

學校午餐三章一Q 畜禽產品 驗收實務工具書



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

Contents

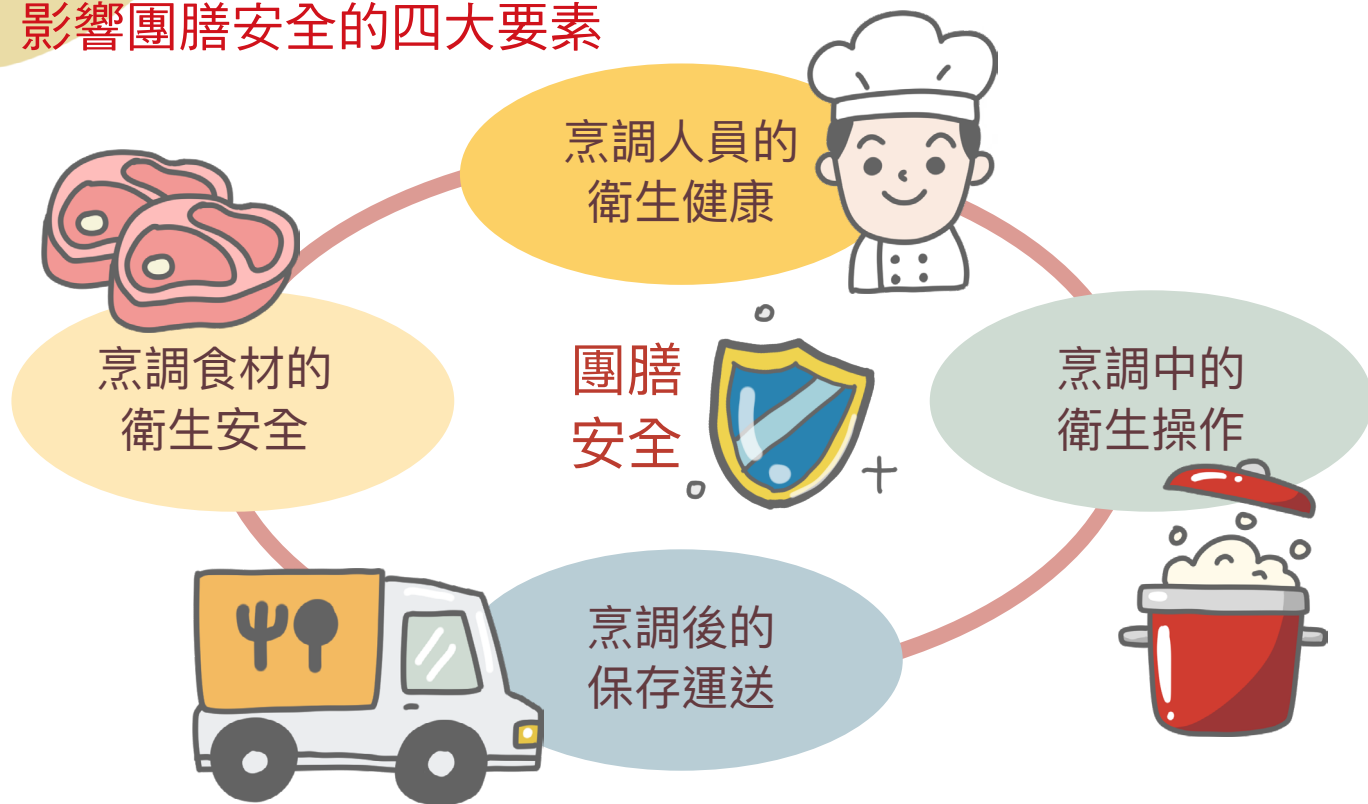
一、食材驗收的重要性	2
影響團體安全的四大要素	2
為什麼食材驗收很重要？	3
二、學校午餐畜禽食材採購規定	4
國產可溯源農產品(畜禽產品)	5
畜禽食材的四大天王	6
學校午餐常使用畜禽食材及三章一Q種類	7
三、驗收程序與紀錄	8
驗收前準備工作	8
驗收時注意事項	9
學校午餐食材驗收紀錄表(範例)	10
驗收紀錄表填寫注意事項	11
四、學校午餐三章一Q 畜禽產品驗收實務判定樹	12
Q1. 驗收畜禽產品的種類為何？	13
Q2. 驗收生鮮肉品的品項為何？	14
Q3. 驗收肉類加工品的品項為何？	15
Q4. 驗收生鮮蛋品的品項為何？	16
Q5. 驗收蛋類加工品的品項為何？	17
Q6. 生鮮豬肉產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	18
Q7. 生鮮禽(雞、鴨)肉產品是否具有下列三章一Q標章(示)？ ..	19
Q8. 調理醃漬豬排/塊/丁產品是否具有下列三章一Q標章(示)？ ..	20

