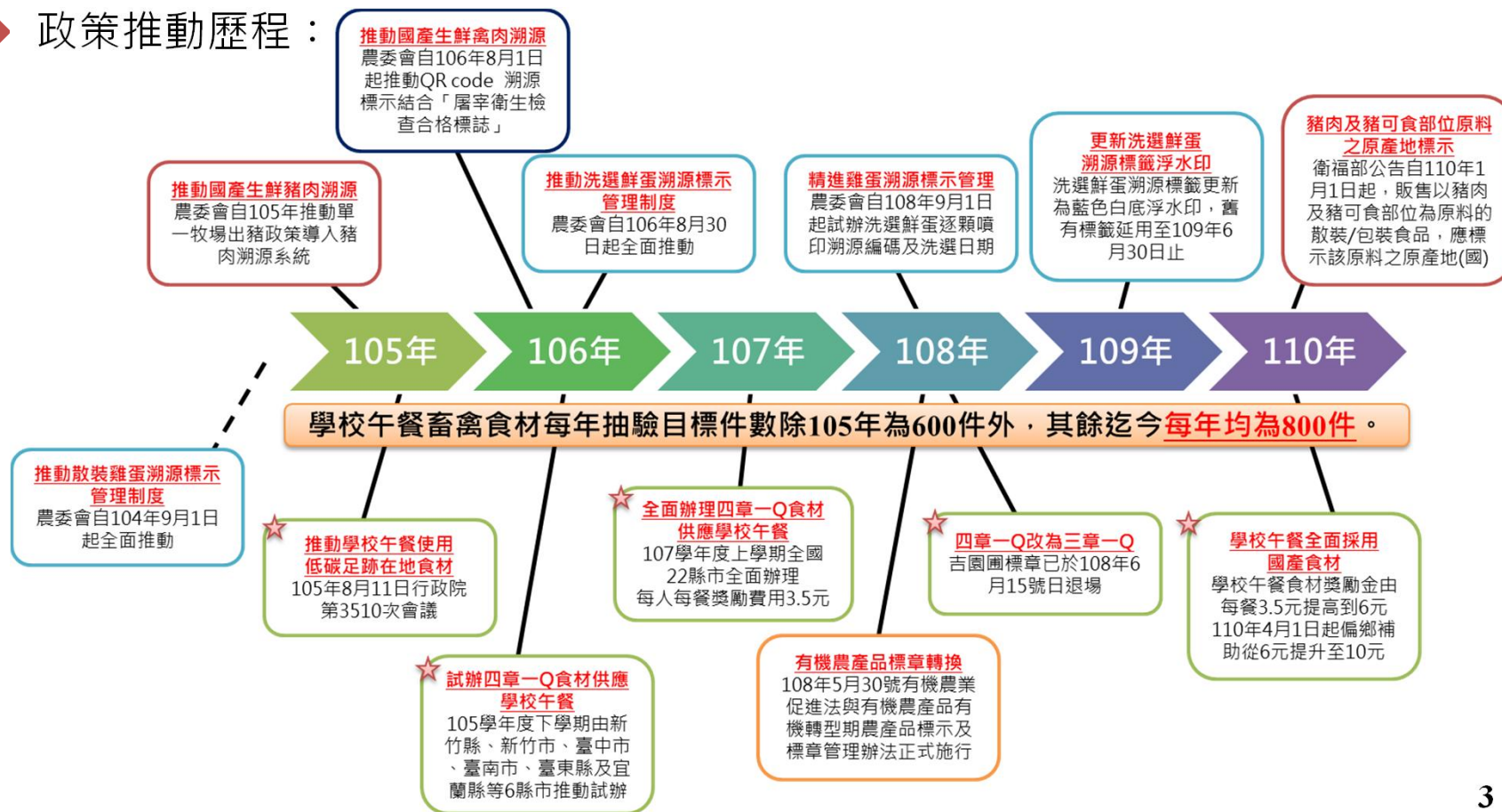




一、前言

- ◆ 行政院提出「食安五環」具體政策，並於105年8月11日行政院第3510次會議決定，請農委會會同教育部及衛福部建立機制，**積極推動學校午餐使用低碳足跡在地食材**，營造學校午餐特色。

- ◆ 政策推動歷程：

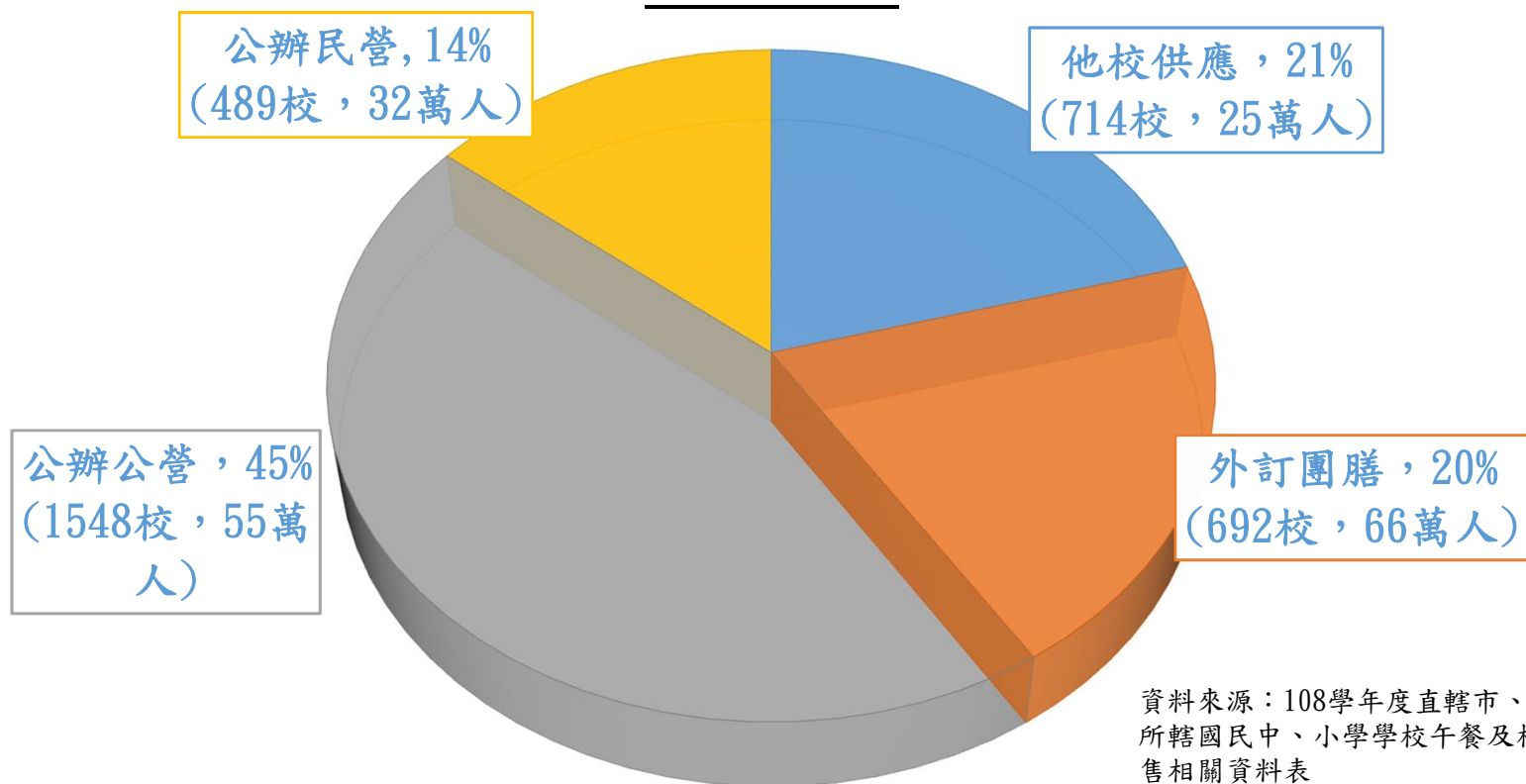




前言

- 108學年度全臺國中小學學校數：3,443校，約177萬人。
- 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

