

國產畜禽產品辨識驗收技巧



指導機關：



農業部

MINISTRY OF AGRICULTURE

報告單位：



財團法人

中央畜產會 NAIF

NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION



簡報大綱



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

學校午餐三章一Q專區



<https://4b1q.moa.gov.tw>



一、前言

- 行政院提出「食安五環」政策，並於105年8月11日行政院第3510次會議決定，請農業部(原農委會)會同教育部及衛福部建立機制，積極推動學校午餐使用低碳足跡在地食材，營造學校午餐特色。
- 政策推動歷程：

☆ 推動學校午餐使用
低碳足跡在地食材
105年8月11日行政院
第3510次會議

☆ 全面辦理四章一Q食材
供應學校午餐
107學年度上學期
全國22縣市全面辦理
每人每餐獎勵費用3.5元

☆ 學校午餐全面採用
國產食材
學校午餐食材獎勵金由
每餐3.5元提高到6元
110年4月1日起偏鄉補助
從6元提升至10元

105年

106年

107年

108年

109年

110年

111年

112年

113年

學校午餐畜禽食材每年抽驗目標件數除105年為600件外，其餘迄今每年均為800件。

☆ 試辦四章一Q食材供應
學校午餐
105學年度下學期由新
竹縣、新竹市、臺中市
、臺南市、臺東縣及宜
蘭縣等6縣市推動試辦

☆ 四章一Q改為三章一Q
吉園圃標章已於
108年6月15號日退場

☆ 學校午餐加碼食材獎勵
自111年5月起學校午餐採用國產
可溯源食材補助一般（含非山非
市）學校每人每餐6元提高至10元、
偏遠地區學校10元提高至14元

學校午餐使用國產可溯源食材，全面提升食材品質及安全信心度，
達到家長學童、農友漁民及食農教育之三贏。

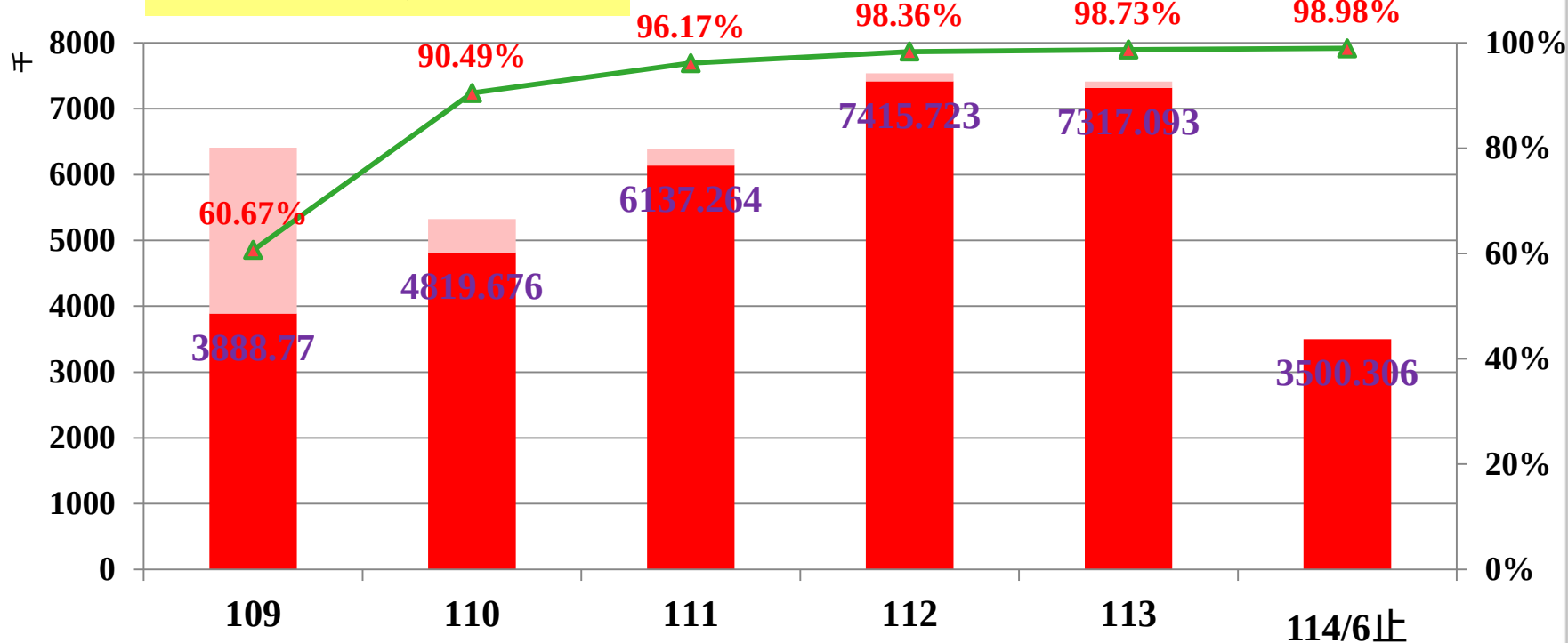


