

彰化縣 114 年度學校餐飲衛生督導人員研習

食材驗收技巧經驗分享

朱倖槿 營養師
臺中市清水國小



圖片來源:畜產品三章一Q辨識與驗收

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. 學校營養午餐推行三章一 Q， 是下列那一種組合？

- ① 臺灣有機農產品，CAS 台灣優良農產品，食品 TQF，進口食品 QR Code
- ② 食品 TQF，產銷履歷農產品（TAP），CAS 台灣優良農產品，進口食品 QR Code
- ③ 食品 TQF，臺灣有機農產品，CAS 台灣優良農產品，臺灣農產品生產追溯的 QR Code
- ④ 臺灣有機農產品，產銷履歷農產品（TAP），CAS 台灣優良農產品，臺灣農產品生產追溯的 QR Code

8. 關於驗收工作內容的敘述， 下列何者正確？

- ① 驗收需照單全收
- ② 驗收的標準是依據採購的標準規格
- ③ 檢視食材品質若等級不符合，則修改採購單
- ④ 將所接收的貨品品名與驗收數量填入採購單

9. 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

10. 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

團體膳食的定義

1. 針對特定人士，供應量為100人以上或一日250人以上提供之餐食服務。
2. 因為供應量大，因此需要事先計劃、策略、制度與組織，以為配合。
3. 團體膳食是一群受過專業訓練及有組織的膳食專業供應人員，從事大量食物製備的菜單設計、食物採購、烹調製備與供應之作業。
團體膳食規劃與實務 - 五南圖書

影響團膳安全的四大要素



食材驗收

1. 對採購的食材，加以檢視並決定接受與否的例行性工作
2. 是預防危害進入學校午餐的第一步把關
→ 須嚴格謹慎執行驗收工作

我們無法讓不合格的食材變安全

影響團膳安全的四大要素



在接受任何的食材前
必須確認允收的食材是安全的

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**

① 適當的地點

② 足夠的空間

③ 光線充足

④ 容易維持清潔的地面

⑤ 距離貯存的庫房與廚房近

⑥ 退貨物品要有放置保存的地方

⑦ 足量的食材盛放容器

遠離廢棄物處理區或污染源；
在一般作業區驗收

一般作業場所之**光照度應達一百勒克斯(Lux)以上**，使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備保持清潔。

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

簡易檢測試劑: 過氧化氫、皂黃、瘦肉精



食安青年軍－過氧化氫&皂黃快篩教學示範



食安青年軍－瘦肉精快篩檢驗教學影片

驗收時注意事項

1. 留意運輸車輛的**溫度**與**清潔度**(食品良好衛生規範準則第8條)

1.

運輸用之車輛及容器，定期清理，不得有結霜或結露現象，並**保持清潔衛生**。

2.

產品堆疊時，保持穩固，並維持空氣流通。

3.

收貨、裝貨、理貨及卸貨儘速完成，**避免**發生運輸設備廂體及容器或產品之**溫度劇烈變動**。

驗收時注意事項

1. 留意運輸車輛的**溫度**與**清潔度**(食品良好衛生規範準則第8條)

4.

運輸過程中，**避免溫度劇烈變動**；
食品有遮蔽、覆蓋
或其他適當管理之
措施。

5.

具冷凍或冷藏功能之運輸設備廂體，
裝載訂有保存溫度之食品原材料、
半成品或成品者，於每日收貨、裝貨、
理貨或卸貨時，**抽測運輸設備廂體內
環境溫度，並作成紀錄。**

驗收時注意事項

1. 留意運輸車輛的**溫度**與**清潔度**(食品良好衛生規範準則第8條)

6.

裝載**冷凍**食品之廂體，
不得高於攝氏負十二度。
裝載**冷藏**食品之廂體，
不得高於攝氏七度。

7.

同時載運可能污染原材料、
半成品或成品之其他物品者，
設置防止交叉污染之措施；
其未能防止交叉污染者，
不得同時載運。

驗收時注意事項

2. 墊底籃顏色盡量一致，避免混用造成交叉汙染
3. 核對出貨單與訂購單(菜單)
4. 包裝及標示檢查
 - 外包装完整無破損，包裝食品標示須符合食安法第22條規定
 - 散裝或經分裝食品須標示「品名」及「原產地」
 - 禁止使用含基改生鮮食材及其初級加工品
 - 三章一Q**可溯源食材: CAS產品內外包裝都須有CAS標章

驗收時注意事項

4. 包裝及標示檢查- 三章一Q可溯源食材





農業部從 2017 年起鼓勵學校午餐使用具備**三章一Q**【**有機**、**產銷履歷(TAP)**、**優良農產品(CAS)**或**溯源農**（水、畜）**追溯條碼**】的農產品，讓孩子們從小培養**低碳飲食**習慣！覆蓋率到2023年底約 98.36%！

- ①**食材補助**：學校午餐採用國產可溯源食材補助，每人每餐 10 元，偏鄉14 元
- ②**雜糧**：**紅豆**、**花生**、**甘藷**及**冰烤地瓜**等雜糧採用**有機與產銷履歷產品**
- ③**短期葉菜類**：**12項短期葉菜類**納入三章一Q範疇應使用**有機或產銷履歷農產品**



