

112年臺中市立高級中等以下學校餐飲衛生督導人員研習

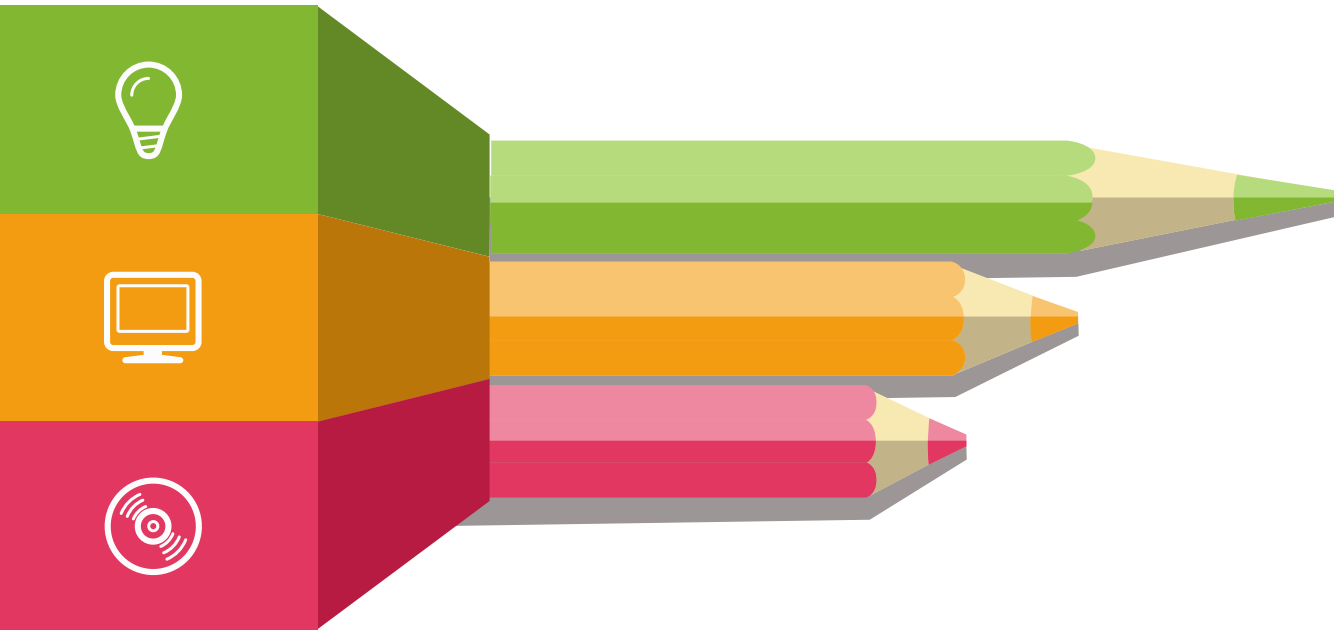
# 食材驗收技巧 與 3章1Q獎勵金申請

朱倖槿 營養師  
臺中市清水國小





# 112年臺中市立高級中等以下學校餐飲衛生督導人員研習



- 01 食材驗收技巧
- 02 三章一Q獎勵金申請
- 03 Q & A



# 1. 驗收學校午餐食材前 要準備下列哪些資料？

A.訂購單 B.驗收紀錄表

- ① 都不用準備
- ② A
- ③ A+B
- ④ B

## 2. 下列項目何者是驗收時要準備之工具以協助驗收?

- ① 溫度計
- ② 磅秤
- ③ 驗收紀錄
- ④ 以上皆是

# 3. 學校午餐食材驗收表格 要記錄下列哪些項目？

- A. 供應廠商名稱    B. 有效日期/製造日期及有效期限  
C. 數量或重量        D. 品名

① AB

② BC

③ AC

④ 以上皆紀錄

## 4. 下列午餐食材到貨溫度何者錯誤？

- ① 冷藏雞腿丁5°C
- ② 冷凍魚片-19 °C
- ③ 冷藏蛋液6 °C
- ④ 冷凍豬肉片3 °C

## 5. 有關下列豬肉類食材驗收的敘述何者錯誤？

- ① 驗收時要確認有效日期(或製造日期及有效期限)
- ② 需核對重量及部位的規格是否與訂購單一致
- ③ 如果使用具有驗證標章的食材可將驗證標章編號紀錄於驗收紀錄單
- ④ 驗收時只需確認色澤是否正常，不必確認規格是否正確

## 6. 有關下列各類食材驗收的敘述何者錯誤？

- ① 豬肉類驗收時要觀察肉類的顏色，是否有瘀血現象
- ② 蔬果類驗收時需確認外型及色澤是否正常，沒有凋萎、黃葉、蟲害、變黑及腐爛的情況
- ③ 蛋殼有糞便只要除去糞便即為新鮮的蛋
- ④ 冷凍魚類驗收時，其氣味應無腐臭或異味



