

一、臺中市學校學生午餐食材採購契約（參考範本）對照表：

修正條文 108.4.23	原條文 106.4.20	說明
<p>第八條 履約管理</p> <p>三十一、品質管制：(四)</p> <p>6. 食鹽：檢驗合格之<u>碘鹽</u>、<u>含碘鹽</u>、或<u>加碘鹽</u>。且碘添加之規格與含量須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>	<p>第八條 履約管理</p> <p>三十一、品質管制：(四)</p> <p>6. 食鹽：檢驗合格之加碘食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。且碘添加之規格與含量須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>	<p>依 104 年第 2 次「學校衛生委員會提案」將碘鹽納入「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」，並依「教育部學校衛生委員會」107 年第 1 次委員會議決議續辦。</p>
<p>三十三、食材管理方面：(二)</p> <p>2. 所供應之蔬果，應<u>配合政府推動學校午餐採用國產可追溯食材政策</u>，<u>優先</u>採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、CAS 台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。</p> <p>3. 肉類與蛋類及水產品應<u>優先</u>採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章、或<u>國產生鮮豬肉</u>追溯、<u>國產生鮮禽肉</u>溯源、<u>台灣雞蛋</u>溯源或<u>國產洗選鮮蛋</u>溯源之產品。</p> <p>4. 水產品應<u>優先</u>採用具<u>CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品</u>。</p>	<p>三十三、食材管理方面：(二)</p> <p>2. 所供應之蔬果，應採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、CAS 台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或臺灣農產品生產追溯二維條碼標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。</p> <p>3. 肉類與蛋類及水產品應採用具「CAS 台灣優良農產品」標章、「產銷履歷農產品(TAP)」標章、可追溯來源牧(漁)場之蛋品、肉品或水產品。</p>	<p>1. 第三十三款第二目第 2 點「所供應之蔬果，應採用…」及第 3 點「肉類與蛋類應採用…」，依國教署 106 年 5 月 15 日召開「學校午餐採用四章一 Q 食材試辦研商會議紀錄」決定，修正為「…優先採用…」。</p> <p>2. 第三十三款第三目第 3 點，依農委會建議因水產品追溯涉養</p>

		<p>殖場及漁船申請登錄，且為讓學校有較明確之購買水產品資訊，爰新增第4點「水產品應優先採用具CAS台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。」</p>
<p>三十三、食材管理方面：(三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生及<u>農藥管理</u>相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由驗收人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具「有機農產品」標章之驗證證書字號。 2. 具「產銷履歷農產品(TAP)」標章之追溯號碼。 3. 具「CAS台灣優良農產品」標章之產品編號。 4. 具「吉園圃」安全蔬果標章之識 	<p>三十三、食材管理方面：(三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由驗收人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具「有機農產品」標章之驗證證書字號。 2. 具「產銷履歷農產品(TAP)」標章之追溯號碼。 3. 具「CAS台灣優良農產品」標章之產品編號。 4. 具「吉園圃」安全蔬果標章之識別 	<p>第三十三款第三目，依農委會建議「每日食材、…等，廠商應保證合於食品衛生相關規定」增列「農藥管理」。</p>