獎勵補助政策推動成效

全國統計校園午餐食材採用三章一Q登錄筆數及占比

■ 未使用標章(示)總數 ■ 使用標章(示)總數 ▲ 標章(示)使用率

110年1月1日
推動全面使用國產可溯源食材



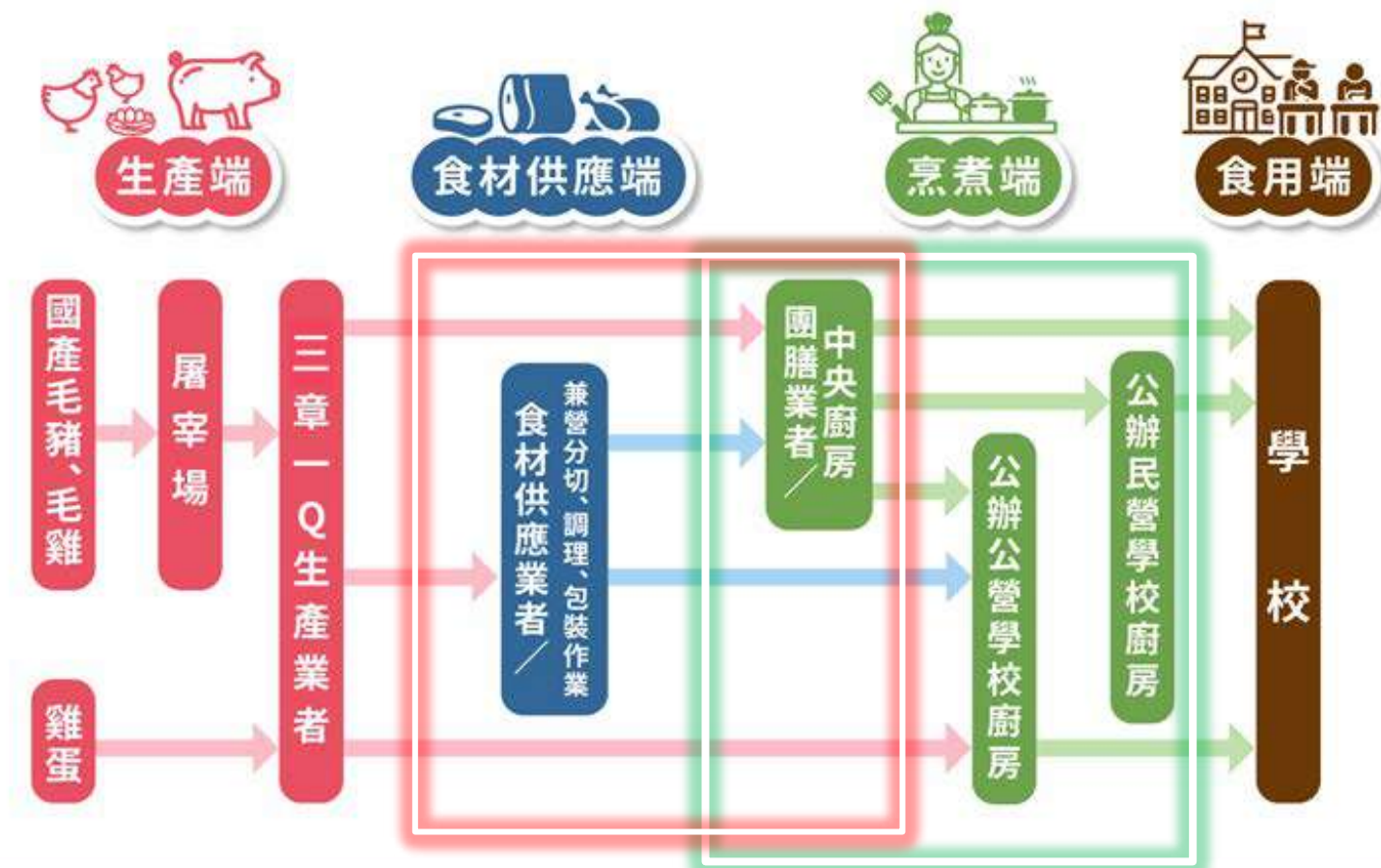
使用標章(示)總數 = 各類標章(示)總合
供應食材總數 = 使用標章(示)總數 + 未使用標章(示)總數
標章(示)使用率 = 使用標章(示)總數 ÷ 供應食材總數 x 100%



學校午餐畜禽食材供應鏈概況

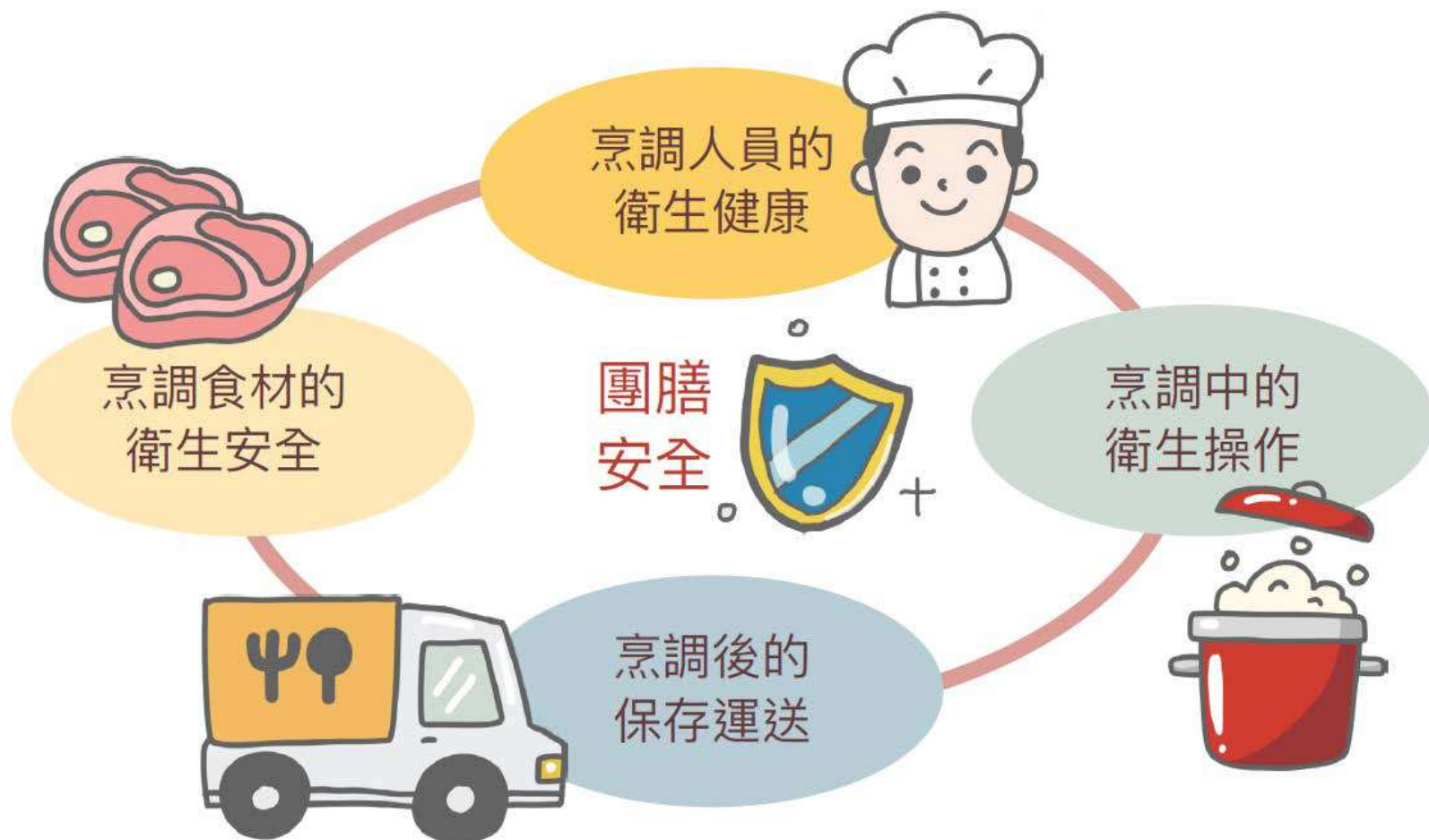
學校午餐以學校自設廚房(公辦公營及公辦民營)及團膳業者為主要供應者。

台灣國中小學午餐國產畜禽食材供應鏈





影響團膳安全的四大要素



- ◆ 學校午餐採買畜禽食材，驗收人員為重要的把關者，對食材品質及官能特性應有充份的辨識及驗收能力。



二、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：
農業部推動之
三個農產品標章(三章)
及生產追溯制度(一Q)



重要圖卡

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



三章一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

一Q

均為國產可溯源農產品



辨識CAS標章



品項代碼

廠商代碼

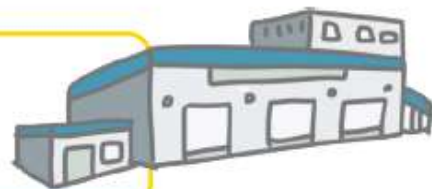
產品代碼

	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。



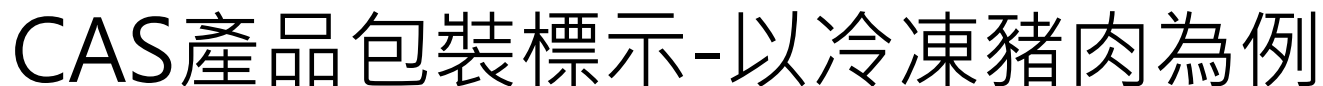
分裝
→



可查詢

台灣優良農產品管理入口網
(<https://cas.moa.gov.tw/>)





