

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

原料使用可追溯之國產農產品

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)

包裝標示符合規定

驗證
特色

衛生安
全符合
要求

品質規
格符合
標準

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	冷凍花枝條	冷凍烏魚丁	冷凍鯖魚耳條	冷凍鯖魚圈	冷凍旗魚丁	冷凍旗魚片	冷凍水鱉魚丁	冷凍鯛魚丁	冷凍紅鮪魚片	冷凍紅鮪魚丁	冷凍鰆魚丁	冷凍鰆魚片	冷凍鰈魚丁	冷凍鰈魚片	冷凍鮪魚丁	冷凍鮪魚片	冷凍劍旗魚丁	冷凍鱸魚丁	冷凍鱸魚片
	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS

台灣地區漁產品供應中心

輔導單位:
供應單位:
地址:
電話:



包裝方式(重量):

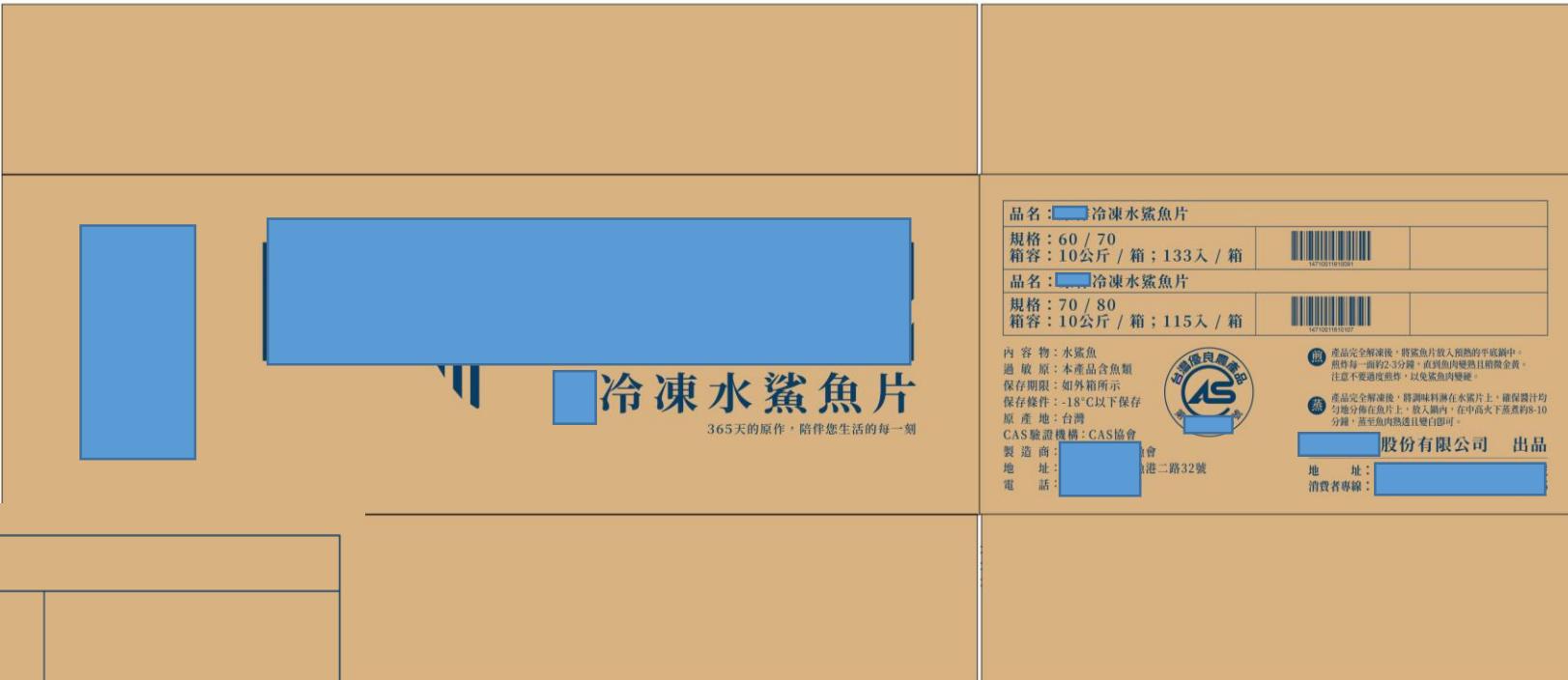
1Kx12包
3Kx 4 包
5Kx 2 包
10K
12K

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

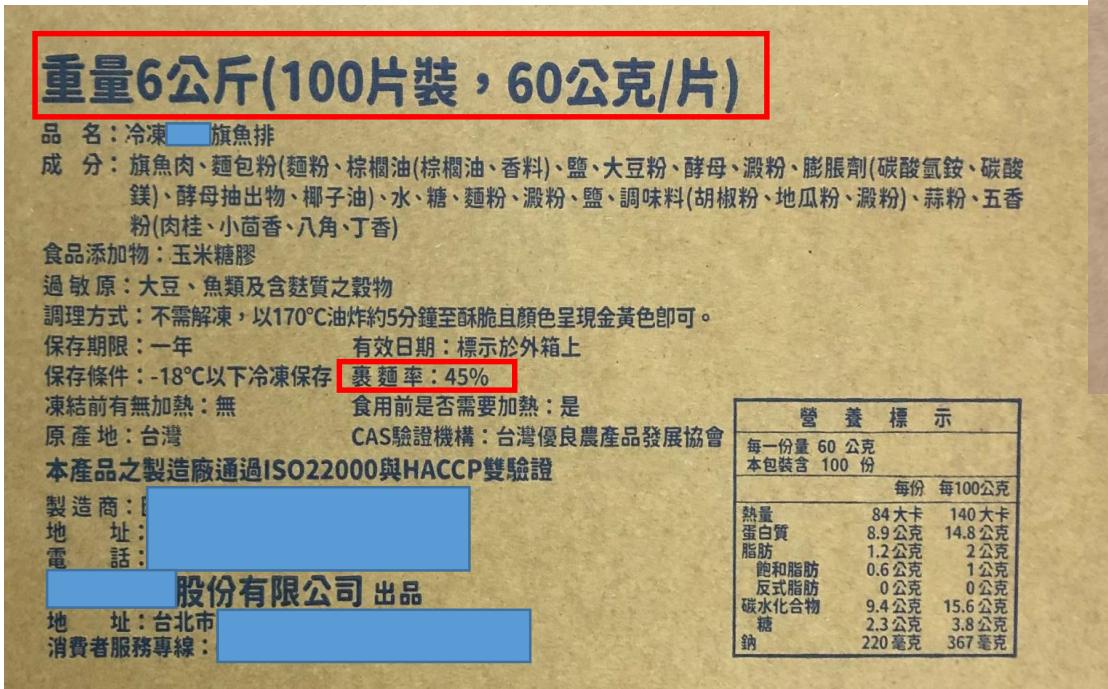
本產品投保新光產物2000萬產品責任險
(投保金額不等同理賠金額)

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	
品名：冷凍水鯊魚片	規格：70 / 80 箱容：10公斤 / 箱；115入 / 箱	
<p>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</p>		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>股份有限公司 出品 地 址： 消費 者專線：</p>		



CAS標章辨識：





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 FOODSTUFF CO., LTD.

工廠：1

35 Jön

TEI · 48

FAX: +8

EMAIL

<http://www>



4 711452 001212

營養標示 Nutrition Facts

每一份量15公克 Serving Size 15g

每一份量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)



驗證機構：CAS協會

海苔芝麻 WITH LAVER & SESAME

鮪魚鬆

WEI-I Ground Fried Tuna Floss



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)	建議 1歲以上食用
本包裝含(This can contains)	8份(servings)	Suitable for children above 1 year old
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)