<p>別碼。</p> <p>5. 具臺灣農產品生產追溯、<u>臺灣水產品生產追溯、國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源</u>標示之生產追溯號碼。</p>	<p>碼。</p> <p>5. 具臺灣農(水、畜)產品生產追溯標示之生產追溯標示者之生產追溯號碼。</p>	<p>第三十三款第三目第5點，依農委會建議將所有畜產品生產追溯標示列出。</p>
<p>三十三、食材管理方面：(四)</p> <p>廠商應不定時查訪上游供應商或生產者，必要時並應配合提供上游供應商或生產者資料，供機關不定期檢核及查訪。</p>	<p>三十三、食材管理方面：(四)</p> <p>廠商須不定時查訪上游供應商，必要時配合提供上游供應商或生產者資料，供機關不定期檢核及查訪。</p>	<p>第三十三款第四目及第六目，依農委會建議修正，修正後該等蔬果即由農政單位依據農藥管理法於田間及集貨場加強辦理農藥殘留抽驗與管制，倘經抽驗不合格者，除可依法查處以提高管理強度外，並針對違規農民加強安全用藥教育，期自源頭確保蔬果安全。此外，基於風險管控原則，農政單位將針對下列對象加強抽驗：</p>
<p>三十三、食材管理方面：(六)</p> <p>食材未能取得4章1Q者，廠商應依據食品安全衛生管理法第七條所訂自主管理之要求及「供應學校午餐團膳業者之建議檢驗規劃參考範本」抽樣自主送驗，檢驗費用由廠商支付，機關保有以隨機方式每學期協助抽樣該自主送驗食材一次之權利，並依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型瘦體素)、農藥等藥物殘留。廠商應將機關協助廠商抽樣該自主送驗食材之檢驗報告送交機關。</p>	<p>三十三、食材管理方面：(六)</p> <p>食材未能取得4章1Q者，廠商應每月送食材依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型瘦體素)、農藥等藥物殘留，並將檢驗報告送交機關。機關並保有隨機抽樣廠商肉品及蔬果至少一次之權利，檢驗費用由廠商支付，並將檢驗報告送交機關。</p>	<p>1. 以農場及農民團體</p>

		<p>生產追溯條碼(即條碼號碼第3及4碼為03、04者)供應學校午餐食材者。</p> <p>2. 教育部「校園食材登錄平臺」資料中，供應頻度較高者。</p> <p>3. 曾有違規紀錄者。</p>
<p>三十四、<u>(刪除，相關內容由農委會納入「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金之用要點」中酌修)</u></p>	<p>三十四、全年均有供應的蔬菜，如短期葉菜類、花果菜類及菌菇類等蔬菜均應具有4章1Q。除外項目及原則如下：1. 水果、調味性食材(如蔥、薑、蒜)暫不列入。2. 長期葉菜類(如甘藍、結球白菜等)、一年一收根莖類(如洋蔥、馬鈴薯、蘿蔔、胡蘿蔔等)、部分花果菜類(如青花菜、甜椒等)、禽畜及漁產品等在非產季期間或遇天災、疾病等不可抗力因素，致使國內供應不足或價格劇烈波動，得機動供應非4章1Q之食材。3. 天災、疾病發生之認定，由行政院農業委員會函文臺中市政府，依影響程度及市場供需情形訂定時間及期限。</p>	<p>案經食安辦107年12月11日召開修正「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」溝通協調會議，依會議紀要結論，本款規定刪除，相關內容由農委會納入「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金之用要點」中酌修。</p>
<p>三十五、供應之水果應注意其品質，</p>	<p>三十五、供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完</p>	<p>國教署107年12月3日第一</p>

<p>並應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果。供應之乳品、<u>豆漿</u>、果汁等飲品或點心，<u>鼓勵優先採購國產原物料製品</u>，其外包裝須完整無缺，並應符合校園飲品及點心販售相關規範。</p>	<p>整與準時送達。供應之乳品、果汁等飲品或點心，其外包裝須完整無缺，並依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，應於容器或包裝以中文及通用符號顯著標示其品名、內容物名稱及重量、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，及其他經中央主管機關公告指定之標示事項。乳品供應日須為保存日期之前○分之○時段，並應符合校園飲品及點心販售相關規範。</p>	<p>次研修會議依農委會建議，教育部已針對可進入校園的飲品及點心定訂規格，且目前有許多學校有供應乳品或豆漿，為使廠商更為瞭解，依專家建議酌整文字。</p>																												
<p>第 17 條違約記點標準</p> <table border="1" data-bbox="204 1081 719 1686"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>記點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. 抽核供應廠商現場及食材</td> <td></td> </tr> <tr> <td>未每日製作完整驗收紀錄</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td><u>專任</u>營養師、食品技師資格不符</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>供貨商證明（合約）不齊全</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	記點	5. 抽核供應廠商現場及食材		未每日製作完整驗收紀錄	2	未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5	<u>專任</u> 營養師、食品技師資格不符	5	未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	供貨商證明（合約）不齊全	3	<p>第 17 條違約記點標準</p> <table border="1" data-bbox="742 1081 1257 1686"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>記點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. 抽核供應廠商現場及食材</td> <td></td> </tr> <tr> <td>未每日製作完整驗收紀錄</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>駐廠營養師、食品技師資格不符</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>供貨商證明（合約）不齊全</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	記點	5. 抽核供應廠商現場及食材		未每日製作完整驗收紀錄	2	未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5	駐廠營養師、食品技師資格不符	5	未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	供貨商證明（合約）不齊全	3	<p>依食安辦 108 年 1 月 23 日召開修正「學校外訂盒（桶）餐採購契約（參考範本）」溝通協調第 2 次會議紀要，本條第一款第一目之「違約記點標準」，針對查核時有關駐廠營養師、食品技師資格不符之罰則予以修正。</p>
項 目	記點																													
5. 抽核供應廠商現場及食材																														
未每日製作完整驗收紀錄	2																													
未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5																													
<u>專任</u> 營養師、食品技師資格不符	5																													
未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3																													
供貨商證明（合約）不齊全	3																													
項 目	記點																													
5. 抽核供應廠商現場及食材																														
未每日製作完整驗收紀錄	2																													
未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5																													
駐廠營養師、食品技師資格不符	5																													
未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3																													
供貨商證明（合約）不齊全	3																													