校數比例



108學年度學校午餐供應架構

資料來源：108學年度直轄市、縣市政府所轄國民中、小學學校午餐及校園食品販售相關資料表

1. 學校午餐事務係屬地方政府業管權責。
2. 供餐模式多元且複雜，管理制度需務實並因地制宜。

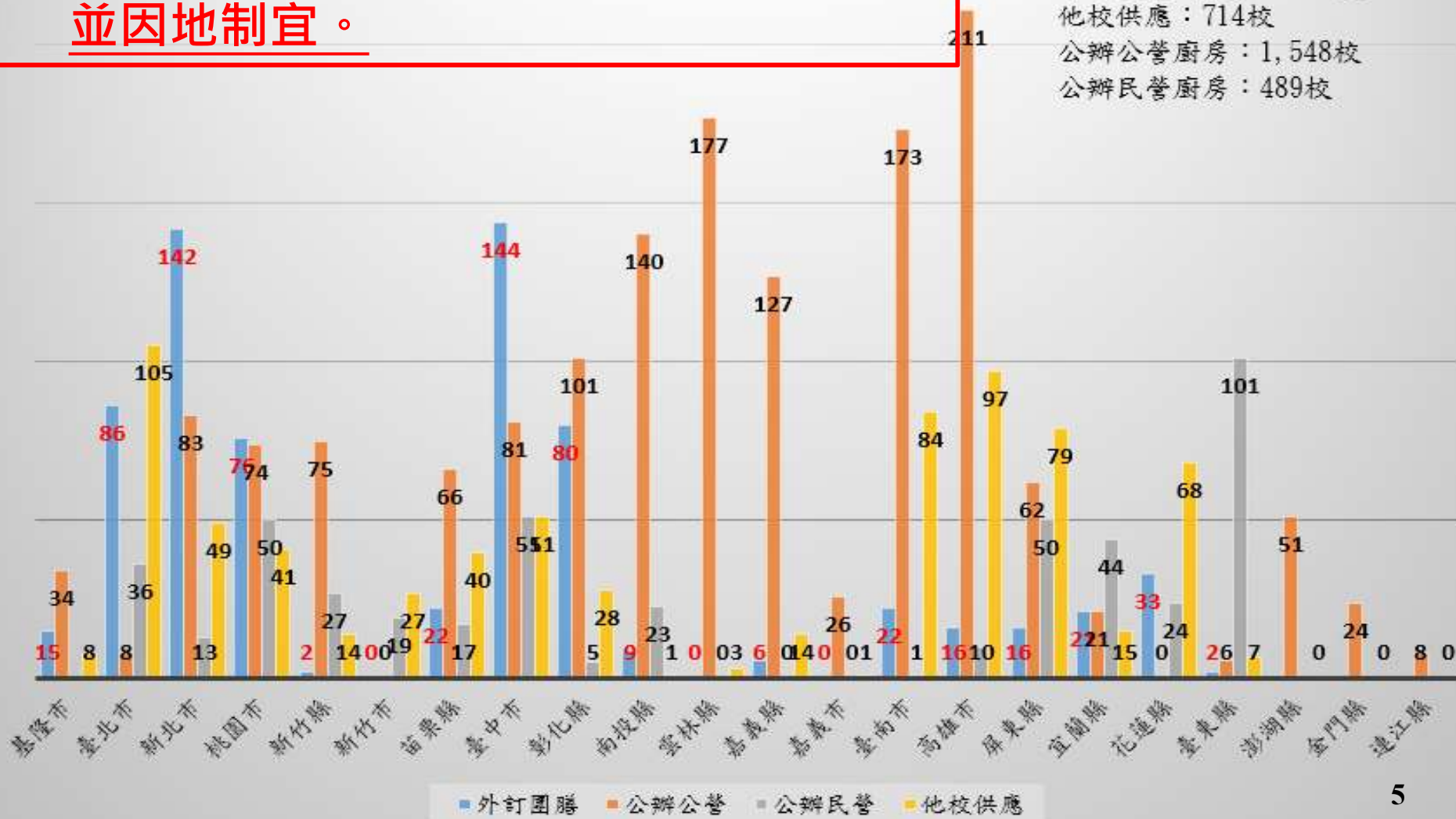
108學年度學校午餐供應架構

外訂團膳總校數：692校

他校供應：714校

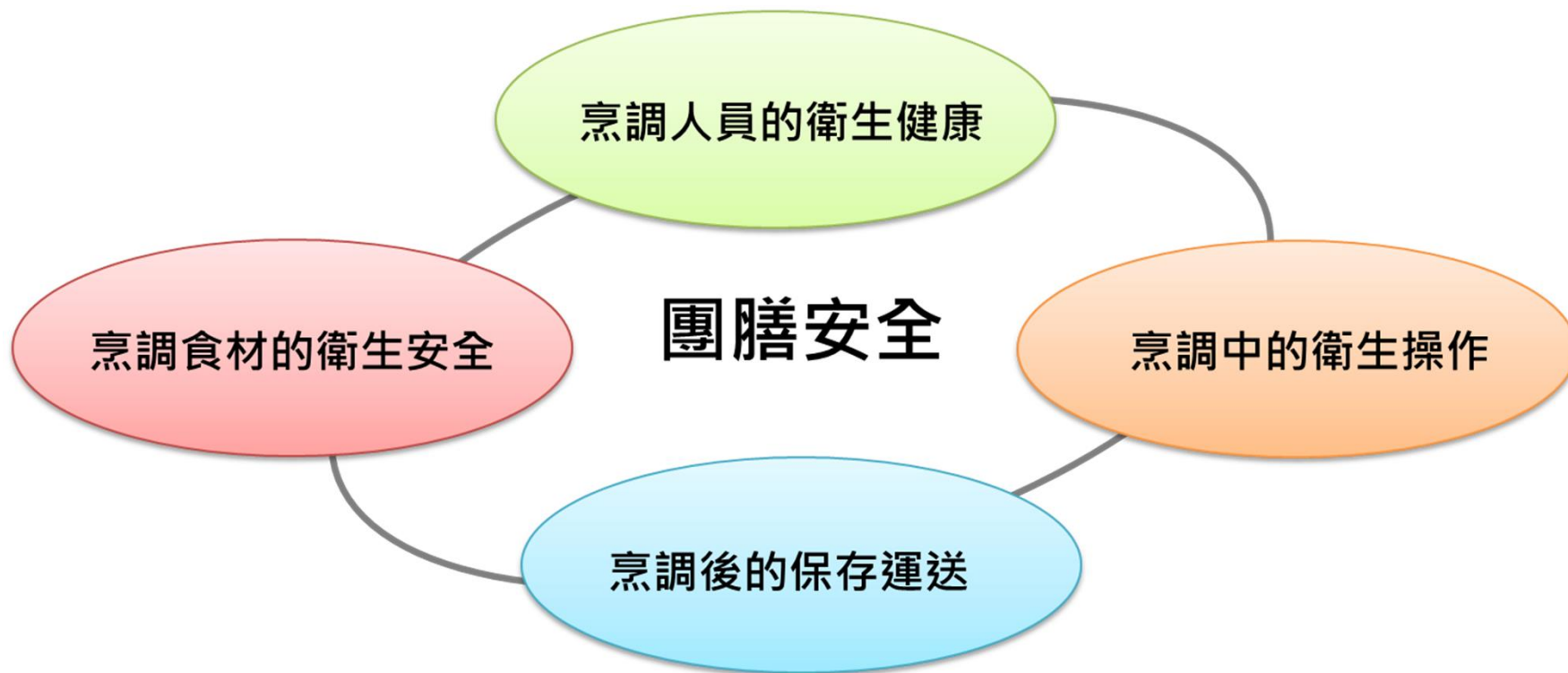
公辦公營廚房：1,548校

公辦民營廚房：489校





確保團膳安全的要項



- ◆ 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。



產品驗證 VS 系統驗證

◆ 官方自願性產品驗證

- 農委會：CAS、有機農產品、產銷履歷農產品
- 工業局：食品GMP，已轉型為民間自願性TQF

◆ 民間自願性系統驗證

- ISO22000
- HACCP
- ISO9001
- 人道(飼養、屠宰)
- 友善生產

◆ 官方強制性系統驗證

- 衛福部：食品衛生安全管理系統驗證





二、國產可溯源畜禽產品制度說明

四大標章

產銷履歷

產銷履歷驗證農產品

胡瓜-
花胡瓜(花胡瓜)

驗證機構：聯勤國際檢驗科技股份有限公司
地址：彰化縣溪湖鎮華南新街51號
證號：10512070544-00382
http://taft.coa.gov.tw

地址：彰化縣溪湖鎮
東州村東州路32號

TAP標章

追溯號碼

有機農產品

1. 有機農產品必貼標章。
2. 轉型期不貼標章，但可貼驗證機構標章。



一定要標示「有機」或「有機轉型期」文字

品名:有機白菜
農產品經營業者: 彭大海
電話:0911-*****
地址: 苗栗縣苑裡鎮房裡里00號
原產地: 臺灣
驗證機構: 環球國際驗證(股)公司
證書字號: UCS-OAM-000