# 7. 下列哪些為驗收退換貨的條件?

- A. 規格與訂貨單需求不符合
- B. 驗收時冷藏或冷凍品溫度未達要求
- C. 逾期食品
- D. 發票未送達

① ABD

② ABC

③ ACD

④ BCD

## 8. 正確的驗收流程為何?

- A. 移到廚房或庫房
- B. 接受進貨或退貨
- C. 查對送貨單或發票
- D. 依訂單進行驗收
- E. 完成驗收紀錄

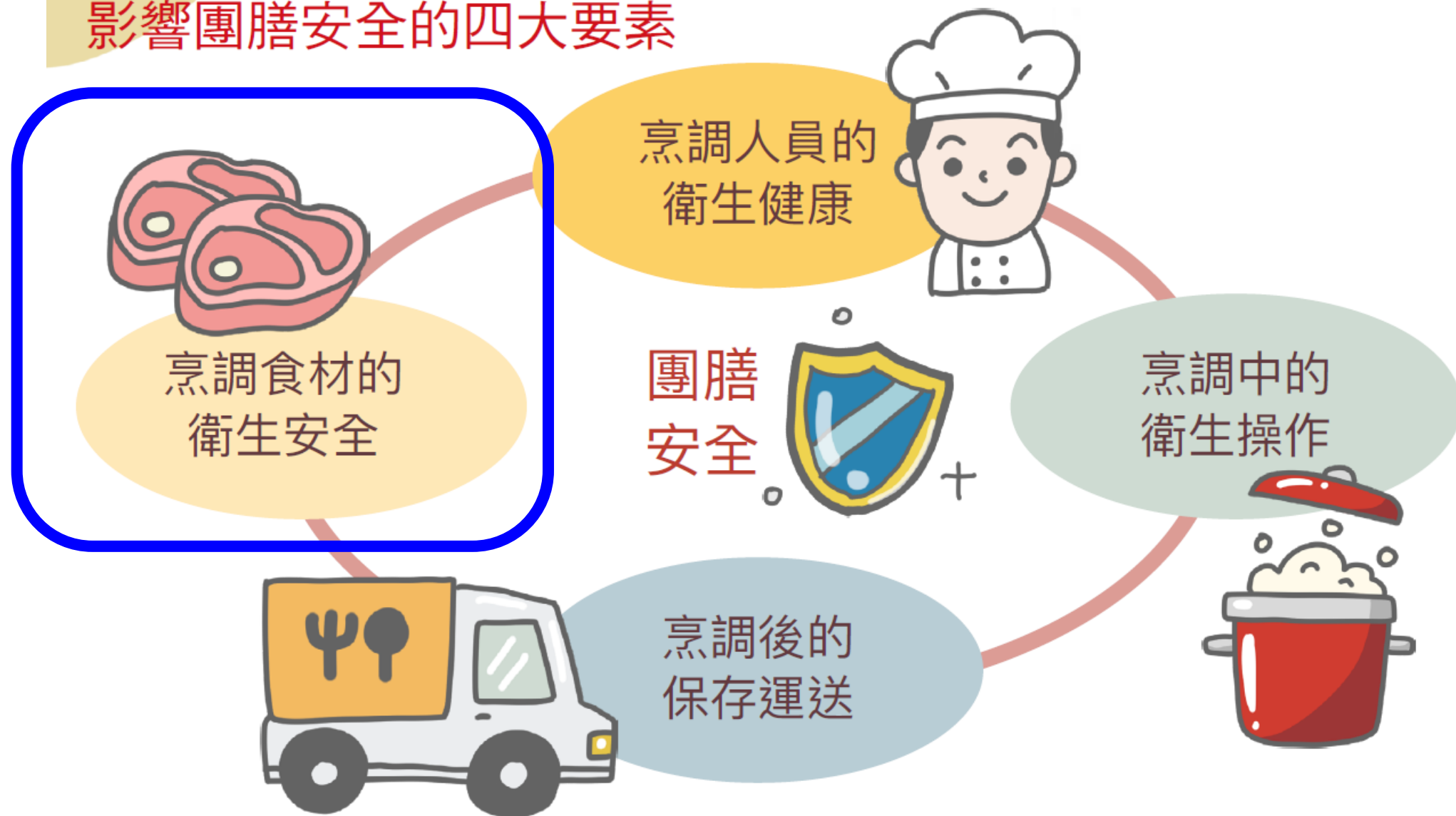
① DCBEA

② DECBA

③ CABDE

④ CDEBA

## 影響團膳安全的四大要素

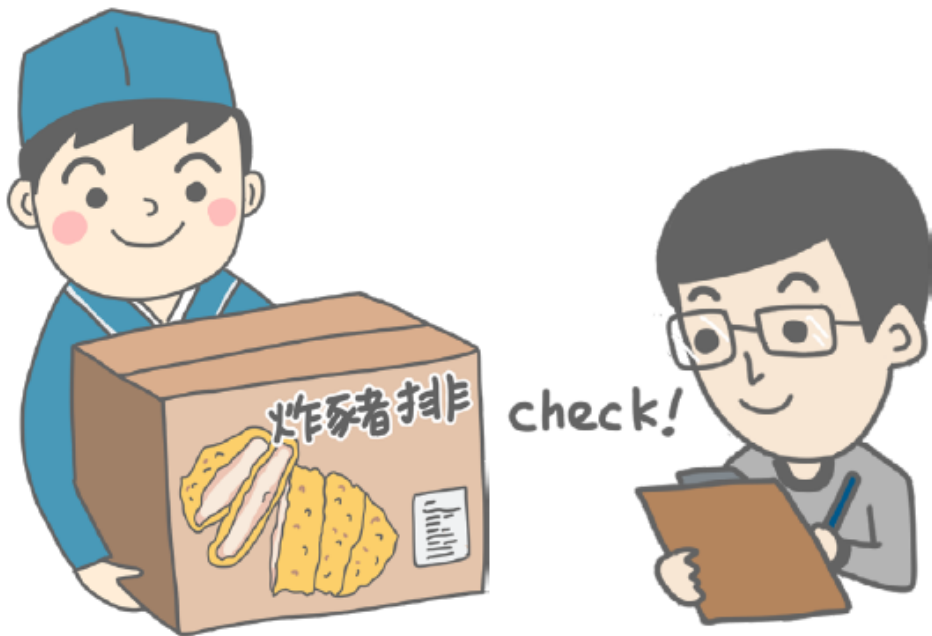


## 為什麼食材驗收很重要？

◎ 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。



# 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

足夠的空間

光線充足 (**光源不可改變食材或成品色澤**)

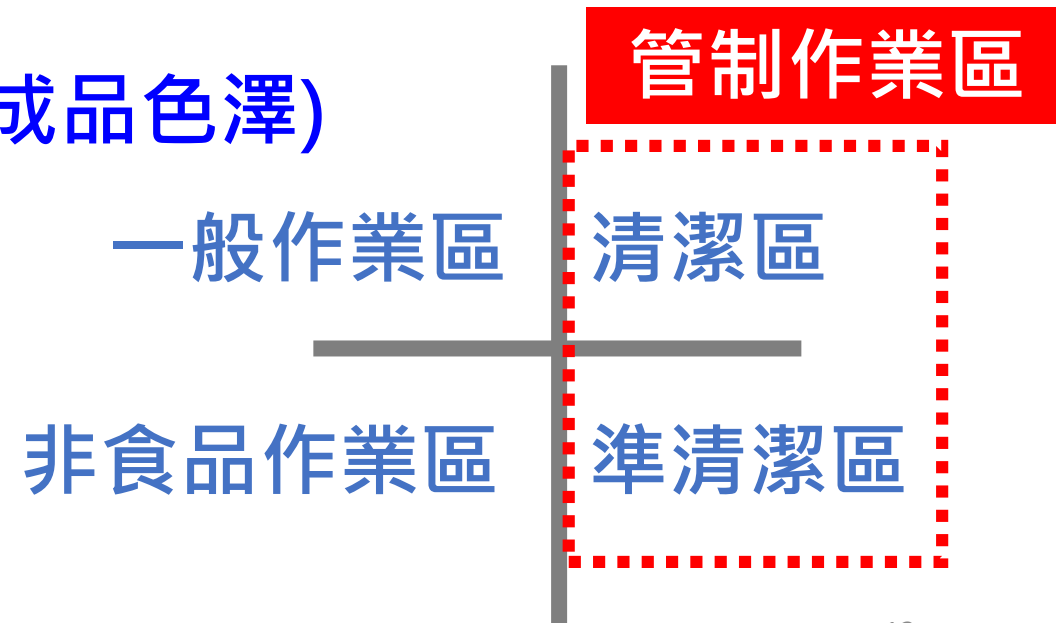
容易維持清潔的地面

距離貯存的庫房與廚房近

退貨物品要有放置保存的地方

足量的食材盛放容器

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