第 17 條違約記點標準			第 17 條違約記點標準			配合本次「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」修正。
項 目	記點		項 目	記點		
三、供餐品質(食材品質)			三、供餐品質(食材品質)			
1. 供餐內容發現不潔或不應有之物時	2		1. 供餐內容發現不潔或不應有之物時	2		
生物性異物：菜蟲	0-1		生物性異物：菜蟲、蝸牛	0-1		依食安辦 107 年 12 月 11 日會議修正。
生物性異物： <u>蝸牛</u> 、蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-5		生物性異物：蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-5		
第 17 條違約記點標準			第 17 條違約記點標準			
項 目			項 目			
四、食品衛生安全檢驗			四、食品衛生安全檢驗			
1. 藥物殘留檢驗(生鮮農水畜產品)		含新鮮及冷凍食品	1. 藥物殘留檢驗(生鮮農水畜產品)		含新鮮及冷凍食品	
使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，可提供生產者名單者。	0	廠商暫停使用該產品 <u>至提出合格證明</u>	使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，可提供生產者名單者。	0	廠商暫停使用該產品主管機關檢驗結果符合	
使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，無法提供生產者名單	1-3		使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，無法提供生產者名單	1-3		

者。				者。			
廠商有混充或假冒4章1Q食材致產品供貨不實。	10			廠商有混充或假冒4章1Q食材致產品供貨不實。	10		
檢出禁用之農藥或動物用藥	10			檢出禁用之農藥或動物用藥	10		
殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5			殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5		
未推薦使用之農藥或動物用藥	3			未推薦使用之農藥或動物用藥	3		
2. 食品添加物檢驗				2. 食品添加物檢驗			
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5			防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5		
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	廠商暫停使用該產品		二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	廠商暫停使用該產品	主管機關檢驗
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	明		過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	結果符合	
3. 其他非法定添加物	1-3			3. 其他非法定添加物	1-3		
五、疑似食物中毒(二人以上並送醫)經確認屬食材引起	10	廠商暫停使用該產品		五、疑似食物中毒(二人以上並送醫)經確認屬食材引起	10	廠商暫停使用該產品	主管機關檢驗 結果符合

