

畜禽產品三章一Q

辨識&驗收

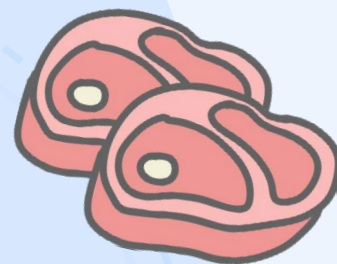


補助單位  行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

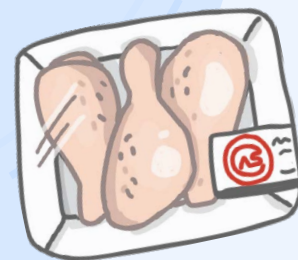
執行單位

 財團法人
中央畜產會
NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION

國產可溯源 安心看得見



- ☆ 國中小學校午餐採用「三章一 Q」國產可溯源食材，除能確保學童吃到來源明確、優質安全的國產農產品，亦有助於提升學校午餐食材的品質與安全性。
- ☆ 期望透過本手冊的說明內容，強化學校午餐相關人員對於畜禽食材辨識與驗收的專業知能，共同守護學童的飲食與健康。

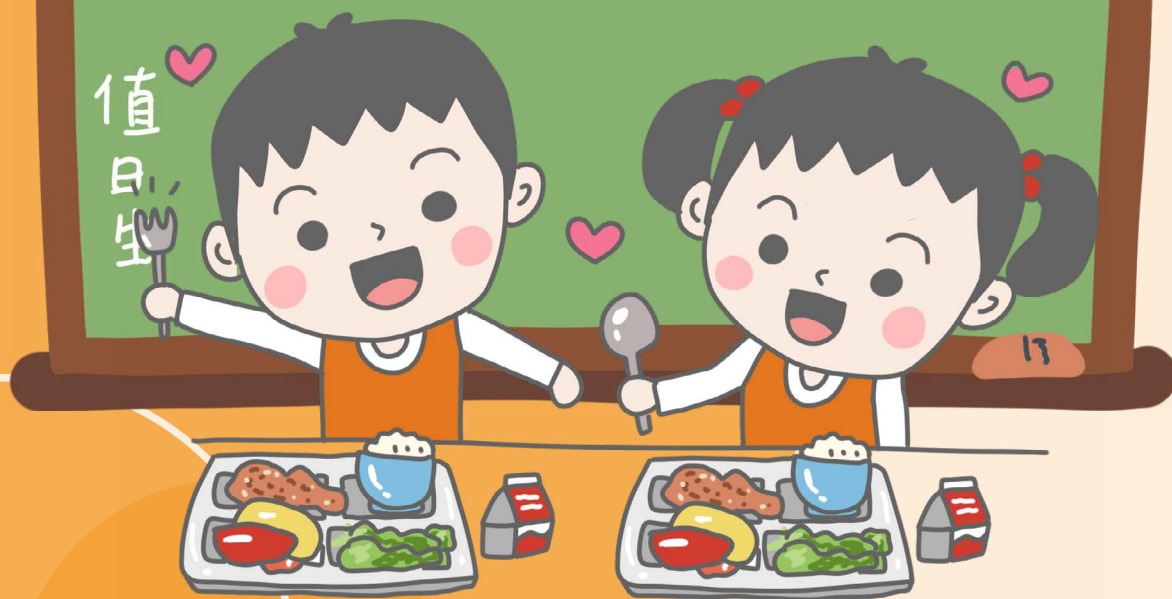


Contents

學校午餐使用國產可溯源食材政策.....	3	三章一Q 畜禽加工品	26
學校午餐三章一Q 政策推動歷程	4	安全品質有保障的 CAS 肉類加工品.....	27
學校午餐畜禽食材採購規定	6	加工過程資訊透明的產銷履歷肉類加工品.....	28
三章一Q 標章(示)介紹.....	7	常見的蛋類加工品.....	29
三章一Q 產品與眾不同的特點	8	辨識國產鵪鶉蛋溯源標籤(加工蛋品).....	30
只有驗證產品，沒有驗證工廠.....	9	三章一Q 畜禽食材驗收實務	31
三章一Q 產品標章(示)辨識重點	10	食材驗收重點	32
三章一Q 畜禽產品種類	12	食材驗收注意事項.....	33
三章一Q 生鮮肉品	13	食品原產地及原料原產地標示說明.....	34
辨識 CAS 生鮮肉品.....	14	食品標示範例	35
辨識產銷履歷生鮮肉品.....	15	三章一Q 畜禽產品驗收常見疑問.....	36
辨識生產追溯豬肉(Q豬).....	16	畜禽產品抽驗注意事項.....	38
國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則	17	Memo.....	39
辨識生產追溯雞肉(Q雞).....	18		
生鮮肉品挑選原則.....	19		
三章一Q 生鮮蛋品	20		
雞蛋的分類與標章(示)	21		
辨識雞蛋噴印溯源	22		
辨識雞蛋溯源標籤.....	23		
雞蛋常見的分級規格(g).....	24		
生鮮雞蛋挑選原則	25		



