

三章一Q畜禽產品辨識及驗收 相關不符合案例說明

指導機關： 行政院農業委員會

報告單位： 財團法人
中央畜產會 NAIF
NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION



簡報大綱

- 一. 國產可溯源畜禽產品制度說明
- 二. 畜禽產品採購與驗收重點
- 三. 學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例
- 四. 學校午餐畜禽食材抽驗規劃及結果
- 五. 結語



學校午餐三章一Q專區

<https://4b1q.coa.gov.tw/index.php>





一、國產可溯源畜禽產品制度說明

三大標章 (三章)



溯源標籤 (一Q)



三章一Q：
農委會推動之
三個農產品標章(三章)
及生產追溯制度(一Q)



重要圖卡

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



三章—Q制度的特色

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)

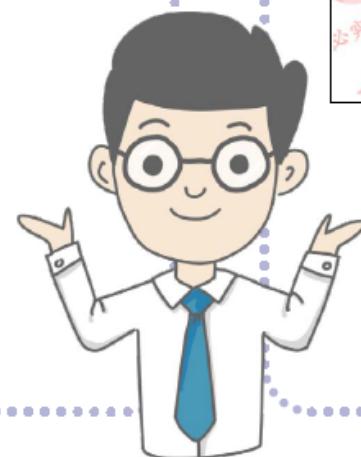


有機畜產品

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。



三章

— Q

均為國產可溯源農產品



辨識CAS標章



品項代碼

廠商代碼

產品代碼

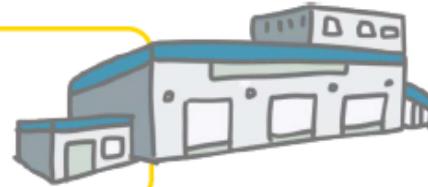
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16
品項代碼	肉品	冷凍食品	果蔬汁	食米	醃漬蔬果	即食餐食	冷藏調理食品	菇蕈產品	釀造食品	點心食品	蛋品	生鮮截切蔬果	水產加工品	羽絨	乳品	林產加工品



只有CAS產品，沒有CAS工廠

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。



分裝





CAS產品包裝標示-以冷凍豬肉為例



優良農產品應依法於產品包裝明顯處
標示下列事項：

1. 品名。
 2. 原料名稱。
 3. 淨重、容量或數量。
 4. 製造廠商名稱、電話號碼及地址。
 5. 原產地(國)。
 6. 驗證農產品標章、驗證產品編號
驗證機構名稱。
 7. 有效日期。
 8. 保存條件。
 9. 驗證基準所定應標示事項。
 10. 其他經中央主管機關公告應標示
之事項。



CAS錯誤樣態







辨識產銷履歷標章

證明

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



生產廠>>消費者



生產廠>>生產廠



產銷履歷資訊公開查詢方法



產銷履歷農產品資訊網



<https://taft.coa.gov.tw/default.html>

Information

產品名稱：豬肉
Product General hog

農產品經營業者：保億冷凍食品有限公司
Agricultural product operator

簡稱：保億冷凍食品有限公司
Abbreviation

生產者姓名：蘇鵬(中央畜牧場)
Producer

產地：屏東縣九如鄉玉泉村員金
Origin Taiwan

包裝日期：2020/04/24
Manufacture Date

驗證機構：財團法人中央畜產會
Certification Body National Animal Indus

進入taft.coa.gov.tw
並輸入追溯號碼





辨識有機標章



畜產品及畜產加工品
台灣有機農產品標章

- 凸版印刷
- 防偽
- 貼紙流水號

「有機」字樣



有機驗證證書字號



生產(責任)追溯制度(Q)

- ◆ 包含溯源農糧產品追溯、溯源水產品追溯、生鮮豬肉追溯、生鮮禽肉溯源、雞蛋溯源、鵝鴨蛋溯源等。





溯源畜禽產品溯源資訊項目及標示方式

- 一. 本規定依農產品生產及驗證管理法第十六條第二項規定訂定之。
- 二. 溯源畜禽產品之農產品經營者應於畜禽產品流通、販賣前，將下列溯源資訊登錄於溯源畜禽產品追溯系統：
 - (一)農產品經營者名稱。
 - (二)聯絡電話。
 - (三)生產所在地(鄉/鎮/市/區)。
- 三. 溯源畜禽產品之農產品經營者應於畜禽產品流通、販賣時，將追溯號碼或條碼資訊，以黏貼或套印標示於畜禽產品本身、包裝或容器上。但因畜禽產品體積或其他特殊因素，難以標示者，得標示於標示牌上。



辨識生產追溯豬肉(Q豬)

- ◆ 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(刺青)追溯號8碼，並將資訊上傳至「國產生鮮豬肉追溯系統(<http://farm.naif.org.tw>)」資料庫，作為追溯豬隻牧場來源之依據。