二、臺中市學校午餐公辦民營服務廠商評選採購契約（參考範本）對照表：

修正條文 108.4.23	原條文 106.4.20	說明
<p>第八條 履約管理</p> <p>三十、送貨時間：(一)</p> <p>餐食成品應於上午〇〇時〇〇分至〇〇時〇〇分前送達機關指定位置。</p>	<p>第八條 履約管理</p> <p>三十、送貨時間：(一)</p> <p>食材應於上午〇〇時〇〇分至〇〇時〇〇分前送達機關指定位置。</p>	<p>依國教署 107 年 12 月 24 日第 2 次研修會議專家學者及與會代表意見討論，送至學校應為餐食成品，而非食材。</p>
<p>第八條 履約管理</p> <p>三十二、品質管制：(四)</p> <p>6. 食鹽：檢驗合格之碘鹽、含碘鹽、或加碘鹽。且碘添加之規格與含量須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>	<p>第八條 履約管理</p> <p>三十二、品質管制：(四)</p> <p>6. 食鹽：檢驗合格之加碘食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。且碘添加之規格與含量須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>	<p>依 104 年第 2 次「學校衛生委員會提案」將碘鹽納入「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」，並依「教育部學校衛生委員會」107 年第 1 次委員會議決議續辦。</p>
<p>三十三、餐食供應：(一)</p> <p>盒餐內容應參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」、「臺中市菜單審核標準」及依照服務建議書所列內容，提供至少〇道以上之菜餚且菜樣應經常變換。減少高油、高鈉的烹調，並確保衛生、安全及菜色口味等變化。</p>	<p>三十三、餐食供應：(一)</p> <p>盒餐內容應參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」及依照服務建議書所列內容，提供至少〇道以上之菜餚且菜樣應經常變換。減少高油、高鈉的烹調，並確保衛生、安全及菜色口味等變化。</p>	<p>依「臺中市菜單審核標準」規定。</p>
<p>三十三、餐食供應：(四)</p> <p>學校午餐油炸用油，僅得以油炸一次為限，不應使用回鍋用油進行烹調，每次遇油炸物則需更換新油與每日清洗油炸箱。</p>	<p>(新增)</p>	<p>依「臺中市菜單審核標準」。</p>

<p>(五)設計之菜樣變化，應符合下列供應頻率及份數：</p>		<p>(四)設計之菜樣變化，應符合下列供應頻率及份數：</p>		<p>1. 條次變更 2. 依「臺中市菜單審核標準」。</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th colspan="2">供餐頻率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">半成品/ 加工調 理食品</td> <td>主食類</td> <td>1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。</td> </tr> <tr> <td>其他 (配菜)</td> <td>1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份 量，需依據營養份量 標準計算。</td> </tr> <tr> <td>油炸品 (過油不 算)</td> <td colspan="2">1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	供餐頻率			半成品/ 加工調 理食品	主食類	1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。	其他 (配菜)	1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份 量，需依據營養份量 標準計算。	油炸品 (過油不 算)	1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。		<table border="1"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>供餐頻率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>半成品/ 加工調 理食品</td> <td>平均 1 個月次○以下。</td> </tr> <tr> <td>油炸品</td> <td>1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	供餐頻率	半成品/ 加工調 理食品	平均 1 個月次○以下。	油炸品	1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。
項 目	供餐頻率																		
半成品/ 加工調 理食品	主食類	1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。																	
	其他 (配菜)	1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份 量，需依據營養份量 標準計算。																	
油炸品 (過油不 算)	1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。																		
項 目	供餐頻率																		
半成品/ 加工調 理食品	平均 1 個月次○以下。																		
油炸品	1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。																		
<p>三十五、食材管理方面：(二)</p> <p>2. 所供應之蔬果，應配合政府推動學校午餐採用國產可追溯食材政策，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章、CAS 台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。</p> <p>3. 肉類與蛋類及水產品應優先採用具 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。</p> <p>4. 水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章或臺灣水產品生產追溯標示之</p>		<p>三十五、食材管理方面：(二)</p> <p>2. 所供應之蔬果，應採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章、CAS 台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或臺灣農產品生產追溯二維條碼標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。</p> <p>3. 肉類與蛋類及水產品應採用具「CAS 台灣優良農產品」標章、「產銷履歷農產品 (TAP)」標章、可追溯來源牧(漁)場之蛋品、肉品或水產品。</p>																	

<p><u>產品。</u></p>		<p>建議因水產品追溯涉養殖場及漁船申請登錄，且為讓學校有較明確之購買水產品資訊，爰新增第4點「水產品應優先採用<u>具CAS台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。</u>」</p>
<p>三十五、食材管理方面：(三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生及<u>農藥管理</u>相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由驗收人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具「有機農產品」標章之驗證證書字號。 2. 具「產銷履歷農產品(TAP)」標章之追溯號碼。 3. 具「CAS台灣優良農產品」標章 	<p>三十五、食材管理方面：(三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由驗收人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具「有機農產品」標章之驗證證書字號。 2. 具「產銷履歷農產品(TAP)」標章之追溯號碼。 3. 具「CAS台灣優良農產品」標章之 	<p>第三十五款第三目，依農委會建議「每日食材、…等，廠商應保證合於食品衛生相關規定」增列「農藥管理」。</p>