學校午餐使用國產 可溯源食材政策



學校午餐三章一Q 政策推動歷程

行政院於 105 年 8 月 11 日第 3510 次院會決定，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：



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。



105

106

107

108

四章一Q 改為 三章一Q

吉園圃標章已於 108 年 6 月 15 日退場。
溯源標籤



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，以及宜蘭縣等 6 縣市推動試辦。

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。



Start!





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，偏鄉的補助從 6 元提升至 10 元。

學校午餐加碼食材獎勵

111 年 5 月起，學校午餐採用國產可溯源食材，補助一般（包含非山非市）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。

110

111

更安心

加強學校午餐 畜禽食材抽驗

學校午餐加強抽驗，除 105 年目標件數為 600 件外，其餘迄今每
年均為 800 件。



國中小學童吃得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。



學校午餐畜禽食材採購規定

依據「學校外訂盒(桶)餐採購契約(範本)修正規定」(109.11.13 修正)

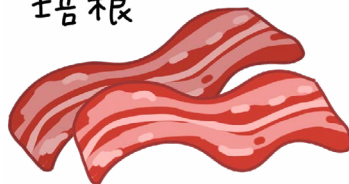
肉類與蛋類：

一律採用國產在地具 CAS 台灣優良農產品標章，或是產銷履歷農產品 (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。

培根



依據「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)

肉類與蛋類：

均應為國產可溯源食材。

肉類加工品：

1. 調理醃漬豬排／塊／丁
 2. 裹粉豬排／塊
- 應為國產可溯源食材。

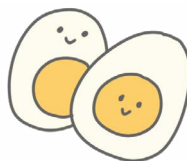
豬者排



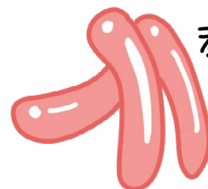
其餘肉類及蛋類加工品：

一定要國產 + 優先使用可溯源食材。

水煮蛋



熱狗



小提醒！



認明驗證農產品標章，安全及品質更有保障！

三章一Q標章(示)介紹



溯源標籤



三章一Q產品與眾不同的特點

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)

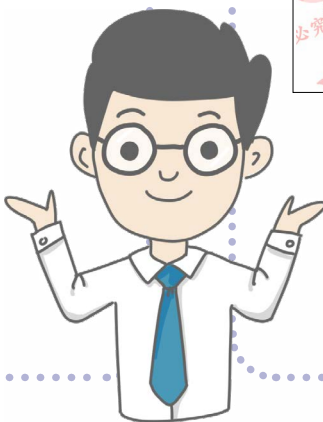


有機畜產品

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。



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: 豐富化膳飼生產
C: 一般籠飼生產

三章

一Q

均為國產可溯源農產品

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。

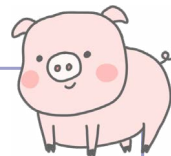
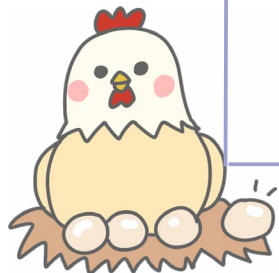


