110年度國產畜(禽)產品三章一Q辨識教育訓練

三章一Q之畜禽產品

農委會QA集說明

財團法人台灣優良農產品發展協會
驗證組

大綱

一. 三章一Q畜禽產品之QA說明

資料來源：農委會學校午餐三章一Q專區

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

二. 校園食材登錄平臺填列錯誤樣態說明

三. 結語

校園午餐多使用生鮮肉品，透過獎勵補助採購在地食材

農委會表示學校營養午餐豬肉食材每年使用量約1.1萬公噸，其中超過1萬公噸為生鮮食材，加工品占比不到1成。政府自106年推動學校午餐食材三章一Q獎勵政策，鼓勵使用國產可溯源之生鮮食材，並提供每人每餐3.5元之獎補助金，目前學校午餐生鮮豬肉食材章Q使用率已達7成以上。

為持續擴大三章一Q獎勵政策，行政院宣布自110年1月1日起章Q食材獎勵金每人每餐由3.5元提高至6元，並適用於加工品食材。這項政策實施已補足食材價差問題，學校午餐可以全面使用國產在地農產品及其加工品。

教育部已修正學校午餐採購契約範本，要求肉品及蛋品全部使用國產在地具三章一Q食材，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。

衛福部依食安法標示規定，已要求業者做好標示，有關豬肉加工品之豬肉原料及其可食部位原料，均應明確標示原料來源國，以利消費者及學校、團膳等辨識選擇。

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修正規定110.6.21修正公告

依據其附件一「學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式」有關食材使用規定，要求：

- 依供應重量計算：

各道菜主要食材均應使用可溯源國產食材。前述主要食材原則以各道菜食材占最大(多)量者為主。

- 按供應日數計算：

1. 肉類及蛋類均應為國產可溯源食材。
2. 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。
3. 其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。
4. 湯品可不納入計算。惟湯品倘有使用肉或蛋類食材，應循上述規定辦理。

一、三章一Q畜禽產品之QA說明

資料來源：農委會學校午餐三章一Q專區
https://4b1q.coa.gov.tw/

Q1.何謂三章一Q？(QA A01)

依法推動之農產品標章

農產品生產及驗證管理法、有機農業促進法

CAS優良農產品	產銷履歷農產品	有機農產品

1Q
溯源農產品

臺灣農產生產追溯

0101000001

臺灣農產品生產追溯標示

豬肉溯源標籤
禽肉溯源標示

臺灣水產品生產追溯

0511600001

臺灣水產品生產追溯標示

雞蛋溯源標籤

洗選鮮蛋溯源標籤

Q2.學校午餐採用國產可溯源食材之具標章(示)食材建議驗收方式？(QA C39)

農委會於107年11月1日農授糧字第1071073842號函釋如下：為強化學校午餐食材安全，行政院自105年起推動學校午餐採用國產可溯源食材，包含具有機農產品、產銷履歷(TAP)、CAS台灣優良農產品及具台灣農、水、畜產品生產追溯標示的食材，為精進學校端行政作業流程並提供查核使用，建議各縣(市)政府以下列方式規範學校辦理國產可溯源食材之具標章(示)食材之驗收作業以備查驗：

(1)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。

(2)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)。

(3)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附作為驗收憑證。

(4)各直轄市、縣(市)政府指定方式保存資料。

(5)驗收單及分裝及截切紀錄表範例下載。

行政院農業委員會　函

地址：100臺北市南海路37號
承辦人：劉祥霖
電話：049-2341159
傳真：049-234-1101
電子信箱：lsl@mail.afa.gov.tw

受文者：本會畜牧處

發文日期：中華民國107年11月1日
發文字號：農授禮字第1071073842號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明二

主旨：學校午餐採用國產可溯源食材之具標章(示)食材建議驗收方式，請查照。

說明：

一、依據教育部及本會107年10月23日召開「107年推動學校午餐採用國產可溯源食材執行檢討會議」決議辦理。

二、為強化學校午餐食材安全，行政院自105年起推動學校午餐採用國產可溯源食材，包含具CAS台灣有機農產品、產銷履歷農產品(TAP)、CAS台灣優良農產品、吉園圃安全蔬果等四種標章，及具台灣農、水、畜產品生產追溯標示的食材，為精進學校端行政作業流程並提供查核使用，建議貴府以下列方式規範學校辦理國產可溯源食材之具標章(示)食材之驗收作業以備查驗：