Q9. 裹粉豬排/塊產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	21
Q10. 其他豬肉加工品(香腸、貢丸、培根等)是否具有下列三章一Q標章(示)？ ..	22
Q11. 禽肉加工品是否具有下列三章一Q標章(示)？	23
Q12. 未洗選雞蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	24
Q13. 洗選雞蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	25
Q14. 液蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	26
Q15. 水(白)煮蛋/滷蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	27
Q16. 皮/鹹蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	28
Q17. 水煮鵪鶉蛋(鳥蛋)產品是否具有下列三章一Q標章(示)？	29
Q18. 生鮮豬肉產品供應商提供的證明文件為何？	30
結果 A: 符合國產可溯源食材	31
結果 B: 符合國產可溯源食材	32
結果 C: 符合國產可溯源食材	33
結果 D: 符合國產可溯源食材	34
結果 E: 符合國產可溯源食材	35
結果 F: 符合國產可溯源食材	36
結果 G: 符合國產可溯源食材	37
結果 H: 不符合國產可溯源食材	38
結果 I: 不符合國產可溯源食材	39
結果 J: 不符合國產可溯源食材	40
結果 K: 不符合國產可溯源食材	41
Memo	42



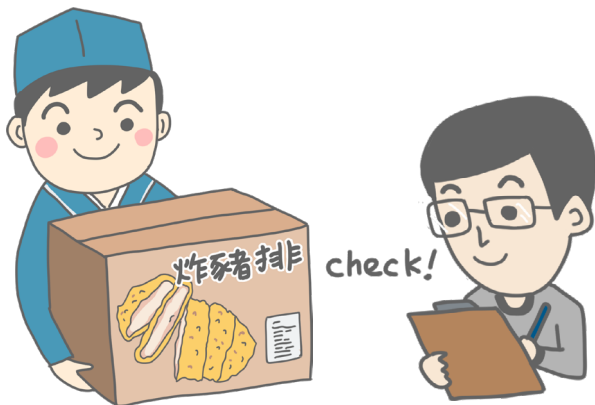
一、食材驗收的重要性

影響團膳安全的四大要素



為什麼食材驗收很重要？

◎食材驗收是指對採購的食材，加以檢視並決定接受與否的例行性工作。



◎學校午餐採買畜禽食材，驗收人員為重要的把關者，食材驗收確實與否關係著學童飲食的安全性，所以需務實執行驗收工作。



二、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）

培根



◎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

熱狗



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）



國產可溯源農產品(畜禽產品)

三大標章 (三章)



溯源標籤 (一Q)



三章一Q:

行政院農業委員會推動的三個農產品標章(三章)及生產追溯制度(一Q)。

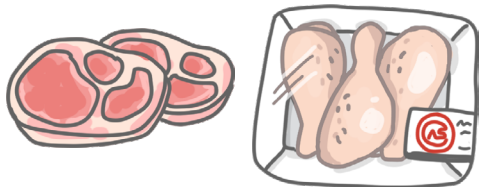


重要 QA 圖卡

畜禽食材的四大天王

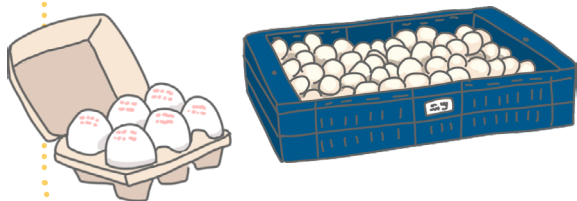
生鮮肉品

指原料肉未經加工調理，再以低溫或凍結貯存。



生鮮蛋品

指雞蛋收集後，未洗淨或經洗淨、包裝等製程後貯運。



肉類加工品

指原料肉經加工調理等製程，改變型態、增添風味或延長保存期限，如香腸、貢丸、雞塊、醃漬肉排等。



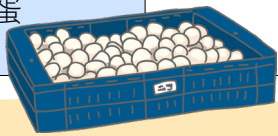
蛋類加工品

指禽蛋收集後，經殼蛋加工或去殼蛋加工等製程，改變型態及其產品特性，如液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等。



學校午餐常使用畜禽食材及三章一Q種類

一看就秒懂！

	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、驗收程序與紀錄

驗收前準備工作



1. 驗收人員接受教育訓練，具備專業驗收知能。
2. 良好的驗收工作環境：適當的地點（避免與廢棄物處理區或污染源太接近、和準清潔區與清潔區要區隔）、足夠的空間、光線充足，而且不可有改變食材或成品色澤的光源、容易維持清潔的地面、距離貯存的庫房與廚房近、退貨物品要有放置保存的地方，且需有足量的食材盛放容器。
3. 驗收的時間必須及早規劃：與供應商聯絡，確認食材或午餐成品進貨時間。貨到隨即驗收，勿拖延，避免造成食材或餐點在常溫下放置時間長，影響品質新鮮度與安全性。一般新鮮食材上午進貨，乾貨或加工品下午進貨；午餐成品在中午供餐前進貨。
4. 詳細的訂購單。
5. 驗收規格說明書：食材的種類、品牌、外觀、大小、重量、容量、包裝、衛生及安全要求等，以符合採購契約內容為依據。
6. 驗收所需工具：磅秤或地磅、尺、溫度計、刀具、推車、抽樣工具、標籤紙、筆、紀錄表、簡易檢測試劑及器具等。



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)

驗收時注意事項

1. **數量檢查**：斤兩數量（需扣除包裝物）、稱重（公制）、數量清點等。
2. **品質檢查**：品牌、部位、大小、色澤、新鮮度、氣味等；冷凍或冷藏品溫度；午餐成品溫度；運輸車輛的溫度（要避免劇烈之溫度變動）與清潔。
3. **包裝及標示檢查**：包裝無破損或產品標示完整。
4. **核對採購契約需求及進貨憑證**：確認進貨憑證上所列的品項、金額、品質等符合採購契約需求，無誤才簽收。
5. **填寫驗收紀錄表（參考下一頁）**：食材採購應確實驗收及明確記錄產品名稱、品質規格（如 CAS 或 TAP 標章等）、生產廠商、供應商、有效日期或製造日期及有效期限等，才能確保食材來源及可被追溯。核對食材數量或重量、包裝食品的標示、顏色、氣味、質地、溫度（冷凍食品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）。
6. **如有退貨需做退貨紀錄。**
7. **驗收後依貨品性質分類、地點存放。**



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)

學校午餐食材驗收紀錄表(範例)

○○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	食材認證標章 (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℃	✓	CAS	012345	
海鮮																
蛋																
蔬果																
冷凍食品	肉包	○○廠商	桂冠	1111231	5	袋 (1kg)	✓	✓			✓	✓-18℃	✓	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。

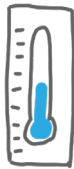
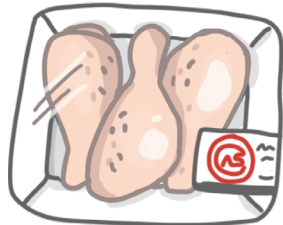
參考資料：高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110 年 4 月 28 日修訂)