有機畜產品

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。

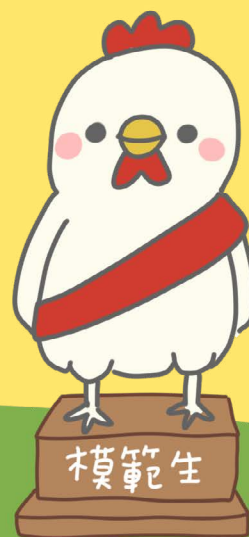
三章一Q 畜禽產品種類

一看就秒懂！

學校午餐常使用畜禽食材及三章一Q種類

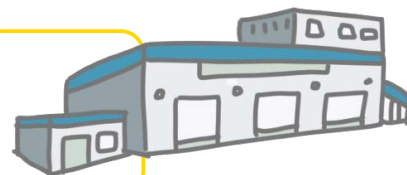
	生鮮肉品	生鮮蛋品	肉類加工品	蛋類加工品
有機農產品標章 	○ 豬肉、雞肉	○ 未洗選雞蛋	X	X
CAS 標章 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 洗選雞蛋 	○ 培根、火腿、香腸、貢丸、肉酥、雞塊、調理肉排等。	○ 液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等。 
產銷履歷標章 	○ 牛肉、羊肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。	○ 雞蛋 (未洗選／洗選)	○ 牛肉丸、豬肉貢丸、豬肉香腸、豬肉乾、豬肉鬆、油雞肉、醉雞肉等。	○ 皮蛋／鹹蛋
生產追溯 QR Code 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 雞蛋(未洗選／洗選)、鵪鶉蛋 	X	○ 水煮鵪鶉蛋 

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

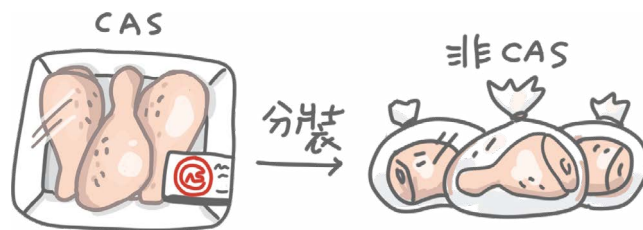
非 CAS 產品

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



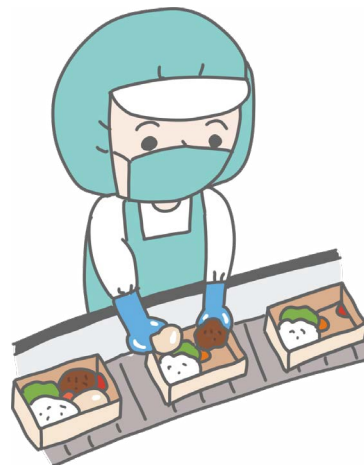
產銷履歷驗證之生鮮肉品

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



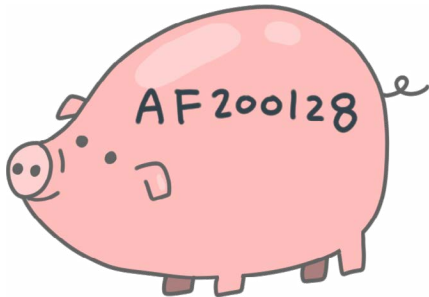
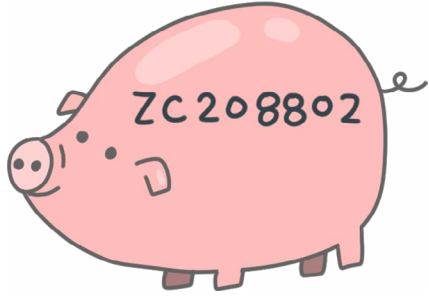
可查詢

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 私人屠宰場
生產追溯 編碼原則 (範例)	 A F 20 0128 拍賣市場 代碼 拍賣 月份 拍賣 日期 拍賣 流水碼 (不足 4 位數 以 0 補齊)	 Z C 20 88 02 非拍賣 豬隻代碼 月份 日期 屠宰場 追溯代碼 來源牧場 批次碼

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 (來源號碼)	序號	拍賣編號 (來源號碼)
編號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


置章


掃描QR Code進入國產生鮮豬肉追溯資訊網
輸入拍賣編號查詢來源

 **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



國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則

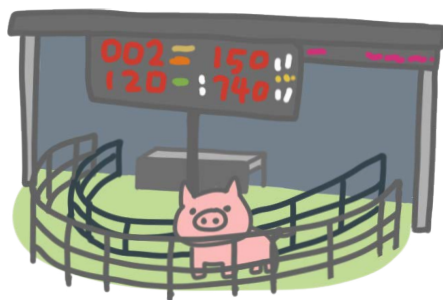
拍賣市場代碼

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	陞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