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

認明

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

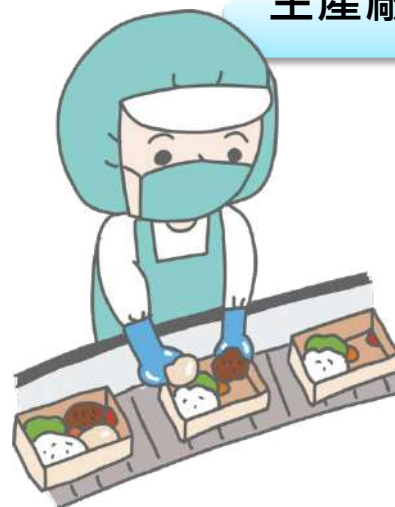


產銷履歷流通標籤



買這個
好安心

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.moa.gov.tw/default.html>

進入 taft.moa.gov.tw
並輸入追溯號碼



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萬金
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



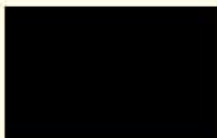
辨識有機標章



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

[Redacted] 有限公司		
[Redacted]		
電話：	[Redacted]	
傳真：	[Redacted]	
[Redacted] 畜牧場		
農場：	[Redacted]	
品名：	有機鮮有蛋	有機畜產品驗證機構：財團法人中央畜產會
原料名稱：	有機雞蛋	
保存條件：	涼藏(25度C以下)	
		有機畜產品驗證字號：1-002-0000XX
* 本產品為雞蛋，不適合其過敏體質者食用。		

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、鵪鶉蛋溯源等。



溯源編碼

S92018
221102C

包裝日期+生產方式

O: 有機生產
F: 放牧生產
B: 平飼生產
E: 豐富化餵飼生產
C: 一般籠飼生產





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

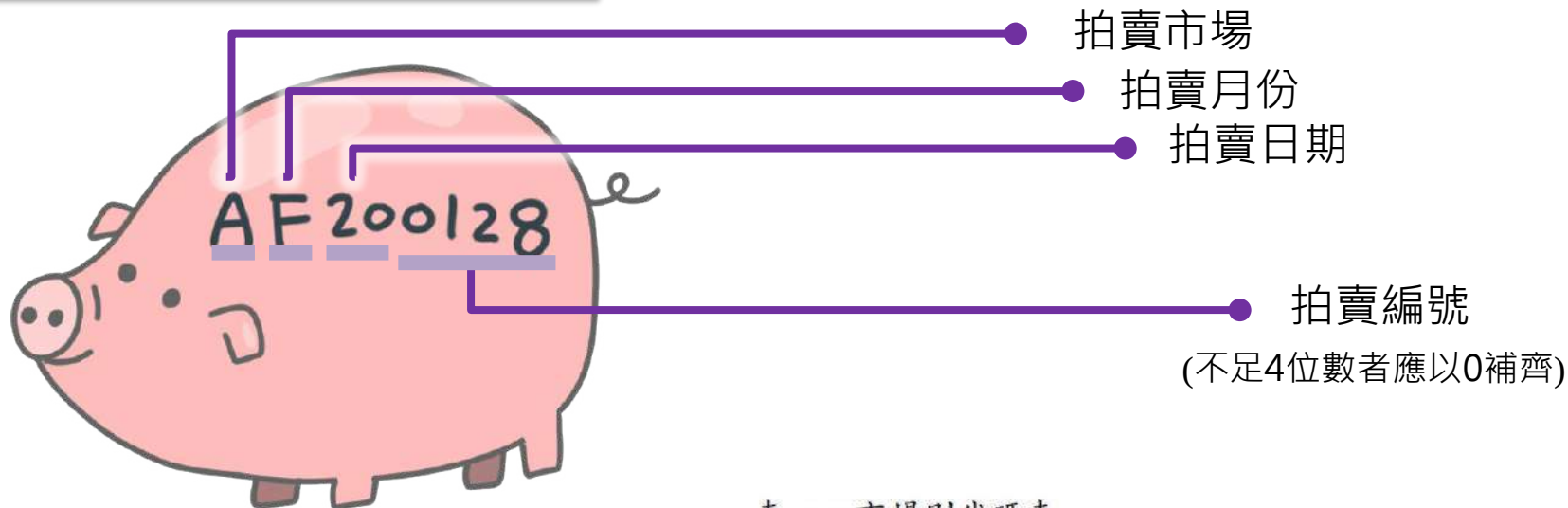


圖 2 屠體編號刺青

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。

範例：FB25

範例：0999

查詢

系統累計查詢次數5,516,238次，平均每日查詢量為15,113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

系統維護公告

本系統將於112/08/26(六)上午9點機房維護，預計於12點前結束維護，屆時系統服務將有斷線情形，若有連不上本網站可稍後再試，造成不便進請見諒，謝謝。

發布日期：2023/08/21

網站瀏覽人次：2,521,80

財團法人中央畜產會 © 2016-2023 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：[REDACTED]	
承銷人：[REDACTED]	
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

<http://farm.naif.org.tw>

資料產製時間：2021/06/10 16:29



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	合成屠宰場	44	台灣農畜產工業股份有限公司
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	民企屠宰場	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	和榮惠食品有限公司		
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



國產生鮮禽肉溯源平台

首頁 禽肉溯源制度介紹 消費者查詢專區 合格屠宰場查詢 溯源標示查核情形



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之安全農業，並考量消費者不同需求，以及農民接受度與可行性，構建農產品生產追溯(QR code)制度。行政院農業委員會自民國93年起即依「畜牧法」第29條規定將家禽納入屠宰衛生檢查，並自102年5月17日起全面推動傳統市場屠宰活禽政策；為利國產禽肉溯源制度之推動，106年3月29日公告修正「屠宰衛生檢查合格標誌及標明方法」，將QR code 溯源標示結合「屠宰衛生檢查合格標誌」，自106年8月1日起全面推動，藉以強化生產者自主管理與產品安全責任，提升消費者對國產禽肉之信賴。



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



禽肉溯源查詢方式



農業部

國產生鮮禽肉溯源平台

追溯號碼

2000000001

屠宰場名稱

東方不敗屠宰場

統一編號

28521889

負責人

東方不敗

地址

台中市大里區

網址

<http://www.liutian20130701@gmail.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

※ 農業部 ※



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

「防檢署屠宰衛生合格」標誌

合格標準示意圖及說明



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。



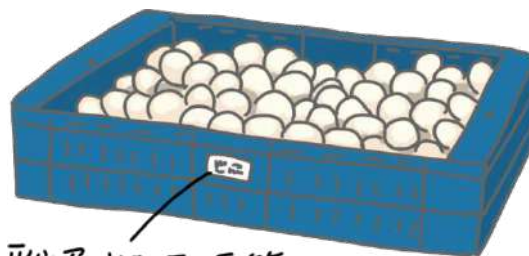
家禽生產來源 牧場資訊連結



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。



雞蛋溯源標籤



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〕



非農業部輔導，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



雞蛋溯源標籤
養雞協會養雞場

5060000117

【不計出口別】

<https://www.taft-poultry.org.tw/>

17000049



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

牧場溯源查詢

依追溯編號

依生產者/單位

依縣市

國產洗選鮮蛋，請至國產洗選鮮蛋查詢

共0筆資料 / 共0頁

溯源編號	生產者/單位	產品名稱	聯絡地址
輔導單位：農業部 執行單位：社團法人中華民國養雞協會 Tel：+886-2-29481159 Fax：+886-2-29480128 系統維護：承達資訊股份有限公司 04-24070795 / 平日週一～週五 / 9:00～12:00 / 13:30～18:30			

