

112年度國產畜禽產品三章一Q辨識教育訓練

三章一Q之畜禽產品

農委會QA集說明

財團法人台灣優良農產品發展協會
驗證組

大綱

一. 三章一Q畜禽產品之QA說明

資料來源：農委會學校午餐三章一Q專區

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

二. 校園食材登錄平臺填列錯誤樣態說明

三. 結語

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

各縣市政府窗口聯繫資訊

農產經營業者查詢專區

食材供應平台聯繫窗口

校園食材登錄平臺

三章一Q來源查詢網站

檢驗資訊

各縣市校園午餐食材三章一Q登錄筆數占比

QA集

相關網站連結及公告

檢驗資訊

強化學校午餐食材安全，加碼食材獎勵

自106年推動學校午餐國產溯源食材獎勵政策，鼓勵使用國產可溯源食材並提供獎補助金，目前學校午餐三章一Q食材使用率已達9成。

為持續鼓勵學校使用三章一Q食材之政策，行政院自**110年**起獎勵金由3.5元提高至6元，生鮮食材外亦**適用肉類、蛋類加工品食材**，偏遠地區學校獎勵費用並自110.4.1起提高至10元；

於111.5.1再擴大國產可溯源食材補助，加碼每人每日4元提高至10元，偏遠地區學校補助則從10元提升至14元，並將教職員工納為適用補助之對象。

教育部110年修正學校午餐採購契約範本，要求肉品及蛋品全部使用國產在地具三章一Q食材，肉、蛋類加工(再製)品應採用原料來源為國產在地之優良產品。

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 112.4.20修正公告

依據其附件一「學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式」有關食材使用規定，要求：

- 依供應重量計算：
各道菜(含湯品)主要食材及豆漿均應使用可溯源國產食材。主要食材原則以各道菜食材占最大(多)量者。
- 按供應日數計算：(每月供餐日數半數以上)
 1. 肉類及蛋類均應為國產可溯源食材。
 2. 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。
 3. 其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。
 4. 湯品納入計算。有使用肉或蛋類食材，應循上述規定辦理。(以往湯品未納入計算，自111.5.27修正公告後湯品納入，肉或蛋類食材要循上述規定辦理)

一、三章一Q畜禽產品之QA說明

資料來源：農委會學校午餐三章一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

全部

生產供應

檢驗把關

價差補貼

偏鄉供應

適用對象

所有對象

農民

團膳業者

食材供應商

教育單位人員

家長

消費者

產品別

A39.香腸若有標示使用進口材料（例如腸衣）就不能用，那如果沒有標示呢？是不是只要有標章的產品，就放心使用絕對是合格的，由政府來替我們把關。 **110-01-28**

1. 香腸要使用驗證(章)產品，其腸衣應依法規規定標示來源國，如豬腸衣(法國)，這樣是符合章Q規定的。
2. 使用驗證產品是最符合國產可溯源規定的，因其有政府與驗證機構的雙層把關機制。

Q1.何謂三章一Q? (QA A01)

依法推動之農產品標章

農產品生產及驗證管理法、
有機農業促進法

CAS優良
農產品



產銷履歷
農產品



有機
農產品



1Q 溯源農產品

臺灣農產生產追溯



0101000001

溯源農糧產品
追溯條碼



國產豬肉追溯碼
禽肉追溯條碼

臺灣水產品生產追溯



0511600001

水產品追
溯條碼



鵪鶉蛋溯源標籤
雞蛋溯源標籤

洗選鮮蛋
噴印溯源

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

雞蛋溯源標籤
養雞協會養雞場

5060000117
保鮮日期:
<https://www.taftte-poultry.org.tw/> 17000049

國產鵪鶉蛋溯源標籤
OO加工場

L0120000001
品名: 水煮蛋
有效日期:

Q2.學校午餐採用國產可溯源食材之具標章(示)食材建議驗收方式？(QA C39)

農委會於107年11月1日農授糧字第1071073842號函釋如下：為強化學校午餐食材安全，行政院自105年起推動學校午餐採用國產可溯源食材，包含具有機農產品、產銷履歷(TAP)、CAS台灣優良農產品及具台灣農、水、畜產品生產追溯標示的食材，為精進學校端行政作業流程並提供查核使用，建議各縣(市)政府以下列方式規範學校辦理國產可溯源食材之具標章(示)食材之驗收作業以備查驗：