① 查詢網址
國產生鮮禽肉溯源平台系統
<https://www.poultry-trace.org.tw>

② 登錄 10 碼溯源編號



追溯號碼			
XXXXXXXXXXXX			
屠宰場名稱			
○○○屠宰場			
統一編號		登記證號	
XXXXXXXXXX		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	禽種	所在地
○○○牧場	○○○	雞	○○縣○○鄉

* 相關疑問請洽動植物防疫檢疫局免付費專線 0800-039-131

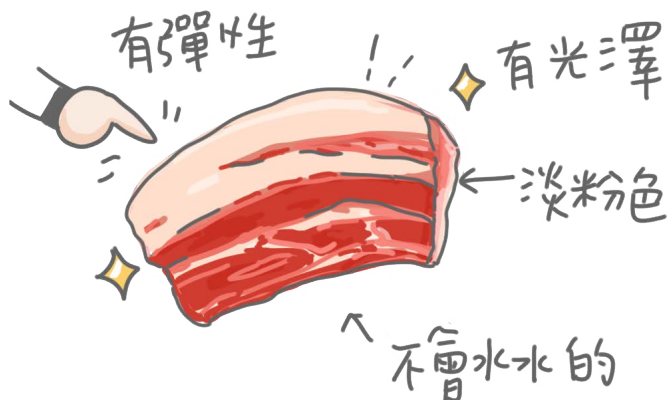
生鮮肉品挑選原則

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。

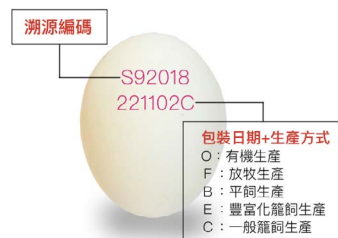
三章一Q生鮮蛋品



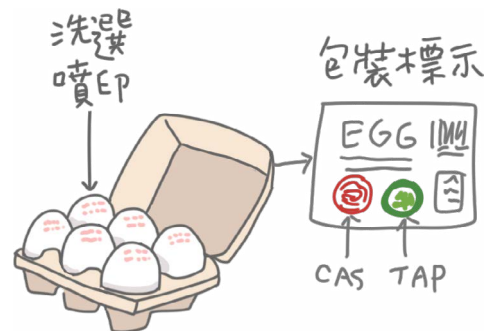
雞蛋的分類與標章(示)