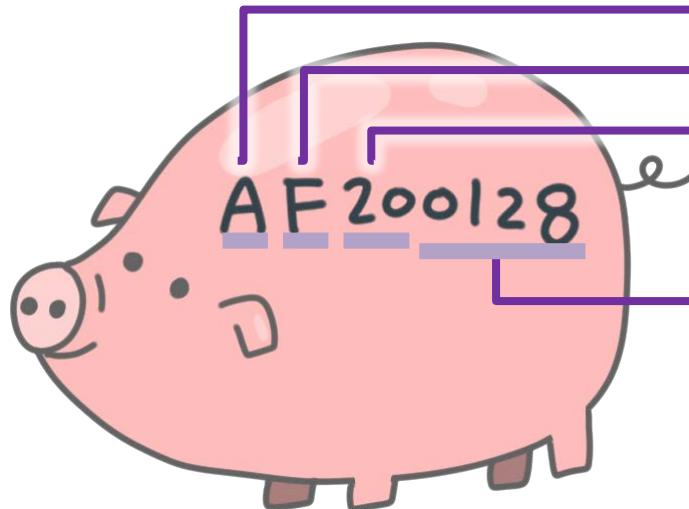
國產生鮮豬肉追溯資訊網





國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則-拍賣

毛豬從牧場出豬至肉品拍賣市場



拍賣市場
拍賣月份
拍賣日期

拍賣編號
(不足4位數者應以0補齊)



圖2 屠體編號刺青

這兩組刺青便能解讀為「桃園市肉品市場 6月13日拍賣之第1302號毛豬」。

表一、市場別代碼表

新北市	桃園市	新竹縣	苗栗縣	大安區	臺中市	彰化縣	南投縣	雲林縣	嘉義縣	嘉義市	臺南市
F	H	J	K	L	B	N	M	X	Q	I	R
安南	高雄市	旗山區	鳳山區	岡山區	屏東縣	宜蘭縣	花蓮縣	台東縣	澎湖縣	金門縣	
D	E	A	C	S	Y	T	G	U	V	P	

表二、月份別代碼表

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一	十二
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L



國產生鮮豬肉追溯資訊網

國產生鮮豬肉追溯資訊網

溯源編號查詢

拍賣 / 屠宰編號說明：

拍賣編號 (共4 + 4碼)
第一組：第1個英文字代表拍賣市場，第2個英文字代表月份，第3、4碼表示日期。
第二組：第1~4碼表示拍賣編號。

屠宰編號 (共4 + 4碼)
第一組：第1個英文字Z代表屠宰場，第2個英文字代表月份，第3、4碼表示日期。
第二組：第1~2碼代表屠宰場，3~4碼代表屠宰批號。

-
查詢

系統累計查詢次數576,372次，平均每日查詢量為1,579次

*僅供查詢近90日的追溯資料
*本網站資訊內容僅供消費者進行豬肉追溯查詢
多筆查詢

更多消息 **常見問答** **聯繫我們** **相關資源**

最新消息

國產生鮮豬肉追溯系統宣導廣告

發布日期：2016/09/01

網站瀏覽人次：1,209,009
財團法人中央畜產會 © 2016-2020 NAIF All Rights Reserved.
本站背景來源取自免費圖庫pixabay，符合CC0 Public Domain



肉品市場提供「毛豬採購證明單」(俗稱豬單)

新竹肉品市場股份有限公司
毛豬採購證明單(豬單)

拍賣日期：110 年 06 月 02 日

承銷人號碼：

承銷人：

序號	拍賣編號 (溯源號碼)
1	JF02-0010
2	JF02-0023
3	JF02-0330
4	JF02-0334
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

國產生鮮豬肉追溯資訊網

查詢編號：JF02-0334

拍賣日期：2021/06/02

拍賣市場：新竹肉品市場股份有限公司

生產者：吳啟堂牧場

生產者電話：0928-768-980

生產所在縣市：屏東縣

生產所在鄉鎮：長治鄉



國產生鮮豬肉生產追溯編碼原則-屠宰

毛豬從牧場出豬至私人屠宰場

◆ **屠宰場採購未經肉品市場拍賣之毛豬，自110年1月1日起全面執行未拍賣毛豬來源編號刺青8碼，並將來源資料上傳至「國產生鮮豬肉追溯資訊網」。**

第 1 碼：Z (非拍賣豬隻識別碼)

第 2 碼：月份別

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L

第 3、4 碼：日期

第 5、6 碼：屠宰場追溯代碼(請參照屠宰場追溯代碼表使用)

第 7、8 碼：來源牧場批次碼

追溯 代碼	名稱	追溯 代碼	名稱
02	大得利畜類屠宰場	42	信功實業股份有限公司
03	德勝家畜屠宰場	43	永源有限公司
04	合威屠宰場	44	台灣農畜工業股份有限公司
05	雅勝冷凍食品股份有限公司北區聯合電動屠宰場	45	峰榮食品工業股份有限公司屏東廠
07	中美火腿食品工業股份有限公司龜山廠	46	金龍屠宰場
08	大樹林屠宰場	47	復進企業股份有限公司
09	宏大屠宰場	48	萬偉股份有限公司
10	順金屠宰場	50	泰安食品股份有限公司屏東廠
11	新屋屠宰場	51	嘉一香食品股份有限公司屏東廠
12	中壢屠宰場	52	佳林屠宰場
13	鎮興屠宰場	53	恆春屠宰場
15	民金屠宰場	60	金門縣烈嶼屠宰場
18	臺中市豐原區肉品處理場		
20	御隆食品有限公司		
21	良茂食品有限公司		
23	元太畜產股份有限公司		
24	津谷食品股份有限公司埤頭廠		
27	陞輝食品股份有限公司		
28	玉茂勝有限公司		
29	和榮意食品有限公司		
30	台億食品股份有限公司		
37	立大農畜興業股份有限公司冷凍食品廠		
40	保億冷凍食品有限公司		
41	欣樂食品股份有限公司		