驗收紀錄表填寫注意事項



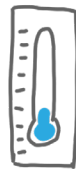
1. 驗收紀錄表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。前頁範例為建議格式，學校可以因應現場狀況進行合理調整。
2. 依據 107 年 3 月 14 日公佈「得免營養標示之包裝食品規定」的包裝食品包含：水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽等 9 類。
3. 供應廠商是指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載的生產廠名稱，如無則填無。
4. 依據 103 年 11 月 7 日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一規定，冷凍食品的品溫應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品的品溫應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。
5. 確認質地是否符合要求，如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

冷藏食品 7℃ 以下



7°C
↓

冷凍食品 -18℃ 以下



-18°C
↓

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)

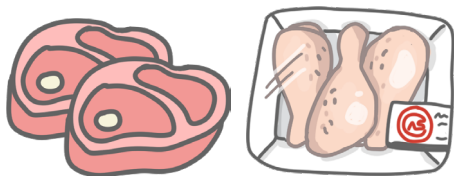
四、學校午餐三章一Q 畜禽產品驗收實務判定樹



* 本判定樹係依據歷年學校午餐經常性使用畜禽產品調查結果編列設計，所使用產品若未列於接續內容或未有對應選項則不適用。如想更進一步瞭解，歡迎與我們聯繫：財團法人中央畜產會 (02)2301-5569。

Q1. 驗收畜禽產品的種類為何？

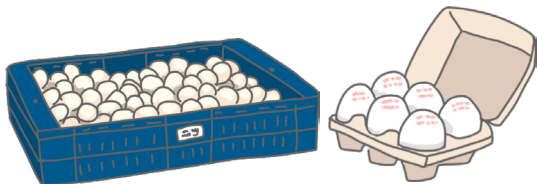
生鮮肉品



肉類加工品



生鮮蛋品



蛋類加工品



Q2. 驗收生鮮肉品的品項為何？

生鮮豬肉

梅花肉片



生鮮禽肉 (雞、鴨)

生鮮雞腿



Q3. 驗收肉類加工品的品項為何？

調理醃漬豬排 / 塊 / 丁



裹粉豬排 / 塊



其他豬肉加工品
(香腸、貢丸、培根等)

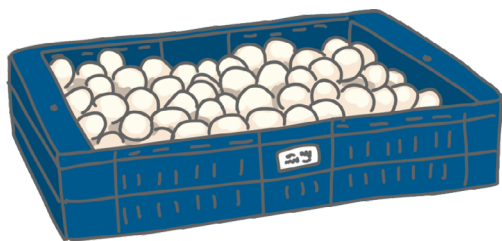


禽肉加工品



Q4. 驗收生鮮蛋品的品項為何？

未洗選雞蛋



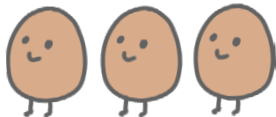
洗選雞蛋



Q5. 驗收蛋類加工品的品項為何？



液蛋



水(白)煮蛋 / 滷蛋



皮 / 鹹蛋



水煮鵪鶉蛋(鳥蛋)



Q6. 生鮮豬肉產品是否具有下列 三章一Q 標章(示)？

CAS 標章



產銷履歷標章



不具標章(示)



Q7. 生鮮禽(雞、鴨)肉產品是否具有 下列三章一Q標章(示)?

CAS 標章



產銷履歷標章



屠宰衛生檢查合格標誌



不具標章 (示)



Q8. 調理醃漬豬排 / 塊 / 丁產品是否具有下列三章一Q標章(示)？

CAS 標章



不具標章(示)



Q9. 裹粉豬排 / 塊產品是否具有下列 三章一 Q 標章(示)？

CAS 標章



不具標章(示)



Q10. 其他豬肉加工品（香腸、貢丸、培根等） 是否具有下列三章一Q標章(示)？

CAS 標章



產銷履歷標章



不具標章(示)



Q11. 禽肉加工品是否具有下列 三章一Q標章(示)？

CAS 標章



產銷履歷標章



不具標章(示)



Q12. 未洗選雞蛋產品是否具有下列三章一 Q 標章(示)？

產銷履歷標章



雞蛋溯源標籤



不具標章(示)



