

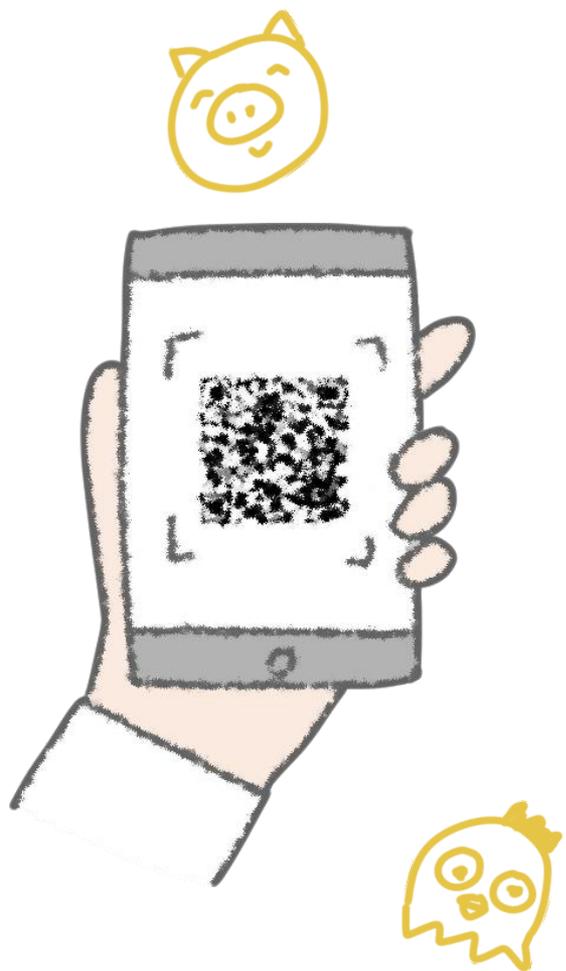
# 三章一Q畜禽產品辨識及 相關不符合案例說明

指導機關： 行政院農業委員會

報告單位： 財團法人  
中央畜產會 NAIF  
NATIONAL ANIMAL INDUSTRY FOUNDATION



# 課前評估表





# 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.coa.gov.tw/index.php>