(一)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。

(二)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)，範例如附件1。

(三)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附分裝及截切紀錄表(附件2)作為驗收憑證。

(四)貴府指定方式保存資料。

正本：臺北市政府、新北市政府、臺中市政府、臺南市政府、高雄市政府、桃園市政府、新竹縣政府、苗栗縣政府、南投縣政府、彰化縣政府、雲林縣政府、嘉義縣政府、屏東縣政府、宜蘭縣政府、花蓮縣政府、臺東縣政府、澎湖縣政府、金門縣政府、連江縣政府、基隆市政府、新竹市政府、嘉義市政府
副本：教育部、教育部國民及學前教育署、本會企劃處、本會畜牧處、本會漁業署

農委會法規命令規定

學校與業者書面合意文件

生產者

分裝：須經驗證後始得分裝

截切：包裝上須張貼有機驗證標章，標示為截切蔬菜

分裝：須依台灣良好農業規範-蔬果分裝或流通驗證後始得分裝

截切：包裝上須張貼截切蔬菜產銷履歷標章

分裝：不得分裝

截切：僅提供依照優良農產品驗證管理辦法取得CAS生鮮截切蔬菜標章之截切蔬菜。

分裝：依臺灣農產品生產追溯批次管理指引並隨貨附送原生產追溯標示影本

截切：不適用

食材提供者

1. 由學校委託業者辦理食材前處理事項(如削皮、切菜、分裝等)，建議縣市政府或學校將食材前處理之委託關係以書面合意文件規範。
2. 書面合意文件規定由供應單位確實紀錄原農產品標章種類、編號、重量及原標章影本或足以證明之相關文件、截切後重量及出貨對象，紀錄表亦須隨貨檢附做為驗收佐證文件，以保證雙方權益。
3. 前項紀錄格式可參考後附「四章一Q標章(示)食材分裝及截切紀錄表」。

學校(限自設廚房)

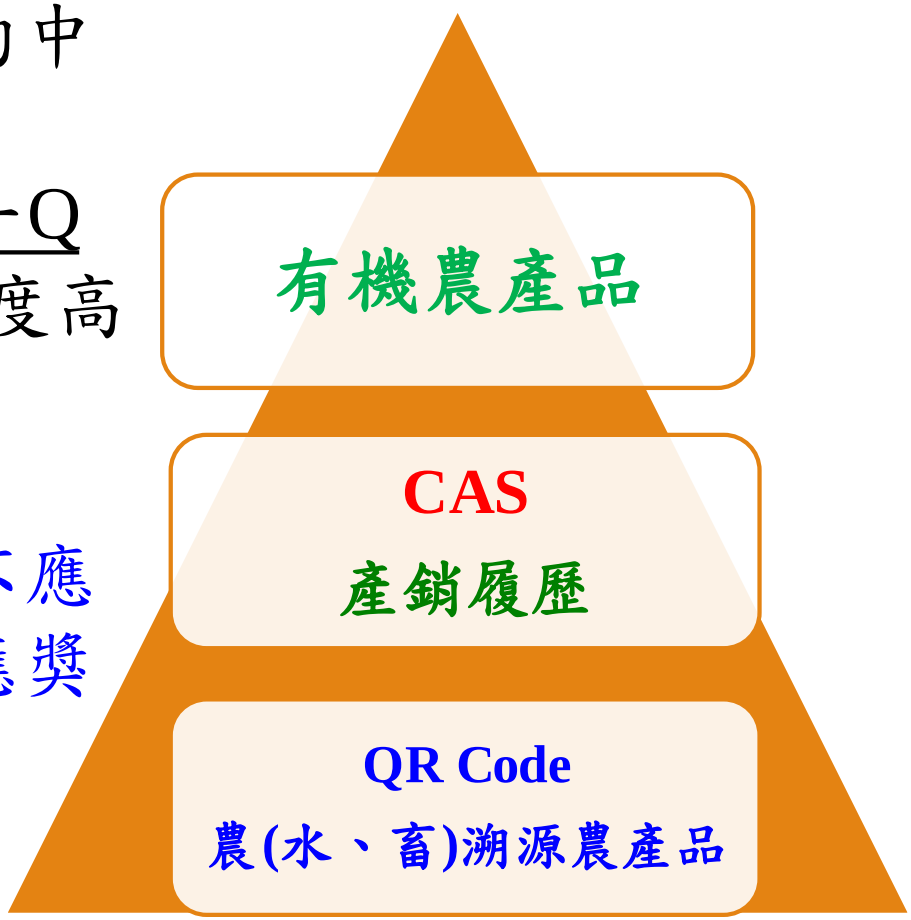
Q3.何謂食材供應品質及等級？(QA C35)