驗證證書字號

台灣優良農產品



驗證產品編碼6碼

吉園圃



108年6月15日停用
不能請獎勵

溯源標籤



0511600001



0101000001

農生產產追溯第3-4碼01-04才是符合獎勵

追溯號碼10碼



雞蛋溯源標籤
養雞協會養雞場

5060000117

新鮮日期:
http://tafte-poultry.org.tw

畜牧場溯源碼10碼



洗選鮮蛋溯源標籤
蛋品公司

001 1800021

有效日期

洗選蛋溯源碼10碼



禽肉溯源碼10碼



拍賣編號: FH05-0567

豬肉拍賣編號8碼

三章一Q即
是：
農委會推動之三個
農產品標章(三章)
及生產責任追溯制
度(一Q)



圖卡下載

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



三章一Q制度的特色



有機農產品標章

- 第三方驗證機構嚴格把關
- 符合有機驗證基準
- 全程不用化學農藥，友善環境



CAS台灣優良農產品

- 第三方驗證機構嚴格把關
- 品質衛生安全
- 符合安全用藥



產銷履歷農產品

- 第三方驗證機構嚴格把關
- 農產品生產紀錄全揭露
- 符合安全永續

臺灣農產生產追溯



0101000001 標示

生產追溯QR Code

- 可追溯農產品生產來源
- 農政單位查檢把關
- 農民用心生產、消費者安心享用

	生產過程			農藥檢驗		消費者查詢			
	不用農藥	安全用藥	品質規格	未檢出農藥	農藥殘留合格	生產者及生產場所位置	生產批次或日期	產製紀錄	資訊呈現
 有機農產品標章	✓			✓		✓		◎1	◎2 + QRcode
 CAS台灣優良農產品標章		✓	✓		✓	✓	✓	◎3	◎2
 產銷履歷農產品標章		✓			✓	✓	✓	✓	QRcode
 吉園圃安全蔬果標章2.0									
 臺灣農產品追溯系統						✓			QRcode

◎1：廠商或農場須保存完整紀錄於廠內或農場，可供備查
◎2：產品資訊已完整清楚標示於包裝上
◎3：廠商須保存完整紀錄於廠內，可供備查



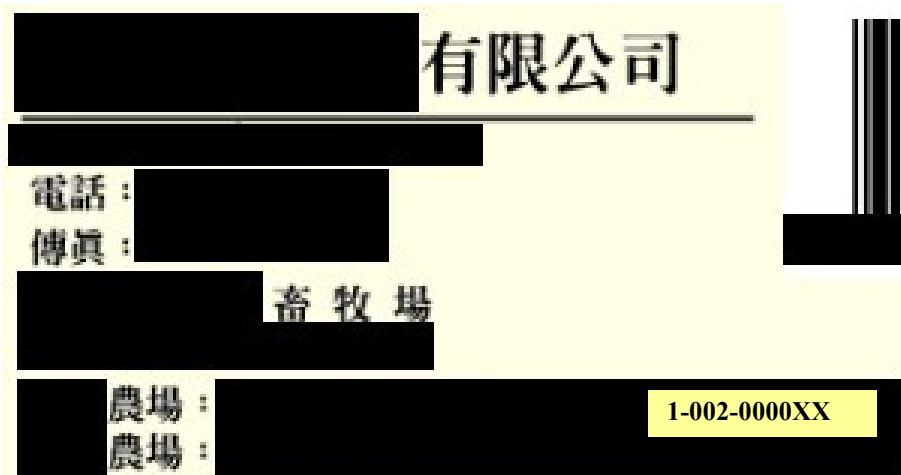
有機標章辨識



畜產品及畜產加工品 台灣有機農產品標章

- 尺寸：4×2.5 cm
- 印刷：凸版印刷
- 防偽功能
- 貼紙流水號

品名:一定要標示
「有機」文字



國產品一定要有
驗證證書字號



CAS標章辨識



Certified **A**gricultural **S**tandards
「**驗**證的農產品標準」

類別代碼：前兩碼

廠商代碼：中間兩碼

產品代碼：末兩碼

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
項目別	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	水產品	乳品	羽絨	林產品



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：

- 一. 品名。
- 二. 原料名稱。
- 三. 淨重、數量或容量。
- 四. 有效日期。
- 五. 廠(場)名稱、電話號碼及地址。
- 六. 優良農產品標章及驗證產品編號。
- 七. 驗證基準所定應標示事項。
- 八. 其他經中央主管機關公告應標示之事項。



CAS定期公布追蹤查驗結果

CAS管理入口網



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

CAS驗證公開訊息

- 如何申請台灣優農產品標章(CAS標章)
- CAS規範
- CAS產品驗證基準
- CAS生產廠(場)追蹤查驗結果
- CAS產品檢驗結果
- 驗證法規公告
- CAS驗證產品場家數
- CAS最新通過與終止



台灣優良農產品管理入口網

Taiwan premium Agricultural Products Portal Site



- 110年4月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 110/5/13
- CAS優良農產品生產廠(場)追蹤查驗等級表 110/5/13
- 110年3月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 110/4/9
- 110年2月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 110/3/9
- 110年1月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 110/2/17
- 109年12月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 110/1/20
- 109年11月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 109/12/9
- 109年10月份CAS產品生產廠(場)追蹤查驗結果表 109/11/13



只有CAS產品，沒有CAS工廠

- ◆ CAS優良農產品驗證制度為產品驗證，產品包裝上無CAS標章者就不是CAS產品。





有問題之CAS產品標章

CAS標章字樣錯誤

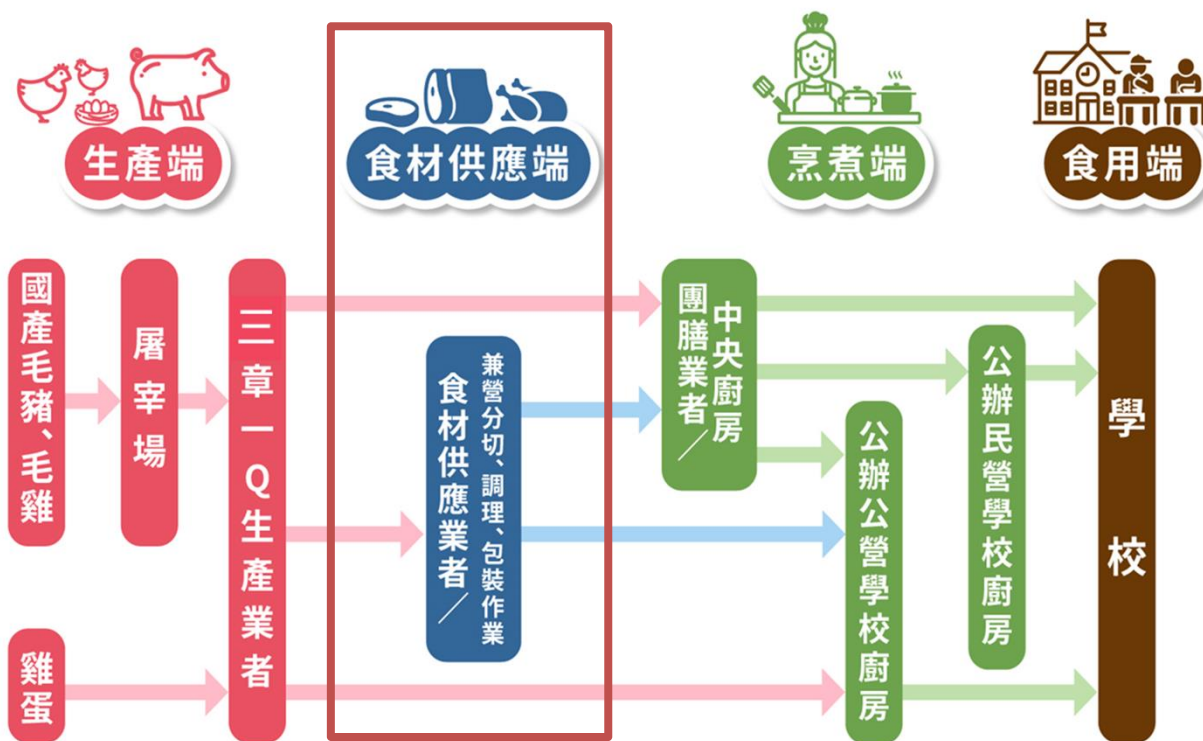


CAS標章編號錯誤





- ◆ CAS驗證產品生產廠可以同時生產CAS與非CAS產品，因此採購時一定要認明CAS標章。
- ◆ CAS產品在非驗證產品生產廠經重新包裝或再加工分切等作業就不是CAS產品。





產銷履歷標章辨識

產銷履歷零售標籤(樣張)

產銷履歷驗證農產品

TAP 產銷履歷農產品

包裝日期
2015/05/12
有效日期
2015/06/26

驗證機構 暉凱國際
生產者 新東陽股份有限公司
追溯號碼 1040512926-057104

新東陽土旺來酥

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

TAP標章
追溯碼
驗證機構名稱
資訊公開網站

產銷履歷流通標籤(樣張)