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。

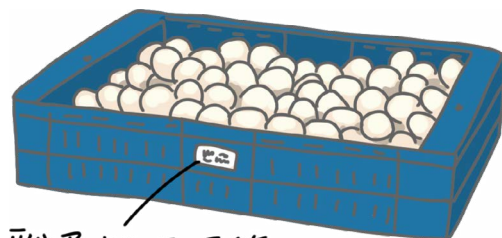


洗選噴印溯源



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



注意

第 1 碼必為英文，請注意 **O** 及 **I**。



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

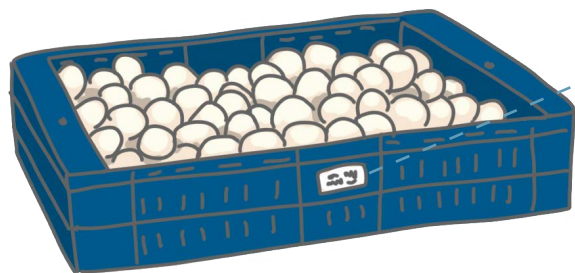
C：一般籠飼生產

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

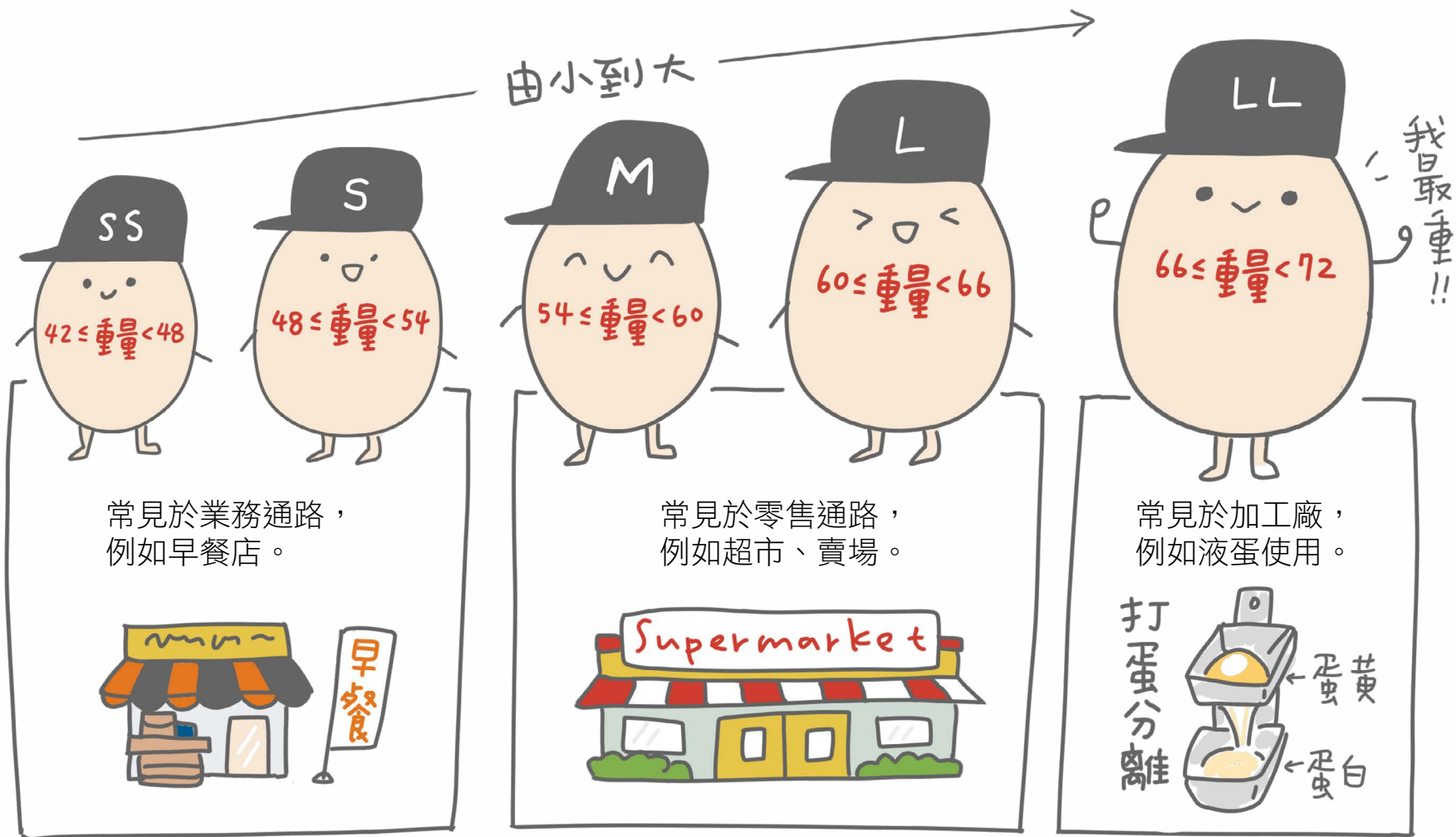
(<https://www.taftte-poultry.org.tw>)



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

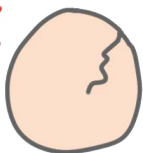
1. 破殼蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、霉斑蛋。
2. 污染糞便、污泥嚴重的蛋。



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。

×



破損

×



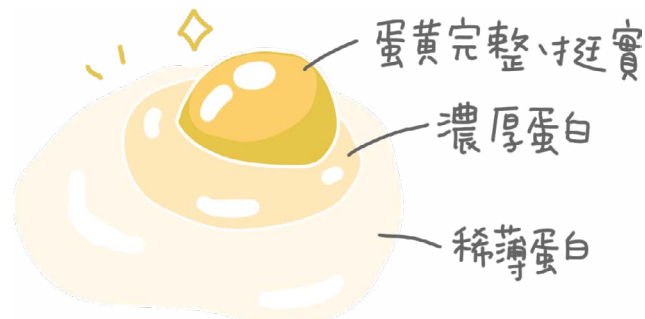
蛋清外溢

霉斑

雞蛋品質

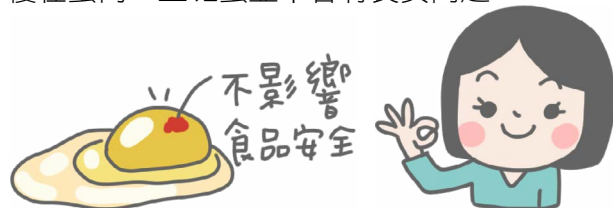
這樣看就懂！

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，依產製計畫實施加工作業，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



