

三章一Q水產品之辨識及驗收



財團法人台灣優良農產品發展協會

驗證組

112年8月16日



簡報大綱

- 一、優良農產品驗證制度(CAS標章)簡介
- 二、三章一Q水產品之辨識及驗收與不符合案例
- 三、結語



Certified Agricultural Standards

「驗證的農產品標準」

推動CAS的理念

提昇國產農林水畜產品及其加工品的品質水準，滿足國人對**食品品質與衛生安全**的消費需求，**並建立國產農產品的品質優良形象**；藉由CAS標章的推動，**提昇農產食品業產製水準**，強化我國農業相關產業競爭力。

CAS 特色



驗證水產品之主原料應全為國產可溯源水產品(如生鮮分切品等)，且國產原料總量占比應為50%以上(加工品，例如魚鬆、裹粉魚排等)

CAS的“S”所代表的即是“標準”，包括：品質、製造和衛生的標準等，因此CAS一定是要訂出足以代表各類別產品所謂“優良的標準”之後才推動。

冷凍裹麵水產品裹麵率不可高於45%以上，實際產品標示以下5種規格：

- (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%

只有CAS產品 沒有CAS工廠

- CAS優良農產品驗證制度為**產品驗證**，產品包裝上無CAS標章者就不是CAS產品。
- CAS標章驗證生產廠可以同時生產CAS與非CAS產品，因此採購及驗收時一定要**認明產品上CAS標章**。
- CAS產品在非驗證生產廠經「**重新包裝**」或「**再加工或分切等**」就不是CAS產品。

實施優良農產品驗證制度之 特定農產品類別及品項

類別	品項(原CAS類別代碼)
農糧產品	果蔬汁(03)、食米(04)、醃漬蔬果(05)、菇蕈產品(08)、釀造食品(09)、生鮮截切蔬果(12)
畜禽產品	肉品(01)、蛋品(11)、乳品(15)、羽絨(14)
水產品	水產加工品(13)
林產品	林產加工品(16)
複合農產品	冷凍食品(02)、即食餐食(06)、 冷藏調理食品(07)、點心食品(10)

驗證農產品標示

(農產品生產及驗證管理法 第 11 條)

◆ 農產品經驗證合格並以**驗證農產品名義**銷售者，應以中文及通用符號，**明顯標示**：

- 品名
- 原料名稱；內容物應依含量多寡標示之。但單一原料與品名完全相同者，得免標示
- 淨重、容量、數量或度量
- 農產品經營者名稱、電話號碼及地址；其**屬委託製造者**，並應標示**委託者**之**名稱、電話號碼及地址**
- 原產地(已標示製造廠場地址得免標示)
- **驗證農產品標章**、(驗證產品編號、字號或追溯碼)及**驗證機構名稱**
- 驗證資訊之查詢管道 (另公告)
- 其他經中央主管機關公告之事項(如：優良水產品驗證基準之標示規定中所列，有效日期、食用說明、保存方法及條件等)。

CAS標章辨識：



品項代碼：前兩碼

廠商代碼：中間兩碼

產品代碼：末兩碼

類別	品項(原CAS類別代碼)
農糧產品	果蔬汁(03)、食米(04)、醃漬蔬果(05)、 菇蕈產品(08) 、釀造食品(09)、生鮮截切蔬果(12)
畜禽產品	肉品(01)、蛋品(11)、乳品(15)、羽絨(14)
水產品	水產加工品(13)
林產品	林產加工品(16)
複合農產品	冷凍食品(02)、即食餐食(06)、 冷藏調理食品(07)、點心食品(10)



產品名稱																													
	冷凍肉魚	冷凍小卷圈	冷凍烏魚切片	冷凍烏魚條	冷凍烏魚丁	冷凍花枝條	冷凍魷耳條	冷凍魷魚圈	冷凍魷魚條	冷凍旗魚丁	冷凍旗魚片	冷凍水鯊魚丁	冷凍水鯊魚片	冷凍鯛魚丁	冷凍鯛魚片	冷凍紅魷魚丁	冷凍紅魷魚片	冷凍紅魷魚丁	冷凍鱈魚丁	冷凍鱈魚片	冷凍鮪魚丁	冷凍劍旗魚丁	冷凍鱸魚丁	冷凍鱸魚片	冷凍鱸魚片	冷凍鱸魚片	冷凍鱸魚片	冷凍鱸魚片	冷凍鱸魚片