生產過程的資材使用、收穫調製及包裝儲存等環節，均須經有機驗證機構稽核審查，符合有機驗證基準規定並通過驗證，才能貼標銷售。



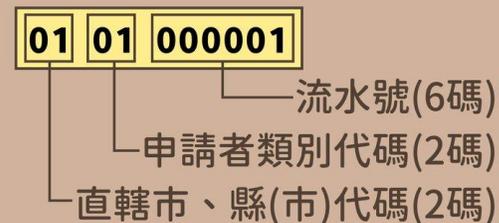
透過訂定驗證基準，管理生產之原料、製程及成品之衛生安全與品質，符合來源清楚、品質優良之規定。



推動三章一Q 確保學校食材可追溯



溯源農糧產品追溯條碼圖樣及辨識：



農產品生產、加工、分裝及流通過程，符合中央主管機關驗證基準，並經驗證機構驗證合格，具公開、可追溯之產製紀錄，確保品質及安全程序。

有機農產品標章

代表意義 ▶ 基於生態平衡及養分循環原理，全程不使用化學肥料、化學農藥、基因改造生物及其產品，在生產、加工、分裝及流通過程皆須符合有機驗證基準並經第三方驗證機構驗證合格。



友善耕作

友善耕作狹義來說就是**不使用化學藥劑**(例如:化學肥料、農藥)的農耕方式,改變以往慣行農法過度破壞農業自然環境及農藥殘留疑慮之模式,是**友善自然生態**的一種農耕方式。**友善環境及有機耕作均能維護水土資源、自然生態環境及生物多樣性,促進農業資源永續利用外,又可以保障消費者吃的安全**,惟目前有機耕作因成本過高,且有機認證門檻較嚴格,故目前多先以宣導推動友善耕作,進而慢慢擴大有機耕作面積。



有機

友善

法律定義

定義多元

*符合《農產品生產及
驗證管理法》相關規定

*政策補助須合乎永續
農業、環境友善等目標

有機標章

綠保標章
但不一定都有標章



不得檢出農藥殘留

生產全程不用
化肥、農藥、基改製劑



查詢溯源方式

產銷履歷驗證農產品



四季桔

驗證機構：屏東縣檸檬運銷合作社
追溯號碼：20061200255-01942
淨重：300公克/盒
電話：08-7391633
地址：屏東縣九如鄉九如路三段46號

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



2

掃描QR CODE後
即可看到溯源資訊

Information

產品名稱：四季桔-台灣四季桔(台灣四季桔)
Product: calamondin
農產品經營業者：保證責任屏東縣檸檬運銷合作社
Agricultural product operator
簡稱：檸檬運銷合作社
Abbreviation
生產者姓名：張家璵
Producer
產地：屏東縣屏東市信興段
Origin: Taiwan
包裝日期：2020/06/12
Manufacture Date
驗證機構：國立屏東科技大學
Certification Body: National Pingtung University of Science and Technology

詳細生產紀錄

Production Record

2020/01/22

作業種類(Process):

1

產銷履歷農產品資訊網 | Q

輸入追溯號碼
可以看到生產過程

產銷履歷農產品標章

代表意義 ▶ 生產過程符合臺灣良好農業規範 (TGAP)、通過第三方驗證、安全永續、資訊公開可追溯的農產品。



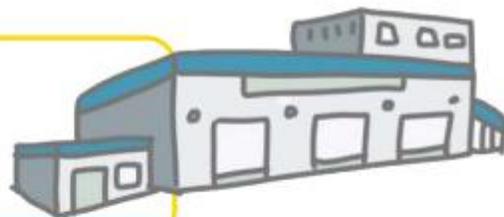
產銷履歷諮詢服務專線0800-580-111

CAS優良農產品標章

代表意義 ▶ 透過訂定驗證基準管理生產的原料、製程及成品的衛生安全和品質。嚴格檢驗，每月在CAS協會網站公布查驗結果，消費者可安心選購。



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。



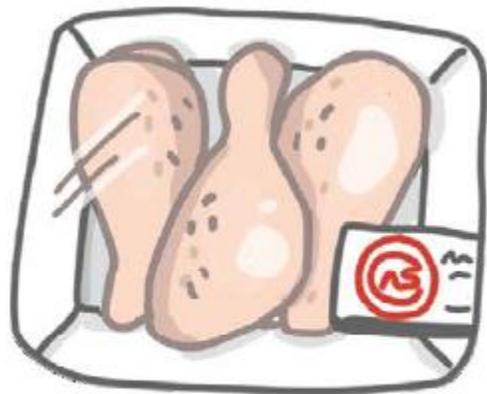


重要提醒



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。

CAS



分裝
→

非 CAS



臺灣農產生產追溯

代表意義 ▶ 為了強化生產者之產品安全責任，自主管理並揭露生產資訊，以區隔國產及進口產品，促進在地生產在地消費。

臺灣農產生產追溯



0101000001

與有機、產銷履歷、CAS差別於

可考查到生產者資訊，增加對農產品安全信任



屠宰衛生檢查合格標誌(丙式)