產銷履歷香腸



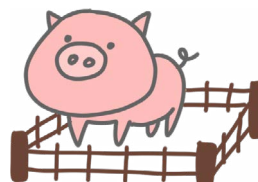
手機掃描

掃描後
得知

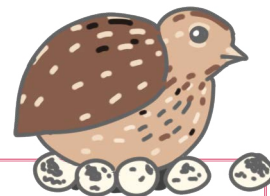
香腸製造
工廠



豬肉來源
畜牧場



常見的蛋類加工品



標章
標示



常見的
蛋類
加工產品

液蛋、水煮蛋、
皮蛋、鹹蛋等



皮蛋、鹹蛋等



水煮鵪鶉蛋



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

重要!



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。



國產鵪鶉蛋溯源平台系統
(<https://www.tqa.org.tw/>)



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	

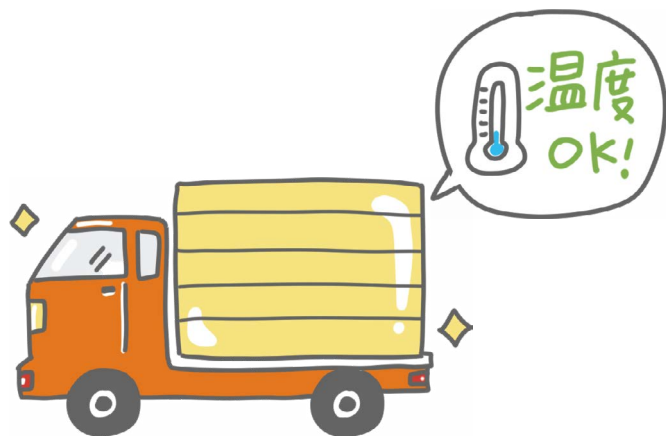
填表人: 單位主管: 校長:

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）

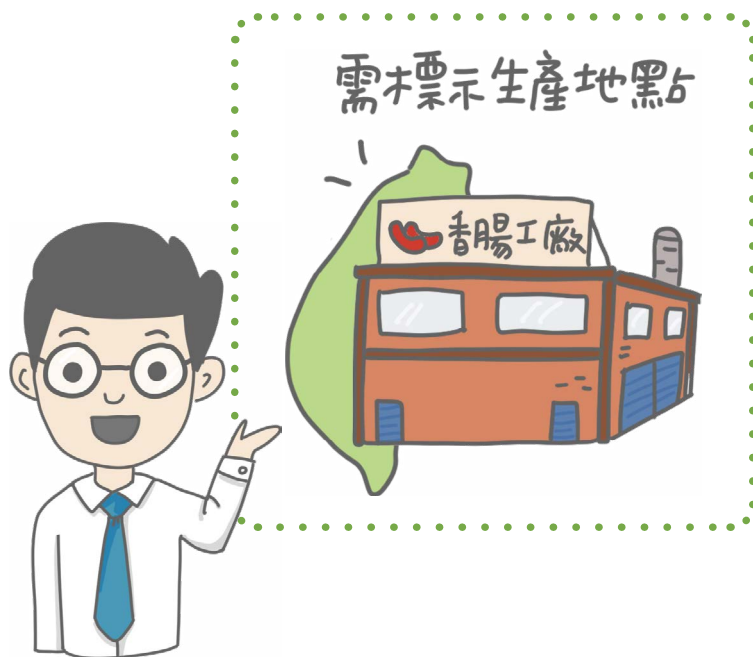


食品原產地及原料原產地標示說明

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)



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？

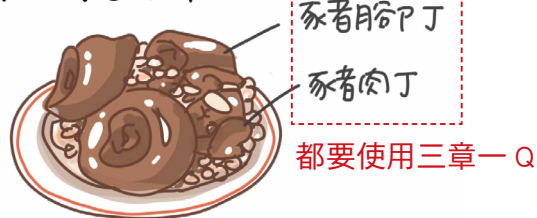
我的招牌菜「花生豬腳」，
要用 CAS 豬肉和有 HACCP
證明的豬腳一起滷……



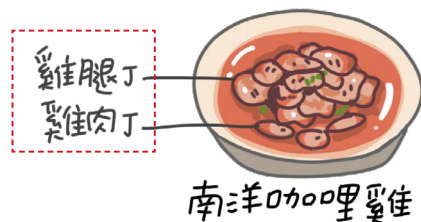
A.