- (1)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。
- (2)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)。
- (3)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附作為驗收憑證。
- (4)各直轄市、縣(市)政府指定方式保存資料。
- (5)驗收單及分裝及截切紀錄表範例下載。

行政院農業委員會 函

地址：100臺北市南海路37號
承辦人：劉祥霖
電話：049-2341159
傳真：049-234-1101
電子信箱：lsl@mail.afa.gov.tw

受文者：本會畜牧處

發文日期：中華民國107年11月1日
發文字號：農投糧字第1071073842號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明二

主旨：學校午餐採用國產可溯源食材之具標章(示)食材建議驗收方式，請查照。

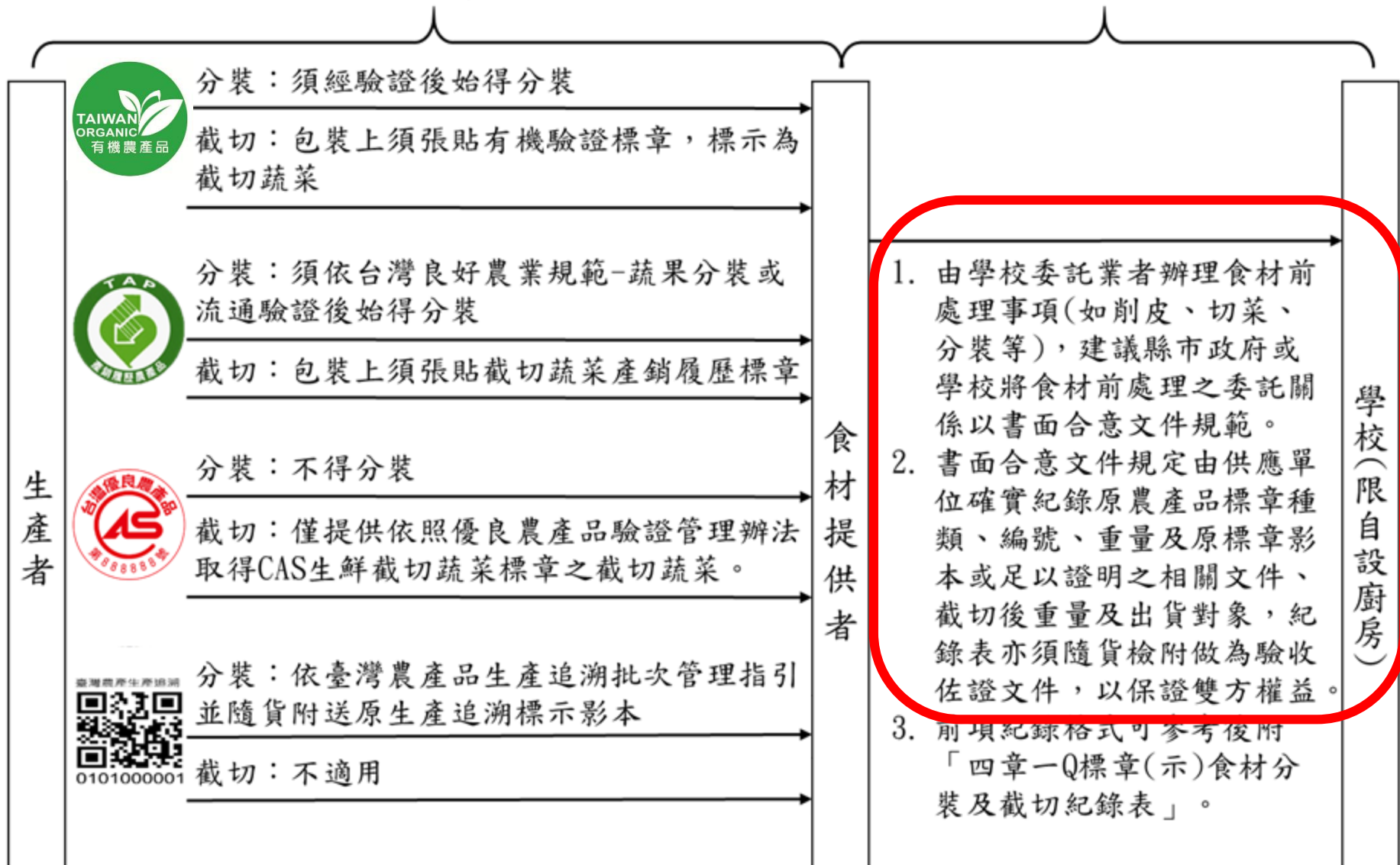
說明：

- 一、依據教育部及本會107年10月23日召開「107年推動學校午餐採用國產可溯源食材執行檢討會議」決議辦理。
- 二、為強化學校午餐食材安全，行政院自105年起推動學校午餐採用國產可溯源食材，包含具CAS台灣有機農產品、產銷履歷農產品(TAP)、CAS台灣優良農產品、吉園圃安全蔬果等四種標章，及具台灣農、水、畜產品生產追溯標示的食材，為精進學校端行政作業流程並提供查核使用，建議貴府以下列方式規範學校辦理國產可溯源食材之具標章(示)食材之驗收作業以備查驗：
 - (一)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。
 - (二)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)，範例如附件1。
 - (三)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附分裝及截切紀錄表(附件2)作為驗收憑證。
 - (四)貴府指定方式保存資料。

正本：臺北市政府、新北市政府、臺中市政府、臺南市政府、高雄市政府、桃園市政府、新竹縣政府、苗栗縣政府、南投縣政府、彰化縣政府、雲林縣政府、嘉義縣政府、屏東縣政府、宜蘭縣政府、花蓮縣政府、臺東縣政府、澎湖縣政府、金門縣政府、連江縣政府、基隆市政府、新竹市政府、嘉義市政府