包裝方式(重量):

1Kx12包
3Kx 4 包
5Kx 2 包
10K
12K

有效日期：
保存方法：請保存在-18°C以下
保存期限：一年
原產地：台灣
CAS驗證機構：CAS協會
過敏源資訊：本產品含有魚類、頭足類及其製品，
不適合過敏體質者食用

本產品投保新光產物2000萬產品責任險
(投保金額不等同理賠金額)



魚會
ASSOCIATION

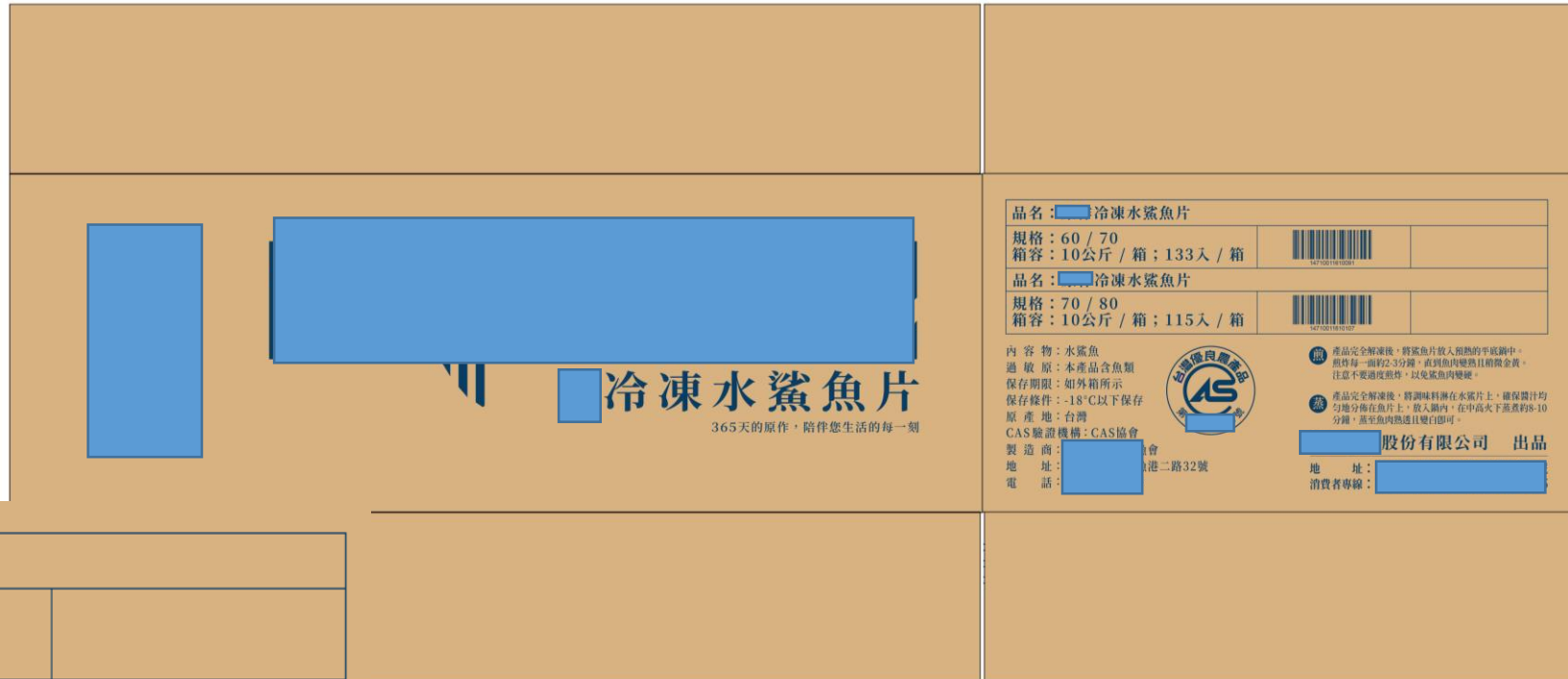
台灣地區漁產品供應中心

輔導單位：
供應單位：
地址：
電話：

32號

過敏原資訊：
魚類、頭足類

CAS標章辨識：



品名：[] 冷凍水鯊魚片		
規格：60 / 70 箱容：10公斤 / 箱；133入 / 箱		 14710011610091
品名：[] 冷凍水鯊魚片		
規格：70 / 80 箱容：10公斤 / 箱；115入 / 箱		 14710011610107

內 容 物：水鯊魚

過 敏 原：本產品含魚類

保存期限：如外箱所示

保存條件：-18°C以下保存

原 產 地：台灣

CAS 驗證機構：CAS協會

製 造 商：[] 區漁會

地 址：[] 區漁港二路32號

電 話：[] 110



煎 產品完全解凍後，將鯊魚片放入預熱的平底鍋中。
煎炸每一面約2-3分鐘，直到魚肉變熟且稍微金黃。
注意不要過度煎炸，以免鯊魚肉變硬。

蒸 產品完全解凍後，將調味料淋在水鯊片上，確保醬汁均勻地分佈在魚片上，放入鍋內，在中高火下蒸煮約8-10分鐘，蒸至魚肉熟透且變白即可。

[] 股份有限公司 出品

地 址：[]

消費者專線：[]

CAS標章辨識：

重量6公斤(100片裝，60公克/片)

品名：冷凍旗魚排

成分：旗魚肉、麵包粉(麵粉、棕櫚油(棕櫚油、香料)、鹽、大豆粉、酵母、澱粉、膨脹劑(碳酸氫銨、碳酸鎂)、酵母抽出物、椰子油)、水、糖、麵粉、澱粉、鹽、調味料(胡椒粉、地瓜粉、澱粉)、蒜粉、五香粉(肉桂、小茴香、八角、丁香)

食品添加物：玉米糖膠

過敏原：大豆、魚類及含麩質之穀物

調理方式：不需解凍，以170°C油炸約5分鐘至酥脆且顏色呈現金黃色即可。

保存期限：一年

有效日期：標示於外箱上