<p>之產品編號。</p> <p>4. 具「吉園圃」安全蔬果標章之識別碼。</p> <p>5. 具臺灣農產品生產追溯、<u>臺灣水产品生產追溯、國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源</u>標示之生產追溯號碼。</p>	<p>產品編號。</p> <p>4. 具「吉園圃」安全蔬果標章之識別碼。</p> <p>5. 具臺灣農(水、畜)產品生產追溯標示之生產追溯標示者之生產追溯號碼。</p>	<p>第三十五款第三目第5點，依農委會建議將所有畜產品生產追溯標示列出。</p>
<p>三十五、食材管理方面：(四)</p> <p>廠商應不定時查訪上游供應商或生產者，必要時並應配合提供上游供應商或生產者資料，供機關不定期檢核及查訪。</p>	<p>三十五、食材管理方面：(四)</p> <p>廠商須不定時查訪上游供應商，必要時配合提供上游供應商或生產者資料，供機關不定期檢核及查訪。</p>	<p>第三十五款第四目及第六目，依農委會建議修正，修正後該等蔬果即由農政單位依據農藥管理法於田間及集貨場加強辦理農藥殘留抽驗與管制，倘經抽驗不合格者，除可依法查處以提高管理強度外，並針對違規農民加強安全用藥教育，期自源頭確保蔬果安全。此外，基於風險管控原則，農政單位將針對下列對象加強抽驗：</p>
<p>三十五、食材管理方面：(六)</p> <p>食材未能取得4章1Q者，廠商應依據食品安全衛生管理法第七條所訂自主管理之要求及「供應學校午餐團膳業者之建議檢驗規劃參考範本」抽樣自主送驗，檢驗費用由廠商支付，機關保有以隨機方式每學期協助抽樣該自主送驗食材一次之權利，並依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型瘦體素)、農藥等藥物殘留。廠商應將機關協助廠商抽樣該自主送驗食材之檢驗報告送交機關。</p>	<p>三十五、食材管理方面：(六)</p> <p>食材未能取得4章1Q者，廠商應每月送食材依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型瘦體素)、農藥等藥物殘留，並將檢驗報告送交機關。機關並保有隨機抽樣廠商肉品及蔬果至少一次之權利，檢驗費用由廠商支付，並將檢驗報告送交機關。</p>	<p>第三十五款第四目及第六目，依農委會建議修正，修正後該等蔬果即由農政單位依據農藥管理法於田間及集貨場加強辦理農藥殘留抽驗與管制，倘經抽驗不合格者，除可依法查處以提高管理強度外，並針對違規農民加強安全用藥教育，期自源頭確保蔬果安全。此外，基於風險管控原則，農政單位將針對下列對象加強抽驗：</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. 以農場及農民團體生產追溯條碼(即條碼號碼第3及4碼為03、04者)供應學校午餐食材者。 2. 教育部「校園食材登錄平臺」資料中，供應頻度較高者。 3. 曾有違規紀錄者。
<p>三十六、<u>(刪除，相關內容由農委會納入「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金之用要點」中酌修)</u></p>	<p>三十六、全年均有供應的蔬菜，如短期葉菜類、花果菜類及菌菇類等蔬菜均應具有4章1Q。除外項目及原則如下：1. 水果、調味性食材(如蔥、薑、蒜)暫不列入。2. 長期葉菜類(如甘藍、結球白菜等)、一年一收根莖類(如洋蔥、馬鈴薯、蘿蔔、胡蘿蔔等)、部分花果菜類(如青花菜、甜椒等)、禽畜及漁產品等在非產季期間或遇天災、疾病等不可抗力因素，致使國內供應不足或價格劇烈波動，得機動供應非4章1Q之食材。3. 天災、疾病發生之認定，由行政院農業委員會函文臺中市政府，依影響程度及市場供需情形訂定時間及期限。</p>	<p>案經食安辦107年12月11日召開修正「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」溝通協調會議，依會議紀要結論，本款規定刪除，相關內容由農委會納入「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金之用要點」中酌修。</p>