TAP 產銷履歷農產品

茶葉-金萱

追溯號碼：02130092460002
收貨單位：新東陽股份有限公司



認明

1. TAP標章
2. 追溯號碼
3. 驗證機構名稱

產銷履歷農產品資訊網：<https://taft.coa.gov.tw/>



產銷履歷資訊公開查詢方法



產銷履歷農產品資訊網



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

進入taft.coa.gov.tw
並輸入追溯號碼



Information

產品名稱：豬肉
Product General hog

農產品經營業者：保億冷凍食品有限公司
Agricultural product operator

簡稱：保億冷凍食品有限公司
Abbreviation

生產者姓名：蘇鵬(中央畜牧場)
Producer

產地：屏東縣九如鄉玉泉村崑崙
Origin Taiwan

包裝日期：2020/04/24
Manufacture Date

驗證機構：財團法人中央畜產會
Certification Body National Animal Indus



生產(責任)溯源管理

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





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。



國產生鮮豬肉生產追溯管理

- ◆ 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

- ◆ 第1碼為拍賣市場英文代號，第2碼為拍賣月份，第3、4碼為拍賣日，拍賣編號為4位數阿拉伯數字流水號，不足4位數者應以0補齊。



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」。

生鮮豬肉生產追溯為8碼溯源碼，未產生實質之QR code

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

表三、拍賣市場日期編號說明

H F 1 3			
市場別	月份	日期	日期
桃園市·6月13日拍賣			



肉品市場提供「毛豬採購證明單」(俗稱豬單)

- 業者在肉品市場採購毛豬，肉品市場會提供「毛豬採購證明單」(俗稱豬單)，該單標示有**肉品市場名稱、拍賣日期、承銷人資訊(號碼、姓名)與拍賣號碼(溯源號碼)等，並有肉品市場戳章。**

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：[redacted]
承銷人：[redacted]

第 1 頁 / 共 [redacted] 頁

序號	拍賣編號 (溯源號碼)	序號	拍賣編號 (溯源號碼)
1	JF02-0010	26	
2	JF02-0023	27	
3	JF02-0030	28	
4	JF02-0334	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	

總頭數 4

戳章

掃描QR Code進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

附件6

範例

肉品市場名稱 (20號字、粗體字、列高0.99cm) 毛豬採購證明單 (豬單) (20號字、粗體字、列高0.99cm)

拍賣日期：109年11月16日 (以下皆為12號字、列高0.71cm)

承銷人號碼：○○○(號碼)

承銷人：○○○(姓名)

序號 (欄寬3.99cm)	拍賣編號 (溯源號碼)	序號 (欄寬3.99cm)	拍賣編號 (溯源號碼)
範例1	FK16-0001 (欄寬4.99cm)	26	○○○○-○○○○ (欄寬4.99cm)
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	○○○○-○○○○

總頭數
50



戳章



掃描QR Code進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-屠宰

◆ 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	順金屠宰場	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	台德食品股份有限公司		
37	立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠		
40	保德冷凍食品有限公司		
41	欣樂食品股份有限公司		



國產禽肉生產(責任)追溯管理

- QR code 溯源標示結合「屠宰衛生檢查合格標誌」。



方式二

方式一



國產生鮮禽肉溯源平台



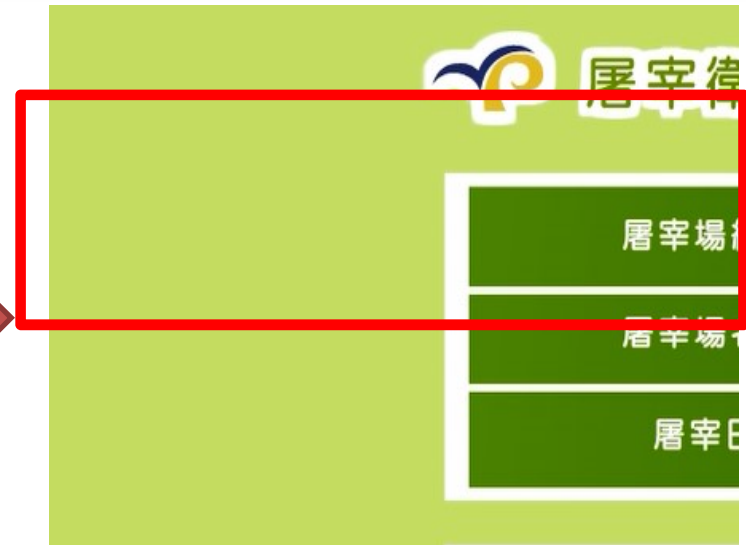
<https://www.poultry-trace.org.tw/index.html>



禽肉溯源查詢方式



step 1



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	28521889
登記證號	2852
負責人	東方不敗
屠宰場電話	04-20806040
地址	台中市大里區
網址	http://www.liutian20130701.com

step 2



step 3

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



雞蛋生產(責任)追溯管理

- ◆ 溯源標籤可分為雞蛋溯源標籤及洗選鮮蛋溯源標籤。



保鮮日期為
集蛋後20天

畜牧場、洗
選蛋溯源碼
10碼

流水號15000001
單一畜牧場供應
雞蛋箱數之流水
序號



台灣雞蛋溯源平台系統

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



雞蛋溯源標籤辨識



雞蛋溯源標籤〔**畜牧場**使用〕



洗選鮮蛋溯源標籤
〔**洗選廠及畜牧場附設洗選室**使用〕

◆ 認明浮水印

1. **雞蛋溯源**標籤：貼紙為白底**紅色**浮水印。
2. **洗選鮮蛋溯源**標籤：貼紙為白底**藍色**浮水印。
3. 雞蛋溯源碼均為**10碼**。

◆ 雞蛋溯源標籤皆為有浮水印之正本標籤，不得影印使用。

- ◆ 可透過台灣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。
- ◆ 每一張雞蛋溯源標籤之個別畜牧場或洗選場(廠)之標籤追溯(流水)碼均為單一號碼，不會重複。溯源標籤之常溫保鮮日期或洗選日期均應明確標示。



雞蛋溯源查詢方式

雞蛋溯源查詢方式：
手機掃描 QR code



溯源編號：0011800021

通路資訊	
通路商名稱	OO蛋品公司
統一編號	
負責人	養雞協會

國產洗選溯源標籤符合申請名單

No.	牧場名稱	電話	
1	鴻陞蛋品有限公司	04-25603668	428 台 21 弄
2	盛進蛋行	03-5962400	31044 號 1 樓
3	新德貿食品有限公司	04-25675968	42846 巷 12
4	東杰蛋品有限公司	03-3191889	333 桃 9-5 號
5	辰己蛋品有限公司	07-7631306	830 高 1 樓
6	禾品企業有限公司	02-26822872	23845 號
7	德鮮食品蛋業行	05-5875996	648 雲

No.	牧場名稱	電話	
16	金勝晟鮮蛋品有限公司	02-22686902	23677 街 59
17	山水畜產開發股份有限公司	08-7871888	925 屏 68-30
18	華元生物科技股份有限公司	02-26276777	236 新 之一 2
19	呈昊畜牧場	05-6653211	638 雲 61-16
20	龍儀牧場	0935-836272	920 屏 2 號
21	日精蛋品有限公司	07-6283652	822 高 55-12

最新國產洗選溯源標籤符合名單
以「台灣雞蛋溯源查詢系統」網
站公告為主

<http://www.tafte-poultry.org.tw>



雞蛋噴印查詢

台灣雞蛋溯源平台系統網頁→消費者查詢→雞蛋噴印查詢方式

雞蛋噴印查詢方式

噴印編號介紹

溯源編碼

A85001
190901

洗選日期



溯源編碼第一碼必為英文

請留意 O、I 需輸入英文

O82022溯源碼

200520洗選日期2020年5月20日

現階段洗選鮮蛋溯源標籤黏貼作業與洗選鮮蛋逐顆噴印溯源示範計畫採雙軌併行。

行政院農業委員會公
告

中華民國110年6月
農牧字第11000428

主 旨：預告訂定「指定洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊之農產品與其應登錄

依 據：行政程序法第一百五十四條第一項。

公告事項：

一、訂定機關：行政院農業委員會。

二、訂定依據：農產品生產及驗證管理法第十六條第二項及第三項。

三、「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」
本會全球資訊網站（網址：<https://www.coa.gov.tw>）。