Q13. 洗選雞蛋產品是否具有下列 三章一Q標章(示)？

CAS 標章



產銷履歷標章



雞蛋噴印溯源

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

不具標章（示）



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

Q14. 液蛋產品是否具有下列 三章一Q標章(示)？

CAS 標章



不具標章(示)



Q15. 水(白)煮蛋 / 滷蛋產品是否具有下列三章一Q標章(示)？

CAS 標章



不具標章(示)



Q16. 皮 / 鹹蛋產品是否具有下列 三章一Q標章(示)？

CAS 標章



產銷履歷標章



不具標章(示)



Q17. 水煮鵪鶉蛋(鳥蛋)產品是否具有下列三章一Q標章(示)？

國產鵪鶉蛋溯源標籤 (加工蛋品)



不具標章(示)



Q18. 生鮮豬肉產品供應商提供的證明文件為何？

具肉品市場開立之毛豬採購證明單（豬單），或豬隻溯源號碼證明文件。

品名	規格	單位	數量	備註
豬頭	0000-0000	個	10	
豬尾	0000-0000	條	10	
豬蹄	0000-0000	對	10	
豬心	0000-0000	個	10	
豬肝	0000-0000	個	10	
豬肺	0000-0000	個	10	
豬脾	0000-0000	個	10	
豬胃	0000-0000	個	10	
豬膽	0000-0000	個	10	
豬小腸	0000-0000	條	10	
豬大腸	0000-0000	條	10	
豬肚	0000-0000	個	10	
豬腎	0000-0000	個	10	
豬膀	0000-0000	個	10	
豬腳	0000-0000	個	10	
豬骨	0000-0000	條	10	
豬皮	0000-0000	張	10	
豬鬃	0000-0000	條	10	
豬毛	0000-0000	斤	10	
豬血	0000-0000	斤	10	
豬油	0000-0000	斤	10	
豬雜	0000-0000	斤	10	

僅檢附產品的銷 / 出貨單，且未備有豬隻溯源號碼證明文件。



結果 A

符合國產可溯源食材

01 肉品，02 冷凍食品
10 點心食品，11 蛋品



標章(示)說明：

CAS 標章是行政院農業委員會推動的優質國產農產品及其加工品代表標章。CAS 產品的特點為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，並符合三級品管制度，包括業者自主管理、第三方驗證機構查驗與政府機關依法監督。

辨識及驗收重點：

1. **產品標籤或包裝上印有 CAS 標章 (文字與圖案為相同之單一深色)。**
2. **CAS 標章文字為「台灣優良農產品」，且具 6 碼產品編號。**
3. 外觀良好，產品標示完整，包含品名；原料名稱；淨重、容量、數量或度量；農產品經營者名稱、電話號碼及地址；原產地；驗證農產品標章、編號及驗證機構名稱；其他經中央主管機關公告之事項。
4. **依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。**
5. 查詢網站：台灣優良農產品管理入口網 (<https://cas.coa.gov.tw>)。



結果 B

符合國產可溯源食材



標章(示)說明：

產銷履歷標章是行政院農業委員會以農產品安全性、可追溯性及農業生產永續性為目標推動的產品驗證制度。產銷履歷產品的特點為資訊公開可追溯、符合臺灣良好農業規範(TGAP)、第三方驗證制度把關。

辨識及驗收重點：

1. **產品標籤或包裝上印有產銷履歷標章。**
2. **產銷履歷標章文字為「產銷履歷農產品」。**
3. 外觀良好，產品標示完整，包含品名；原料名稱；淨重、容量、數量或度量；農產品經營者名稱、電話號碼及地址；原產地；驗證農產品標章、追溯碼及驗證機構名稱；其他經中央主管機關公告之事項。
4. **依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。**
5. 查詢網站：產銷履歷農產品資訊網 (<https://taft.coa.gov.tw>)。