<p>三十七、供應之水果應注意其品質，並應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果。供應之乳品、<u>豆漿</u>、果汁等飲品或點心，<u>鼓勵優先採購國產原物料製品</u>，其外包裝須完整無缺，並應符合校園飲品及點心販售相關規範。</p>	<p>三十七、供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整與準時送達。供應之乳品、果汁等飲品或點心，其外包裝須完整無缺，並依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，應於容器或包裝以中文及通用符號顯著標示其品名、內容物名稱及重量、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，及其他經中央主管機關公告指定之標示事項。乳品供應日須為保存日期之前○分之○時段，並應符合校園飲品及點心販售相關規範。</p>	<p>國教署 107 年 12 月 3 日第一次研修會議依農委會建議，教育部已針對可進入校園的飲品及點心定訂規格，且目前有許多學校有供應乳品或豆漿，為使廠商更為瞭解，依專家建議酌整文字。</p>																												
<p>第 17 條違約記點標準</p> <table border="1" data-bbox="209 1205 719 1805"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>記點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. 抽核供應廠商現場及食材</td> <td></td> </tr> <tr> <td>未每日製作完整驗收紀錄</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td><u>專任</u>營養師、食品技師資格不符</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>供貨商證明（合約）不齊全</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	記點	5. 抽核供應廠商現場及食材		未每日製作完整驗收紀錄	2	未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5	<u>專任</u> 營養師、食品技師資格不符	5	未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	供貨商證明（合約）不齊全	3	<p>第 17 條違約記點標準</p> <table border="1" data-bbox="751 1205 1262 1805"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>記點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. 抽核供應廠商現場及食材</td> <td></td> </tr> <tr> <td>未每日製作完整驗收紀錄</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>駐廠營養師、食品技師資格不符</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>供貨商證明（合約）不齊全</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	記點	5. 抽核供應廠商現場及食材		未每日製作完整驗收紀錄	2	未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5	駐廠營養師、食品技師資格不符	5	未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	供貨商證明（合約）不齊全	3	<p>依食安辦 108 年 1 月 23 日召開修正「學校外訂盒（桶）餐採購契約（參考範本）」溝通協調第 2 次會議紀要，本條第一款第一目之「違約記點標準」，針對查核時有關駐廠營養師、食品技師資格不符之罰則予以修正。</p>
項 目	記點																													
5. 抽核供應廠商現場及食材																														
未每日製作完整驗收紀錄	2																													
未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5																													
<u>專任</u> 營養師、食品技師資格不符	5																													
未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3																													
供貨商證明（合約）不齊全	3																													
項 目	記點																													
5. 抽核供應廠商現場及食材																														
未每日製作完整驗收紀錄	2																													
未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5																													
駐廠營養師、食品技師資格不符	5																													
未參照教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3																													
供貨商證明（合約）不齊全	3																													

第 17 條違約記點標準			第 17 條違約記點標準			配合本次「學校外訂盒(桶)餐採購契約(參考範本)」修正。
項 目	記點		項 目	記點		
三、供餐品質(食材品質)			三、供餐品質(食材品質)			
1. 供餐內容發現不潔或不應有之物時	2		1. 供餐內容發現不潔或不應有之物時	2		
生物性異物：菜蟲	0-1		生物性異物：菜蟲、蝸牛	0-1		依食安辦 107 年 12 月 11 日會議修正。
生物性異物： <u>蝸牛</u> 、蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-5		生物性異物：蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-5		
第 17 條違約記點標準			第 17 條違約記點標準			
項 目			項 目			
四、食品衛生安全檢驗			四、食品衛生安全檢驗			
1. 藥物殘留檢驗(生鮮農水畜產品)	含新鮮及冷凍食品		1. 藥物殘留檢驗(生鮮農水畜產品)	含新鮮及冷凍食品		
使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，可提供生產者名單者。	0	廠商暫停使用該產品至提出合格證明	使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，可提供生產者名單者。	0	廠商暫停使用該產品主管機關檢驗結果符合	
使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，無法提供生產者名單	1-3		使用 4 章 1Q 食材之產品被檢出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，無法提供生產者名單	1-3		