# 一、前言

## ◆ 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

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



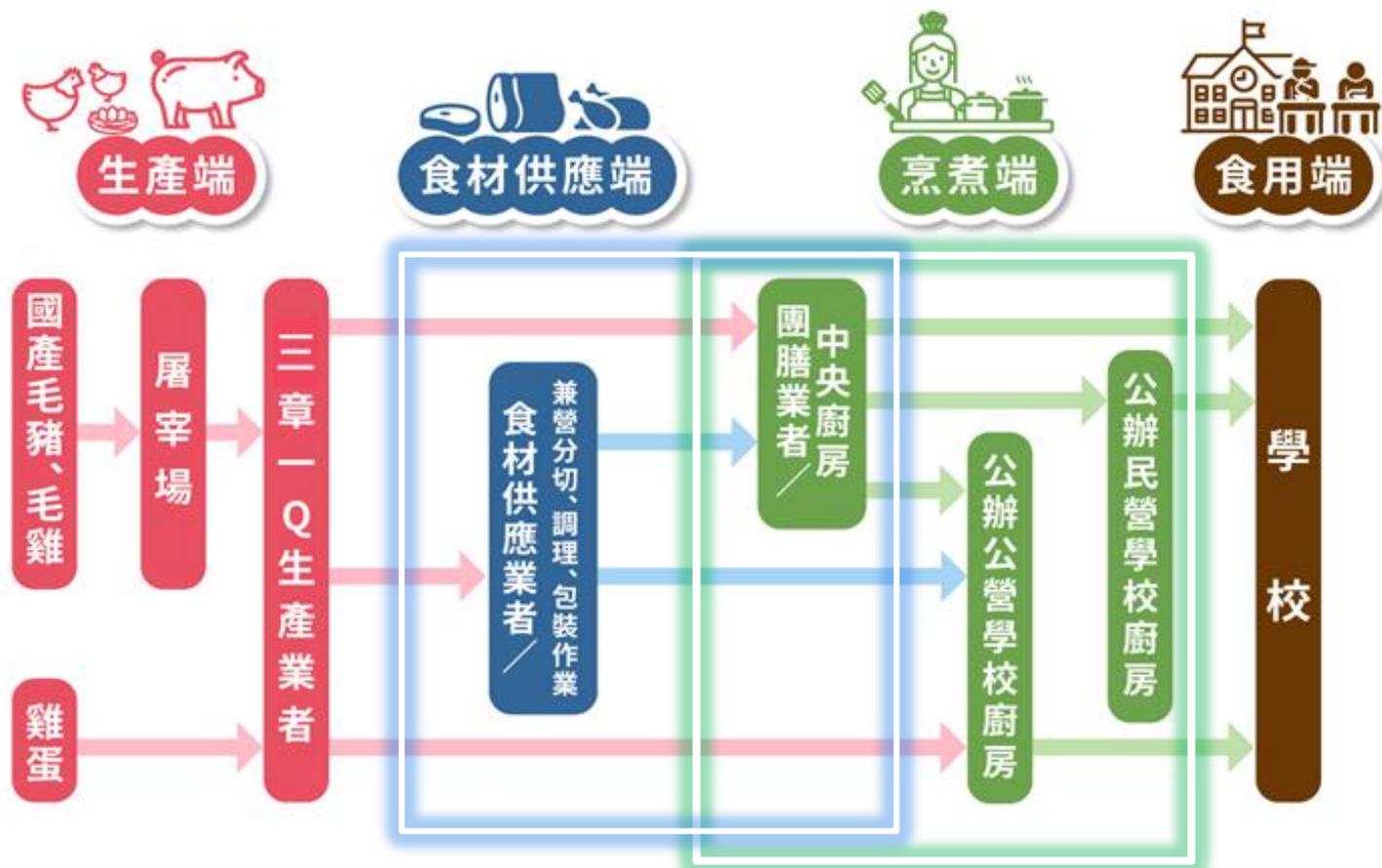
讓國中小學童吃到國產可溯源之安全食材，  
達到家長學童、農友漁民及食農教育之三贏。