# 驗收前準備工作



## 3. 貨到隨即驗收

- ✓ 避免食材或餐點在常溫下放置過久，影響品質新鮮度與安全性。
- ✓ 午餐成品在中午供餐前進貨。

## 4. 詳細的訂購單(菜單)

## 5. 驗收規格說明書(契約書)

## 6. 驗收工具

磅秤、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、相機等。



# 驗收前準備工作

## 驗收工具

磅秤(需定期校正)

溫度計

簡易檢測試劑

- 過氧化氫
- 皂黃
- 瘦肉精



儀器測量



# 驗收時注意事項

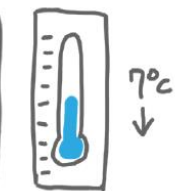
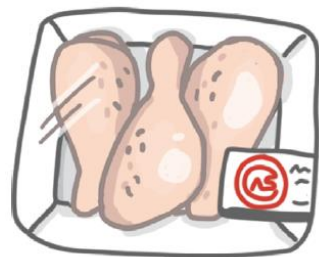


1. 數量檢查

2. 品質檢查

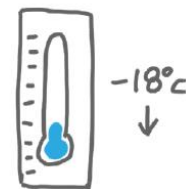
3. 包裝及標示檢查

冷藏食品 7°C 以下



表面溫度 10°C 以下

冷凍食品 -18°C 以下



表面溫度 -10°C 以下

冷凍冷藏品溫度、午餐成品溫度、運輸車輛的溫度與清潔

包裝無破損且  
產品標示完整



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。



官能檢查





# 驗收現場

運輸車輛的溫度與清潔



# 驗收現場

墊底籃顏色盡量一致，避免混用





# 驗收現場

數量檢查

(扣除包裝物、留意廢棄率或包冰率)