4 7118238601123

ISO 22000 **HACCP**

本公司榮獲國際食品安全品質認證

SINCE 1988 **Mom's Kitchen**

超細嫩

寶寶魚鬆

Sailfish Floss for Babies

CAS驗證機構：台灣優良農產品發展協會

原味 Original

台灣優良農產品發展協會

有限公司
HSIN LI HSIANG FOOD CO., LTD.
地址
電話
No.12
Sanx
Email
<http://>

免費服務電話：

白鹽味

品名：
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。

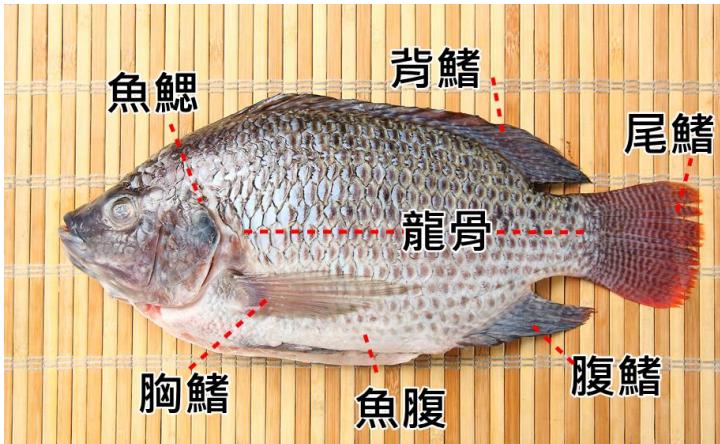
Product name: Sailfish Floss for Babies (Original)
Ingredients: Sailfish, Soybean oil, Sugar, Pea flour, Soy sauce.
Net weight: Marked on the bottom
Shelf life: 1 Year (Unopened)
Expiry date: Marked on the bottom (YYYY.MM.DD)
Storage: Avoid direct sunlight. Keep sealed in a cool, dry place. Enjoy it as soon as possible after opening.
Note: Product contains fish, soybean, and wheat.
Produced in a factory where sesame is also handled.

【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
	鯔 _(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

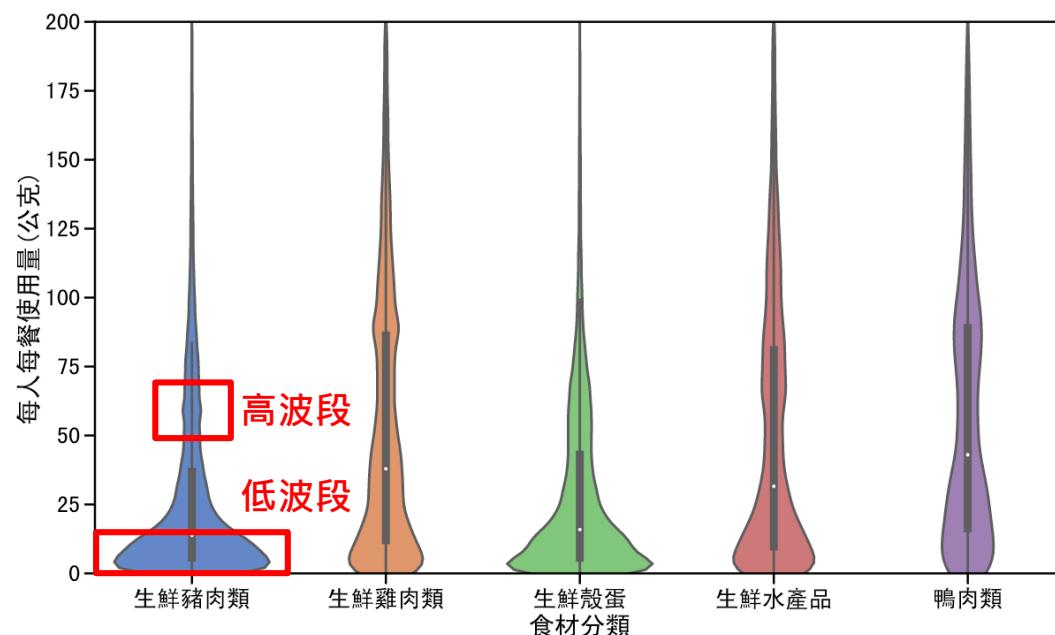
水鯊
鬼頭刀
油甘魚
鯖魚
肉魚
虱目魚(含魚丸.魚羹)
魷(含魚丸.魚羹)
花枝(含魚丸.魚羹)
魚排