# 學校午餐食材供應概況-畜禽食材

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。

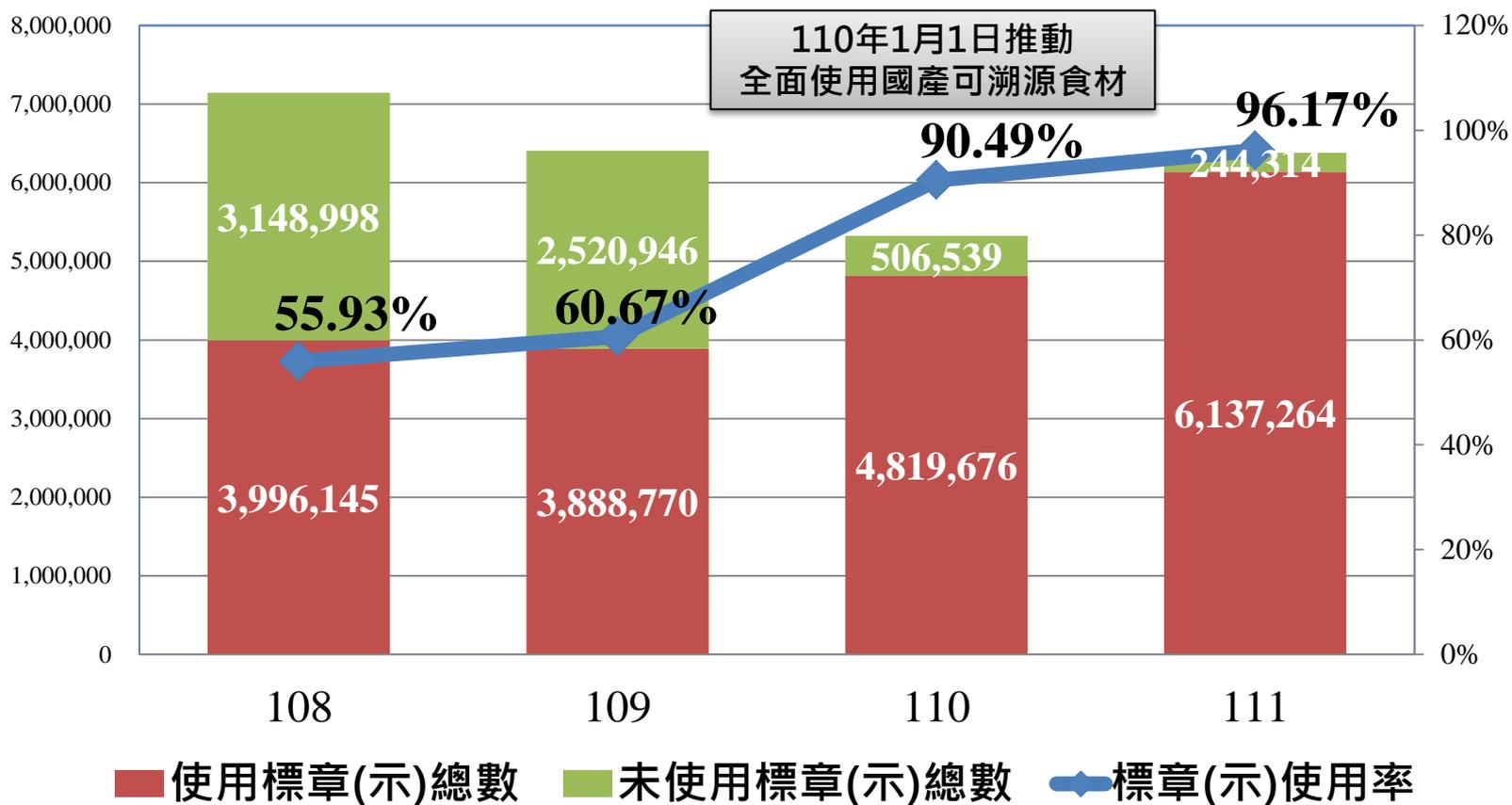
## 台灣國中小學午餐國產畜禽食材供應鏈





# 獎勵政策推動成效

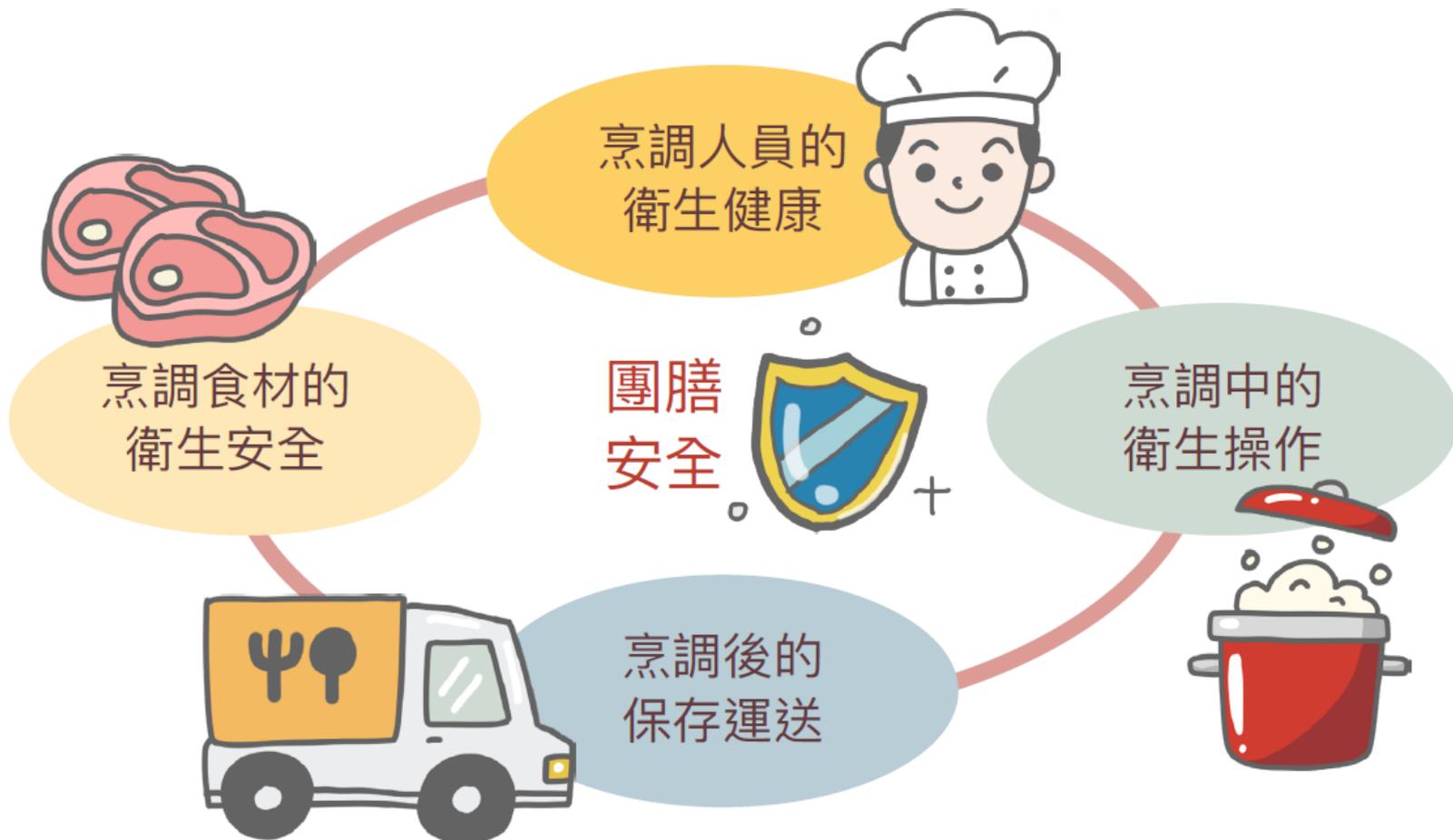
## 學校午餐採用三章一Q食材標章(示)食材筆數占比



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x100%



# 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**：  
農委會推動之  
三個農產品標章(三章)  
及生產追溯制度(一Q)



重要圖卡

[https://4b1q.coa.gov.tw/photo\\_news.php](https://4b1q.coa.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**

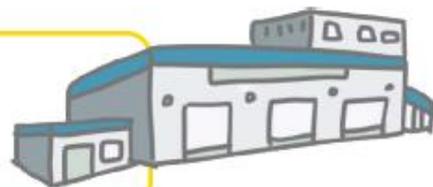
**產品代碼**

	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



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





# CAS定期公布查驗與檢驗結果

台灣優良農產品管理入口網  
Taiwan premium Agricultural Products Portal Site

登入 申請CAS標章 首頁

CAS產品檢驗結果

- 111年11月產品檢驗結果一覽表 111/12/9
- 111年10月產品檢驗結果一覽表 111/11/16
- 111年9月產品檢驗結果一覽表 111/10/13
- 111年8月產品檢驗結果一覽表 111/9/12
- 111年7月產品檢驗結果一覽表 111/8/15
- 111年6月產品檢驗結果一覽表 111/7/15
- 111年5月產品檢驗結果一覽表 111/6/17
- 111年4月產品檢驗結果一覽表 111/5/17
- 111年3月產品檢驗結果一覽表 111/4/15
- 111年2月產品檢驗結果一覽表 111/3/16
- 111年1月產品檢驗結果一覽表 111/2/16
- 110年12月產品檢驗結果一覽表 111/1/7