12:05 農業部 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 】	

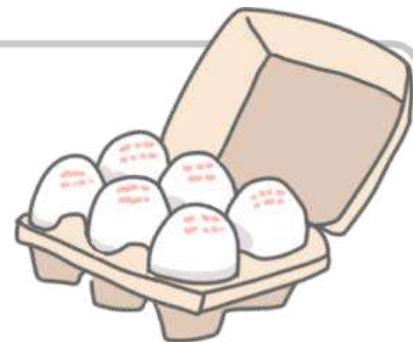
tafte-poultry.org.tw



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. 農業部(原行政院農業委員會)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。



雞蛋噴印溯源查詢方式

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](#)



噴印編號介紹

溯源編碼

A85001
210928F

包裝日期+生產方式

O：有機生產
F：放牧生產
B：平飼生產
E：豐富化籠飼生產
C：一般籠飼生產



農業部

國產雞蛋溯源平台

噴印溯源編號 D43003 - 211111C

【 通 路 資 訊 】

洗選廠(場)名稱	D43蛋品股份有限公司
統一編號	127248
負責人	謝OO
電話	02-260332
地址	244新北市林口工二工業區
網址	

【 供 應 蛋 農 資 訊 】

蛋農名稱	負責人	電話	住址
030 畜牧場	洪OO	04-8983	彰化縣芳苑鄉

雞蛋噴印溯源查詢

請輸入『溯源編碼、包裝日期+生產方式』查詢

溯源編碼：注意：第一碼必為英文，請留意O、I需輸入英文

D43003

包裝日期+生產方式：

211111C

查詢



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。



畜禽產品種類及章Q標章標示

學校午餐常使用畜禽食材及三章一Q種類

	生鮮肉品	生鮮蛋品	肉類加工品	蛋類加工品
有機農產品標章 	○ 豬肉、雞肉	○ 未洗選雞蛋	X	X
CAS 標章 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 洗選雞蛋 	○ 培根、火腿、香腸、貢丸、肉酥、雞塊、調理肉排等。	○ 液蛋、水煮蛋、皮蛋、鹹蛋等。 
產銷履歷標章 	○ 牛肉、羊肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。	○ 雞蛋 (未洗選／洗選)	○ 牛肉丸、豬肉貢丸、豬肉香腸、豬肉乾、豬肉鬆、油雞肉、醉雞肉等。	○ 皮蛋／鹹蛋
生產追溯 QR Code 	○ 牛肉、豬肉、雞肉、鴨肉等。 	○ 雞蛋(未洗選／洗選)、鵪鶉蛋 	X	○ 水煮鵪鶉蛋 



三、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)



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)



◆ 肉類及蛋類加工（再製）品，應採用「肉品及蛋品原料來源」為國產在地之產品並優先使用國產可溯源產品。

◆ 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(113.2.5 修正)

學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式修正規定(農糧字第1131135031號)



食品原產地及原料原產地標示說明

◆原產地：「指食品製造的地方」

依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品之 容器或外包裝，應明顯標示原產地（國）。原產地標示之文字內容，得不侷限於「原產地（國）：○○○」之型式，凡是足以使人明瞭其 產地、製造地或製造工廠所在地之表達方式，不致產生誤解者，均屬符合規定。

◆原料原產地：「以屠宰地(國)為原產地」

依據食品安全衛生管理法第 22 條及第25條規定，標示食品中所含特定原料其來源之原產地（國）。以含豬肉及豬可食部位原料之食品為例，標示「國產豬肉」、「本產品豬肉來源：○○」、「豬肉來源（來自於）○○國」、「本產品使用○○豬肉」、「豬肉產地為○○」、「豬肉：○○國」、「豬肉(○○國)」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「豬肉(○○國)」、「豬肉(來自○○國)」、「○○國豬肉」或等同意義字樣，亦屬符合規定。



食品標示範例

標示有農業部核發之
「台灣優良農產品」
「產銷履歷」及
「生產追溯QR CODE」等
標章(示)，得免重複標示。



原產地標示 vs. 原料原產地標示

品名：炸豬排
內容物名稱：豬肉(台灣)、麵包粉、鹽、糖、
胡椒粉、五香粉
淨重：000
容量或數量：000
食品添加物：000
製造廠商或國內負責廠商名稱：000
電話號碼：00-1234-567
地址：XXX
有效日期：000
營養標示：000
含基因改造食品原料：000
其他經中央主管機關公告之事項：000
原產地(國)：台灣
豬肉原產地(國)：台灣

擇一

增加標示：

豬肉原產地(國)：00
(或等同意義字樣)



◆ 驗收應注意事項

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



不符合規格
不予驗收



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。)



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。

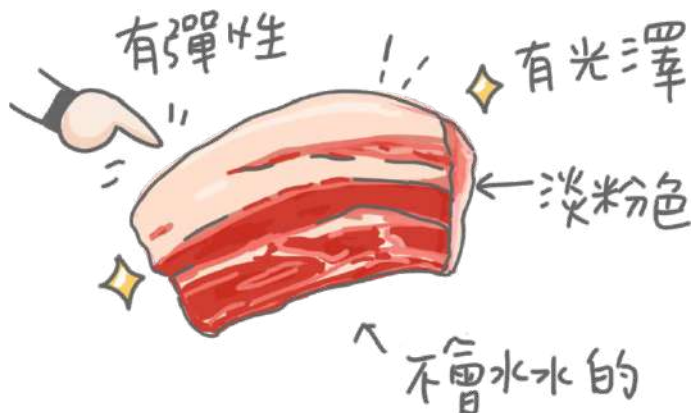




生鮮肉品官能驗收技巧



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。



雞肉顏色呈現有光澤的粉紅，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。



生鮮蛋品官能驗收技巧



1. 蛋殼表面無異物，如污痕、糞便、蛋液、銹斑。
2. 蛋殼完整，無破裂損傷，表面無變色。
3. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，無粗糙、薄弱與畸形等。
4. 蛋液黏稠不易散離，末有水樣化現象

新鮮的蛋打蛋後具明顯的三層結構；
中央隆起的蛋黃完整、挺實，
蛋黃外圍依序為濃厚蛋白及稀薄蛋白。



雞蛋的包裝或運輸中，若蛋殼有破損或蛋清外溢，貯存期間易受微生物汙染，建議不要食用。





畜禽加工品官能驗收技巧

- ◆ 肉類及蛋類加工（再製）品，應採用「肉品及蛋品原料來源」為國產在地之產品並優先使用國產可溯源產品。
- ◆ 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