者。			者。			
廠商有混充或假冒4章1Q食材致產品供貨不實。	10		廠商有混充或假冒4章1Q食材致產品供貨不實。	10		
檢出禁用之農藥或動物用藥	10		檢出禁用之農藥或動物用藥	10		
殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5		殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5		
未推薦使用之農藥或動物用藥	3		未推薦使用之農藥或動物用藥	3		
2. 食品添加物檢驗			2. 食品添加物檢驗			
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5		防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5		
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	廠商暫停使用該產品至	二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	廠商暫停使用該產品主	管機關檢驗
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	明	過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	結果符合	
3. 其他非法定添加物	1-3		3. 其他非法定添加物	1-3		
五、疑似食物中毒(二人以上並送醫)經確認屬食材引起	10	廠商暫停使用該產品至	五、疑似食物中毒(二人以上並送醫)經確認屬食材引起	10	廠商暫停使用該產品主	管機關檢驗結果符合

三、本市學校外訂盒(桶)餐採購契約（參考範本）對照表：（僅列臺中市新增部分）

修正條文 108.4.23	原條文 106.4.20	說明
第八條 履約管理	第八條 履約管理	依「臺中市菜

<p>三十二、餐食供應：(一) 盒餐內容應參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」、「臺中市菜單審核標準」及依照服務建議書所列內容，提供至少○道以上之菜餚且菜樣應經常變換。減少高油、高鈉的烹調，並確保衛生、安全及菜色口味等變化。</p>	<p>三十二、餐食供應：(一) 盒餐內容應參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」及依照服務建議書所列內容，提供至少○道以上之菜餚且菜樣應經常變換。減少高油、高鈉的烹調，並確保衛生、安全及菜色口味等變化。</p>	<p>單審核標準」規定。</p>																				
<p>三十二、餐食供應：(一) 學校午餐油炸用油，僅得以油炸一次為限，不應使用回鍋用油進行烹調，每次遇油炸物則需更換新油與每日清洗油炸箱。</p>	<p>(新增)</p>	<p>依「臺中市菜單審核標準」規定。</p>																				
<p>(五)設計之菜樣變化，應符合下列供應頻率及份數：</p>	<p>(四)設計之菜樣變化，應符合下列供應頻率及份數：</p>	<p>1. 條次變更 2. 依「臺中市菜單審核標準」規定。</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="204 967 331 1021">項 目</th> <th colspan="2" data-bbox="336 967 719 1021">供餐頻率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="204 1028 331 1552" rowspan="2">半成品/ 加工調理食品</td> <td data-bbox="336 1028 443 1200">主食類</td> <td data-bbox="448 1028 719 1200"> <p>1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1207 443 1552">其他 (配菜)</td> <td data-bbox="448 1207 719 1552"> <p>1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份量，需依據營養份量標準計算。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 1559 331 1738">油炸品 (過油不算)</td> <td colspan="2" data-bbox="336 1559 719 1738"> <p>1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	項 目	供餐頻率		半成品/ 加工調理食品	主食類	<p>1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。</p>	其他 (配菜)	<p>1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份量，需依據營養份量標準計算。</p>	油炸品 (過油不算)	<p>1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="746 967 874 1021">項 目</th> <th colspan="2" data-bbox="879 967 1262 1021">供餐頻率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="746 1028 874 1223">半成品/ 加工調理食品</td> <td colspan="2" data-bbox="879 1028 1262 1223"> <p>平均 1 個月次○以下。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="746 1229 874 1424">油炸品</td> <td colspan="2" data-bbox="879 1229 1262 1424"> <p>1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	項 目	供餐頻率		半成品/ 加工調理食品	<p>平均 1 個月次○以下。</p>		油炸品	<p>1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p>		
項 目	供餐頻率																					
半成品/ 加工調理食品	主食類	<p>1. 週不超過 1 次。 如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等。</p>																				
	其他 (配菜)	<p>1. 1 週不超過 2 份。 如：黑輪、花枝丸、香腸等。 2. 加工品 1 份份量，需依據營養份量標準計算。</p>																				
油炸品 (過油不算)	<p>1. 1 週不超過 1 次。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p>																					
項 目	供餐頻率																					
半成品/ 加工調理食品	<p>平均 1 個月次○以下。</p>																					
油炸品	<p>1. 1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。</p>																					