# 驗收現場

## 品質檢查

### 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。



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。



### 食材驗收重點





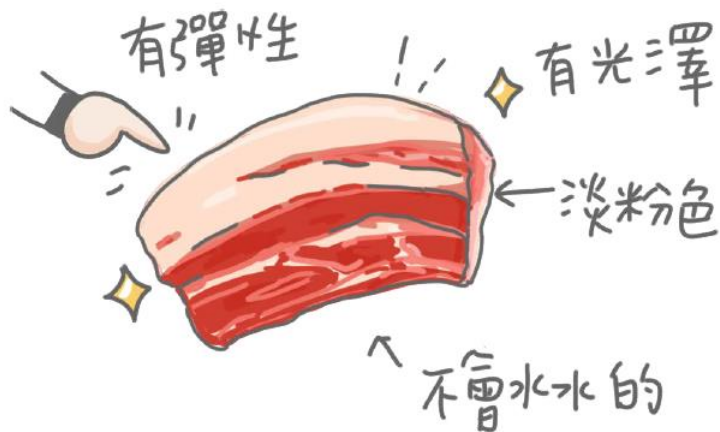
# 驗收現場

## 品質檢查-生鮮肉品挑選原則



### 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。



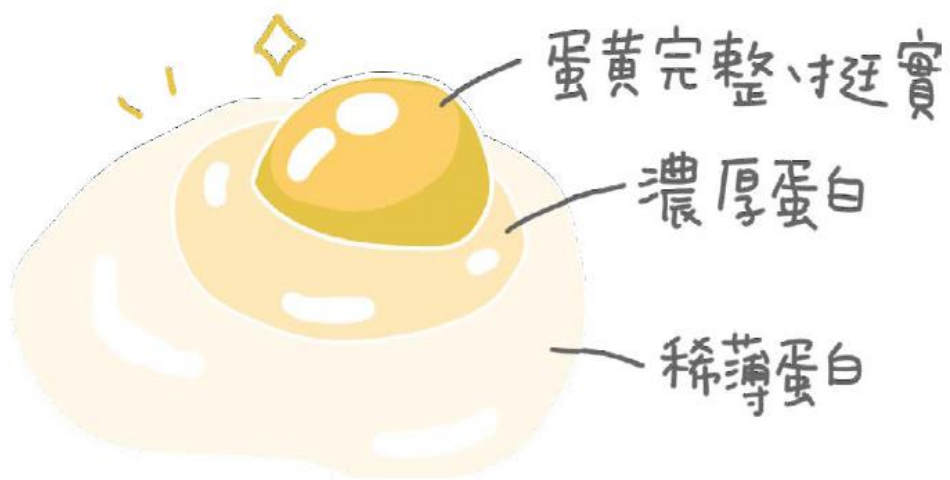
# 驗收現場

## 品質檢查-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。



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。



官能檢查



# 驗收現場

## 品質檢查-生鮮雞蛋挑選原則



符合採購規格!



### 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。





# 驗收現場

## 包裝及標示檢查

(外包裝完整無破損，內容物不應有夾雜異物、發霉與腐敗現象)



# 驗收現場

## 包裝及標示檢查

### 包裝食品標示

產品標示須符合食安法第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



# 驗收現場

## 包裝及標示檢查

散裝或經分裝食品標示

今需標示「品名」及「原產地(國)」



# 驗收現場

## 包裝及標示檢查



學校衛生法第23條第三項

**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，  
並**禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品**。

教育部規劃學校供餐不得使用基改之食品範圍如下

### 基因改造生鮮食材

農產品型態原料，如基因改造黃豆、玉米等。

### 初級加工品

豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。

# 驗收時注意事項



## 包裝及標示檢查



小提醒!

認明驗證農產品標章，安全及品質更有保障！



溯源標籤



# 三章一Q

1. 一個工廠可以生產CAS產品與非CAS產品

2. CAS產品，內外包裝都印(貼)有CAS標章



只有驗證產品，沒有驗證工廠

產品包裝上無  
CAS標章，  
就不是CAS產品

## 辨識 CAS 生鮮肉品



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。





# 驗收時注意事項

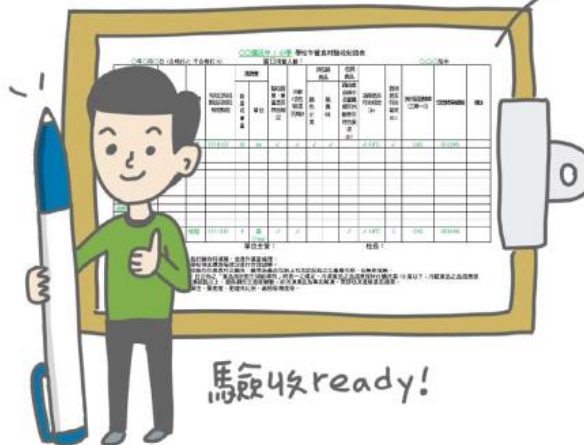


4. 核對採購契約需求及進貨憑證

5. 填寫驗收紀錄表

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



不符合規格  
不予馬驗收



# 驗收時應注意事項

## 填寫驗收紀錄表

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



產品包裝上記載  
的生產廠名稱



驗收紀錄內容包含：  
與學校簽約供應食材之廠商

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  
並保留國產可溯源食材相關證明以備查驗







# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

將「**產品編號**」記錄在驗收紀錄表上



台灣優良農產品管理入口網  
(<https://cas.coa.gov.tw>)



# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

將「**追溯號碼**」記錄在驗收紀錄表上



可查詢

產銷履歷農產品資訊網  
(<https://taft.coa.gov.tw>)



# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

將「證書字號」記錄在驗收紀錄表上



# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

生產追溯QR code產品





# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

農產品生產追溯

臺灣農產生產追溯



0101000001

3、4碼需為01~04

使用**臺灣農產品生產追溯**二維條碼標示之農產品  
需可追溯至生產者(農民、農業產銷班、農場、農民團體)  
方得列入計算獎勵金



# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

國產生鮮豬肉追溯

來源

毛豬從牧場出豬至  
肉品市場

AF200128

毛豬從牧場出豬至 私人屠宰場	
A	F
拍賣市場 代碼	拍賣 月份
20	0128
拍賣 日期	拍賣 流水碼 (不足4位數 以0補齊)



## 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。



國產生鮮豬肉追溯資訊網  
僅提供近 90 天資料  
(<https://farm.naif.org.tw/>)





# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

生產追溯雞肉(Q雞)

防檢局屠宰衛生檢查合格標誌

一維條碼

10 碼溯源編號(流水編號)  
與 4 碼檢核碼

防檢局屠宰衛生檢查合格標誌



二維條碼 (QR code)



防檢局屠宰衛生檢查合格標誌



屠宰衛生檢查合格標誌結合

國產生鮮禽肉溯源 QR code

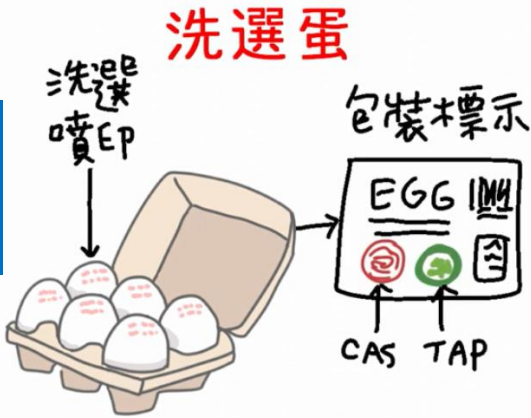




# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

雞蛋噴印溯源



## 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。





# 驗收時應注意事項

## 填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

## 國產鵪鶉蛋溯源(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

QR-code 產製者

國產鵪鶉蛋溯源標籤  
OO加工場

L0120000001

品名：水煮蛋

有效日期：

有效日期 品名





# 驗收時應注意事項

填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

行政院農業委員會為配合推動學校午餐採用國產可溯源食材獎勵金方案，訂有抽樣查核機制，**學校午餐驗收人員僅需負責檢視食材是否具標章(示)形式，不需負責查核標章(示)號碼真偽責任**