1. 包裝完整，不得有破損現象
2. 標籤標示清楚
3. 色澤正常
4. 無異味、臭味、油耗味
5. 質地如裹粉厚薄度均一，驗證產品則依規格標準生產，以確保產品品質，保障消費者權益。
6. 冷凍食品不得有凍傷、冰晶、結霜、脫水或解凍現象
7. 送達溫度(車溫、品溫)須符合規定。
8. 食品原產地明確標示



畜禽產品驗收異常狀態

- 顏色異常



- 含水量過高、冰晶過多、凍燒





- 骨折、瘀血



- 異物(頭髮、淋巴結、膿包等)

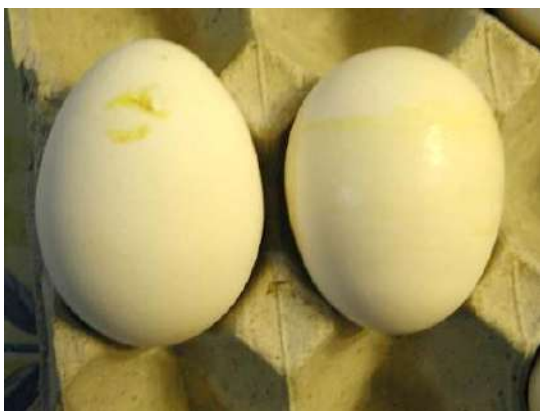




- 品質規格不符



- 蛋殼不潔、裂殼、破殼





四、學校午餐章Q畜禽食材真實性查核不符合案例

- ◆ 學校午餐使用三章一Q豬肉真實性查核-團膳業者及食材供應業者
- ◆ 真實性查核及學校廚房訪視對象篩選原則

團膳業者及 食材供應商

- 112年查核結果判定不符合之業者。
- 111~112年未查核之業者(含新供應業者)。
- 原則上依供應校數較多者，優先納入查核對象。

學校自設 廚房

- 食材供應查核不符合之縣市。
- 前一年未查核之縣市或自設廚房為主之縣市。



查核重點內容

團膳業者

- 補助金請領資料
- 食材驗收紀錄
- 食材供應商名單及供應模式
- 校園食材登錄平臺登載資料正確性確認

食材供應商

- 確認分切、分裝等行為及標示
- 三章一Q食材進出貨單據
- 校園食材登錄平臺登載資料正確性確認

學校自設廚房

- 畜禽產品來源、包裝樣態及標示
- 食材驗收作業及驗收紀錄
- 校園食材登錄平臺登載資料正確性確認





不符合案例1

- 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	<u>CAS台灣優良農產品</u>	FDA 三統食品有限公司
紅蘿蔔	—	正暘農產股份有限公司	<u>生產追溯-農產品</u>	FDA 正暘農產股份有限公司
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	<u>生產追溯</u>	FDA 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





- [illegible]



• 案例2-食材章Q證明文件、校園食材登錄平台登錄章Q資訊與實際使用章Q品項不符

(2)使用畜禽加工品，檢附/登載生產溯源產品資訊

- 調理醃漬豬排、裹粉豬排產品檢附/登錄生鮮豬肉生產追溯資訊
- 調理醃漬雞排、裹粉雞排產品檢附/登錄生鮮雞肉溯源資訊
- 加工蛋(白煮蛋、液蛋等)檢附/登錄雞蛋溯源標籤或噴印溯源資訊

判定日期: 108-02-01
進料驗收單
驗收標準張貼於驗收區
日期: 110.4

食品企業有限
銷貨單

客戶名稱: [redacted]
客戶統一編號: [redacted]
營業地址: [redacted]
送貨地址: [redacted]

客戶編號: [redacted]
聯絡電話: [redacted]

貨品編號	品名規格	數量	單位
CB0058-1	日式豬排(9片/75.4KG/箱)	83.000	箱
CB0058	雞排(9片/75.4KG/箱)	10.000	箱

驗收章

收貨日期: 110.4.29
外觀品質數量: 合格
表面溫度: -13.6°C
允收: ✓

※本交易係動產交易，其權利之移轉，以交付為要件，買方無條件同意在貨款未付清或票據未兌現以前，物之所有權歸賣方所有，賣方得隨時行使任何法律程序取回物品或代物清償。

單據備註:
經銷: [redacted] 業務: [redacted] 客戶接收: [redacted]

午餐採用國產可追溯生鮮食材驗收黏貼

供餐日期: 110年4月28日
餐別: ☐ 正菜

品項	菜名	主要食材品項	符合標準	驗收標準	黏貼處
主菜	香酥里肌排	里肌肉排	生產追溯	NC08-002	

製造商: [redacted]
畜牧場: [redacted]

送貨單 01835
實號 111年6月29日

品名	數量	單價	金額
雞蛋	1000		
菜脯蛋			
蔥仔蛋			
荷包蛋			
皮蛋			
加工蛋			
鹹蛋			

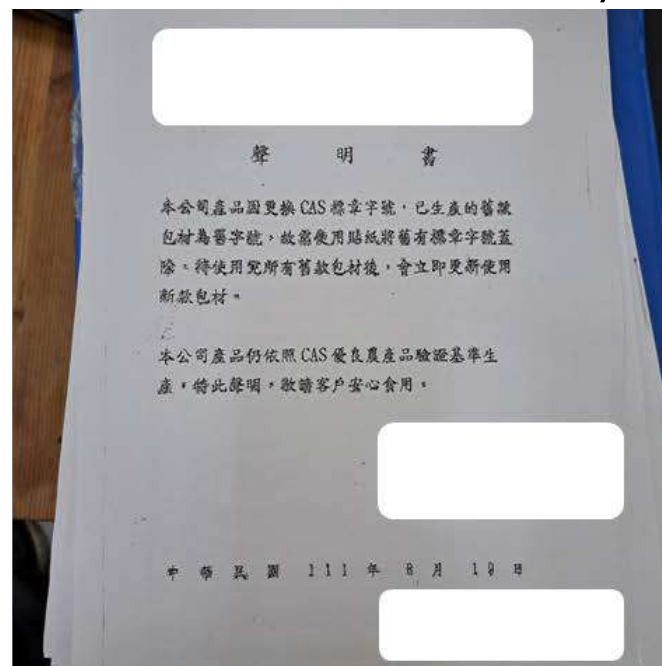
雞蛋溯源標籤
天良畜牧場
5140062015
常溫保鮮日期: 111.7.11
49
http://www.taite-poultry.org.tw 22014334



- 案例2-食材章Q證明文件、校園食材登錄平台登錄章Q資訊與實際使用章Q品項不符

(3)使用未經驗證畜禽加工品，檢附/登載已驗證產品或使用驗證原料資訊。

- 產品包裝標示未具有CAS標章，檢附/登錄已驗證產品編號資訊
- 產品包裝標示未具有TAP標章，宣稱使用驗證原料製成，檢附/登錄已驗證原料履歷追溯碼資訊





- 案例2-食材章Q證明文件、校園食材登錄平台登錄章Q資訊與實際使用章Q品項不符

(3)使用未經驗證畜禽加工品，檢附/登載已驗證產品或使用驗證原料資訊。(續)