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



首頁 禽肉溯源制度介紹 消費者查詢專區 合格屠宰場查詢 宣導動畫 溯源標示查核情形

最新消息

07.13.2018 屠宰衛生檢查合格標誌使用指示
07.28.2017 國產生鮮禽肉溯源制度8月1日上路
04.19.2017 認識「4章1Q」為校园午餐安全!
04.19.2017 四章一Q 在地食材可溯源 講學會

禽肉生產追溯的重要

農產品的源頭管理和衛生安全關乎生產者及消費者之健康與安全，行政院農業委員會積極推動可溯源

合格屠宰場查詢 **屠宰業者登入**

國產生鮮禽肉溯源平台



<https://www.poultry-trace.org.tw/index.html>



禽肉溯源查詢方式

行政院農業委員會
國產生鮮禽肉溯源平臺

追溯號碼
2000000001

屠宰場名稱
東方不敗屠宰場

統一編號
28521889

登記證號
2852

負責人
東方不敗

屠宰場電話
04-20806040

地址
台中市大里區

網址
<http://www.liutian20130701.com>

來源牧場	生產者	禽種	所在地
好棒棒牧場	王小明	雞	臺南市新營區

屠宰衛生檢查合格標誌標明資訊

屠宰場編號	0123
屠宰場名稱	宜禽屠宰場
屠宰日期	2017/3/1

「防檢局屠宰衛生合格」標誌

合格標章示意圖及說明

一維條碼
10碼流水編號與4碼檢驗碼
防檢局屠宰衛生
檢查合格標誌

二維條碼(QR CODE)

包裝上貼有「屠宰衛生檢查合格」標誌的雞、鴨、鵝等家禽肉品。都是經過政府派駐屠宰場之屠宰衛生檢查人員檢查合格的，藉由他們的專業檢察可以將生病及不適合工人食用的禽肉及其產品剔除，請消費者多多認明選購。

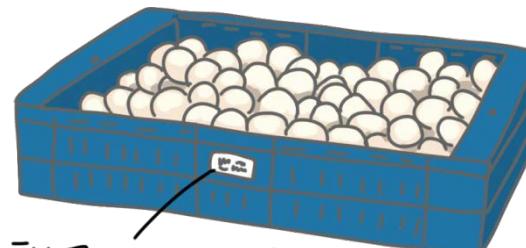
家禽生產來源 牧場資訊連結



辨識雞蛋溯源標籤

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。



國產雞蛋溯源平台系統



白底紅色浮水印

10 碼溯源號碼

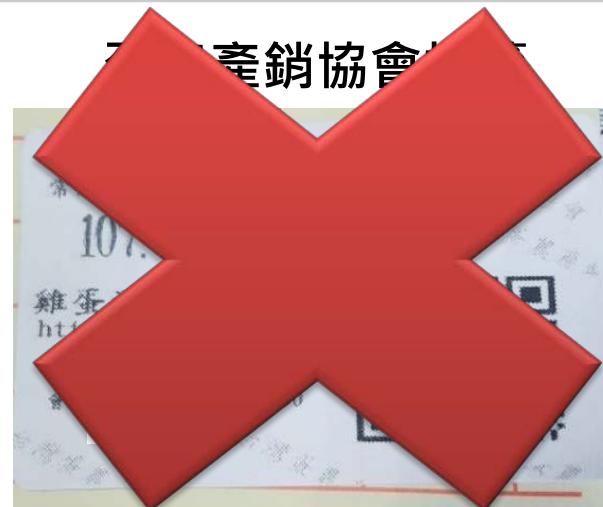
常溫保鮮日期應明確標示
(集蛋後20天)

溯源貼紙流水編號
(單一畜牧場供應雞蛋箱數之流水序號)



辨識雞蛋溯源標籤

雞蛋溯源標籤〔畜牧場使用〕



非農委會輔導，不符合規定

- ◆ 可透過國產雞蛋溯源平台系統網頁查詢QR-code及溯源碼，才屬官方認可發放之QR-code及溯源碼
(若為自製QR-code非屬此溯源系統)。
- ◆ 雞蛋溯源標籤皆為有浮水印之正本標籤，不得影印使用。
- ◆ 考量偏鄉小學校實務使用，散裝雞蛋溯源標籤可以影印方式驗收，惟使用影印溯源標籤之蛋品，係經蛋商理貨分裝，校方執行驗收時，應以實際到貨量辦理。