保存條件：-18°C以下冷凍保存 **裹麵率：45%**

凍結前是否有加熱：無

食用前是否需要加熱：是

原產地：台灣

CAS驗證機構：台灣優良農產品發展協會

本產品之製造廠通過ISO22000與HACCP雙驗證

製造商：

地址：

電話：

股份有限公司 出品

地址：台北市

消費者服務專線：

營養標示		
每一份量 60 公克		
本包裝含 100 份		
	每份	每100公克
熱量	84 大卡	140 大卡
蛋白質	8.9 公克	14.8 公克
脂肪	1.2 公克	2 公克
飽和脂肪	0.6 公克	1 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	9.4 公克	15.6 公克
糖	2.3 公克	3.8 公克
鈉	220 毫克	367 毫克





品名：

Name : WEI-I Ground Fried Tuna Floss With Laver & Sesame
原材料：鮪魚、砂糖、豌豆粉、棕櫚油、芝麻、醬油(大豆、小麥)、食鹽、海苔。

Ingredients: Tuna, Sugar, Pea Flour, Palm Oil, Sesame, Soy Sauce(Soybean & Wheat), Salt, Laver.

※本產品含有魚、大豆、小麥、芝麻，食物過敏者請留意。

This product contains fish, soybean, wheat and sesame.

有效日期：標示於包裝上(西元年.月.日)

Expiry Date: Shown on the package.(YYYY.MM.DD)

保存方法：避免日光直接照射，請放置於陰涼乾燥處，開封後請儘速食用完畢。

Storage: Keep away from direct sunlight, high temperature and humidity. Please finish quickly after opening the package.

保存期限：12個月(未開封) Validity: 12 months(unopened)

淨重：15公克 Net Weight: 15g

有限公司 WEI-I FOODSTUFF CO., LTD.