四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登公報隔日起

在公告規定期限內，逕向本會提出異議或建議。



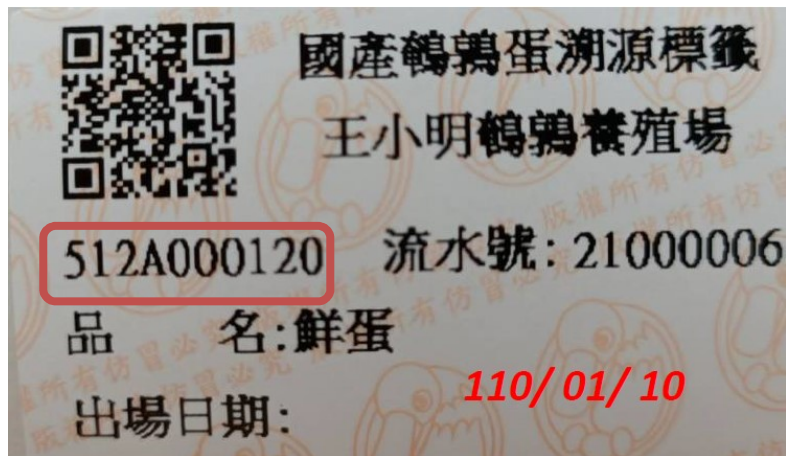
指定洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊之農產品與其應登錄之

- 一、本規定依農產品生產及驗證管理法第三項規定訂定之。
- ~~二、指定農產品經營者供應校園食材、國~~
超市、量販店、大賣場及網購通路販售
(下簡稱洗選鮮蛋)為應登錄溯源資訊之
- 三、農產品經營者應於洗選鮮蛋流通、販
源資訊登錄於「台灣雞蛋溯源平台系



鵪鶉蛋生產(責任)追溯管理

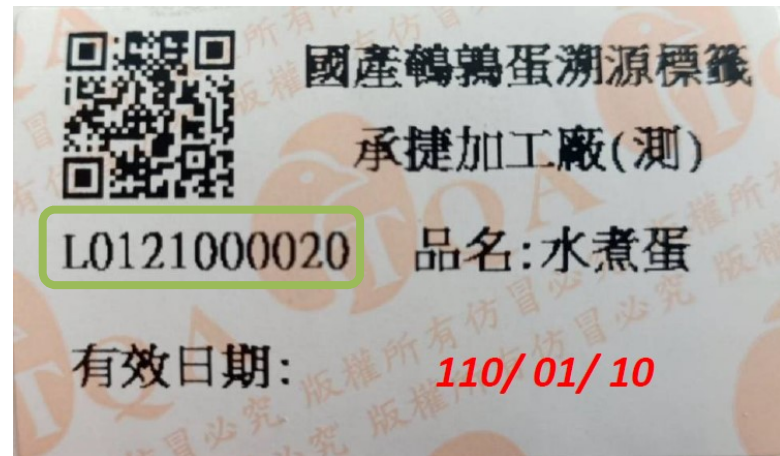
畜牧場鵪鶉蛋溯源標籤



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	21	000020

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



學校午餐採購畜禽食材相關規定

- ◆ 學校外訂盒(桶)餐採購契約(範本)修正規定(109.11.13修正)
肉類與蛋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、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品；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。
- ◆ 學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式(農授糧字第1091073964號)
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。



三章一Q畜禽產品種類

	肉類	蛋類	肉類加工品	蛋類加工品
有機標章	○ 豬肉、雞肉	○ 未洗選雞蛋	X	X
CAS標章	○ 牛肉、 <u>豬肉、 雞肉、鴨肉</u> 等	○ <u>洗選雞蛋</u>	○ 培根、火腿、 香腸、貢丸、肉 酥、雞塊、調理 肉排等	○ <u>液蛋、水煮蛋、 皮蛋、鹹蛋</u> 等
產銷履歷標章	○ (牛肉、羊肉、 <u>豬肉、雞肉、鴨 肉</u> 等)	○ <u>雞蛋</u> (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	○ 鴨蛋 (皮蛋/鹹蛋等)
生產追溯 QR-code	○ 牛肉、 <u>豬肉、 雞肉、鴨肉</u> 等	○ <u>雞蛋</u> (未洗選/洗選)、 鵪鶉蛋	X	○ <u>鵪鶉蛋</u>

學校午餐常使用畜禽食材及章Q種類。



三、畜禽產品採購與驗收重點

◆ 團膳採購畜禽產品可能的困擾：

1. 不符合採購規格及品質-(與採購契約要求不符)

- 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)
- 品質不良(例：肉品氧化變色；洗選蛋破損或不潔等)

2. 不符合衛生法規及標準-

- 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)
- 食品中污染物質及毒素衛生標準(例：重金屬、真菌毒素等)
- 動物用藥殘留標準(例：氯黴素類、四環黴素類等)
- 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)



畜禽產品的採購與驗收

採購：

- 供應廠商符合資格
- 價格合理
 - 勿以價格為採購之唯一選項
- 規格訂定明確、附照片作參考
 - 產品名稱與部位/重量規格
- 引用國家標準或國際間通用的規格，如：
瘦肉率、雞蛋大小/鮮度。
- 容易執行，可檢驗
- 訂定罰則/罰款，可解約並沒收保證金
 - 品質不良
 - 缺供
 - 供應劣質品(如：摻假、灌水)
 - 合約期間違規

驗收：

- 依照規格書驗收
- 肉品的性狀：
 - 色澤
 - 氣味
 - 質地
- 肉的部位：判定上較困難
- 溫度：
 - 冷凍肉：肉品中心溫度-18°C以下
 - 雞蛋：涼藏，運輸貯放溫度25°C以下
- 雞蛋規格：LL、L、M、S、SS



食材驗收程序

- 一. 食材採購合約及品規明確訂定，依據所訂標準辦理驗收。
- 二. 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。
- 三. 驗收方法：官能檢查、儀器量測(磅秤、溫度計)。
- 四. 填寫原材料驗收紀錄表；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。
- 五. 驗收紀錄應包含品名、來源廠商名稱、進貨日期或產品有效日期、相關標章資訊與編號、品溫及官能檢查等。



○○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	食材認證標章 (三章-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	肉丁	○○廠商	台糖	1100229	30	kg	✓	✓	✓	✓		✓-12℃	✓	CAS	01234567	
海鮮																
蛋																
蔬果																
冷凍 食品	肉包	○○廠商	桂冠	1100331	5	袋 (1kg)	✓	✓			✓	✓-10℃	✓	CAS	12345678	

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. 依據107年3月14日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含：水、生鮮產品、茶葉、香辛料及油包、鹽及其他食品之熱量及營養素含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者等六類。
 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，冷凍食品之表面溫度應保持在攝氏-10--14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。
 5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。



食材驗收標準

- ◆ 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、發霉與腐敗之現象。
- ◆ 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)



豬肉原料原產地標示規定

- 一. 實施日期：110年1月1日。
- 二. 實施對象：所有食品販賣業者(包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所)。
- 三. 實施品項：含豬肉及豬可食部位原料之食品。
- 四. 標示事項：豬肉原料原產地(國)，以屠宰地(國)為原產地。

◆包裝食品以產製日期為準：

- 自110年1月1日起生產之食品應標示豬原料原產地資訊。
- 110年1月1日前產製之產品不須依此規定標示。



標示原則

- ◆ 含豬肉及豬可食部位原料原產地標示比照牛肉原料原產地標示：
 - 一. 豬肉及豬可食部位為生鮮、冷藏、冷凍或經簡單切割等簡易加工程序，仍可見豬肉及豬可食部位原型者：如生鮮豬肉、豬脂肪等。
 - 二. 以豬肉及豬可食部位為原料所製成之產品：如醃豬肉、香腸、熱狗、炸排骨、黑白切、肉絲炒飯、爌肉、包子、貢丸、水餃、肉圓、豬脂(油)等。
 - 三. 得免標示產品:以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等。

豬肉原產地標示範例

1 包裝食品



擇一

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○
(或等同意義字樣)



豬肉原產地標示範例

2 直接供飲食場所

來源都清楚標示



豬肉原產地標示範例

3 散裝食品

★分區標示

本區產地美國



本區產地台灣



★單一產地標示



皆國產豬肉

★標籤標示

台灣豬肉



台灣豬肉



美國豬肉



★免重覆標示



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration



生鮮肉品可見之異常問題

- 顏色：異常、褐變、綠變
- 冰晶太多、含水量高
- 解凍滲水率：高
- 凍燒（脫水）
- 淤血、骨折
- 外來雜物
- 規格不符：如部位、太肥、重量、大小
- 不易煮爛





作假-
摻雜其他肉
或灌水





異物-包括
頭髮、淋巴結
膿包





骨折、瘀血





異常肉色





- 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)