- 產品包裝標示未具有CAS標章，檢附/登錄已驗證產品編號資訊
- 產品包裝標示未具有TAP標章，宣稱使用驗證原料製成，檢附/登錄已驗證原料履歷追溯碼資訊





不符合案例3

• 案例3-驗證產品經供應商拆包、分裝、加工、分切、轉凍

(1)CAS驗證產品經拆包、分裝、加工、分切、轉凍等，即非CAS驗證產品。

- 查留存之CAS產品標籤品名為全雞、骨腿、雞胸，與實際供應產品規格(雞丁、骨腿丁、胸丁)不一致
- CAS產品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





• 案例3-驗證產品經供應商拆包、分裝、加工、分切、轉凍

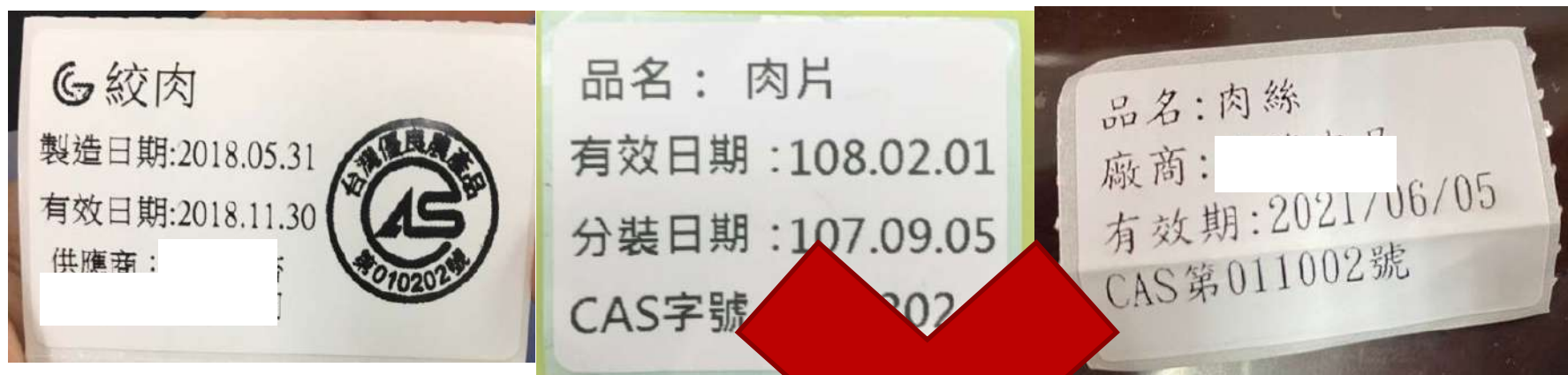
(1)CAS驗證產品經拆包、分裝、加工、分切、轉凍等，即非CAS驗證產品。(續)

- 查留存之CAS產品標籤品名為全雞、骨腿、雞胸，與實際供應產品規格(雞丁、骨腿丁、胸丁)不一致
- CAS產品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





- 案例3-驗證產品經供應商拆包、分裝、加工、分切、轉凍
(2)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」
 - 食材業者依各校需求量拆包分裝CAS產品，並於分裝包裝上貼有自行印製之CAS標章及編號標籤





驗證產品認定分裝原則

- 驗證產品拆包供應原則，同一批驗證產品應包含完整包裝，剩餘尾數始可拆包供應。
- ❑ 如供應13.5公斤，以3公斤(最小包裝)完整包4包(計12公斤)，加上1.5公斤散裝，這樣可認定符合。
- ❑ 若該校供應總量僅1.5公斤，而且全是散裝，則無法認定為驗證產品，同時供應者亦不得自印CAS驗證標章或標示CAS字號等。



最小完整包裝

+

不足最小完整包裝
(零散包)



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

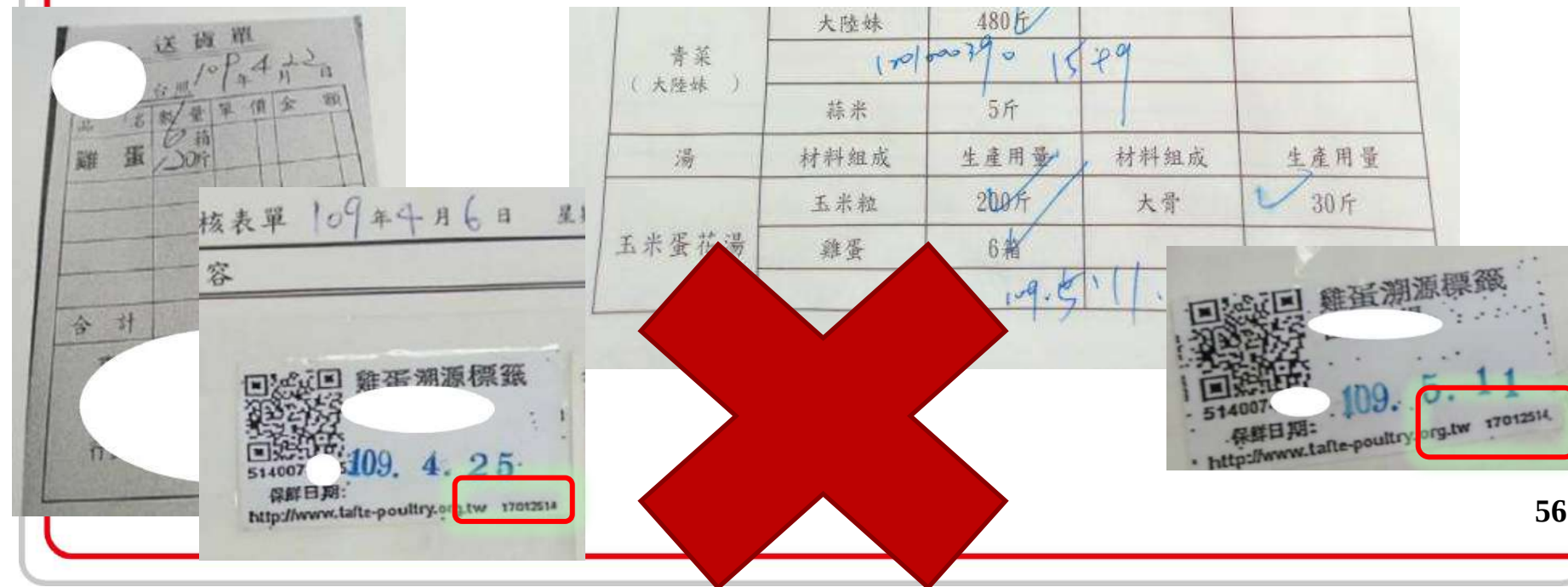
- 驗證產品經拆包分裝後即不可宣稱為驗證產品，如自行仿造或印製驗證農產品標章(如CAS)，已違反農產品生產及驗證管理法規定，應處20-200萬元罰鍰。



不符合案例4

• 案例4-仿冒雞蛋溯源標籤

- 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。
- 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。





不符合案例5

• 案例5-未落實驗收作業與紀錄

- (1)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)
- (2)未確實留存章Q證明標籤或相關包裝標示相片
- (3)未執行驗收紀錄，且未留存進出貨資料