雞蛋溯源查詢方式

行政院農業委員會

國產雞蛋溯源平台

溯源編號 5060000117

【 基 本 資 料 】

溯源狀態	溯源編號合法使用中
農業經營業者	養雞協會養雞場
簡稱	養雞協會養雞場
溯源編號	5060000117
產品名稱	雞蛋
產地	新北市中和區
生產者姓名	養雞協會
登記號碼	0001

【 飼 養 資 訊 】

禽種	龍門(Lohmann)
飼養規模	2,000
飼養方式	傳統開放
特色	附設洗選設備

【 畜 牧 場 介 紹 】

* 行政院農業委員會 *

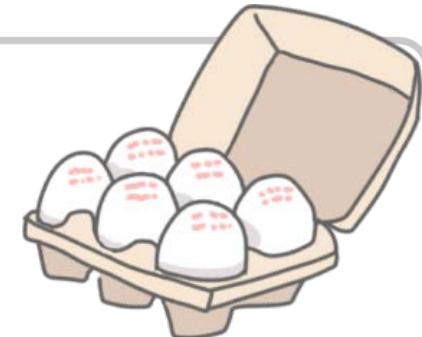
Copyright © 2018 CHENGJIE INC. All rights reserved



辨識雞蛋噴印溯源

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。



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。

111年9月起校園食材洗選蛋獎勵改以雞蛋噴印溯源取代洗選鮮蛋溯源標籤。



雞蛋溯源噴印查詢方式

行政院農業委員會
國產雞蛋
溯源平台系統

溯源介紹 如何加入溯源 消費者查詢 下載專區 檢驗查詢

雞蛋噴印查詢方式

噴印編號介紹//

溯源編碼

A85001

210928F



行政院農業委員會

國產雞蛋溯源平台

噴印溯源編號 M50060 - 220913C

【通路資訊】

洗選廠(場)名稱	060食品股份有限公司
統一編號	24926614
負責人	060
電話	05-341602
地址	710臺南市永康區 060 街
網址	

【供應蛋農資訊】

蛋農名稱	負責人	電話	住址
M50養雞畜牧場一場	M50	0922-5029	嘉義縣布袋鎮



辨識國產鵪鶉蛋溯源標籤

畜牧場 鵪鶉蛋溯源標籤



蛋品代碼	縣市 (數字)	畜牧場 序號	年度碼
5	12	A0001	20

「出場日期」手寫或蓋日期章，
日期格式為民國年月日。

加工廠 鵪鶉蛋溯源標籤



加工業者編號3碼		溯源流水號編號8碼	
縣市代碼	加工業者 編號	年度碼	流水號
L	01	20	000001

依「食品安全衛生管理法」規定標示產品「有效日期」，手寫或蓋日期章，日期格式為民國年月日。



鵪鶉蛋產品申請學校午餐章Q獎勵金補助以**加工廠溯源標籤**認定。 27



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)



◆ 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



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)



二、畜禽產品採購與驗收重點

◆ 採購應注意事項：

1. 供應廠商符合資格
2. 採購規格及品質-(與採購契約要求不符)
 - A. 部位或規格不符(例：合約明訂採購章Q產品，業者卻提供非章Q產品)
 - B. 品質不良(例：肉品氧化變色；洗選蛋破損或不潔等)
 - C. 規格訂定明確、附照片作參考(產品名稱與部位/重量規格)
3. 價格合理

價格並非採購之唯一選項
4. 符合衛生法規及標準
 - A. 食品中微生物衛生標準(例：腸桿菌科、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌、金黃色葡萄球菌等)
 - B. 食品中污染物質及毒素衛生標準(例：重金屬、真菌毒素等)
 - C. 動物用藥殘留標準(例：氯黴素類、四環黴素類等)
 - D. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準(例：防腐劑、保色劑等)



◆ 驗收注意事項

1. 數量檢查
2. 品質檢查
3. 包裝及**標示**檢查
4. 核對採購契約需求及進貨憑證
5. 填寫驗收紀錄表
6. 驗收後依貨品性質分類、地點存放
7. 如有退貨需做退貨紀錄



產品標示符合食安法第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。)

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)



食材驗收重點

- ◆ 食材採購合約及品規明確訂定，依據所訂標準辦理驗收。
- ◆ 依食材特性，自行制定驗收標準，或依循衛生法規標準進行驗收。
- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ 驗收紀錄應包含品名、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。





三、學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例

- 案例1-同道菜同類型食材認定應以均具標章(示)為原則

蘿蔔燉肉

▼ 調味料資訊 ▼

食材	商品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
前腿肉角	—	立大農畜興業股份有限公司	CAS台灣優良農產品	FDA 三統食品有限公司
紅蘿蔔	—	正暘農產股份有限公司	生產追溯-農產品	正暘農產有限公司
白蘿蔔	—	高峰農產企業社	—	高峰農產企業社
青蔥	—	正暘農產股份有限公司	—	正暘農產股份有限公司
麵輪	—	立德食品股份有限公司	—	立德食品股份有限公司
豬腳丁	—	台山冷凍食品	HACCP	FDA 三統食品有限公司