副本：教育部、教育部國民及學前教育署、本會企劃處、本會畜牧處、本會漁業署

農委會法規命令規定

學校與業者書面合意文件



Q3.何謂食材供應品質及等級？(QA C35)

答：

所謂食材供應品質，為契約中所列各項品質之規定。

所謂等級則為所提供三章一Q農漁畜產品之獎勵金。(額度高低如右圖)

即原已供應CAS農產品，不應於提供獎勵金後，反而供應獎勵金較少之溯源農產品。



有機農產品

CAS優良農產品

TAP產銷履歷

QR Code

農(水、畜)溯源農產品

Q4.學校驗收人員是否需負責檢視食材標章(示)真偽？(QA C40)

學校驗收人員僅需辨別食材貼有台灣有機農產品標章(含有機轉型期)、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、臺灣農(水、畜)產品生產追溯標示之圖樣(示)，並將相關標章(示)資料記錄於相關驗收紀錄表單，以提供後續稽查時使用。標章追溯號碼之真偽，將由中央及地方農業單位定期稽核時，抽查號碼、品項、數量之真實性，並由提供標章產品之業者負責。

Q5.三章一Q肉品是否足夠？(QAA19)

答：

- 1.全國毛豬每年供屠宰頭數約800萬頭，經肉品市場拍賣後，或由牧場直接進入屠宰場之豬身上均標示溯源號碼，屠宰後作為追溯豬隻牧場來源之依據，因此國產豬肉（三章一Q）於數量上足夠營養午餐使用。
- 2.國產禽肉自給率約80%，因白肉雞價格最便宜，為團膳業者主要採購之肉品，每年CAS驗證雞肉約21萬公噸、生產溯源（QR Code）白肉雞量約10萬公噸，供應無虞。

Q6.使用三章一Q肉品差價如何處理？(QA C24)

ANS：

- (1).農委會依據國產肉品及進口冷凍肉品價格相關資料估算，國產與進口肉品差價1至3成，另驗證肉品又比國產生鮮肉品價格高出1至2成。
- (2).各縣市政府於辦理獎勵學校午餐採用三章一Q食材方案，其獎勵機制由各縣市政府自行決定，惟可採用供應量計算或定額制計算獎勵金。
- (3).農委會將公告採用生鮮農漁畜產品別之三章一Q獎勵金額表供縣市政府參採。
- (4).自110年起若使用三章一Q肉類及蛋類加工品亦可納入獎勵範圍。

Q7.學校午餐採用國產可溯源食材補助方案是否可排除湯品?(QA C34)(更新)

ANS :

無論採供應日數或供應重量計算，湯品均須符合規定始能請領。

Q8.使用驗證的加工肉品，單價過高，無法直接供應給餐數少的廠商，也無經銷商可代理?(QAA45)