5(股)公司
驗收章

驗收項目	合格	不合格
外觀品質	✓	
完整包裝/標示	✓	
製造/有效日期	✓	
實測溫度 °C	✓	
驗收者/日期	6/11	
備註	CAS 0108000	

原料驗收紀錄表
文件編號: G-4-2-06-C

※驗收種類: 冷凍食品
※頻率: 進貨時
※驗收標準: (1) 冷凍表面探針深度1cm左右, 溫度應達-4℃~-6℃
(2) 外包裝完整無凹陷現象
(3) 保存期限標示清楚
(4) 無冰晶出現
(5) 檢驗報告, 參照原料驗收標準(G-3-2-02)

※符號表示: 合格(V), 不合格(X)

日期	品名	外觀	無冰晶	溫度	保存期限	章Q標號	檢驗
5/1	炸蝦	✓	✓	-5.0	✓		
5/2	黃金肉	✓	✓	-5.4	✓		
	玉米粒	✓	✓	-5.1	✓		
	三丁	✓	✓	-5.1	✓		
	肉燥	✓	✓	-5.0	✓		





五、學校午餐畜禽食材抽驗結果

- 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。





衛生主管機關市售畜禽產品監測重點項目

產品種類	水產類	豬肉類	禽肉類	蛋類	乳品類	豬肉加工類	牛肉
氯黴素類	V	V	V	V	V	V	V
硝基呋喃代謝物類	V	V	V	V	V	V	V
多重殘留(二)(磺胺劑與Quinolone類)	V	V	V	V	V	V	V
四環黴素類	V	-	-	V	V	-	-
抗生素多重殘留類	V	-	V	-	V	V	V
乙型受體素類	-	V	V	-	-	-	V
孔雀綠及其代謝物	V	-	-	-	-	-	-
β -內醯胺類	-	-	-	-	V	V	-
胺基糖苷類	-	V	-	-	-	-	-
抗原蟲劑類	-	-	-	V	-	-	-
離子型抗球蟲藥	-	-	-	V	-	-	-



學校午餐畜禽食材檢驗項目

- 豬肉500件+禽肉220件+蛋品80件=總件數800件

產品種類		豬肉		蛋品		禽肉	
檢驗項目		必檢	建議測項	必檢	建議測項	必檢	建議測項
1	氯黴素類（4品項）	V	-	V	-	V	-
2	硝基呋喃代謝物類（4品項）	V	-	-	V	V	-
3	多重殘留(二)(磺胺劑與 Quinolone類）（48品項）	V	-	V	-	V	-
4	四環黴素類（7品項）	-	V	-	V	-	V
5	抗生素及其代謝物（16品項）	-	V	-	-	V	-
6	乙型受體素類（7品項）	V	-	-	-	-	-
7	β -內醯胺類（8品項）	-	V	-	-	-	-
8	抗原蟲劑類（7品項）	-	-	V		V	-
9	離子型抗球蟲藥（5品項）	-	-	V	-	V	-
10	胺基糖苷類抗生素（7品項）	-	V	-	V	-	V
11	卡巴得及其代謝物（3品項）	-	V	-	-	-	-



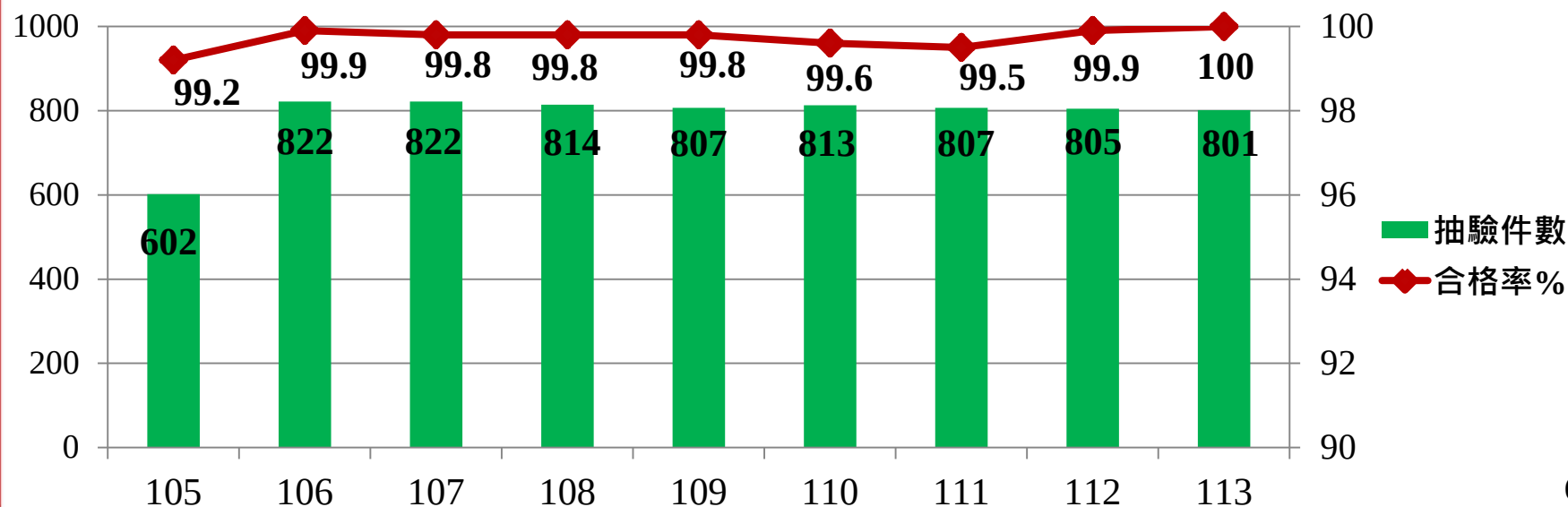
學校午餐畜禽食材抽驗結果

- 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。





產品檢驗不合格-未符合動物用藥殘留標準

- 105~112年檢出不合格案例之未符合動物用藥殘留標準，均屬「合法動物用藥未依規定使用」。

抽驗可能違規樣態	相關法令	作為
可追溯 至 生產者	合法動物用藥未依規定使用，違反動物用藥品管理法第32條規定	依同法第40-2條，處3~15萬元罰鍰
	使用禁用動物用藥，違反動物用藥品管理法32-3條規定	依同法第40-1條，處6~30萬元罰鍰
無法追溯 至 生產者	食品安全衛生管理法第15條第1項規定	依同法第44條，處6萬~2億元罰鍰



防檢署公告動物用禁藥

藥品名稱	限制對象
氯黴素(Chloraphenicol)	禁止動物使用
鄰-二氯苯(ortho-Dichlorbenzenz)	禁止動物使用
硝基呋喃類(Nitrofurans)	禁止動物使用
氟奎諾酮類 (Fluoroquinolones)	禁止產食性動物使用口服液劑及飲水散劑
乙型受體素類 (β -agonists)	禁止產食動物使用(國內)
歐來金得 (Olaquinox)	禁止動物使用
洛克沙生 (Roxarsone)	禁止動物使用
羅力嘑唑 (Ronidazole)	禁止動物使用 (專供觀賞動物疾病治療使用不在此限)
待美嘑唑 (Dimetridazole)	禁止動物使用 (專供觀賞動物疾病治療使用不在此限)
卡巴得 (Carbadox)	禁止作為含藥物飼料添加物 製造、輸入、販賣及使用
胺苯亞砷酸 (Arsanilic acid)	禁止作為含藥物飼料添加物 製造、輸入、販賣及使用
孔雀綠 (Malachite green)	禁止動物使用 (專供飼養於水族缸 (箱) 內觀賞魚疾病治療使用者，不在此限)