工廠：

35, Jing,

TEL: +88

FAX: +88

E-MAIL:

http://ww



營養標示 Nutrition Facts

每份量15公克 Serving Size 15g

本包裝含1份 Servings Per Package 1

	每份 Per Serving	每100公克 Per 100g
熱量 Calories	72.8大卡(Kcal)	485大卡(Kcal)
蛋白質 Protein	5.2公克(g)	35公克(g)
脂肪 Total Fat	3.3公克(g)	22公克(g)
飽和脂肪 Saturated Fat	1.2公克(g)	8公克(g)
反式脂肪 Trans Fat	0公克(g)	0公克(g)
碳水化合物 Total Carbohydrate	5.6公克(g)	37公克(g)
糖 Sugars	3.2公克(g)	21公克(g)
鈉 Sodium	174毫克(mg)	1160毫克(mg)

海苔芝麻 WITH LAVER & SESAME

鮪魚鬆

WEI-I Ground Fried Tuna Floss



驗證機構：CAS協會

無添加防腐劑、味精、人工色素

營養標示(Nutrition Facts)		
每一份量(Per serving)	20公克(g)	
本包裝含(This can contains)	8份(servings)	
	每份 (Per serving)	每100公克(Per 100g)
熱量 Calories	82.8 大卡(kcal)	414 大卡(kcal)
蛋白質 Protein	10.0 公克(g)	50.3 公克(g)
脂肪 Fat	1.8 公克(g)	9.2 公克(g)
飽和脂肪 Saturated fat	0.4 公克(g)	1.8 公克(g)
反式脂肪 Trans fat	0 公克(g)	0 公克(g)
膽固醇 Cholesterol	8.2 毫克(mg)	41 毫克(mg)
碳水化合物 Carbohydrate	7.0 公克(g)	34.9 公克(g)
糖 Sugar	4.5 公克(g)	22.4 公克(g)
膳食纖維 Dietary fiber	0.5 公克(g)	2.5 公克(g)
鈉 Sodium	151 毫克(mg)	757 毫克(mg)



本產品經嚴格製程品質控管出廠，
拆封前發現包裝破損，請勿食用。
請與購買通路或本公司辦理退換貨。



本公司榮獲國際食品安全品質認證



建議
一歲以上食用
Suitable for children above 1 year old



超細緻

寶寶魚鬆

Sailfish Floss for Babies



原味
Original

CAS驗證機構：台灣優良農產品發展協會

台灣製造

品名：[redacted]
原料：旗魚肉、大豆油、蔗糖、豌豆粉、釀造醬油。
淨重：標示於罐底。
保存期限：一年（未開封）
生產日期：標示於罐底（西元年.月.日）
有效日期：標示於罐底（西元年.月.日）
原產地：台灣
保存方法：室溫，請避免置於潮濕、高溫、日曬場所，開封後請儘早食用。
過敏原：本產品含有魚、大豆製品、麩質之穀物製品，並與含有芝麻的產品於同一產線生產，食物過敏者請留意。
Product name: Sailfish Floss for Babies (Original)
Ingredients: Sailfish, Soybean oil, Sugar, Pea flour, Soy sauce.
Net weight: Marked on the bottom
Shelf life: 1 Year (Unopened)
Expiry date: Marked on the bottom (YYYY.MM.DD)
Storage: Avoid direct sunlight. Keep sealed in a cool, dry place. Enjoy it as soon as possible after opening.
Note: Product contains fish, soybean, and wheat.
Produced in a factory where sesame is also handled.

有限公司

HSIN LI HSIANG FOOD CO., LTD.