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：

問題類別	<input checked="" type="radio"/> 全部	<input type="radio"/> 生產供應	<input type="radio"/> 檢驗把關	<input type="radio"/> 價差補貼	<input type="radio"/> 偏鄉供應	<input type="radio"/> QR Code申辦	<input type="radio"/> 學午糧供應
	<input type="radio"/> 午餐契約	<input type="radio"/> 其他					
產品別	<input type="radio"/> 全部	<input type="radio"/> 蔬果	<input type="radio"/> 米糧	<input checked="" type="radio"/> 水產品	<input type="radio"/> 畜產品	<input type="radio"/> 加工品	
標章標示別	<input checked="" type="radio"/> 全部	<input type="radio"/> 有機	<input type="radio"/> 產銷履歷	<input type="radio"/> CAS	<input type="radio"/> 生產追溯		
適用對象	<input checked="" type="radio"/> 所有對象	<input type="radio"/> 農民	<input type="radio"/> 團膳業者	<input type="radio"/> 食材供應商	<input type="radio"/> 教育單位人員	<input type="radio"/> 家長	<input type="radio"/> 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-麴酸鈉、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

40-60G
60-80G

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



Q：「虱目魚丸燒」產品包裝QR code 所屬業者與出品廠商不同是否符合法規？

- 包裝所標示之追溯條碼（0616600234）確屬於利安鑫食品有限公司，該公司申請溯源品項亦有魚丸（虱目魚）。
- 依食安法第22條規定，食品外包裝應以中文明顯標示其一事項：「製造商或國內負責廠商，國內通過農產品驗證者，應標示可追溯來源」，本產品尚無違反該規定。
- 另本產品漁業署已經與利安鑫食品股份公司確認，該產品係由世達流通股份有限公司委託代工，惟為避免誤解，再請世達公司於食品包裝補充標示製造廠商。



臺灣水產品生產追溯查詢系統
Taiwan Aquatic Products追溯查詢 System

查詢生產者

查詢結果

序號 追溯編號 生產者/單位 產品名稱

1	0613603173	高雄市林官區魚會	調理魚排(虱目魚排)、魚丸(虱目魚)、鰹粉魚排(鰹)(鰹魚)、鰹粉魚排(鰹)(鰹)(鬼頭刀)、虱目魚、魚羹(虱目魚)
2	0616600358	万嘉榮食品有限公司	魚丸(虱目魚)、虱目魚
3	0616600234	利安鑫食品有限公司	魚丸(虱目魚)、調理魚排(虱目魚排)、魚羹(虱目魚)
4	1317600207	統群商店	石斑、秋刀、皮刀、鱸魚(鬼頭刀)、副車魚、金目鱈(鱈魚)、烏呂(黃)魚、鯛(黃)、其他鮑魚、紅鮋、其他旗魚、劍旗魚、吳郭魚、鯪魚、牡蠣羹(蚵仔)、文蛤羹(蛤蜊)、虱目魚、白

0616600234
利安鑫食品有限公司
魚丸(虱目魚)、調理魚
排(虱目魚排)、
魚羹(虱目魚)

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	生產追溯-農產品	健佑企業

fatraeschool.k12ea.gov.tw/frontend/search.html?school=14565&period=2022-07-15

高雄市前鎮 公國小 2022
供餐型態

確定

臺灣

冷凍虱目魚丸

FDA 健佑企業(津谷)

乾木耳

FDA 金芫企業行

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 份

主食 小米飯
主菜 八寶肉醬
副菜 冬瓜魚丸
蔬菜
湯品
附餐

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