結果
C

符合國產可溯源食材

標章(示)說明：

國產生鮮豬肉追溯是行政院農業委員會為積極推動可溯源之安全農業，構建農產品生產追溯制度；結合豬隻拍賣順序、單一牧場證明單等，執行毛豬來源編號刺青 8 碼，相關資訊上傳至追溯系統雲端資料庫，作為追溯豬隻牧場來源之依據。



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(姓名)：○○○(姓名)
承辦人(身分證號)：○○○(姓名)

序號	拍賣編號	拍賣日期	序號	拍賣編號
1	0000-0000	00	0000-0000	00
2	0000-0000	01	0000-0000	01
3	0000-0000	02	0000-0000	02
4	0000-0000	03	0000-0000	03
5	0000-0000	04	0000-0000	04
6	0000-0000	05	0000-0000	05
7	0000-0000	06	0000-0000	06
8	0000-0000	07	0000-0000	07
9	0000-0000	08	0000-0000	08
10	0000-0000	09	0000-0000	09
11	0000-0000	10	0000-0000	10
12	0000-0000	11	0000-0000	11
13	0000-0000	12	0000-0000	12
14	0000-0000	13	0000-0000	13
15	0000-0000	14	0000-0000	14
16	0000-0000	15	0000-0000	15
17	0000-0000	16	0000-0000	16
18	0000-0000	17	0000-0000	17
19	0000-0000	18	0000-0000	18
20	0000-0000	19	0000-0000	19
21	0000-0000	20	0000-0000	20
22	0000-0000	21	0000-0000	21
23	0000-0000	22	0000-0000	22
24	0000-0000	23	0000-0000	23
25	0000-0000	24	0000-0000	24

拍賣編號：00

拍賣日期：00/00/00

承辦人(姓名)：○○○(姓名)

承辦人(身分證號)：○○○(姓名)

拍賣編號：00

拍賣日期：00/00/00

承辦人(姓名)：○○○(姓名)

承辦人(身分證號)：○○○(姓名)

辨識及驗收重點：

1. 源自肉品市場拍賣之毛豬，應請肉品市場提供「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 8 碼溯源號碼(拍賣號碼)等，並有肉品市場戳章。
2. 源自未經肉品市場拍賣之毛豬，應請屠宰場提供豬隻 8 碼溯源號碼等相關證明文件。
3. 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。
4. 依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。
5. 查詢網站：國產生鮮豬肉追溯資訊網 (<https://farm.naif.org.tw>)。



結果 D

符合國產可溯源食材



標章(示)說明：

國產生鮮禽肉追溯是行政院農業委員會為積極推動可溯源之安全農業，構建農產品生產追溯制度；結合禽肉屠宰衛生檢查合格標誌，並依屠宰日期於國產禽肉溯源系統登錄來源畜牧場資訊。

辨識及驗收重點：

1. **屠宰衛生檢查合格標誌標籤具有防偽切痕。**
2. **標籤呈現資訊包括屠宰衛生檢查合格標誌、一維條碼、二維條碼 (QR code)、10 碼溯源編號 (流水編號) 與 4 碼檢核碼。**
3. 雞肉顏色呈現有光澤的粉紅色，鴨肉顏色則較雞肉深紅，表皮緊繃平滑肉質有彈性，沒有不良氣味或骨折。
4. **依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。**
5. 查詢網站：國產生鮮禽肉溯源平台系統 (<https://www.poultry-trace.org.tw>)。



結果 E

符合國產可溯源食材

標章(示)說明：

雞蛋溯源標籤是行政院農業委員會為積極推動可溯源之安全農業，構建農產品生產追溯制度；市售散裝雞蛋必須在裝載容器外箱黏貼雞蛋溯源標籤貼紙，可即時查詢雞蛋來源畜牧場資訊。



辨識及驗收重點：

1. 雞蛋溯源標籤為白底紅色浮水印。
2. 標籤呈現資訊包括畜牧場名稱、二維條碼 (QR code)、10 碼雞蛋溯源號碼及常溫保鮮日期 (一般為集蛋後 20 天)、單一畜牧場供應雞蛋箱數之流水序號。
3. 蛋體外形成固有蛋形，殼面具粗糙感，無破損或裂紋；新鮮雞蛋打蛋後蛋黃挺實飽滿與蛋白分界清楚，濃蛋白多而厚，稀蛋白少而薄。
4. 依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。
5. 查詢網站：國產雞蛋溯源平台系統 (<https://www.tafte-poultry.org.tw>)。