答：

所謂食材供應品質，為契約中所列各項品質之規定。

所謂等級則為所提供三章一Q農漁畜產品之獎勵金。(額度高低如右圖)

即原已供應CAS農產品，不應於提供獎勵金後，反而供應獎勵金較少之溯源農產品。



Q4.學校驗收人員是否需負責檢視食材標章(示)真偽？(QA C40)

學校驗收人員僅需辨別食材貼有台灣有機農產品標章(含有機轉型期)、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、臺灣農(水、畜)產品生產追溯標示之圖樣(示)，並將相關標章(示)資料記錄於相關驗收紀錄表單，以提供後續稽查時使用。標章追溯號碼之真偽，將由中央及地方農業單位定期稽核時，抽查號碼、品項、數量之真實性，並由提供標章產品之業者負責。

Q5.三章一Q肉品是否足夠？(QA A19)

答：

1. 全國毛豬每年供屠宰頭數約800萬頭，經肉品市場拍賣後，或由牧場直接進入屠宰場之豬身上均標示溯源號碼，屠宰後作為追溯豬隻牧場來源之依據，因此國產豬肉（三章一Q）於數量上足夠營養午餐使用。
2. 國產禽肉自給率約80%，因白肉雞價格最便宜，為團膳業者主要採購之肉品，每年CAS驗證雞肉約21萬公噸、生產溯源（QR Code）白肉雞量約10萬公噸，供應無虞。

Q6.CAS豬肉、雞肉因政府推動4+1政策，預計四月底會有漲價行為，業者又無法取得CAS產品行情價。(QA A27)

ANS：

農委會每月將三章一Q生鮮食材之市場行情價格公布於「農委會(農糧署及各區分署)之學校午餐三章一Q專區」，並行文教育部提供給縣市政府、廠商及學校作為依據參考。

Q7.使用三章一Q肉品差價如何處理？(QAC24)

ANS：

(1).農委會依據國產肉品及進口冷凍肉品價格相關資料估算，國產與進口肉品差價1至3成，另驗證肉品又比國產生鮮肉品價格高出1至2成。

(2).各縣市政府於辦理獎勵學校午餐採用三章一Q食材方案，其獎勵機制由各縣市政府自行決定，惟獎勵金採每位學生每日6元上限計算，可採用供應量計算或定額制計算獎勵金。

(3).農委會將公告採用生鮮農漁畜產品別之三章一Q獎勵金額表供縣市政府參採。

(4).自110年起若使用三章一Q肉類及蛋類加工品亦可納入獎勵範圍。

Q8.湯品規定可不納入計算，若湯品內使用肉或蛋類食材，是否就不需要使用章Q產品?(QA A43)

ANS：
湯品雖可不納入計算，但若使用肉或蛋類食材仍需符合肉類及蛋類使用規定。

Q9.使用驗證的加工肉品，單價過高，無法直接供應給餐數少的廠商，也無經銷商可代理?(QA A45)

ANS：110年食材獎勵金從3.5提升至6元，已將驗證肉加工品價差納入計算，業者如有取得貨源困難時，可洽詢農委會各窗口提供協助。

Q10.肉品市場提供「毛豬採購證明單(豬單)」，是否符合三章一Q？(QA A18)