回首頁

© 2009-2020 行政院農業委員會 版權所有

驗證諮詢服務

CAS協會：02-23567417 畜產會：02-23015569 食品所：03-5223191 工研院：03-5914115 農業諮詢專線：02-4499595  
系統使用諮詢服務專線：0800-588-889

相關連結

CAS  
管理入口網



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



# CAS產品包裝標示-以冷凍豬肉為例



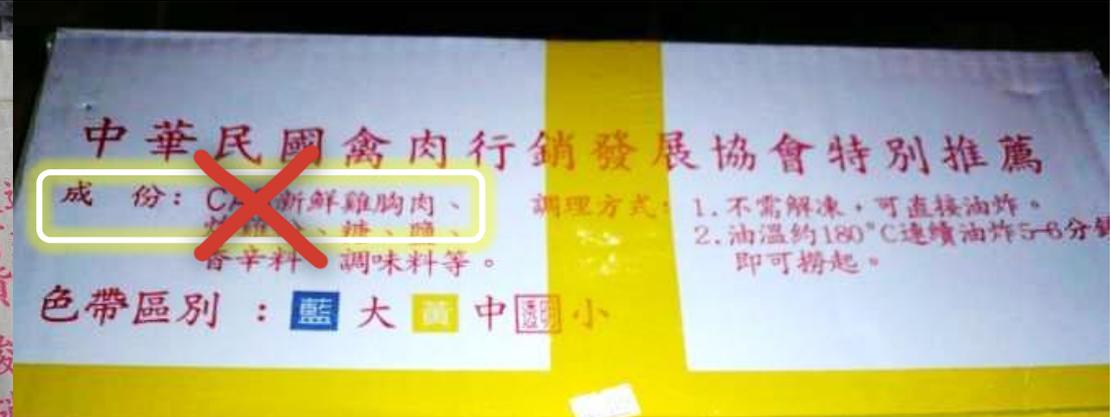
優良農產品應依法於產品包裝明顯處標示下列事項：

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

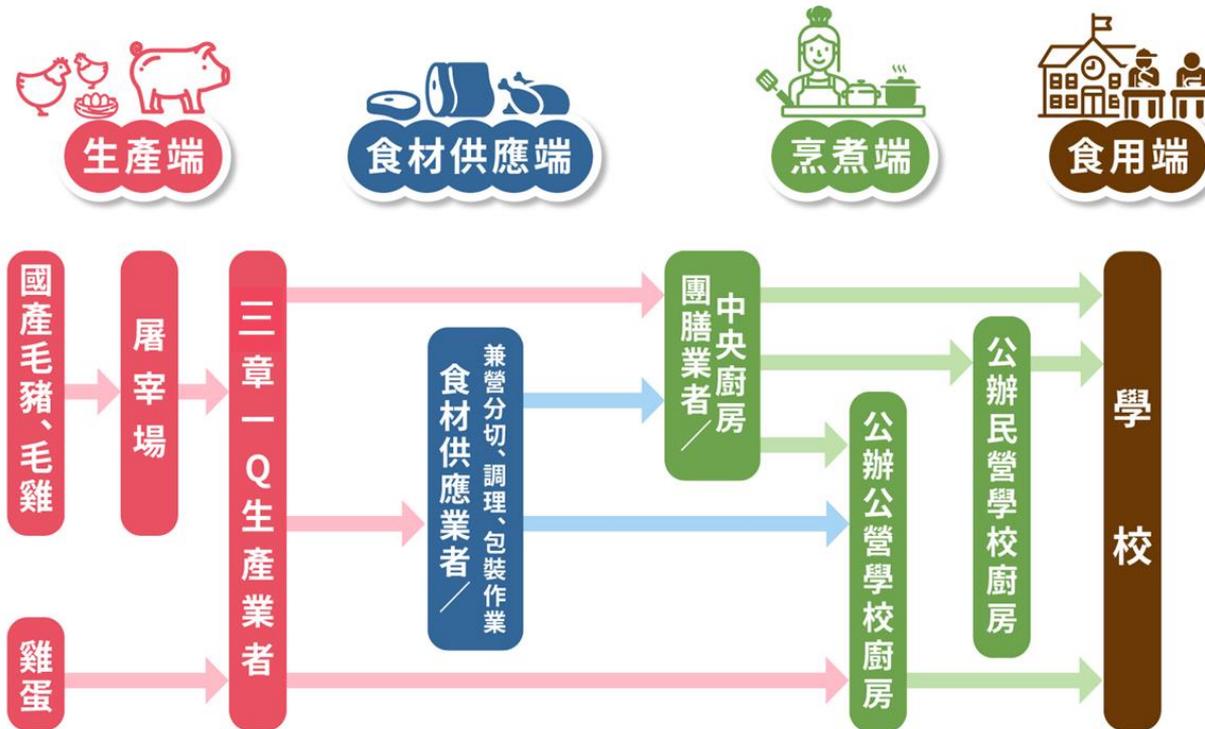


下  
險  
期:





# CAS產品在非驗證產品生產廠經拆包、加工、分切後，就不是CAS產品。





# 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



品項名稱 (俗名)  