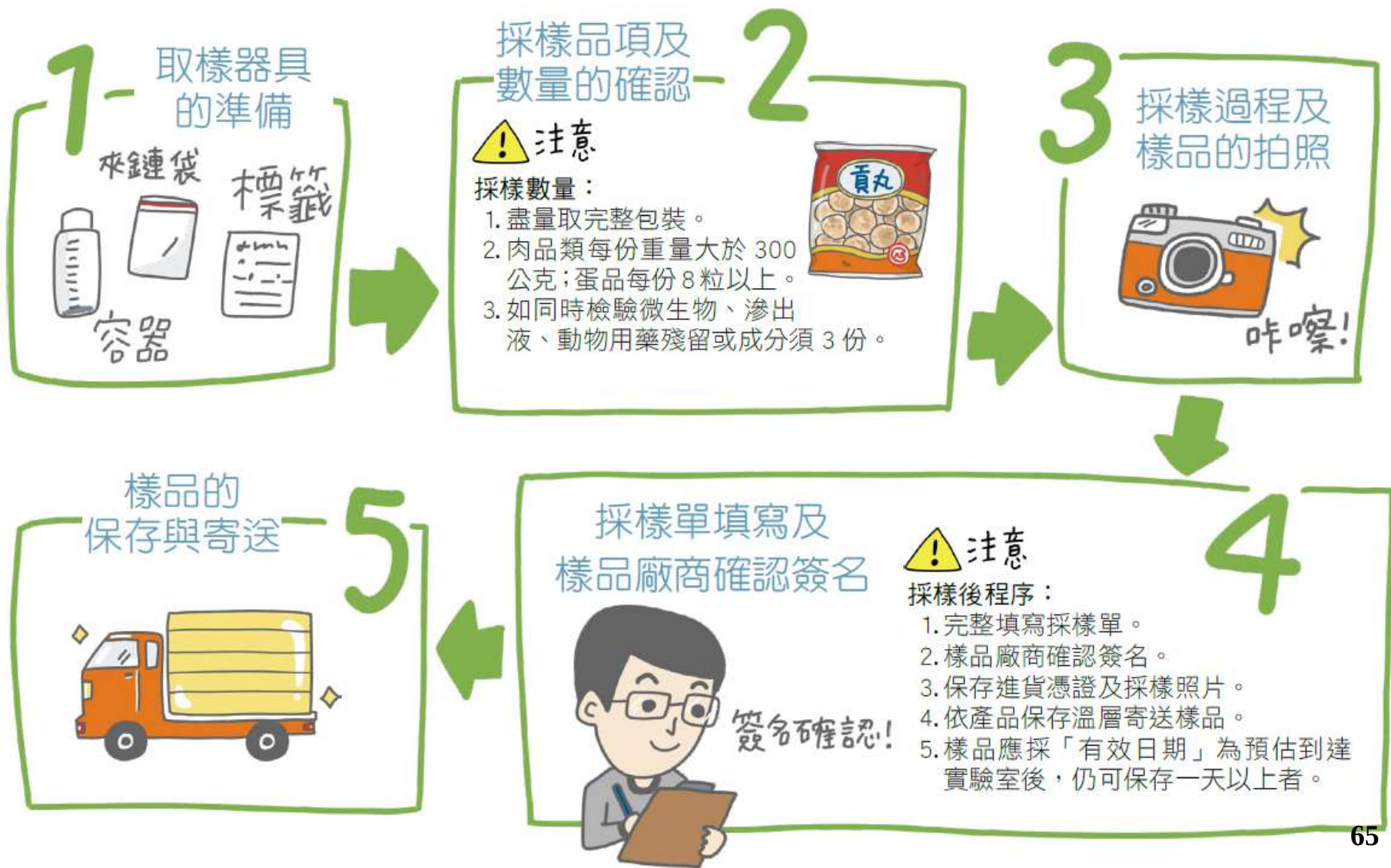
中央畜產會技術服務中心之檢驗服務

- 中央畜產會為農業部成立之財團法人，所屬之技服中心為國內公認具誠信、公正之檢驗機構，擁有專業之檢驗人員及先進之精密儀器，可提供快速正確之檢驗服務，包括微生物、藥物殘留及添加物檢驗等。
 - ✓ 農業部公告委託畜產會辦理畜禽產品檢查、檢驗業務
 - ✓ 檢驗通過TFDA及TAF認證，品質保證具公信力
 - ✓ 定期參加檢驗實驗室之能力比對，確保檢驗服務準確性
 - ✓ 檢驗人員定期測試內部能力試驗
- Tel: (08) 723-0341 #8228、8231**
Fax: (08) 723-0340





畜禽產品抽驗注意事項





消息與認識

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



驗收流程教材

契約範本



臺灣農產品



0101000001



本會簡介 台灣畜產 產業訊息 行事曆 政策與宣導 肉品衛生安全 資訊公開 人才招聘 招標公告

教育訓練中心

- 最新消息
- 訓練班一覽表

三章一Q畜禽產品辨識及驗收

發布日期：2023-01-10

學校午餐三章一Q畜禽產品包含
生鮮豬肉、生鮮雞肉、生鮮蛋品及加工品
這些食材有什麼辨識及驗收重點？
驗收實務上又該怎麼判定呢？

點擊下方【附件下載】獲取資訊
或觀看中央畜產會線上教育平台YOUTUBE影片

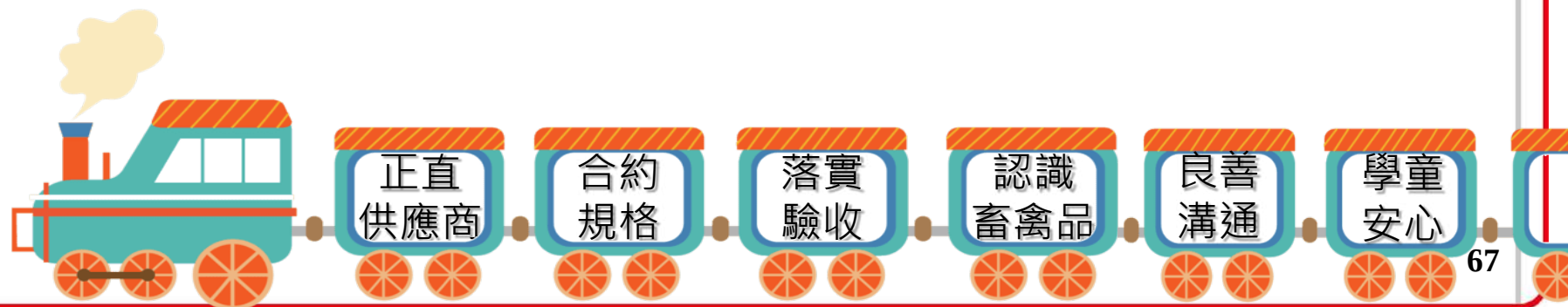
畜禽產品三章一Q
辨識 & 驗收

資訊中心 驗證中心
檢驗中心 教育訓練中心
畜產貿易 補助獎勵市匠
畜禽產品外銷專區 銀行商品代收銀
新ATM入口



六、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。



感謝您的聆聽!!

