

彰化縣推動學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫

112年12月修訂

- 一、依據農業部 112 年 9 月 28 日農糧字第 1121073867A 號書函、教育部國民及學前教育署 112 年 10 月 24 日臺教國署學字第 1120145090 號函及農業部 112 年 11 月 9 日農授糧字第 1121074146 號函辦理。
- 二、目的：
 - (一)為配合行政院食安五環政策，強化學校午餐食材安全性，增進學童環境保護意識，培養地產地銷低碳飲食習慣，爰依據教育部與農業部推動學校午餐食材選用國產可追溯生鮮食材政策，特辦理本實施計畫。
 - (二)提高學校午餐之食材使用國產生鮮畜禽肉品（含雞蛋）、水產品、蔬菜或米等產品，以協助國內農民產銷。
 - (三)提升食材來源可追溯性之比例，強化食品安全把關強度。
- 三、計畫期間：自公告日起(可追溯至 112 年 11 月 1 日)之上課日，本實施計畫視中央核定經費辦理，如計畫期程終止，將另函知學校。
- 四、支用對象：本縣所屬國民中小學學校及其附設幼兒園、完全中學之國中部及高中部學生及教職員工之午餐，採用國產可溯源生鮮食材之團膳或食材供應業者(以下簡稱供應業者)。
- 五、經費來源：農業部。
- 六、獎勵條件及原則：
 - (一)獎勵國產可追溯之生鮮農漁畜產品標章種類如下：
 1. 具「有機農產品」標章（含有機轉型期）。
 2. 具「產銷履歷農產品(TAP)」標章。
 3. 具「優良農產品」標章。
 4. 溯源農糧產品：溯源農糧產品追溯條碼，並以可追溯至農民、農業產銷班、農場或農民團體者為限。
 5. 溯源水產品：溯源水產品追溯條碼。
 6. 溯源畜禽產品：

- (1) 雞蛋溯源標籤。
 - (2) 洗選鮮蛋噴印溯源。
 - (3) 國產鵪鶉蛋溯源標籤。
 - (4) 國產生鮮豬肉追溯碼。
 - (5) 禽肉屠宰衛生檢查合格標誌追溯條碼
- (二) 供應業者須每日於教育部校園食材登錄平臺相關欄位辦理登錄作業，經查核屬實者，始得採計及請領經費。
- (三) 本經費採每月結算 1 次為原則。
- (四) 如因供應少量，致食材無法提供完整包裝且需分裝或學校委託供應業者辦理食材前處理（如削皮、切菜等）者，學校與供應業者以書面合意文件規範，由供應業者填寫三章一 Q 標章（示）食材分裝及截切紀錄表（如附件 1）確實紀錄原農產品標章種類、追溯碼、生產者、進貨量、截切後重量、出貨對象及原標章影本或足以證明之相關文件等，供學校備查（加蓋公司章），供應業者亦應留存相關表件備查（即進出貨證明），供後續查核使用。

七、經費核算依下列方案擇一辦理，支用對象每月僅可擇一方案請領：

(一) 依供應重量計算：

- 1、一般及非山非市地區學校以每人每日 10 元為上限，偏遠地區學校每人每日 14 元為上限，乘以供應學生及教職員工人數乘以該月供餐日數，為支用對象該月領取金額上限。
- 2、當日各道菜(含湯品)主要食材均應使用國產可溯源食材，始達到申請資格。前述主要食材認定標準為該道菜最大量之食材且應全部具三章一 Q 標章。例 1：宮保雞丁主要食材為雞肉，該道菜全部雞肉應符合三章一 Q，若 50%使用 CAS 雞胸丁，另 50%使用進口骨腿丁（非三章一 Q）；或 60%以上使用具三章一 Q 雞胸丁，40%以下使用非三章一 Q 骨腿丁，則該道菜不符合。例 2：蘿蔔燒肉主要食材為豬肉，包含 60%豬肉丁及 40%排骨丁，則豬肉丁及排骨丁二者皆需具三章一 Q 才符合。附餐水果類：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、

梨及荔枝等，於主產期(附件 4)應為國產可溯源食材。主要食材如為附件 3 所列生鮮蔬菜者，於非主產期不在此限。

3、主要食材規範同按供應日數計算之全部食材，如主要食材屬排除者，則以次要食材認定之。

4、依採用農漁畜產品別之國產可溯源食材金額表(附件 2)計算。

(二)按供應日數計算：

1、一般及非山非市地區學校以每人每日 10 元為上限，偏遠地區學校每人每日 14 元為上限，乘以該月供應國產可溯源食材日數乘以供應學生及教職員工人數。

2、供應國產可溯源食材日數應達該月供餐日數半數以上，始達到申請資格。遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由農業部公告不計入每月供餐日數半數以上之期間，本府得視實際情形修正，並副知農業部。