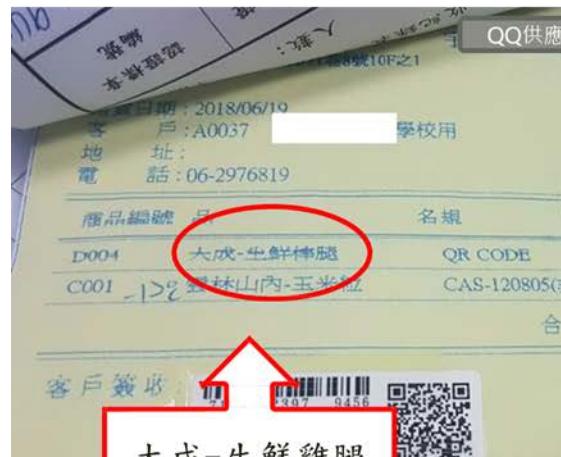




• 案例2-獎勵金證明文件與實際使用品項資訊不符

- 查團膳業者之學校食材驗收紀錄表，紀錄由QQ供應商供應雞腿，訂購量45 KG，實收量45 KG，未紀錄有效日期。檢附 QQ供應商出貨單及防檢局屠宰衛生合格標籤，品名大成-生鮮雞腿，數量45 KG。
- 查團膳業者之供應商出貨總表，QQ供應商送貨吉禾-生鮮雞腿，規格D6-HACCP共75KG，有效日期為107.06.23，與提供該國中之驗收紀錄不一致。

6/19單據-提供學校用



商品編號	品	名規	格	數量	單位	銷貨
D004	大成-生鮮棒腿	QR CODE				
C001	臺灣山內玉米粒	CAS-120805(非基改)				
D0028	吉禾-生鮮棒腿	D6-HACCP	107.6.23	36.0	KG	360兩
C001	臺灣山內冷凍玉米粒	CAS-120805(非基改)	108.5.07	15.0	KG	15
D0028	吉禾-棒腿	D6-HACCP	107.6.23	39.0	KG	385兩
C002	富士-二免豆	CAS-123706(非基改)	108.10.07	15.0	KG	15
					台 計	105.0