生鮮雞蛋驗收應注意事項

◆外觀

- 蛋殼不潔 -- 污痕、糞便、蒼蠅屎、蛋黃、銹斑
- 蛋殼有裂痕、破裂
- 蛋殼表面變色

◆重量規格-

LL、L、M、MS、S

◆內容物

- 蛋黃破裂
- 蛋白水化
- 不得有血斑

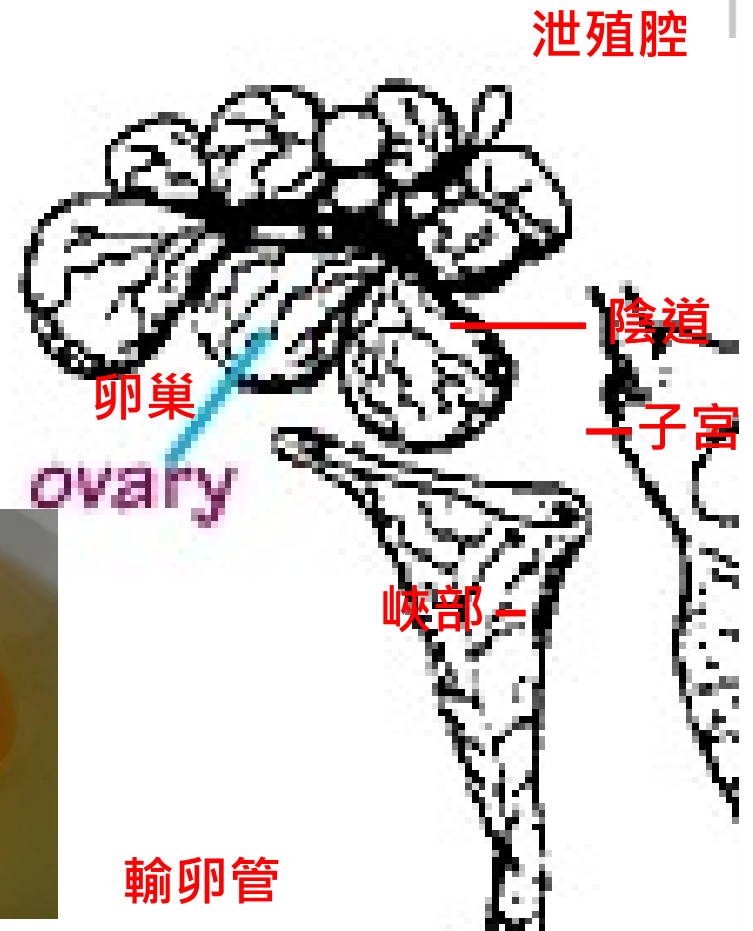
◆藥物殘留應符合標準





血斑蛋可以吃嗎？

- 是雞在排卵前或排卵時出血所產生，大部份存在濃厚蛋白
- 與雞種有關，白色蛋雞少，褐色蛋雞多
- **血蛋在安全上沒有問題**





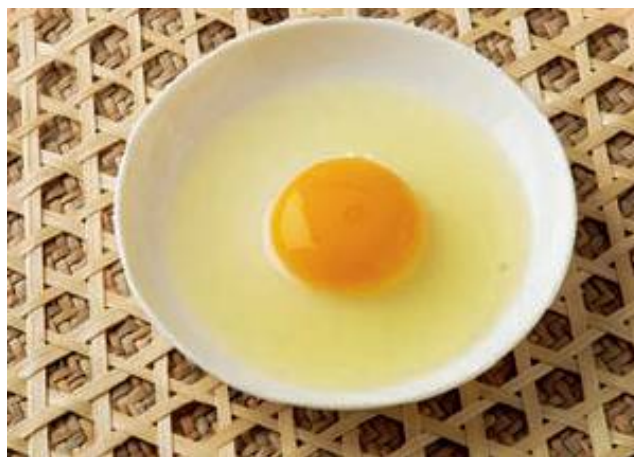
雞蛋大小與蛋殼粗糙度

- 蛋雞飼養至18週齡即開始產蛋
- 產蛋初期之雞蛋重量較輕，隨著雞齡增大，雞蛋會逐漸變大。
- 通常蛋雞生產1年後產蛋率會下降，有些雞農會把蛋雞淘汰，有些則強制蛋雞換羽後再重新產蛋。
- 小蛋之蛋殼厚、大蛋之蛋殼較薄。
- 剛生產之雞蛋，因蛋殼表面有一層粉末附著在蛋殼之毛細孔，因此蛋殼表面較粗糙，蛋放久後粉末會脫落，表面光滑。因此市售未經水洗之雞蛋，可由表面判斷雞蛋之鮮度。
- 水洗過之雞蛋，蛋殼表面之粉末被刷掉，因此不能以蛋殼之粗糙度判定蛋的鮮度。



顏色與營養有關嗎？

- 雞吃什麼，就下什麼蛋
- 在飼料中添加色素，蛋黃顏色較黃或較紅
- 呈橘黃色：胡蘿蔔素含量較高
- 有些不肖雞農或飼料廠則使用工業色素
- 一般正常之顏色：淺黃色；
因玉米含有玉米黃素 (zeaxanthin)
- 金黃色是否最漂亮？
NO、NO、NO。





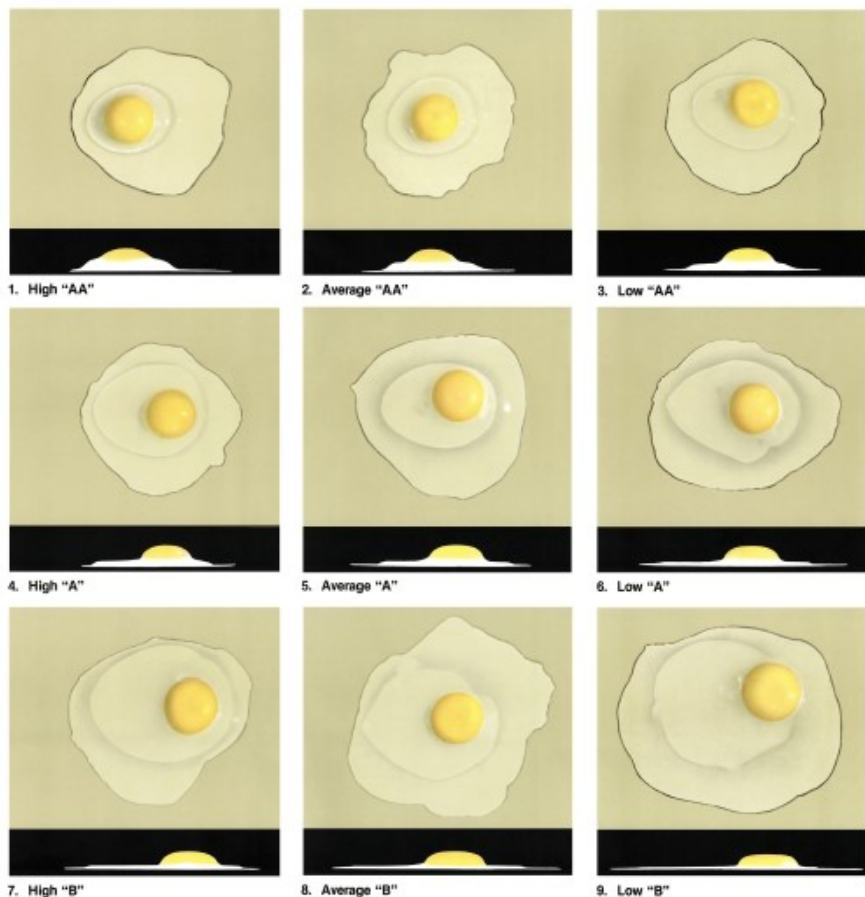
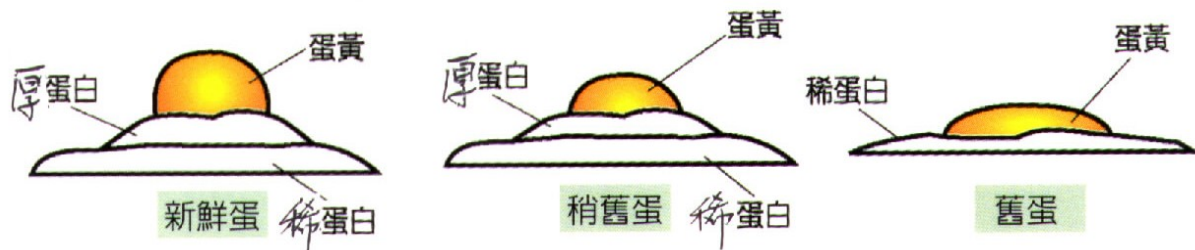
禽流感(AI)

- 鳥類流行性感冒的通稱，禽流感之分2大類：
 - 高病原性禽流感(HPAI)
 - 低病原性禽流感(LPAI)
- 大部分之AI病毒並不會傳染給人類。
經屠宰衛生檢查合格之雞鴨，都是安全的。
- 感染禽流感之蛋雞不會生蛋，所以市售之洗選雞蛋是安全衛生的。

病毒耐熱性低，56°C加熱1小時，或100°C加熱 1分鐘即可破壞病毒，所以加熱煮熟後食用是安全的。



蛋的鮮度辨別



雞蛋鮮度簡易檢查法

1. 浸水法
2. 比重法
3. 打破蛋觀查法
4. 透光檢查法
5. 蛋黃係數測定法
6. 霍氏單位法



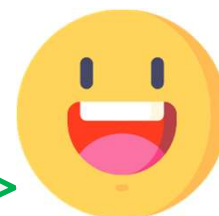
液蛋事知多少？

- 106年莨記泰安蛋品有限公司，使用逾期蛋、長蟲蛋、發霉蛋製作的液蛋
- 107年元山蛋品公司，收購次級蛋、破蛋、發黴蛋、長蟲蛋、藥殘蛋及從賣場回收的逾期蛋，敲打成液蛋並混入一般液蛋



消費者誤解液蛋多是以品質不好的雞蛋作為原料！

非也，殺菌液蛋是品質優良的農產加產品





液蛋產品的潛在危害風險



「嘉義豆奶攤民雄店」^{2018/08/20}流病調查報告確定為食品中毒案件!