3、支用對象提供學校之午餐全部食材應為國產可溯源食材，全部食材規定如下：

(1)豆魚肉蛋類：

A. 豆類：除加工製品(不含豆漿)外，應為國產可溯源食材。

B. 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。

C. 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。

(2)蔬菜類(含根莖類)：

A. 生鮮蔬菜：

(A)除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、菜豆(包括敏豆、粉豆、醜豆)、豇豆、洋蔥等於非主產期(附件 3)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。

(B)自 113 年 1 月 1 日起小白菜等 12 項短期葉菜類(附件 3-1)，應為有機或產銷履歷農產品。

B. 加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)，均應為國產可溯源食材。

(3)水果類：香蕉、極柑、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、梨及荔枝等，於主產期(附件 4)應為國產可溯源食材。

(4)其他(雜糧)類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜應為有機或產銷履歷農產品。

(5)前述全部食材規範如申請國產可溯源食材經費相關規範一覽表(附件 5)。

(三)支用對象依上述請領補助者，應符合下列規定：

1、每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品豆漿之供應餐數，應高於 110 學年度第二學期供餐契約標準一次。但該月供餐日數未達十日之月份，不在此限。

2、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 學年度第二學期供餐契約標準一次。但供應素食或該月供餐日數未達十日之月份，不在此限。

3、各校應以「月」為午餐供餐單位，以便請領補助資格之判斷。

4、依據學校與廠商議定菜單供應日程執行午餐供應，若因疫情等不可抗力因素停課，非屬廠商因素造成，請領補助申請依據菜單日程認定。

(四)為提升學校午餐使用有機蔬菜及產銷履歷蔬菜，其使用符合下列情形者得額外核算經費：

1、當日應先符合本點第一項或第二項所定方式辦理後，始得依本點規定額外核給經費。除教育部依偏遠地區學校教育發展條例公告之偏遠地區學校及非山非市學校，得直接依本點核給經費。

2、核算方式：

(1) 第三(四)道蔬菜使用有機蔬菜每人每次核給 4 元或使用產銷履歷蔬菜每

人每次核給 1.5 元。

(2) 本項經費每人每週最高核給金額：

A. 教育部公告之偏遠地區學校：20 元。

B. 教育部公告之非山非市學校：8 元。

C. 教育部公告之一般學校：4 元。

(3) 已依「採用農漁畜產品別之國產可溯源食材金額表」之金額計算有機蔬菜及產銷履歷蔬菜經費且當日符合補助者，不得重覆支領。

3、倘為中央廚房同時供應一般、非山非市及偏遠地區學校，其補助金額應以供應之個別學校所在地區屬性分別核給每週補助上限。

八、執行方式：

- (一) 供應業者每日至教育部校園食材登錄平臺驗證標章欄位辦理登錄作業並提供標章黏貼紀錄表（附件 6）供學校人員辦理核對確認。
- (二) 自設廚房學校每日驗收時落實標章核對確認，將驗證標章編號記錄並黏貼於午餐食材驗收紀錄表；外訂桶餐學校由供應業者提供相關標章，做為請領之憑證。
- (三) 供應業者填具「請領國產可溯源食材經費申請書(供應日數計算)」(附件 7) 及「請領國產可溯源食材經費申請書供應重量計算」(附件 8) 於次月 10 日前至學校辦理經費申請事宜。
- (四) 相關送審資料之食材名稱應一致（含菜單、標章黏貼紀錄表及使用國產可溯源食材統計表（附件 9）等表件），如因應「智慧化校園餐飲服務平臺」而出現學名時，應於名稱後方以括號加註該食材之俗名，以避免產生疑慮或爭議。
- (五) 學校核對完成後，於次月 20 日前將申請書、領據（附件 10）及經費收支結算表（附件 11）寄送本府，由本府辦理撥款，再由學校將款項撥付供應業者。如透過「食材補助經費核算系統」辦理核算者，得由平臺產出之表單（含：附件 A-1 學校午餐採用國產可溯源食材經費申請書(A)及附件 A-2 學校午餐採用國產可溯源食材經費統計表(A)）辦理經費申請。
- (六) 午餐食材驗收紀錄表、使用國產可溯源食材統計表（附件 9，如透過

「食材補助經費核算系統」所產出之表單提出申請者，可免提供、相關憑證及收據等資料由各校留存，至少保留 5 年以備查驗。

九、稽查方式及罰則：

- (一) 透過聯合稽查訪視及不定期追溯抽查(附件 12、13)，以校園食材登錄平臺所登錄資料及學校請領經費所檢附之相關資料，查核學校三章一 Q 之供貨數量，以確保供應業者供應食材符合三章一 Q 規定。
- (二) 供應業者供應之三章一 Q 農漁畜產品，倘經發現有混充、調換等不當情事，本府得撤銷相關經費並要求供應業者返還已領取經費。

十、預期效益

- (一) 落實推廣食用國產生鮮食材政策(即三章一 Q)。
- (二) 降低食品安全危害風險，並有效提升學校午餐用餐品質。

十一、相關人員獎勵：各校得於每學年結束後 2 個月內，逕依「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」規定，核予本案有功人員嘉獎 1 次(每校至多 2 人)，以資鼓勵。