是，自109年12月15日起農委會畜牧處要求使用新格式豬單，豬單資訊內容包括拍賣日期、承銷人號碼、姓名，以及毛豬拍賣編號（即溯源號碼）等資訊。
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追溯號8碼，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，5～8碼為當日拍賣第幾頭豬。

Q10.肉品市場提供「毛豬採購證明單(豬單)」，是否符合三章一Q？(QA A18)(續上)

廠商可由豬單獲得追溯編號，登錄午餐系統，並應落實批次管理，始符合規定。例如本次產品來自2頭豬，則請提供其2個追溯碼。

臺南市肉品市場股份有限公司

承銷人明細表

日期：109/12/07　　承銷人(號)：　　頁：1 / 2

豬號	重量	單價	總價	註記		
173	110.5	67.0	7,404	0	74	7,478
174	117.0	67.6	7,909	0	79	7,988
182	112.0	67.2	7,526	0	75	7,601
367	114.0	72.2	8,231	0	82	8,313
371	113.0	71.8	8,113	0	81	8,194
512	112.5	68.0	7,650	0	76	7,726
526	114.5	69.0	7,901	0	79	7,980
639	112.0	72.8	8,154	0	82	8,236
791	114.0	69.2	7,889	0	79	7,968
874	114.0	69.0	7,866	0	79	7,945

頭數	總重量	總豬價	管理費	場地費	公會費	合計

豬隻個體追溯碼

DL07-0173
DL07-0174
DL07-0182
DL07-0367
DL07-0371
DL07-0512
DL07-0526
DL07-0639
DL07-0791
DL07-0874

Q11.國產豬腳不能申請CAS？(QA A26)