來源：嘉義縣衛生局

【聯絡人】：衛生局藥物暨食品管理科劉智魁 科長 【聯

嘉義縣衛生局於4月23日接獲嘉義市政府衛生局通報民眾食用「~~嘉~~」
嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒等症狀，疑似發生食品中毒事件，隨即進行
體、食品檢體與水源進行採檢工作，~~同時向衛生福利部疾病管制署申~~
~~27日起責令業者停止供應，暫停營業迄今。~~經衛生福利部疾病管制署
判本案為食品中毒群聚案件，原因食品依流行病學調查結果研判為法



液蛋產品型態及外觀

殺菌液蛋

分為

CAS殺菌液蛋、一般殺菌液蛋

非殺菌液蛋

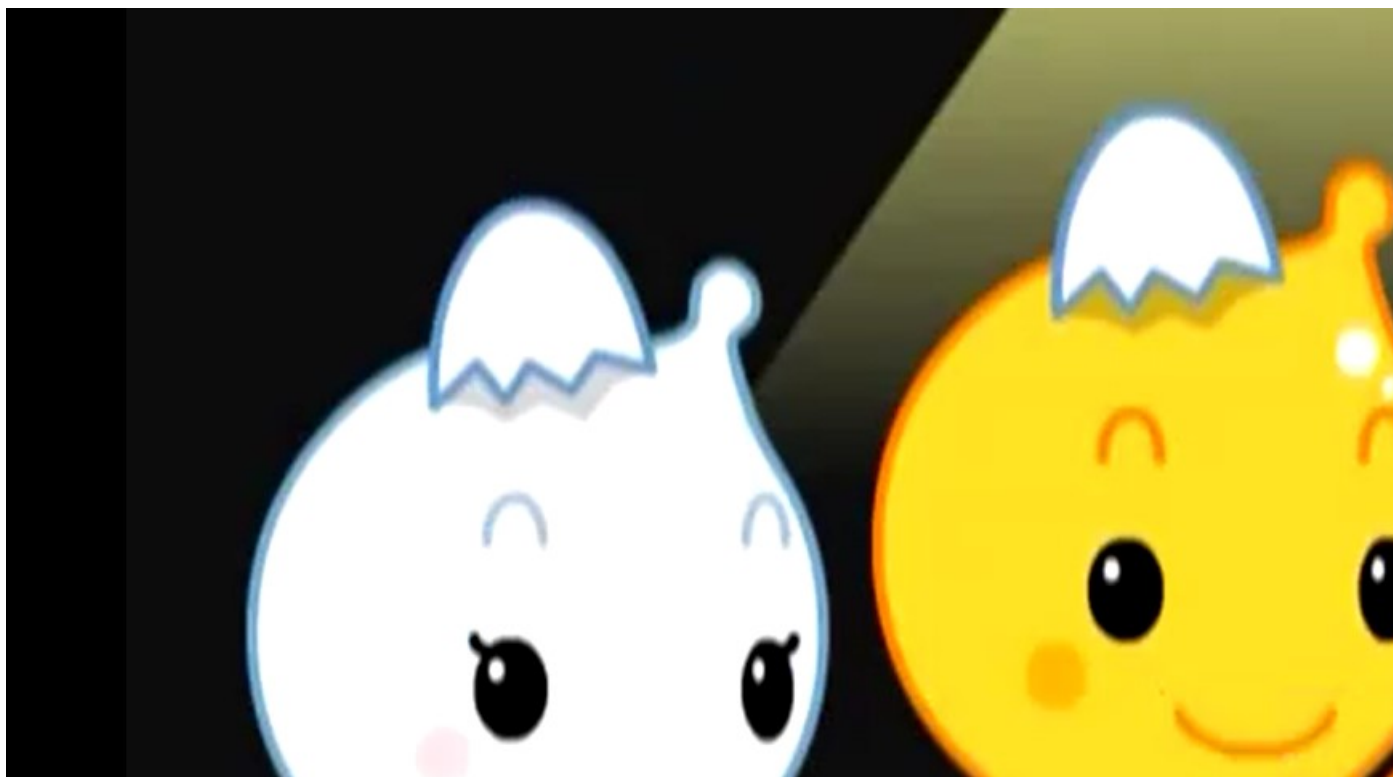
打蛋產品





液蛋的製造流程

殺菌液蛋：





殺菌液蛋的製程簡介(1/2)



驗收檢查



洗淨



大型風乾機



過濾



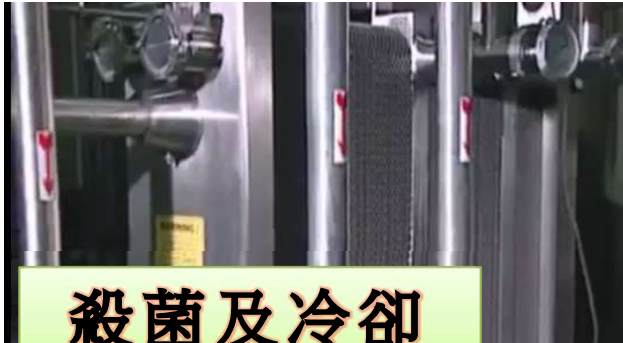
分離



自動化機械打蛋



殺菌液蛋的製程簡介(2/2)



冷藏或冷凍保存



各類殺菌液蛋產品





液蛋品質優良的關鍵：



◆ 嚴選優良的液蛋供應商



CAS液蛋的特色

1. 監控原料蛋來源：

原料蛋來源牧場**飼養環境**及**飼養管理**須經驗證機構審查通過，避免**藥物殘留蛋**、**腐敗蛋**、**破殼蛋**、**糞便污染蛋**等不適合加工之原料蛋。



2. 製程安全把關：

申請CAS液蛋驗證產品，其**製造設施**、**使用原料**、**管理制度**及**品質衛生**皆須經學者、專家依驗證基準評核把關。





CAS液蛋：目前計有12家業者產品

🍁 目前位置：首頁 > 驗證中心 > CAS驗證 > CAS名錄

項目	CAS編號	廠商名稱	聯
蛋品	111600	臺南蛋品股份有限公司	
蛋品	112800	吳記蛋品有限公司	C
蛋品	118000	大毅蛋品有限公司	
蛋品	118100	津鼎食品股份有限公司	
蛋品	118200	上品王食品股份有限公司	
蛋品	118400	台灣欣達食品股份有限公司	
蛋品	118500	勤億蛋品科技股份有限公司	
蛋品	118600	永成蛋品股份有限公司	C

<https://www.naif.org.tw/proofNameList.aspx?>



四、學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例

- 案例1- 主要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	—	立...股	CAS台灣優良農產品	品
紅蘿蔔	—
白蘿蔔	—	高峰農...	...	產企業社
青蔥	—	正暘農產...	...	正暘農產 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

客 戶：A0037 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

客戶簽收 [REDACTED]

大成-生鮮雞腿
(QR CODE)

QQ供應商 出貨單

銷貨日期：2018/06/19

客 戶：A0037 [REDACTED] 當廠-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	廣士-玉米	CAS-123706(非基改)	108.10.04	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

品名	數量	單價
1. 清肉丁	2K/25	
2. 骨腿丁	20K 8J	
3. 骨腿丁	20K 8J	
4. 骨腿丁	2K/25	
5. 骨腿丁	2K/25	
6. 骨腿丁	32K 8J	
7. 骨腿丁	2K/25	
8. 骨腿丁	2K/25	
9. 骨腿丁	2K/25	
10. 骨腿丁	4K 8J	