106年11月16日中市教體字第1060103830號函

# 驗收時注意事項

如有退貨需做退貨紀錄

## 進貨物品拒收原因

- ✓ 驗收時冷凍或冷藏品溫度未達要求
- ✓ 規格不符
- ✓ 多於項目或數量
- ✓ 逾期食品
- ✓ 包裝不完整
- ✓ 標示不完整



# 退貨處理

集中，分類管理  
放置地點與食材分開，以免被誤用

填寫退貨單

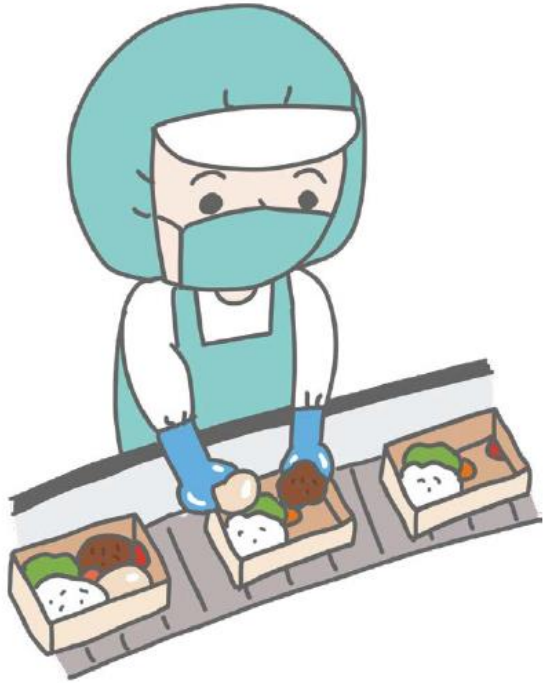
聯絡廠商收回

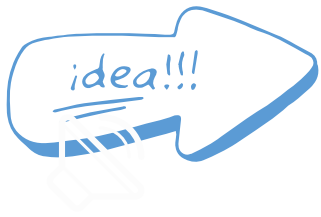
妥善保存



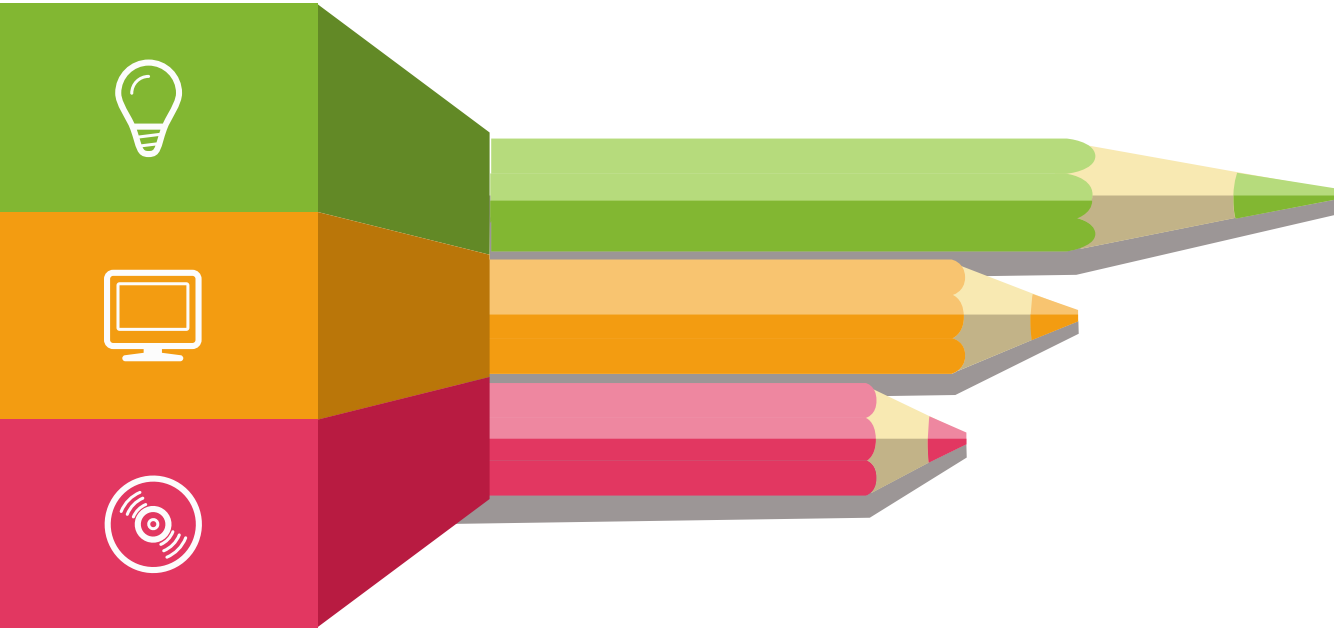
# 我們無法讓不合格的食材變安全

在接受任何的食材前  
必須確認選購的食材是安全的





# 112年臺中市立高級中等以下學校餐飲衛生督導人員研習



- 01 食材驗收技巧
- 02 三章一Q獎勵金申請
- 03 Q & A



# 獎勵金

三章一Q獎勵金

01

02

有機和產銷履歷  
蔬菜及米



供應日數達每月供餐日數半數以上

遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由農委會公告不計入每月供餐日數半數以上之期間，地方政府得視實際情形修正，並副知農委會

午餐食材全部為國產可溯源食材

於**教育部校園食材登錄平台**辦理各項食材登錄作業，並經相關單位查核屬實者，始得請領獎勵金

凡使用國產可追溯之食材，皆須於教育部校園食材登錄平台「**驗證標章**」欄位辦理登錄

- 1 供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平台登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊
- 2 學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平台登載食品相關資訊



菜單開立須符合本市高、國(中)小午餐週菜單建議表之建議



食材供應品質及等級不得低於上學年度適用合約所載標準  
每週至少1道有機蔬果及1次本市在地食材作為午餐食材，優先納入「營養午餐5元加碼補助政策」方案中



每月**附餐**供應有機、產銷履歷或台灣優良農產品**豆漿**之供應餐數應高於110-2供餐契約標準一次



每月**主菜**供應產銷履歷、臺灣優良農產品或臺灣水產品生產追溯**生鮮水產品**(不含加工製品)之供應餐數應高於110-2供餐契約標準一次。供應素食者不在此限



該月供餐日數未達十日之月份，不在此限。前兩款每月供應次數之規定，得由地方政府按學期、月份或支用對象家數彈性認定



按供應日數計算，每人每餐**10元**



教育部核定之**偏遠地區學校**，每人每餐**14元**



目前已有**21,708,788**人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

B064652

.....

請輸入驗證碼

GyOH

登入

[忘記密碼?](#)

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
生鮮豆類(毛豆、黃豆)、 <b>豆漿</b> 、 生鮮水產類、 生鮮豬肉、 生鮮雞(鴨)肉、 生鮮蔬菜、 生鮮蛋品(含蛋液)	<b>V</b>	<b>V</b>		1. 所有生鮮蔬菜均應為可溯源食材 2. <b>調味性食材</b> 可排除 3. <b>季節性食材</b> 於非主產期可排除

**調味性食材**

蔥、薑、蒜、辣椒、九層塔、紅蔥頭、香菜

季節性食材

品項	主產期											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
甘藍												
結球白菜												
青花菜												
蘿蔔												
胡蘿蔔												
馬鈴薯												
玉米筍												
菜豆												
豇豆												
洋蔥												

菜豆包括敏豆、粉豆、醜豆

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
<p>加工蔬菜：  <b>生鮮截切</b>及<b>冷凍蔬菜</b>均應為國產可溯源食材</p> <p><b>(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆、毛豆仁)</b></p>	<p>V</p>	<p>V</p>		<p><b>冷凍菜豆</b>(四季豆、長豆)、  <b>冷凍毛豆莢</b>、  <b>冷凍皇帝豆</b>、  <b>冷凍青豆仁</b>(豌豆仁)  <b>可排除</b></p>