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。

花生豬腳

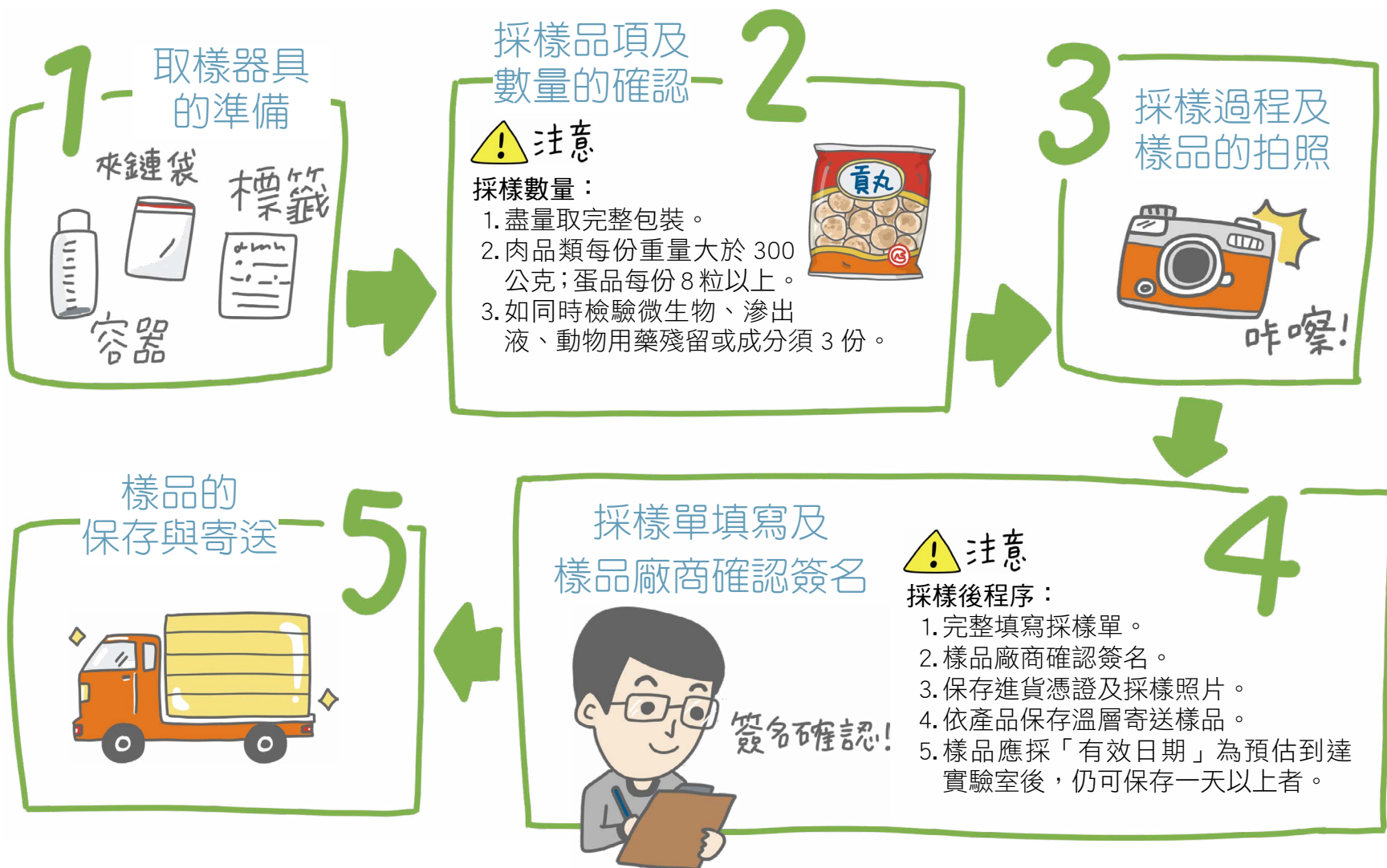


都要使用三章一Q

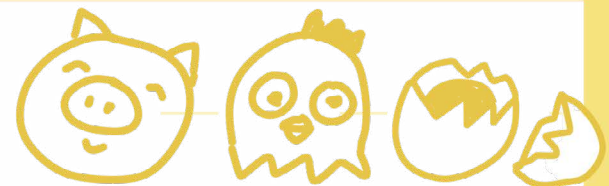


南洋咖喱雞

畜禽產品抽驗注意事項



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