上等 15000471

雞胸

特大1

冷藏肉

淨重：18.00KG

製造日期：2019/09/24

有效日期：2019/09/30

AS

清肉丁

送貨單

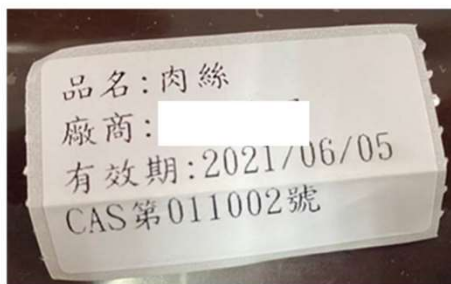
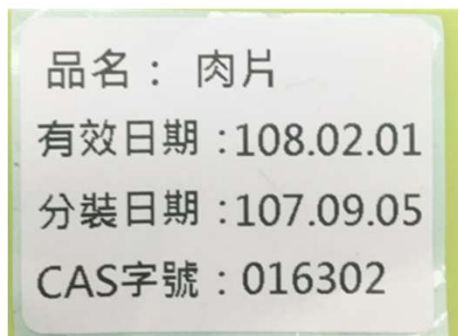
日期：108年09月27日

品名	數量	單位	廠牌	食材認證標準	認證標章編號
洋蔥	10	KG	西螺產銷合作社		
清肉丁	7	KG	國泰聯合食品股份有限公司	CAS	017203
骨腿丁	17	KG	國泰聯合食品股份有限公司	CAS	017203
青椒	5	KG	西螺產銷合作社		
鳳梨罐	1	罐	華聯行		
副菜	雞腿肉	2	KG	茂榮肉類	生產溯源 M1260083
	玉米粒	20	KG	富士鮮品股份有限公司	CAS 123101
	青豆仁	2	KG	富士鮮品股份有限公司	
蔬菜	地瓜葉	27	KG	品嘉農場	
湯	筒骨	2	KG	寶豐行	
	木耳絲	1	KG	魚池鄉農會	生產溯源 1101002504
	金針菇	2	KG	源發農場	生產溯源 1101002504
	細豆腐	1	盒	津悅食品有限公司	HACCP
	豬心	1	KG	觀昇農行	
	雞蛋	2	KG	益洲發行	生產溯源 5130002915
	紅蘿蔔	1	KG	廣凱農產公司	

72



- ◆ 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

- ◆ 驗證產品拆包供應原則，同一批驗證產品應包含完整包裝，剩餘尾數始可拆包供應。

如供應13.5公斤，以3公斤(最小包裝)完整包4包(計12公斤)，加上1.5公斤散裝，這樣可認定符合。

- ◆ 若該校供應總量僅1.5公斤，而且全是散裝，則無法認定為驗證產品，同時供應者亦不得自印CAS驗證標章或標示CAS字號等。

- ◆ 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 044345
108年5月6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	kg	11750	4.8	56400
5301	殺菌全蛋液	kg			
5302	殺菌蛋黃液	kg			
5303	殺菌蛋白液	kg			
合計					56400

雞蛋溯源標籤
聯益農場
5140089515
108.5.19
http://www.taife-poultry.org.tw

出貨單 045338
108年5月7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	kg			
5301	殺菌全蛋液	kg	70	78	5460
5302	殺菌蛋黃液	kg			
5303	殺菌蛋白液	kg			
合計					

雞蛋溯源標籤
立益農場泰山分場
5200023115
17119501
http://www.taife-poultry.org.tw
第一聯：客戶簽收聯



• 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。



	大陸妹	480斤		
青菜 (大陸妹)		120/200斤	15	
	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		



強化雞蛋溯源標籤及洗選鮮蛋溯源標籤辨識

保存年限：

行政院農業委員會 函

地址：100臺北市南海路37號
承辦人：蔡明哲
電話：(02)2312-4628
傳真：(02)2388-9228
電子信箱：mingche@mail.coa.gov.tw

受文者：財團法人中央畜產會

發文日期：中華民國109年5月18日
發文字號：農牧字第1090042750號
速別：最速件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如文

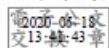
主旨：為強化雞蛋溯源標籤及洗選鮮蛋溯源標籤之辨識，本會更新洗選鮮蛋溯源標籤浮水印識別，請查照。

說明：

- 一、邇來查有供應校園營養午餐之雞蛋產品，未依規定黏貼本會委由社團法人中華民國養雞協會管理製發之雞蛋溯源標籤及洗選鮮蛋溯源標籤，且有供應商自行影印盜用溯源標籤，恐有理貨致混有不同來源畜牧場雞蛋之情形，影響生產場及消費者之權益。惠請貴部轉知所屬學校，辦理營養午餐蛋品簽收作業時，務必確實辨識溯源標籤正本，切勿接受影印之標籤。倘查有上開情節，請轉知本會派員查處。
- 二、為精進洗選鮮蛋溯源標籤標示管理，自即日起洗選鮮蛋溯源標籤更改為白底藍色防偽浮水印(詳如附件)。散裝雞蛋溯源標籤則維持原白底紅色防偽浮水印，據以明顯辨識。另舊有白底紅色浮水印洗選鮮蛋溯源標籤則延用至本(109)年6月30日止。

正本：教育部

副本：行政院食品安全辦公室、本會農糧署、社團法人中華民國養雞協會、財團法人中央畜產會、本會畜牧處食品加工科(均含附件)



學校午餐蛋品驗收作業，請確實辨識溯源標籤正本，勿接受影印之標籤。



• 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。

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 01K8000	

原物料驗收紀錄表						
*驗收種類：冷凍食品		文件編號: G-4-2-06-C				
*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℃~-6℃ (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)						
*符合號表示：合格(V)，不合格(X)						
日期	品名	外觀	無冰晶	溫度	保存期限標示	檢驗報告
5/1	炸豆包	✓	✓	-5.0	✓	
5/2	黃金里肌	✓	✓	-5.4	✓	
	玉米粒	✓	✓	-5.1	✓	(A) 保存期限 品標字
	三丁	✓	✓	-5.1	✓	(A) 保存期限 品標字
	肉燥	✓	✓	-5.0	✓	

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。



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		蛋品		禽肉	
檢驗項目		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	胺基糖苷類抗生素 (7品項)	-	V	-	V	-	V
11	卡巴得及其代謝物 (3品項)	-	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、芞青黴素、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、三甲氧芞胺嘧啶等
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、三甲氧芞胺嘧啶等
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、竹筍	二氧化硫
湯圓、米苔目、粉圓、板條等	防腐劑、順丁烯二酸、過氧化氫
澱粉類	
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	不合格件數	合格比例	不合格品項
105年9~12月	602	5	99.2 %	液蛋 ^{*3} (CAS ^{*2} 、無 ^{*1})、 雞蛋 ^{*2} (Q)
106年	822	1	99.9 %	雞肉(CAS)
107年	822	2	99.8 %	雞肉(Q)、雞蛋(Q)
108年	814	2	99.8 %	雞肉(無)、雞蛋(Q)
109年	807	2	99.8 %	雞肉(無)、雞蛋(仿冒Q)

- **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

- 105~109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
羅力嘍啞 (Ronidazole)	禁止動物使用 (專供觀賞動物疾病治療使用不在此限)
待美嘍啞 (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

取樣器具的準備



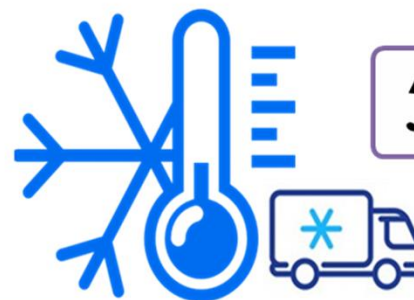
1

採樣過程及 樣品的拍照



3

樣品的保存 與寄送



5

採樣品項及 數量的確認



2

採樣單填寫及 樣品廠商確認簽名



4

採樣數量：

1. 盡量取完整包裝。
2. 肉品類重量大於300公克；
蛋品8粒以上。
3. 如同時檢驗微生物、滲出液、
動物用藥殘留或成分須3份。

採樣後程序：

1. 完整填寫採樣單。
2. 樣品廠商確認簽名。
3. 保存進貨憑證及採樣照片。
4. 依產品保存溫度寄送樣品。
5. 樣品應採「有效日期」為預估到達實驗室後，仍可保存一天以上者。 86



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)

縣(市)政府				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： <p style="text-align: center;">抽樣資訊:大包裝資訊</p>
	<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		名稱/姓名： 連絡電話：
檢驗單位：						
收件人：		簽收日期：				
附記：						





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
- 品質 = 價值 = 價格
- 賠錢生意沒人做 > 如果價格低於合理價，只有偷材料
- 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!!