食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
裹粉魚排/塊/片、 裹粉頭足類排/塊/片(如 <b>花枝排</b> )、 蒲燒、 鹽漬魚排/塊/片、 <b>魚丸</b> 、 <b>虱目魚排</b>	V	V		

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲明書)	排除
其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/捲/塊/片等 <b>魚漿煉製品</b> (如 <b>甜不辣</b> 、 <b>黑輪</b> 等)	V	V (優先)	V 務必提供	

應為**國產**並優先使用可溯源食材

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
調理醃漬豬排/塊/丁、 裹粉豬排/塊	<b>V</b>	<b>V</b>		

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
其他豬肉品加工品 如：貢丸、肉羹、肉鬆、水餃、 米血等 <b>(鹹豬肉、培根、火腿)</b>	<b>V</b>	<b>V</b> (優先)	<b>V</b> 務必提供	

應為 **國產** 並優先使用可溯源食材

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
其他肉品、蛋品加工品 如：調理或裹粉雞排/丁/塊、 麥克雞塊、 鵪鶉蛋、水煮蛋等	V	V (優先)	V (過渡期)	

應為 **國產** 並優先使用可溯源食材

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
其他(雜糧類): 紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜	<b>V</b>	<b>V</b>		

食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
於 <b>主產期</b> 之水果類： 香蕉、椪柑、桶柑、茂谷柑、 柳橙、文旦、鳳梨釋迦、 大目釋迦、小番茄、洋香瓜、 蜜棗、蓮霧、番石榴、鳳梨、 西瓜、木瓜、美濃瓜、芒果、 紅龍果、葡萄、梨及荔枝	V	V		

於主產期應具有國產可溯源標章之水果品項

品項	主產期											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
香蕉												
椪柑												
柳橙												
鳳梨釋迦												
小番茄												
洋香瓜												
茂谷柑												
蜜棗												
桶柑												
蓮霧												
番石榴												
鳳梨												
西瓜												
木瓜												
美濃瓜												
芒果												
紅龍果												
文旦												
大目釋迦												
梨												
荔枝												



食材品項	國產	3章1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排除
豆類加工品 如：豆腐、豆干、豆皮				V
脫水蔬菜或醃漬類蔬菜 如：乾香菇、乾金針、桶筍(絲)、 醃漬脆筍片、泡菜...等				V
水產加工品 如：小魚乾、扁魚				V

**備註：包子類一律使用CAS台灣優良農產品認證產品**

符合申請獎勵經費之排除食材項目

倘當日有提供排除食材項目者，亦符合申請獎勵金

排除項目	排除食材
五穀加工類	1. 麵粉製品類: 烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵粉製品 2. 米製品類: 粢條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品 3. 紅豆製品類:蜜紅豆、熟紅豆等
海帶類	海帶類製品： 海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品
豆製品加工類	豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品

符合申請獎勵經費之排除食材項目

倘當日有提供排除食材項目者，亦符合申請獎勵金

排除項目	排除食材
蔬果加工類 (原產地：台灣)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。</li> <li>2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。</li> <li>3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。</li> <li>4. 其他類：                          酸菜類（酸白、酸黑）、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨鳳梨角等製品</li> <li>5. 水果加工品：<b>截切水果</b>等</li> </ol>
素食加工品	素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等 素食加工品
堅果加工類	花生製品類:熟花生等

登錄至校園食材登錄平台「調味料品項」之排除食材

品項	登錄至「調味料品項」之排除食材
五穀乾貨製品類	冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(鷹嘴豆)等五穀乾貨製品
乾貨類	海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類
堅果類	芝麻(黑、白)、腰果、松子、杏仁果等堅果類
乳製品	起司類、鮮奶油類

若為主食材則登打在食材


登錄至校園食材登錄平台「調味料品項」

品項	登錄至校園食材登錄平臺「 <b>調味料品項</b> 」之項目
調味性食材	蔥、薑、蒜、辣椒、九層塔、紅蔥頭、香菜
醬類	醬油、蠔油、辣椒醬、沙茶醬、豆瓣醬、甜麵醬、豆腐乳、味噌等
酒類	米酒、紅糟、酒釀等。
油類	沙拉油、耐炸油、香油、麻油、奶油等。