ANS：帶蹄的豬腳及內臟不能申請CAS，不帶蹄的豬腳可以申請CAS。

➢ **補充說明：**

◆小分切豬腳產品：係以大分切產品之豬腳(台式、德式豬腳)進行切丁、切塊而成之產品；不認定僅由腕/踝關節切下之豬腳作為原料。

◆因應產業需求，由109年12月起開始驗證豬脂產品，

大分切

大項	細項	部位
豬脂（CAS冷藏/冷凍豬肉）	豬背油(中油)、里肌油	背脊部
	板油、軟油	腹脅部
	前腿油、後腿油	腿部

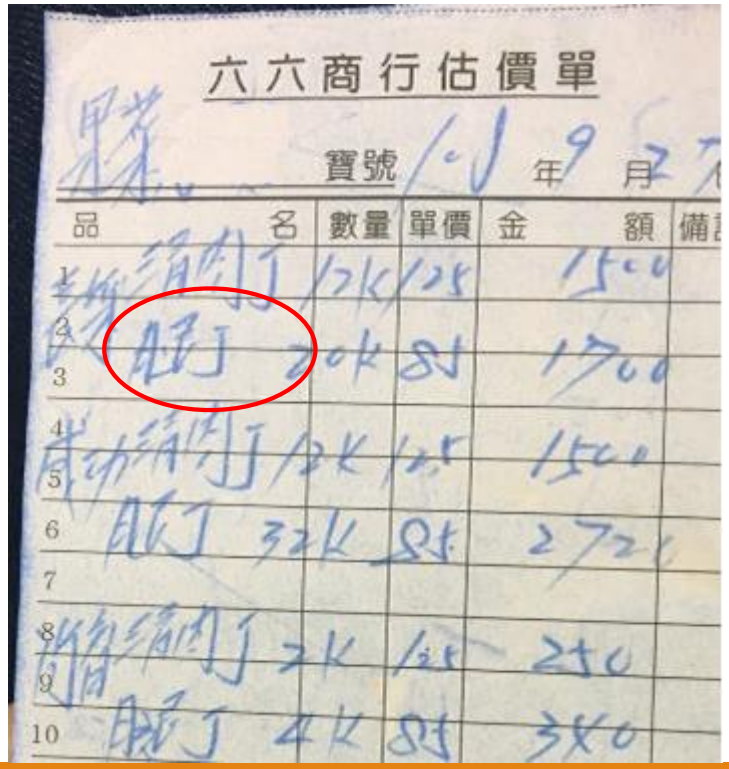
小分切：以前述豬脂為原料進行切角、丁或絞碎。

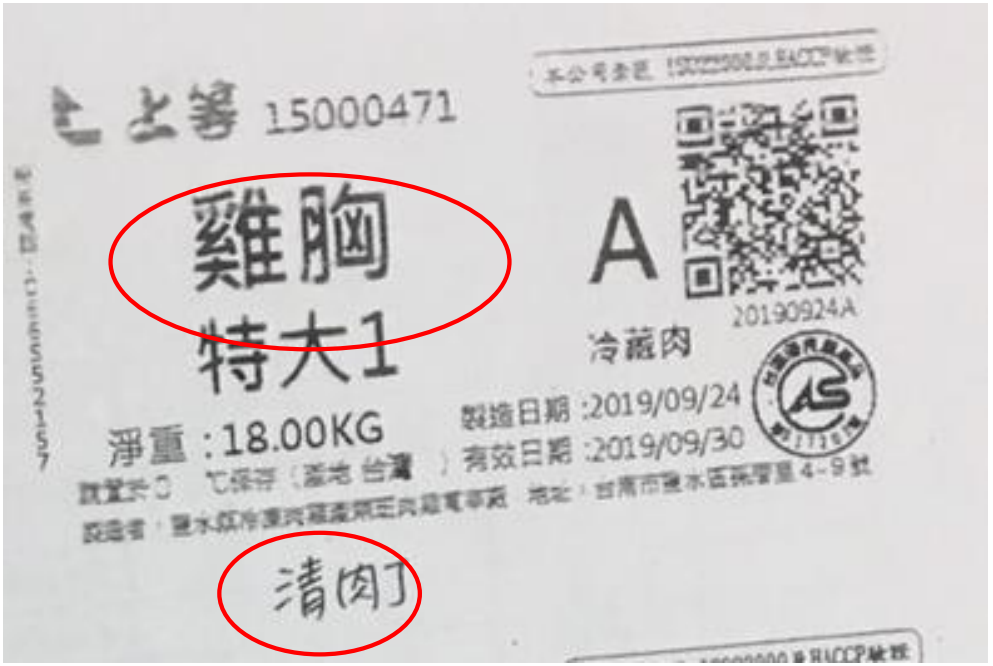
Q12.因應團膳客戶端要求，協助將CAS驗證產品分切為肉丁、肉塊規格再提供予客戶，並檢附CAS標籤於出貨單或於成品籃上，這樣合於規定嗎?(QA A31)

ANS：

驗證產品經供應商拆包、加工、分切等，即非驗證產品，不可宣稱是CAS產品。

日期	縣市	地點	查核結果
108年10月	基隆市	00蔬果行	生鮮雞肉每周依各校需求數量向66商行採購骨腿丁、清肉丁及雞腿，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不一致，業者表示雞肉產品經由66商行分切後供應，已告知該業者CAS驗證產品經中間商分切、分裝，即非CAS驗證產品。





Q13.團膳業者在出貨食材給學校廚房(公營或民營)時，因偏遠地區學校學生人數少，部份食材會以驗證產品(如CAS)拆包並以散裝包裝後，再貼上自製標籤(如印有CAS標章或字樣)，這樣可以嗎?(QA A33)

ANS：

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20-100萬元罰鍰。

Q14.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? (QA A34)

ANS：

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。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，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。

認定原則：

✓完整包裝+散裝

x 散裝

Q14.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? (QA A34)

ANS：

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。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，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。

認定原則：

✓完整包裝+散裝

x 散裝

Q15.學校午餐同一道菜中如使用一部份章Q食材，並搭配同類型非章Q食材製成一道主菜(如使用CAS豬肉，搭配部份進口豬肉)，如此是否可符合章Q規定?(QA A32)