ANS :

111年食材獎勵金已將驗證肉加工品價差納入計算，業者如有取得貨源困難時，可洽詢農委會各窗口提供協助。

Q9.肉品市場提供「毛豬採購證明單(豬單)」，是否符合三章一Q？(QA A18)

是，自109年12月15日起農委會畜牧處要求使用新格式豬單，豬單資訊內容包括拍賣日期、承銷人號碼、姓名，以及毛豬拍賣編號（即溯源號碼）等資訊。

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追溯號8碼，第1碼為拍賣市場英文代號，第2碼為拍賣月份，第3、4碼為拍賣日，5~8碼為當日拍賣第幾頭豬。

Q9.肉品市場提供「毛豬採購證明單(豬單)」，是否符合三章一Q？(QAA18)(續上)

廠商可由豬單獲得追溯編號，登錄午餐系統，並應落實批次管理，始符合規定。例如本次產品來自2頭豬，則請提供其2個追溯碼。

臺南市肉品市場股份有限公司						
承銷人明細表						
日期：	109/12/07	承銷人(號)：			頁：	1 / 2
豬號	重量	單價	總價	註記		豬隻個體追溯碼
173	110.5	67.0	7,404	0	74	7,478
174	117.0	67.6	7,909	0	79	7,988
182	112.0	67.2	7,526	0	75	7,601
367	114.0	72.2	8,231	0	82	8,313
371	113.0	71.8	8,113	0	81	8,194
512	112.5	68.0	7,650	0	76	7,726
526	114.5	69.0	7,901	0	79	7,980
639	112.0	72.8	8,154	0	82	8,236
791	114.0	69.2	7,889	0	79	7,968
874	114.0	69.0	7,866	0	79	7,945
頭數	總重量	總豬價	管理費	場地費	公會費	合計

- DL07-0173
- DL07-0174
- DL07-0182
- DL07-0367
- DL07-0371
- DL07-0512
- DL07-0526
- DL07-0639
- DL07-0791
- DL07-0874

Q10.國產豬腳不能申請CAS？(QA A26)

ANS：帶蹄的豬腳及內臟不能申請CAS，不帶蹄的豬腳可以申請CAS。

➤ 補充說明：

◆ 小分切豬腳產品：係以大分切產品之豬腳(台式、德式豬腳)進行切丁、切塊而成之產品；不認定僅由腕/踝關節切下之豬腳作為原料。

◆ 因應產業需求，由109年12月起開始驗證豬脂產品，

大分切

大項	細項	部位
豬脂 (CAS冷藏/ 冷凍豬肉)	豬背油(中油)、里肌油	背脊部
	板油、軟油	腹脅部
	前腿油、後腿油	腿部

小分切：以前述豬脂為原料進行切角、丁或絞碎。



Q11.因應團膳客戶端要求，協助將CAS驗證產品分切為肉丁、肉塊規格再提供予客戶，並檢附CAS標籤於出貨單或於成品籃上，這樣合於規定嗎?(QA A31)