地址 [redacted]

電話 [redacted]

No.12 [redacted]

Sanx [redacted]

Email [redacted]

http [redacted]

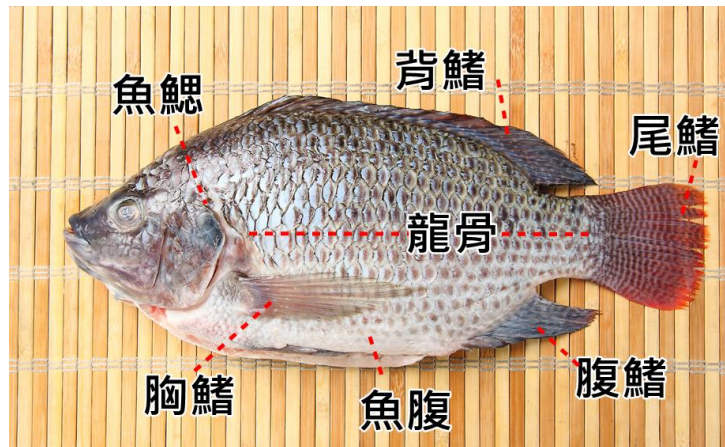
免費服務電話：[redacted]

【學校午餐使用水產品考量】

魚刺

魚刺較少的魚種:如台灣鯛、水鯊丁(片)、烏魚丁

- CAS驗證產品已前處理的去頭尾、去除內臟、去除鱗片、去除魚骨魚刺等手續，減少食用到魚刺風險



去鱗



去內臟



【學校午餐使用水產品考量】

規格大小一致

經分級處理之水產品規格大小一致

➤ 料理方便

價格

水產品常因去魚頭、魚尾、魚鱗、內臟後增加成本

➤ 縮短現場的前製備動作時間、減少了交叉汙染等風險



學校午餐食材中之CAS水產品

CAS品項	品名	登載次數
水產加工品 (生鮮)	魷魚	1,031
	旗魚	521
	水鯊魚	445
	鰻 _(P) 魚(烏魚)	267
	鬼頭刀	244
複合農產品- 冷凍食品 (加工品)	魚漿煉製品(含黑輪等)	922
	魷(含魚丸.魚羹等)	715
	花枝丸等加工品	560
	蝦加工品	464
	虱目魚丸	422

109學年度常用水產品

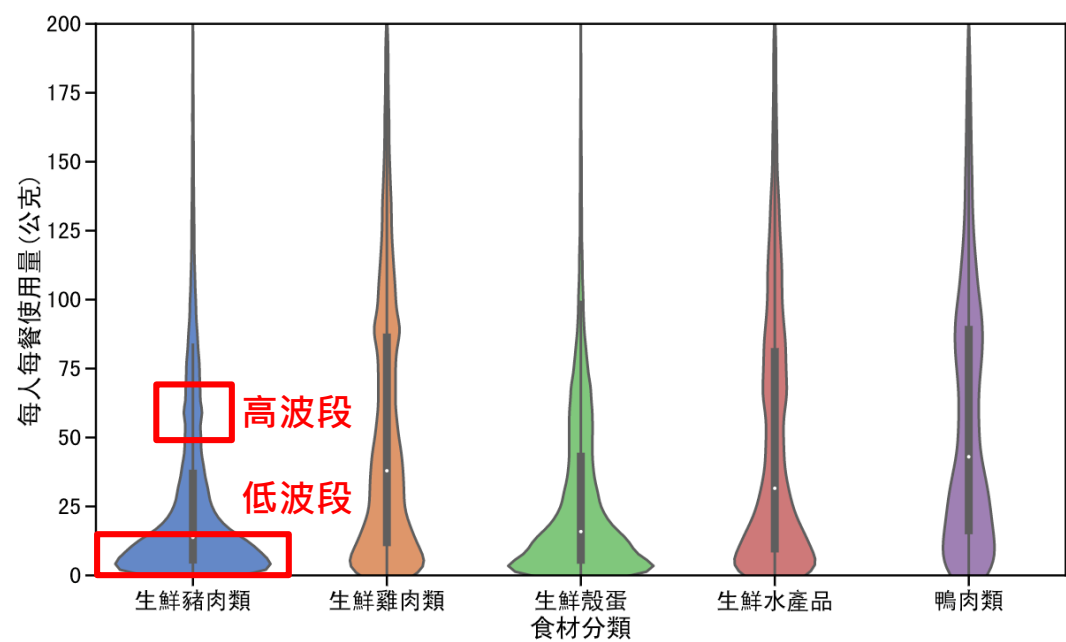
水鯊
鬼頭刀
油甘魚
鯖魚
肉魚
虱目魚(含魚丸.魚羹)
魷(含魚丸.魚羹)
花枝(含魚丸.魚羹)
魚排