ANS：

學校午餐同道菜若使用二種同類型(如:豬肉或雞肉)之主食材時，均須為章Q產品(如部份使用CAS豬肉，搭配生產追溯Q豬肉)才可符合章Q認定原則。

蘿蔔燉肉

食材	商品名稱	製造商	驗證標章或Q	
前腿肉角	—	立大農畜興業股份有限公司	CAS台灣優良農產品	FD
紅蘿蔔	—	正暘農產股份有限公司	生產追溯-農產品	FD 股
白蘿蔔	—	高峰農產企業社	—	高
青蔥	—	正暘農產股份有限公司	生產追溯-農產品	FD 股
麵輪	—	立德食品股份有限公司	—	林
豬腳丁	—	台山冷凍食品	HACCP	FD

Q16.香腸若有標示使用進口材料(例如腸衣)就不能用，那如果沒有標示呢？是不是只要有標章的產品，就放心使用絕對是合格的，由政府來替我們把關。(QA A39)

ANS：

1. 香腸要使用驗證(章)產品，其腸衣應依法規規定標示來源國，如豬腸衣(法國)，這樣是符合章Q規定的。
2. 使用驗證產品是最符合國產可溯源規定的，因其有政府與驗證機構的雙層把關機制。

Q17.學校午餐吃CAS的大熱狗，成份上有標示膠原蛋白腸衣，沒有標腸衣的生產國，應該是可以用吧？如果使用人工腸衣，應該就可以用吧？(QA A40)

ANS：

是的，人工腸衣(成分為膠原蛋白)依衛福部規定免標示原料原產地。

Q18.雞骨為熬湯沒有CAS認證，可以認定為國產可追溯食材嗎？或可排除？(QA A42)

ANS：

雞骨如無驗證，應有Q的來源可提供。

Q19.學校自設廚房之原料肉使用三章一Q肉品，並於採購合約內規範委託代工業者生產是否符合獎勵?(QA A36)

ANS：

請直接購買三章一Q的肉類加工品(含生鮮醃漬肉品)使用 。

Q20.餛飩的內餡豬肉，紙箱有標示國產豬肉，但是餛飩並沒有章Q產品，則當天的餛飩是否也符合申請標準？(QAA37)

ANS：

有章Q產品要優先使用，如無章Q，請提供豬肉來源國產之證明或業者切結則可符合請領標準。

Q21.QR Code雞蛋經洗選或製成液蛋後，業者無法提供Q？(QA A21)

ANS：

1. 洗選蛋可採用CAS或TAP驗證產品，亦可採購牧場端洗選具有QR Code之產品。
2. 經驗證之洗選蛋及液蛋產品供應無虞，另亦有牧場端直接供應經洗選的Q蛋。至於下游廠商**使用Q蛋原料經過洗選或液蛋加工因為普遍涉及原料蛋混批問題，責任難以釐清，故目前未提供洗選廠及液蛋廠延伸使用Q**。

Q22.「鳥蛋」(鵪鶉蛋)食材，是否在三章一Q的範圍內？(QA A22)

ANS：

本會輔導建立國產鵪鶉蛋溯源（QR Code）標示，因鵪鶉蛋大多以加工產品流通，基於產業發展，鵪鶉蛋加工品亦有溯源（QR Code）標示，符合三章一Q的範圍。

Q23.採購白煮蛋是否符合三章一Q的範圍？(QA A23)

ANS：

自110年起蛋類加工品亦納入獎勵範圍，應優先使用章Q食材。

Q24. 煮蛋花湯只能使用非殺菌液蛋，但CAS無驗證未殺菌液蛋，這樣可符合嗎?(QAA44)

ANS：

目前CAS尚未驗證未殺菌液蛋，爰煮蛋花湯使用國產未殺菌液蛋可以符合，但業者要自己控管其來源與安全衛生。

Q25.「皮蛋、鹹蛋」食材，是否在三章一Q的範圍內？(QAA38)