追溯號碼：21022100001-00000  
驗證機構：中央畜產會  
包裝日期：2021/02/21  
保存日期：2021/02/26

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

產銷履歷流通標籤



品項名稱  
追溯號碼：0213009246002  
收貨單位：中央畜產會



買這個  
好安心

生產廠>>消費者



生產廠>>生產廠



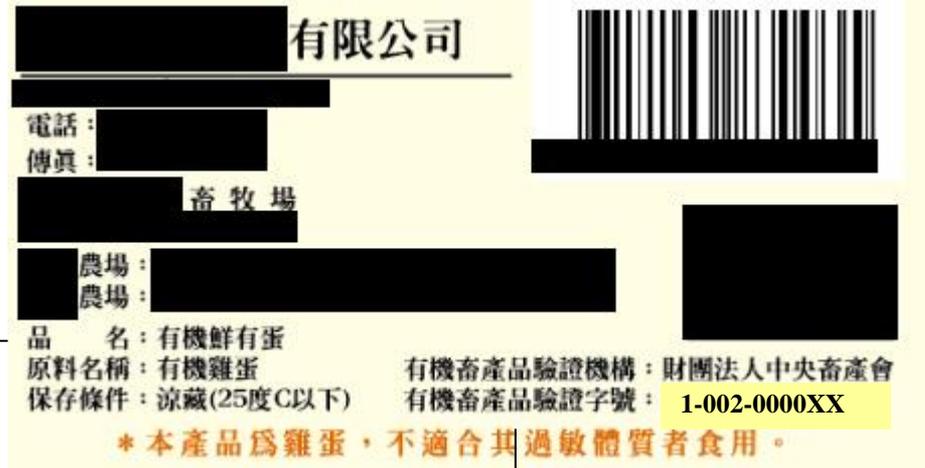


# 辨識有機標章



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

有機驗證證書字號



# 生產(責任)追溯制度(Q)

- ◆ 包含農產品生產追溯、水產品生產追溯、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: 豐富化籠飼生產
- 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