教育部校園食材登錄平臺開放資料之110學年度資料統計結果

各類生鮮食材每人每餐使用量

- 進行食材使用量統計時，發現部分食材重量有誤填現象
- 每人每餐使用量出現兩種不同波段，推測：高波段為「主餐」食材使用量，低波段為「配菜」食材使用量

單位：公克



食材分類	每人每餐使用量	
	高波段	低波段
生鮮豬肉類	60	9.74
生鮮殼蛋	60.5	4.96
鴨肉類	80	9.74
生鮮雞肉類	90	5.50
生鮮水產品	65	5

「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」112.04.20 農糧字第1121073266號

第六點附件一 食材規定

- “水產類均應為國產可溯源食材”，水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。
- 其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品 (如甜不辣、黑輪等)應為國產並優先使用可溯源食材。

驗收注意事項

- 確認農產品標章或生產(責任)追溯標籤樣式，並留存標章或標籤及供貨方提供之出貨單據作為驗收證明。
- 確認產品品名、供應量、有效日期。
- 後續可依前述追溯方式進行可追溯性確認及查詢。

_____國中(小)學校午餐食材驗收紀錄表(自設廚房)

驗收日期：__年__月__日

今日供餐人數

序號	菜單名稱	食材名稱	製造日期	有效期限	廠牌 (有包裝者寫製造商名稱)	進貨量		由學校驗收人員填寫		國產可溯源 標章 (三章一Q)	章Q 號碼	備註欄 (如：異常狀況等)
						數量 或 重量	單位	驗收數量、 重量是否 符合規定	外觀(含 包裝)是 否良好、 沒有異味			
1												
2												
3												
4												
5												

驗收人：

單位主管：

校長：

備註：

1. 本表由學校驗收人員於驗收時填寫，合格填✓，不合格填X，並應作適當處理。
2. 製造日期及有效期限至少擇一填寫；廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。
3. 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏7度以下凍結點以上。禁止在室溫下解凍。
4. 國產可溯源章Q標章號碼務必填寫正確，並將標章或溯源標籤直接黏貼於驗收紀錄表黏貼處(註明食材序號)，做為廠商請領補助款之驗收憑證。

三章一Q之QA說明

資料來源：農業部學校午餐三章一Q專區
<https://4b1q.coa.gov.tw/>



三章一Q解疑專區

首頁

三章一Q解疑專區-完整QA查詢

排序方式：

依關鍵字查詢：

查詢

[下載完整QA檔案](#)

問題類別

☒ 全部

☐ 生產供應

☐ 檢驗把關

☐ 價差補貼

☐ 偏鄉供應

☐ QR Code申辦

☐ 學午糧供應

☐ 午餐契約

☐ 其他

產品別

☐ 全部

☐ 蔬果

☐ 米糧

☒ 水產品

☐ 畜產品

☐ 加工品

標章標示別

☒ 全部

☐ 有機

☐ 產銷履歷

☐ CAS

☐ 生產追溯

適用對象

☒ 所有對象

☐ 農民

☐ 團體業者

☐ 食材供應商

☐ 教育單位人員

☐ 家長

☐ 消費者

10014 臺北市中正區南海路 37 號·電話：+886-2-2381-2991·傳真：+886-2-2331-0341·服務時間：AM8:30~PM5:30

Copyright© 行政院農業委員會 版權所有

A46.水產類生鮮和加工品如何認定？

- 依據衛福部食藥署公告之「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，其中「**生鮮處理**」係指含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切，也就是不經過加熱或化學性處理，只做必要保鮮和簡單處理，仍保有細胞組織原狀態之產品，而所稱「**加工品**」包括製罐、蒸煮、脫水、醃燻、**鹽製**、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等範圍。

◆ 依學校午餐食材規定「鹽漬」魚排/塊/片為水產類加工品。

品 名	冷凍薄鹽鯖魚切塊
重 量	10 kg
內 容 物	鯖魚、精鹽
食品添加物	調味劑(L-麩酸鈉、DL-胺基丙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉)
保 存 條 件	冷凍-18°C以下
食 用 方 法	解凍後，直接煎烤、微波熟後即可食用