ANS：

是，蛋加工品應優先使用章Q產品。

二、校園食材登錄平臺填列錯誤樣態說明

嘉義縣校園平臺錯誤樣態

錯誤類別	日期	供餐業者	受供應學校	食材名稱	章Q編號	章Q種類	供應商
編號錯誤	9/22	嘉義縣中埔鄉和興國小	嘉義縣中埔鄉和興國小	全脂鮮乳	015201	CAS	晟發公司
	5/7、5/14	嘉義縣中埔鄉大有國小	嘉義縣中埔鄉大有國小	豆漿	000002	CAS	晟發公司

015201產品編號為香里公司冷藏豬肉，非乳品之產品編號

CAS編號第1-2碼為產品類別，無此編號

午餐

嘉義縣中埔鄉和興國小 2021年9月22日 午餐 供餐型態

供應商/學校選擇

主食
白米飯

主菜
香菇肉絲羹飯

副菜
鮮肉包

蔬菜
炒油菜

附餐
鮮奶

鮮奶 調味料資訊

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
全脂鮮乳	晟發企業股份有限公司	CAS台灣優良農產品 臺灣	FDA 晟發企業股份有限公司

CAS詳細資訊（ 資料來源：農委會「智慧農業4.0 共通資訊平臺」）

驗證編號	015201
驗證類型	CAS
菜色名稱	腰內肉(小里肌)
產品類別	肉品
產品種類	冷藏豬肉
生產廠商	香里食品企業股份有限公司
地址	南投縣南投市南崗工業區仁和路3號
電話	049-2259999
傳真	049-2263000
負責人	洪芳美

驗證編號	015201
驗證類型	CAS
菜色名稱	前腿蹄膀
產品類別	肉品
產品種類	冷藏豬肉

015201產品編號為香里公司冷藏豬肉，非乳品之產品編號

午餐

嘉義縣中埔鄉大有國小 2021年5月7日 午餐 供餐型態

供應商/學校選擇

主食
白米飯

主菜
壽喜油腐

副菜
黃金玉米炒蛋

蔬菜
炒高麗菜

湯品
冬瓜米苔目

附餐
全脂鮮奶

豆漿 調味料資訊

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
豆漿	統一	CAS台灣優良農產品 臺灣	FDA 晟發企業股份有限公司

fatraceschool.k12ea.gov.tw 顯示

CAS台灣優良農產品(000002)，智慧農業共通資訊平臺查無資料，業管單位查無資料。

確定

蔬菜類	9.51 份
水果類	0 份
油脂與堅果種子類	2.66 份
熱量	4642

供餐者/學校資訊

CAS編號第1-2碼為產品類別，無此編號

嘉義縣校園平臺錯誤樣態

錯誤類別	日期	供餐業者	受供應學校	食材名稱	章Q編號	章Q種類	供應商
與食材種類不符	110/9/7	助民新鮮食品工廠	嘉義縣新港鄉新港國中	雞水煮蛋	5140018515	生產追溯-雞蛋	仁愛畜牧場

嘉義縣校園平臺錯誤樣態

錯誤類別	日期	供餐業者	受供應學校	食材名稱	章Q編號	章Q種類	供應商
與食材種類不符	110/9/6	嘉義縣民雄鄉秀林國小	嘉義縣民雄鄉秀林國小	米血	1302501547	生產追溯-禽肉	嘉全