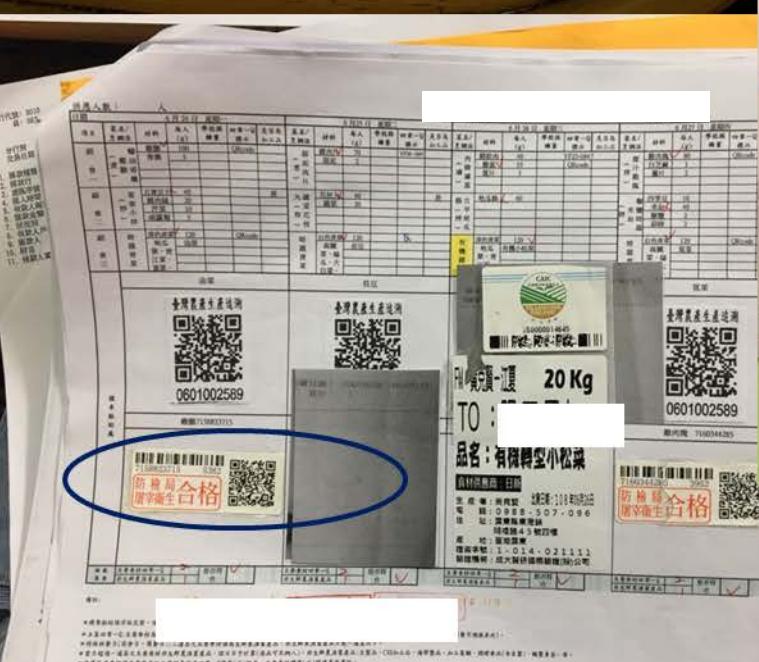
請給我們一句良性建議，我們竭誠為您服務及改進！謝謝！



日期	星期	主食	主菜	副食	湯	熱量		
6/3	一	香Q白米飯	雞丁薯餅雙拼(炸)	玉米飯肉(炒)	季節青菜	佛跳牆	800	
6/4	二	香Q小米飯	港式打拋肉(煮)	台式香炒年糕(炒)	季節青菜	味噌湯	878	
6/5	三	古早味油飯	三杯雞腿(炒)	地瓜條芋丸(炸)	有機蔬菜	冬瓜肉片湯	當季水果	878
6/6	四	香Q白米飯 奶黃包	葱爆肉片(爆)	醬汁太空蛋(醬)	季節青菜	羅蔴拼骨湯	808	
6/7	五	端午節						
6/10	一	香Q白米飯	雙蔬軟排骨(滷)	蝦仁三色(炒)	季節青菜	香根玉米湯	823	
6/11	二	香Q小米飯	香噴轟炸雞腿(炸)	肉片白菜羹(煮)	季節青菜	海芋蛋花湯	813	
6/12	三	金門炒麵	香煎嫩肉排(煎)	茄汁旗魚黑輪(煮)	有機蔬菜	紫菜鰹片湯	當季水果	850
6/13	四	香Q白米飯 握壽司	肉片關東煮(煮)	紅豆炒蛋(炒)	季節青菜	四神肉片湯	800	
6/14	五	糙米飯	天婦羅鹽酥雞(炸)	甜薯炒肉絲(炒)	季節青菜			
6/17	一	香Q白米飯	紅燒雞蛋豆腐(燒)	玉米炒蛋(炒)	季節青菜	紅豆		
6/18	二	香Q小米飯	香酥嫩雞排(炸)	雙菇肉片火鍋(煮)	季節青菜	仙草		
6/19	三	磨菇鐵板麵	麻醬肉片(煮)	時蔬蘆筍(滷)	有機蔬菜	草		
6/20	四	奶油香濃	地瓜起司焗雞肉拼盤(炸)	沙茶王三色(炒)	季節青菜	草		
6/21	五	胚芽米飯	椰香咖哩雞(煮)	現煎手工鍋貼(煎)	季節青菜	蜜		
6/24	一	香Q白米飯	蠔油香燒雞腿(煮)	客家小炒(炒)	季節青菜	冬		
6/25	二	香Q小米飯	蒜泥肉片(煮)	蔬菜花枝丸(拌)	季節青菜	仙		
6/26	三	炒麵疙瘩	肉燥海蔴(滷)	古早地瓜條(烤)	有機蔬菜	草		
6/27	四	鍋燒意麵	蜜汁雞塊(拌)	椒鹽時蔬米血(拌)	季節青菜	粉條		
6/28	五	五穀飯	黑胡椒豬柳(煮)	青花香檳雞腿(炸)	季節青菜			

進口雞肉產品卻檢附禽肉 生產追溯(Q)標籤

食品有限公司 銷貨單									
客戶代號:									
客戶名稱:									
客戶電話:									
統一編號:									
電話:									
單據號碼: 004716									
本月張數 06月第15號									
銷貨日期: 19/06/23									
貨品代號	品名規格	裝量	箱數	零裝	總量	單位	單價	金額	備註
BB30	雞丁	18.0	2		36.0	公斤	72.00	2,592.0	
CD60-1	進口棒4-台規	18.0	6		108.0	公斤	80.00	8,640.0	
CD60-1	進口棒4-台規	18.0	9		162.0	公斤	80.00	12,960.0	
A81	光雞丁				1.2	公斤	80.00	96.0	
A81	光雞丁				1.5	公斤	80.00	120.0	
*****以下空白*****									
客 戶	付 款	2.	24,408.0						
收	方 式	3.	24,408.0						





• 案例3-驗證產品經供應商拆包、加工、分切

- 一. 查核方留存之CAS產品標籤品名為骨腿、雞胸，與實際供應產品規格(骨腿丁、胸丁)不一致。
- 二. 經查核食材供應商確認前述雞肉產品為經中間商分切後供應，**CAS驗證產品經中間商分切、分裝，即非CAS驗證產品。**





白木耳	滑蛋	生鮮	小炒肉	白肉	口
4					
5					
6					
7					
8					

有錯當查
(付款憑證聯)

CP 去皮清肉 (R) 6KG
下蜂食品 SBB

台灣農產公司
AS 00116039

製造日期:2022/09/24
有效日期:2022/09/30
(049)2255337
產地:台灣 請置於0°C保存

5109001341B62290A01006000028

淨重6.00
數量1
冷藏肉

備註
AS
368日

材料見單

食品送貨單
008186
寶號 111年9月8日

品 名	數 量	單 價	金 額	備 註
1 去皮清肉 (R) 6KG	220	220	4840	CAS
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				
81				
82				
83				
84				
85				
86				
87				
88				
89				
90				
91				
92				
93				
94				
95				
96				
97				
98				
99				
100				

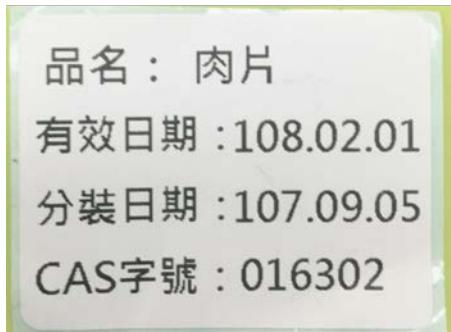
備註
過敏體質者，
為油炸品
★應輻射食材及
其它食材
副菜加工食
魚肉蛋類
10次

白米、燕麥(燕)
豚肉飯

有錯當查
(付款憑證聯)



- ◆ 食材業者於出貨時依各校需求量進行拆包分裝，並於分裝包裝上貼有自行印製之標籤，標註：品項、製造日期、有效日期、供應商、印有CAS標章及編號。
- ◆ 驗證產品經供應商拆封、加工、分切等已非驗證產品；未經驗證合格擅自使用農產品標章，已違反「農產品生產及驗證管理法」。





驗證產品認定分裝原則

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)



+

1.5 kg



僅供應不足最小完整包裝
(零散包)