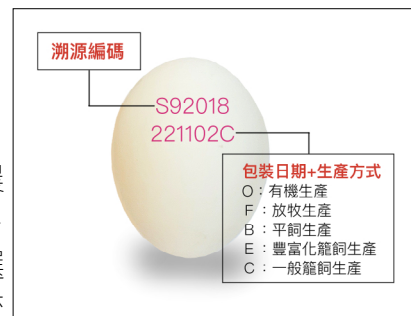


結果 F

符合國產可溯源食材

標章(示)說明：

雞蛋噴印溯源是行政院農業委員會為積極推動可溯源之安全農業，構建農產品生產追溯制度；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、大賣場及網購通路販售之洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊之農產品。農產品經營者應於洗選鮮蛋流通、販賣前，登錄溯源資訊，並於蛋殼噴印溯源編碼、包裝日期及生產方式代號。



辨識及驗收重點：

1. 噴印於雞蛋鈍端或蛋身皆可。
2. 噴印資訊包括第一行 6 碼溯源編碼、第二行 6 碼包裝日期 +1 碼生產方式代號。
3. 溯源編碼第 1 碼必為英文，請留意 O、I 需輸入英文。
4. 蛋體外形形成固有蛋形，殼面清潔無污物，無破損或裂紋；新鮮雞蛋打蛋後蛋黃挺實飽滿與蛋白分界清楚，濃蛋白多而厚，稀蛋白少而薄。
5. 依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。
6. 查詢網站：國產雞蛋溯源平台系統 (<https://www.taft-poultry.org.tw>)。



結果 G

符合國產可溯源食材



標章(示)說明：

國產鵪鶉蛋溯源標籤是行政院農業委員會為積極推動可溯源之安全農業，構建農產品生產追溯制度；溯源標籤分為鮮蛋及加工蛋品樣式，不得混用。加工業者生產之水煮蛋、皮蛋、鹹蛋、滷蛋等鵪鶉蛋初級加工產品黏貼鵪鶉蛋溯源標籤，登錄來源追溯資訊於溯源系統始得出貨。

辨識及驗收重點：

1. 鵪鶉蛋溯源標籤分為畜牧場及加工廠樣式，不得混用；使用水煮蛋、皮蛋、鹹蛋、滷蛋等鵪鶉蛋初級加工產品應認明國產鵪鶉蛋溯源標籤（加工蛋品）。
2. 標籤呈現資訊包括品名、二維條碼（QR code）、11碼加工鵪鶉蛋溯源編號、有效日期。
3. 外觀良好，黏貼國產鵪鶉蛋溯源標籤（加工蛋品）。
4. 依據食材類別及採購規格落實產品驗收作業與紀錄，並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗。
5. 查詢網站：國產鵪鶉蛋溯源平台系統 (<https://www.tqa.org.tw>)。



結果 H

不符合國產可溯源食材



標章(示)說明：

1. 依據學校午餐畜禽食材採購規定，肉類均應為國產可溯源食材，應選用 CAS、產銷履歷等驗證標章產品或生產追溯產品。
2. 生產追溯豬肉產品，應請供應商提供肉品市場開立之毛豬採購證明單(豬單)，或是豬隻溯源號碼證明文件。
3. 生產追溯禽肉產品應具有屠宰衛生檢查合格標誌。

辨識及驗收重點：

依據食材類別及採購規格落實產品驗收，若不符合採購規格則不予驗收。



結果 |

不符合國產可溯源食材



標章(示)說明：

1. 依據學校午餐畜禽食材採購規定，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. 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；應選用 CAS 驗證標章產品。
3. 其餘肉類加工品應為國產並優先使用可溯源食材；建議選用 CAS、產銷履歷等驗證標章產品。