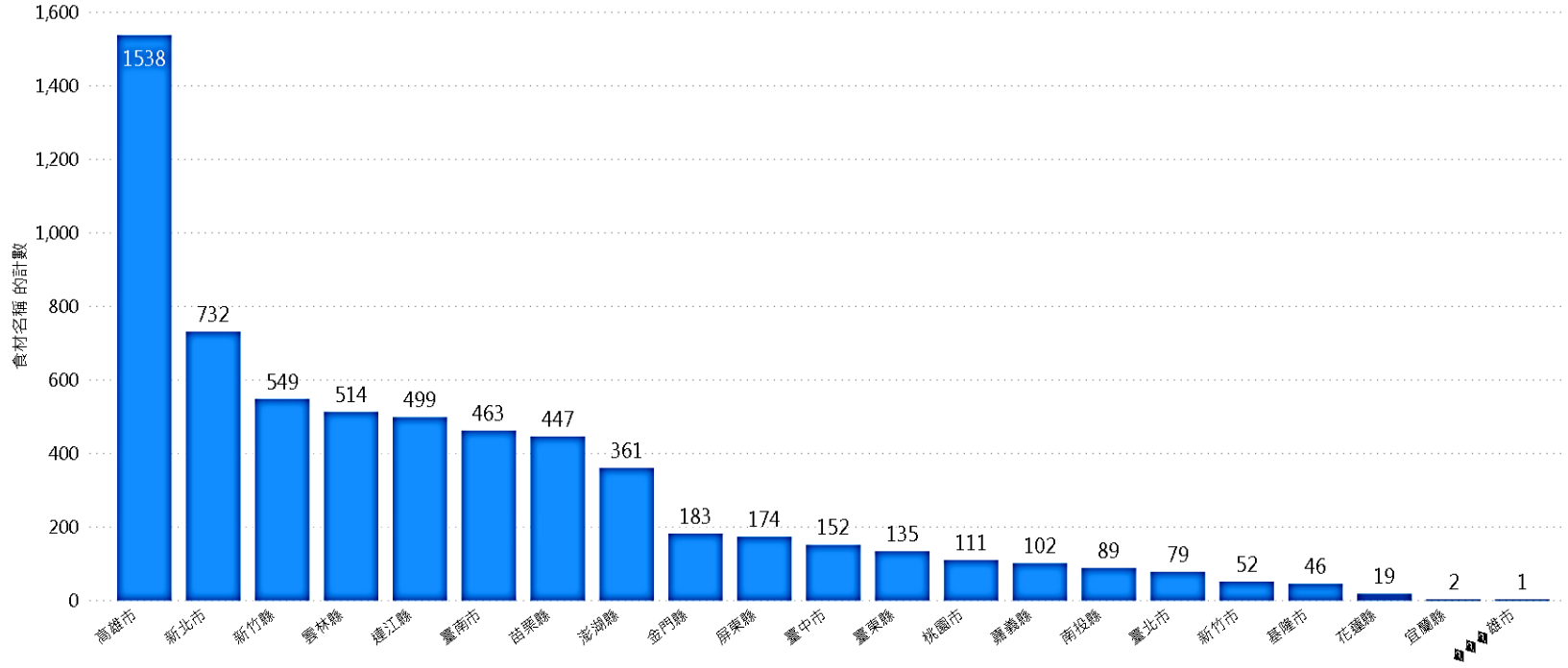
嘉義縣校園平臺錯誤樣態

錯誤類別	日期	供餐業者	受供應學校	食材名稱	章Q編號	章Q種類	供應商
與食材種類不符	110/5/3	嘉義縣梅山鄉大南國小	嘉義縣梅山鄉大南國小	全雞	9810250449	生產追溯-洗選蛋	佳隆農畜實業有限公司

章Q種類錯誤，導致無法追溯

校園食材登錄平臺-3

生鮮畜禽肉品未填寫食材重量：
分析108年9月至109年2月校園食材登錄平臺使用量資料期間(含團膳業者及自設廚房)，發現共有6,247筆生鮮豬肉食材未填寫使用量，其中以高雄市最多，計1,538筆，雲林縣計514筆。
生鮮雞肉食材未填寫重量2203筆，雲林縣計189筆。



結語

- 依據學校衛生法規定，學校供應膳食其食材**應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品**。
- **驗證農產品**（有機、產銷履歷、CAS）經過驗證機構與主管機關多重把關；**溯源農產品**（QR code）可呈現生產者資訊。三章一Q產品均可追溯至生產(製造)者，可確保產品來源及消費者權益。
- 學校對於供應商提供之三章一Q食材，請確認產品標章、標示、數量等，並依規定進行食材驗收及留存完整紀錄，以確保飲食安全及各方權益。
- 學校對於三章一Q食材在使用上有疑問時，請多利用農委會學校午餐三章一Q專區相關資訊。

課後問卷

為能瞭解學習情形，請各位上網填寫課後問卷，並不吝提供意見，謝謝。

Thank You