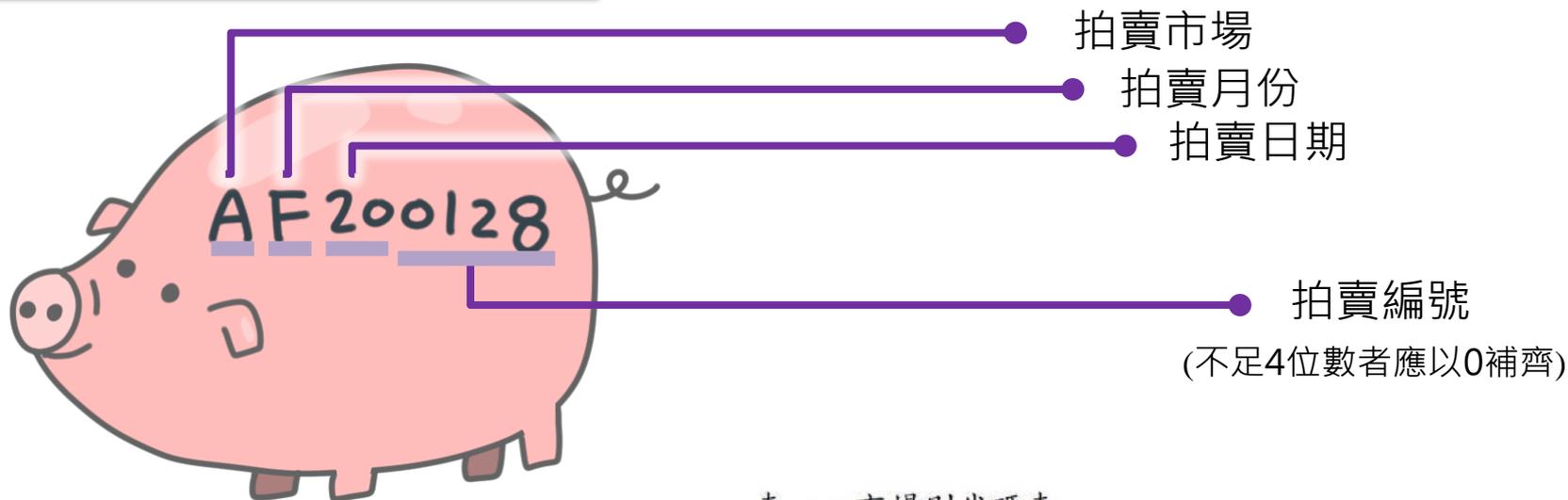


圖 2 屠體編號刺青

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
<b>F</b>	<b>H</b>	<b>J</b>	<b>K</b>	<b>L</b>	<b>B</b>	<b>N</b>	<b>M</b>	<b>X</b>	<b>Q</b>	<b>I</b>	<b>R</b>
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	
<b>D</b>	<b>E</b>	<b>A</b>	<b>C</b>	<b>S</b>	<b>Y</b>	<b>T</b>	<b>G</b>	<b>U</b>	<b>V</b>	<b>P</b>	

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
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>J</b>	<b>K</b>	<b>L</b>



# 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。

 - 

查詢

系統累計查詢次數576,372次，平均每日查詢量為1,579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

國產生鮮豬肉追溯系統宣導廣告

發布日期：2016/09/01

網站瀏覽人次：1,209,009  
財團法人中央畜產會 © 2016-2020 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：

承銷人：

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	順全屠宰場	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	和榮意食品有限公司		
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

一維條碼

10碼流水編號與4碼檢核碼

防檢局屠宰衛生  
檢查合格標誌

4123456789 1234

防檢局合格  
屠宰衛生

二維條碼(QR CODE)

國產生鮮禽肉溯源平台



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



# 禽肉溯源查詢方式



4123456789 1234



行政院農業委員會

國產生鮮禽肉溯源平臺

追溯號碼

2000000001

屠宰場名稱

東方不敗屠宰場

統一編號

登記證號

28521889

2852

負責人

屠宰場電話

東方不敗

04-20806040

地址

台中市大里區

網址

<http://www.liutian20130701.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