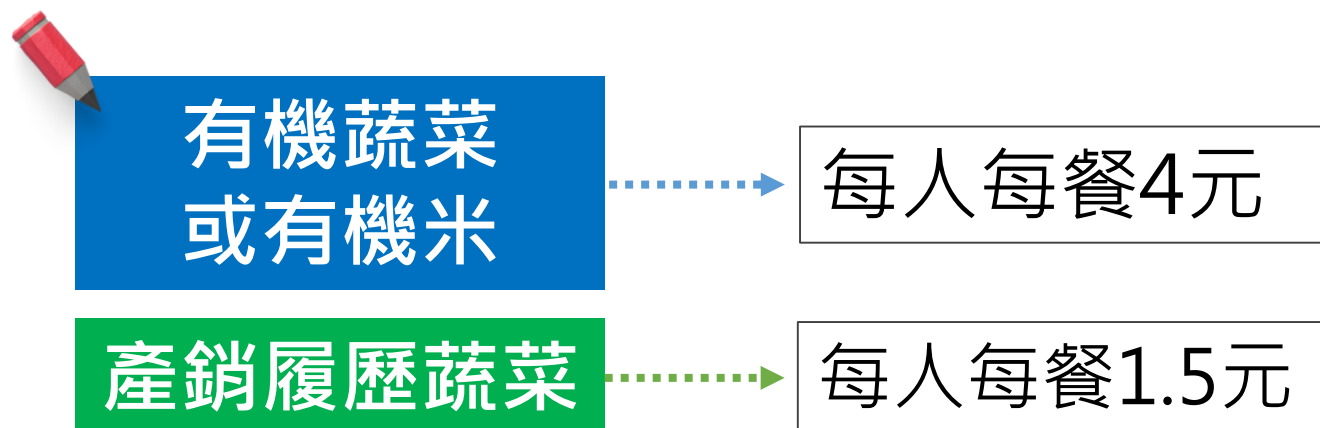
登錄至校園食材登錄平台「調味料品項」

品項	登錄至校園食材登錄平臺「 <b>調味料品項</b> 」之項目
粉類	咖哩粉、五香粉、梅子粉、海苔粉、起司粉、花生粉等
香料	胡椒、花椒、孜然、肉桂、八角、月桂葉、檸檬葉等
乾粉類	麵粉、太白粉、地瓜粉、酥漿粉、蓮藕粉等
其他	各式中藥材、滷包、茶包、奶粉、椰漿、柴魚片、仙草濃縮液等

 學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應

-  1. **主食為米**，且其每週使用**有機米**之餐數高於107-1供餐標準  
或  
2. 每週使用**有機或產銷履歷蔬菜**之餐數高於107-1供餐標準者

- 
- ✓ 指午餐中「**青菜**」之葉菜類
  - ✓ **青菜原料**每人**100克**以上
  - ✓ **截切青菜**每人**70克**以上



# 臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明

112年3月17日中市教體字第1120021609號函

02

## 有機和產銷履歷蔬菜及米

有機蔬菜  
或有機米

每人每餐4元

產銷履歷蔬菜

每人每餐1.5元

偏遠地區學校及非山非市學校，  
得直接依本計畫領取補助

教育部公告之偏遠地區學校

每人每週最高20元

教育部公告之  
非山非市學校

每人每週最高8元

每週每人最高核給補助金額

其餘學校

每人每週最高4元

當日應先符合國產可溯源食材補助(10元)  
後，始得依本計畫規定額外核給補助



## 三章一Q獎勵金

01

1. 菜單符合菜單審查原則
2. 全部食材為國產可溯源食材  
(排除項目參考補充說明)
3. 食材等級不得低於上學年度合約
4. 每月**附餐供應標章豆漿**頻率需高於110-2契約1次
5. 每月**主菜供應可溯山水產**頻率須高於110-2契約1次

✓ 落實標章驗收與食材登錄作業

✓ 每月結算1次，於供餐完次月10號前送件

✓ 計價對象:本市市立學校自國小附幼至高中之學生與教職員

**偏遠地區**學校每人每餐**14元**  
其餘學校每人每餐**10元**


02

## 有機和產銷履歷蔬菜及米


1. 頻率需優於107-1契約
2. 「**青菜**」供應量:  
**原料**每人每餐**100克**以上  
**截切**每人每餐**70克**以上
3. **一般學校**須先符合「可溯源食材獎勵金」後始得申請本獎勵金
4. **偏遠地區**與**非山非市**學校可直接依本計畫領取獎勵金

**偏遠地區**學校每人**每週**最高**20元**  
**非山非市**學校每人**每週**最高**8元**  
其餘學校每人**每週**最高**4元**

## 稽查方式及罰則



透過聯合稽查平台追溯抽查，以校園食材登錄平台所登錄資料，及國產可追溯農漁畜產品統計表，查核學校「國產可追溯食材」之供貨數量，以確保供應業者供應食材符合「國產可追溯食材」規定



供應業者供應之「國產可追溯食材」，倘經發現有混充、調換等不當情事，縣市政府得撤銷相關獎勵並要求供應業者返還已領取獎勵金

## 稽查方式及罰則



成立午餐食材管理**跨局處食安聯合抽查小組**，本府**衛生局**、**農業局**及**教育局**針對本市學校午餐業務進行不定期無預警抽查



核撥對象應自行保留購買國產可追溯食材之相關證明，並至少保留5年以備查驗

## 預期效益



本市立國小(含附設幼兒園)、市立國中、市立國中小皆能食用國產農(水、畜)產品，並可達生產追蹤溯來源，俾利降低食安降低食安風險

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。



感謝在場  
一起為了學童營養  
認真付出的各位



# 資料來源:

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)

三章一Q標章(示) 辨識及驗收應注意事項 (行政院農業委員會)

學校午餐三章一Q畜禽產品驗收實務工具書

畜禽產品三章一Q辨識&驗收

三章一Q畜禽產品辨識及相關不符合案例說明

學校午餐食品安全衛生管理 - 食材配送與驗收、廚勤人員衛生管理