1.5 kg



改正方法：合意文件 + 分裝流向表

- ◆ 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20-200萬元罰鍰。



• 案例4-加工蛋(白煮蛋、液蛋等)檢附雞蛋溯源標籤





• 案例5-仿冒雞蛋溯源標籤

一. 縣市政府抽驗生產追溯雞蛋檢出動物用藥殘留，經追查來源供貨廠商，確認其揀選散裝雞蛋裝盤後，影印仿冒雞蛋溯源標籤並出貨。

二. 本案因案發學校驗收紀錄製作完善，協助主管機關於第一時間釐清雞蛋來源，並移送相關機關裁處。



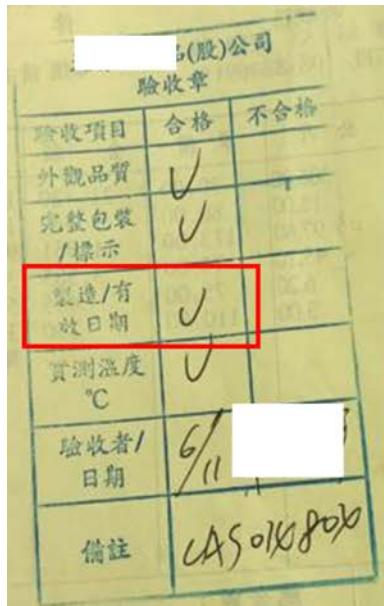
青菜 (大陸妹)	大陸妹	480斤		
		109.5.11	152	
	蒜米	5斤		
湯	材料組成	生產用量	材料組成	生產用量
	玉米粒	200斤	大骨	30斤
玉米蛋花湯	雞蛋	6箱		
		109.5.11		





• 案例6-未落實驗收作業與紀錄

- 一. 原料進貨時依食材驗收紀錄表進行抽樣驗收，未逐批進行產品驗收，亦未紀錄有效日期(產品批號)。
 - 二. 未確實留存章Q證明標籤或相關包裝標示相片。
 - 三. 未執行驗收紀錄，且未留存進出貨資料。





• 案例7-使用畜禽加工品，登錄生產溯源產品

- 查業者供應菜單品項為香酥里肌排，依據當日進料驗收單黏貼之來源廠商銷貨單，品名規格為日式豬排。
 - 另查業者製作國產可追溯生鮮食材驗收黏貼紀錄表，留存標章資料雖為生產追溯資料，但驗收產品外觀照片實為日式豬排加工品；與校園食材登錄平台登載生產追溯豬肉之章Q資訊不符。
- 三. 依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之附件
一學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式，肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，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，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。**

制定單位：品管部	便當工廠	文件編號：G-4-2-01			
制定日期：108-02-01	進料驗收單	頻率：每天			
驗收標準張貼於驗收區	日期：110.4	類別：肉類			
食品企業有限公司					
銷 貨 單					
第 1 頁,共 1 頁					
客戶名稱 客戶地址 送貨地址	客戶編號 聯絡電話	驗收日期 110/04/27 驗收單號 911004270024			
品 編 號	品 名 規 格	數 量 單 位 單 价 金 額 附 註			
CD0003-1 CD0006	日式豬排(900g/75.4KG/箱) 豬排(900g/75.4KG/箱)	83.000 10.000 箱 箱	740.0000 730.0000	61,420 7,300	
驗收標準					
收貨日期	9/27				
外觀品貨數量	合格				
表面溫度	-13.6°C				
充份	✓				
經本交易依動產交易法之規定，為附條件買賣，買方得隨時不為條件同意在貨物未付清或未取回以前，將之所有權歸賣方所有，賣方得隨時不為任何法律程序取回物品或代物清償。					
單據備註：					
經辦：	業務：	客戶簽收：			

國產午餐採用國產可追溯生鮮食材驗收黏貼紀錄表			
供餐日期：110 年 4 月 28 日	餐別： <input type="checkbox"/> 三菜一湯 <input checked="" type="checkbox"/> 四菜一湯		
品項	主菜	副菜	
香酥里肌排	日式關東煮		
黑肌肉排	白蘿蔔		
符合標準	生產追溯	生產日期	備註
驗收標準	NC08-0026	1001001723	
黏貼處	請用生鮮豬肉追溯資訊網 查詢 1001001723		
製造商	供應商名稱	製造商	供應商名稱
畜牧場			
驗收照片			





• 案例8-畜禽加工品宣稱使用產銷履歷原料肉製成，非屬驗證產品

- 一. 查業者供應卡啦雞排，產品包裝標示未具有產銷履歷標章，惟宣稱使用產銷履歷白肉雞為原料製成，並於校園食材登錄平台登錄為產銷履歷驗證產品。
- 二. 本項食材未經產銷履歷驗證，不符合產銷履歷驗證產品。