辨識及驗收重點：

依據食材類別及採購規格落實產品驗收，若不符合採購規格則不予驗收。



結果 J

不符合國產可溯源食材

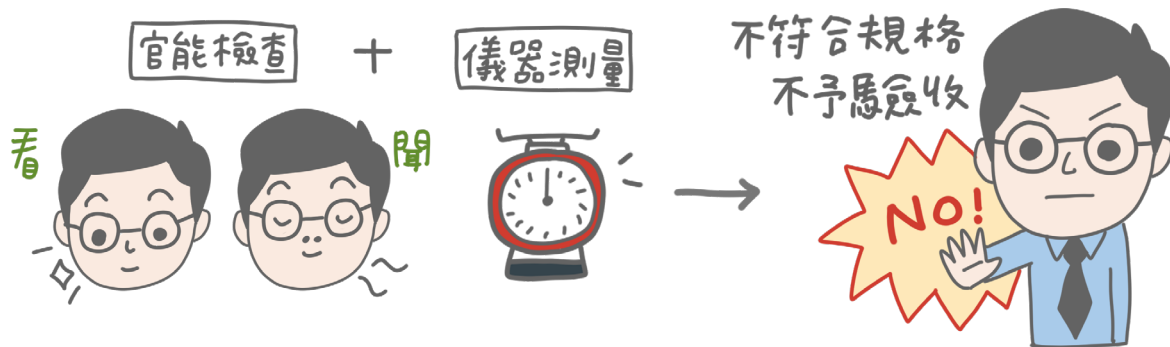


標章(示)說明：

1. 依據學校午餐畜禽食材採購規定，蛋類均應為國產可溯源食材，應選用 CAS、產銷履歷等驗證標章產品或生產追溯產品。
2. 未洗選雞蛋應具有雞蛋溯源標籤。
3. 洗選雞蛋應具有雞蛋溯源噴印。

辨識及驗收重點：

依據食材類別及採購規格落實產品驗收，若不符合採購規格則不予驗收。



結果 K

不符合國產可溯源食材

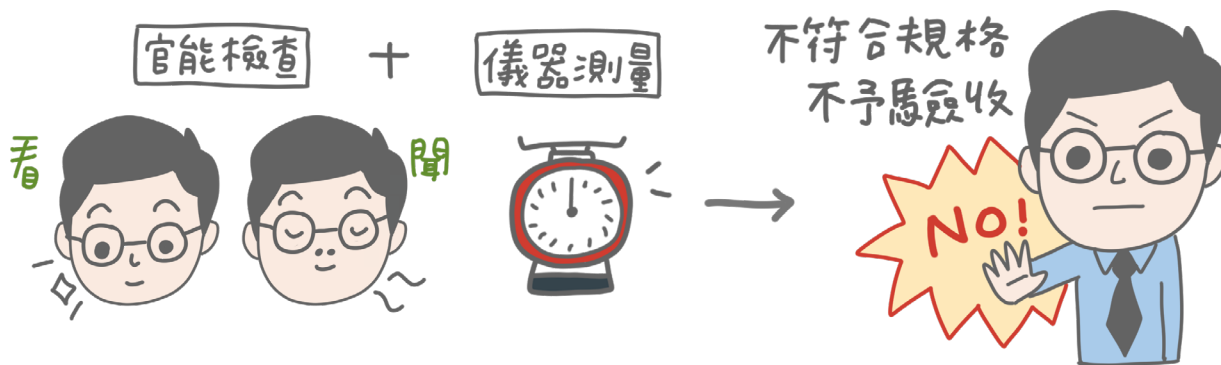


標章(示)說明：

依據學校午餐畜禽食材採購規定，蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材；建議選用 CAS、產銷履歷等驗證標章產品或生產追溯產品。

辨識及驗收重點：

依據食材類別及採購規格落實產品驗收，若不符合採購規格則不予驗收。



Memo



Memo



Memo





國產可溯源 · 安心看得見



如果想要更進一步了解

歡迎與我們聯繫：

財團法人中央畜產會 ☎ (02) 2301-5569

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