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

## 「防檢局屠宰衛生合格」標誌

合格標章示意圖及說明



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。

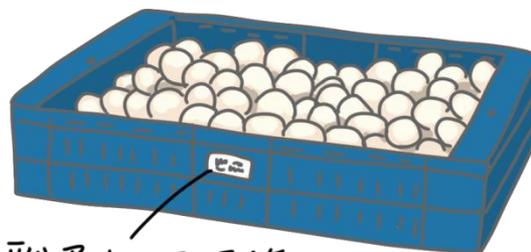
家禽生產來源 牧場資訊連結



# 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

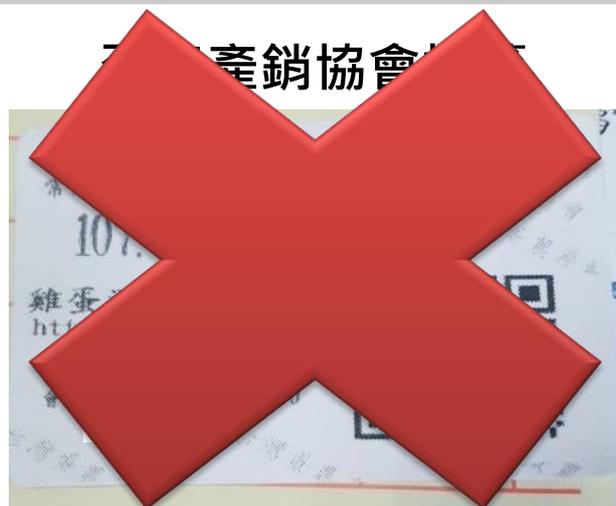
常溫保鮮日期應明確標示  
(集蛋後20天)

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〕



**非農委會輔導，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  
養雞協會

5060000117



行政院農業委員會

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】

※ 行政院農業委員會 ※

Copyright © 2018 CHENGJIE INC. All rights reserved

行政院農業委員會  
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

5060000117

依生產者/單位

依縣市

請選擇縣市

國產洗選鮮蛋，請至國產洗選鮮蛋查詢

查詢

重填

共1筆資料 / 共1頁

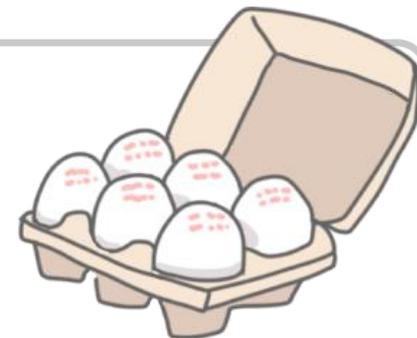
1



# 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。

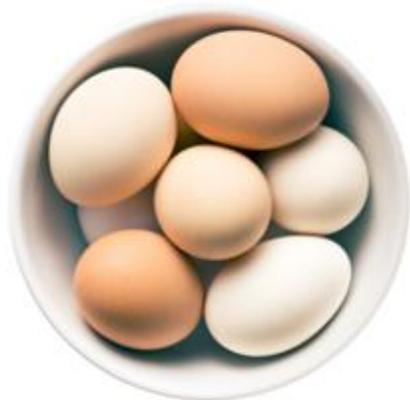


1. 行政院農業委員會於110年9月17日公告訂定「指定洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊之農產品與其應登錄之項目及標示方式」，並自**111年1月1日**起實施。
2. 指定農產品經營者供應**校園食材**、國軍副食、超商、超市、量販店、大賣場，以及網購通路販售之洗選鮮蛋為應登錄溯源資訊的農產品。

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。



# 雞蛋溯源噴印查詢方式



行政院農業委員會

## 國產雞蛋溯源平台

噴印溯源編號 M50060 - 220913C

### 【 通路資訊 】

洗選廠(場)名稱	060 食品股份有限公司
統一編號	24926614
負責人	060
電話	05-341602
地址	710臺南市永康區 060 街
網址	

### 【 供應蛋農資訊 】

蛋農名稱	負責人	電話	住址
M50養雞畜牧場一場	M50	0922-5029	嘉義縣布袋鎮



# 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。 34



# 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)



## ◆ 肉類加工(再製) 品應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品



## ◆ 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(109.11.13 修正)

學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式(農糧字第1111073418 號)



# 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)



## ◆ 驗收注意事項

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  
不予應收



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。)

### 參考資料

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)



# 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。





# 生鮮肉品可見之異常問題

- ◆ 顏色異常：褐變、綠變
- ◆ 表面冰晶太多
- ◆ 凍燒(脫水)
- ◆ 產品含水量高
- ◆ 解凍滲水率過高
- ◆ 有淤血、骨折
- ◆ 外來雜物
- ◆ 規格不符：如部位肉、肥瘦度、重量、大小