教育部校園食材登錄平臺2.0

網站導覽 公告訊息 飲食教育專區 偏鄉學校中央廚房專區 三章一Q專區 相關網站 API服務

時間 2022-06-14

卡啦雞排

卡啦雞排 東豐 產銷履歷 華南

FDA 三統食品有限公司

全穀雜糧類 豆魚肉類

此加工品為產銷履歷
白肉雞為原料而製成
履歷追溯碼00500610184117
履歷追溯碼00500610184115

行
青田農產
正陽農產
福商勝蛋

泉順食
111/06/13
有機
1-008-150507
111/06/13
111/06/14
111/06/10

、衛生、安全
農良產品發展協會
蛋白質
營養蛋
CAS 第 113201 號

行	泉順食	111/06/13	有機	1-008-140110
青田農產	111/06/13	有機	1-008-150507	
正陽農產	111/06/14	追溯	1004000033	
福商勝蛋	111/06/10	CAS	第 113201 號	



• 案例9-食材商變更CAS驗證產品保存條件及相關包裝標示，已非屬驗證產品

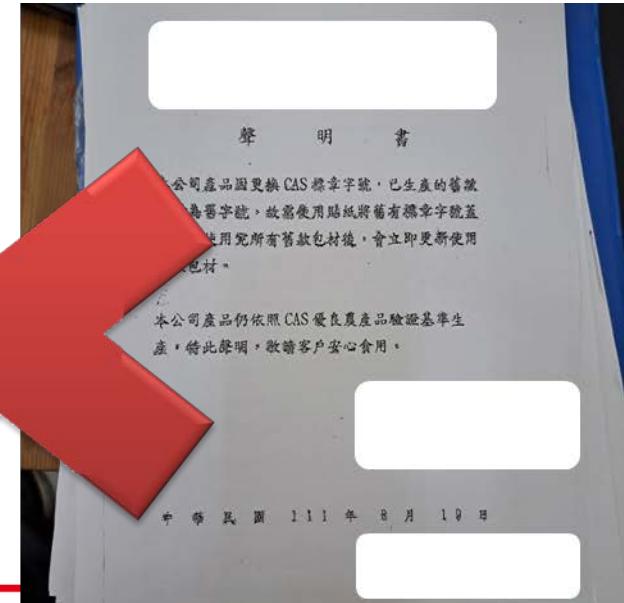
- 一. 學校驗收食材發現產品包裝標示樣式與過往不同，且食材商另行提供之CAS驗證產品標籤已逾有效日期。
- 二. 經查該產品係經食材商變更原產品保存條件，冷藏產品轉為冷凍產品，且撕除原冷藏產品之產品標籤，已非屬CAS驗證產品，產品包裝不應標示CAS標章，亦不應另行提供原驗證產品標籤。





- **案例10-產品包裝已貼除CAS標章，供應商雖提供該產品依照CAS優良農產品驗證基準生產之聲明書，亦非屬CAS驗證產品**

- 一. 學校驗收食材發現產品包裝已貼除CAS標章，經移除遮蓋貼紙，並依供應商提供之聲明書辦理驗收。
- 二. **採購或驗收單位不應任意變更製造商/負責廠商之原包裝標示；如產品不具或已貼除CAS標章資訊，不應依業者提供之相關證明文件認定其為CAS驗證產品。**





四、學校午餐畜禽食材抽驗規劃及結果

◆ 落實「食安五環」政策：

推動學校午餐採用國產三章一Q食材政策，建構學校午餐食材安全監控機制。

◆ 加強學校午餐畜禽食材抽驗工作：

由各縣市政府及相關單位至學校、團膳業者及食材供應商抽驗畜禽食材。(110年納入畜禽加工品項)

◆ 檢測項目：動物用藥殘留。





抽驗期程	抽驗件數	合格比例
105年9~12月	602	99.2 %
106年	822	99.9 %
107年	822	99.8 %
108年	814	99.8 %
109年	807	99.8 %
110年	813	99.6%
111年	807	99.5%

- ◆ **抽驗不合格案件可追溯生產者：**由農政單位訪視違規農民，辦理追蹤教育、安全用藥輔導並依法查處，加強源頭管理，把關農產品食用安全。
- ◆ **抽驗不合格案件無法追溯生產者：**除由學校依據採購契約違規計點外，並由衛生單位依法查處，加強違規廠商抽驗。



三章—Q畜禽產品辨識及驗收

1. 學校午餐三章一Q專區 > 認識三章一Q
 2. 中央畜產會官網首頁 > 教育訓練中心 > 最新消息
<https://www.naif.org.tw/sr.aspx?v=2T6uGc>



學校午餐三章一Q專區



政策說明

聯合稽查 相關資料

認識 三章一Q





五、結語

- ◆ 推動學校午餐採用「三章一Q」食材，落實「食安五環」政策，除能確保國中小學童吃到來源明確、優質安全的國產農產品，亦有助提升學校午餐食材的品質與安全性。
 - ◆ 食材的驗收在學校午餐中，也是一道重要的管制環節，透過本次課程，期望可增強學校午餐食材驗收人員，在判斷畜禽食材的品質有更完整的驗收知能。
- ✓ 找對誠實供應商
 - ✓ 依照採購合約及規格，落實驗收作業
 - ✓ 多認識肉品及蛋品常識
 - ✓ 訂定規格 - 參考分切肉品圖鑑訂產品規格
 - 產品名稱與部位/重量規格
 - 參考中央畜產會網站
(www.naif.org.tw)
 - 行情報導



感謝您的聆聽！！