代表意義▶▶如果禽肉產品外包裝貼有防此標誌，代表是經過政府派駐屠宰場的屠宰衛生檢查人員檢查合格的，掃描上面的QR-Code就可得知屠宰日期與來源屠宰場等資訊，消費者可安心選購。



國產生鮮豬肉追溯標示

代表意義 ▶ 在傳統市場豬肉攤購買豬肉時，看到此標示牌，掃描上方QR-Code後，輸入牌上的8個號碼，就搜尋到國產豬的產地，消費者可買得安心、吃的放心。



肉類公會

輔導單位/

行政院農業委員會 · 執行單位/

中華民國

國家畜肉類商業同業公會全國聯合會

諮詢電話: 04-2280-9388

驗收時注意事項

4. 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

驗收時注意事項

4. 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。



包裝食品**含基因改造食品原料者**，應標示「**基因改造**」或「**含基因改造**」字樣。包裝食品直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：

- (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
- (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
- (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。

標示「**基因改造**」、「**含基因改造**」或「**使用基因改造○○**」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。

包裝食品所**含非基因改造食品原料**，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；**目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可之品項為黃豆、玉米、棉花、油菜與甜菜。**

驗收時注意事項

4. 包裝及標示檢查-

禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品

下列何者不屬於黃豆加工製品？

111年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、護理師、社會工作師考試、試題 -團體膳食設計與管理

- ①干絲 ②素雞 ③麵腸 ④納豆

驗收時注意事項

5. 數量檢查

單品或高單價者全數檢查

扣除包裝物、留意廢棄率與包冰率

6. 品質檢查

運用視覺、嗅覺與觸覺檢查色澤、氣味與質地

低溫食材量測溫度

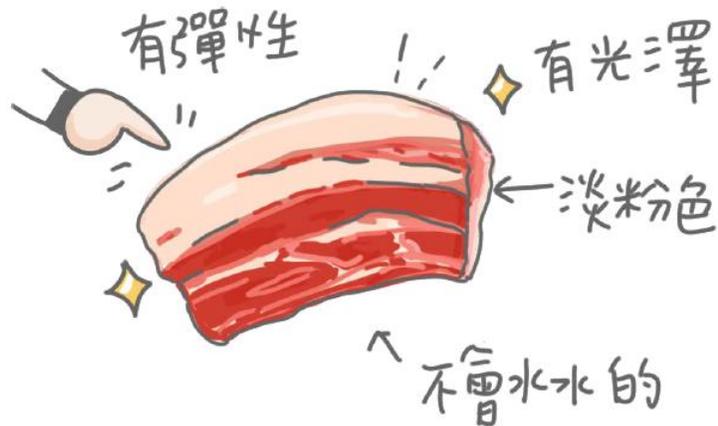
冷藏食材中心溫度在 7°C 以下，表面溫度在 10°C 以下
冷凍食材中心溫度在 -18°C 以下，表面溫度在 -12°C 以下

驗收時注意事項

6. 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。

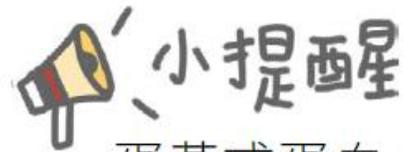
圖片來源: 畜產品三章一Q辨識與驗收

驗收時注意事項

6. 品質檢查-生鮮雞蛋挑選原則

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。



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，隨著蛋的形成被包圍在蛋內，血斑蛋並不會有食安問題。



不影響
食品安全



驗收時注意事項

7. 填寫**驗收紀錄表**

內容包含: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

有機農產品 →紀錄「證書字號」

產銷履歷農產品 →紀錄「追溯號碼」

CAS台灣優良農產品 →紀錄「產品編號」

生產追溯QRcode →紀錄「追溯編號」

保留國產可溯源食材相關證明以備查驗

○○國小 學校午餐食材驗收紀錄表—包裝食品(參考格式)

106年1月11日(合格打✓; 不合格打X)

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期或 製造日期及 有效期限	進貨量		驗收數 量、重量 是否符 合規定	外觀(含 包裝)是 否良好	藉由食品 標示及營 養標示判 斷是否符 合要求 註2	溫度是 否符合 規定 註4	質地是 否符合 要求 註5	食材認證標章 (如四章一Q)	認證標章編 號	備註
					數量 或重 量	單位								
冷凍 食品	肉包	○○廠商	桂冠	1060331	5	袋 (1kg)	✓	✓	✓	✓ -18°C	✓	CAS	12345678	

填表人：

單位主管：

校長：

- 備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
 2. 依據 103 年 6 月 10 日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽...等七類。
 3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。
 4. 依據 103 年 11 月 7 日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之品溫應保
 持在攝氏 7 度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。
 5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

驗收時注意事項

7. 填寫驗收紀錄表(認證標章編號)

溯源農糧產品、溯源水產品、溯源畜禽產品



洗選蛋雞蛋噴印溯源

驗收時注意事項

8. 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
- ✓ 多的項目或數量
- ✓ 逾期食品
- ✓ 包裝不完整
- ✓ 標示不完整

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



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