過敏原：本產品含有魚類

 冷凍薄鹽鯖魚切塊

有效日期： 保存期限：一年

CAS驗證機構：台灣優良農產品發展協會

	40-60G
	60-80G

冷凍薄鹽鯖魚切塊

營養標示		
每一份量 50 公克 本包裝含 200 份		
	每份	每100公克
熱量	148 大卡	295 大卡
蛋白質	13.1 公克	26.2 公克
脂肪	9.8 公克	19.6 公克
飽和脂肪	1.8 公克	3.6 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	0 公克	0 公克
糖	0 公克	0 公克
鈉	400 毫克	800 毫克

請冷凍保存
-18°C↓

原產地：台灣

重 量：10kg/箱



Q：福州丸產品是否符合章Q食材規定？

- 所詢「福州丸」產品，可歸屬魚漿煉製品，依規定應為國產並優先使用可溯源食材，建議此加工品優先使用章Q產品，如無章Q經煩請審認其原料來源是否為國產，謝謝！

Q：有關「虱目魚排」是否只要符合三章一Q溯源即可申請獎勵金？

- 是的。

Q：柳葉魚是否有國產食材可以採購？

- 所詢柳葉魚為進口，國產可溯源三章一Q無此品項。

校園平臺錯誤樣態

錯誤類別	日期	供餐業者	受供應學校	食材名稱	章Q 編號	章Q 種類	供應商
與食材種類不符	2021/5/5	O公國小	O公國小	虱目魚丸	0616600234	<u>生產追溯-農產品</u>	健佑企業

fatraceschool.k12ea.gov.tw 顯示
智慧農業共通資訊平臺查無資料，業管單位查無資料。

確定

高雄市前鎮區公國小 2022-07-15

供餐型態

供應商/學校選擇

主食
小米飯

主菜
八寶肉醬

副菜
冬瓜魚丸

蔬菜

湯品

附餐

冷凍虱目魚丸

乾木耳

生產追溯-農產品 臺灣

FDA 健佑企業行(津谷)

FDA 金莞企業行

全穀雜糧類	4.3 份
豆魚蛋肉類	2 份
乳品類	0 份
蔬菜類	1.8 份
水果類	1.1 份

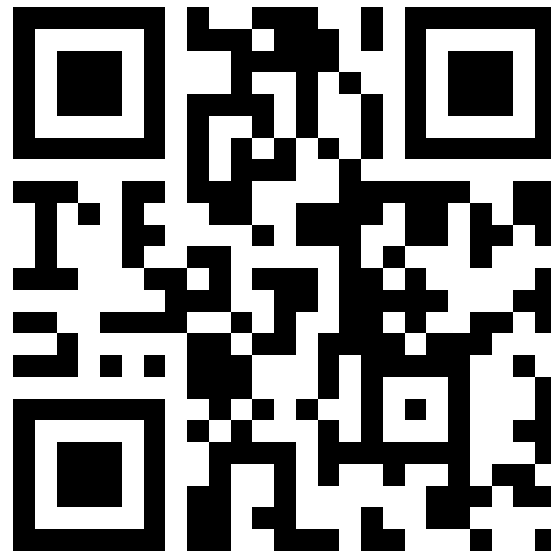
結語

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，驗證農產品（有機、產銷履歷、CAS）經過驗證機構與主管機關多重把關；溯源農產品（QR code）可呈現生產者資訊，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，期望學校午餐食材驗收人員都有更完整的驗收知能，並落實執行。

國產魚蝦貝類等CAS水產品為優質蛋白質來源，惟魚類因魚刺、烹調手法、風味、價格等因素，致學校午餐水產品食用量受限，爰建議學校可藉由各種水產品食譜分享及料理教學等活動，精進學校廚房工作人員廚藝，期望能使學童們增加在學校午餐食用頻率。



以上簡報 謝謝聆聽



CAS臉書粉絲團

消費者服務信箱：service@cas.org.tw

消費者服務專線：0800-025-888