ANS：

驗證產品經供應商拆包、加工、分切等，即非驗證產品，不可宣稱是CAS產品。

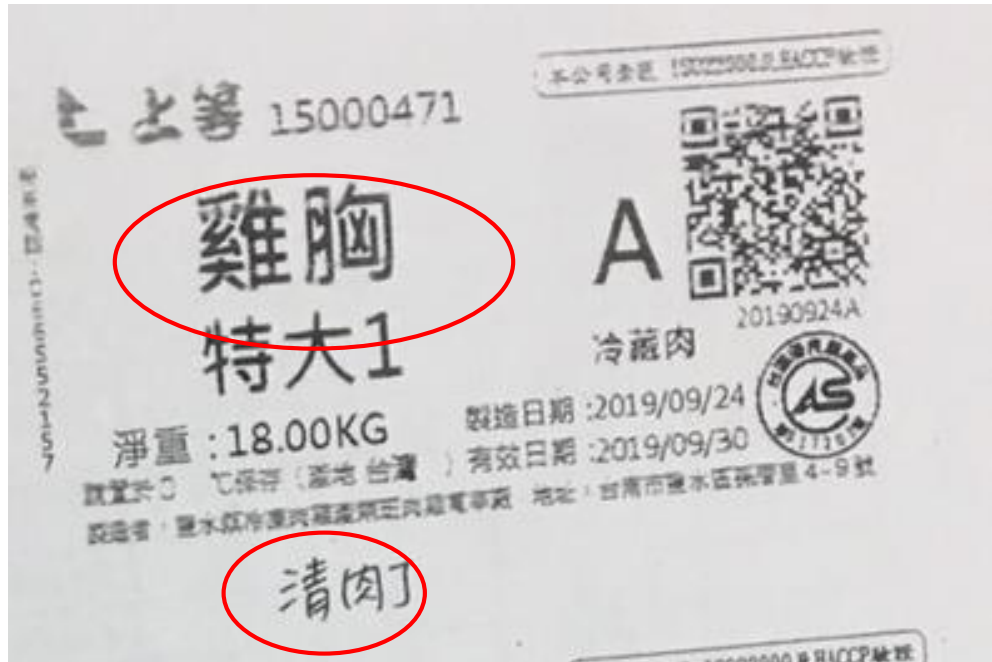


日期	縣市	地點	查核結果
108年 10月	基隆市	00蔬果行	生鮮雞肉每周依各校需求數量向66商行採購骨腿丁、清肉丁及雞腿，查校方留存之CAS產品標籤品名為骨腿、雞胸，與實際供應產品規格不一致，業者表示雞肉產品經由66商行分切後供應，已告知該業者CAS驗證產品經中間商分切、分裝，即非CAS驗證產品。

六六商行估價單

寶號 101 年 9 月 27

品名	數量	單價	金額	備註
1 骨腿丁	12K	125	1500	
2 腿丁	20K	85	1700	
3				
4 骨腿丁	12K	125	1500	
5				
6 腿丁	32K	85	2720	
7				
8 骨腿丁	2K	125	250	
9				
10 腿丁	4K	85	340	



Q12. 學校午餐同一道菜中如使用一部份章Q食材，並搭配同類型非章Q食材製成一道主菜(如使用CAS豬肉，搭配部份進口豬肉)，如此是否可符合章Q規定?(QA A32)

ANS :

學校午餐同道菜若使用二種同類型(如:豬肉或雞肉)之主食材時，均須為章Q產品(如部份使用CAS豬肉，搭配生產追溯Q豬肉)才可符合章Q認定原則。

蘿蔔燉肉			
食材	商品名稱	製造商	驗證標章或Q
前腿肉角	—	立大農畜興業股份有限公司	CAS台灣優良農產品
紅蘿蔔	—	正暘農產股份有限公司	生產追溯-農產品
白蘿蔔	—	高峰農產企業社	—
青蔥	—	正暘農產股份有限公司	生產追溯-農產品
麵輪	—	立德食品股份有限公司	—
豬腳丁	—	台山冷凍食品	HACCP

Q13.團膳業者在出貨食材給學校廚房(公營或民營)時，因偏遠地區學校學生人數少，部份食材會以驗證產品(如CAS)拆包並以散裝包裝後，再貼上自製標籤(如印有CAS標章或字樣)，這樣可以嗎?(QAA33)

ANS：

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20-100萬元罰鍰。



Q14.若因學校需求量太少，須將驗證產品拆包供應，如何才能符合規定？(QA A34)

ANS：

驗證產品拆包供應之原則，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，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。

認定原則：

- ✓ 完整包裝+散裝
- × 散裝

有1公斤CAS豬肉包裝業者：
復進、嘉一香、立大、津谷、
台畜、思牧。

Q15. 「皮蛋、鹹蛋」食材，是否在三章一Q的範圍內？目前通過驗證業者有哪些？驗證鹹鴨蛋保存期限多久？(QA A38)

ANS：

1. 是，鴨蛋加工品應使用驗證產品。
2. 目前通過驗證業者如下：鹹蛋(廣大利蛋品股份有限公司、浚良食品股份有限公司)、皮蛋(浚良食品股份有限公司、廣大利蛋品股份有限公司、羅東鎮農會食品工廠)，相關資訊可至農產品3章1Q查詢專區查詢
(https://www.coa.gov.tw/theme_list.php?theme=tag_query)，其他業者持續申請驗證中。
3. 驗證鹹鴨蛋產品標示清楚，有效期8個月以上。

Q16.香腸若有標示使用進口材料(例如腸衣)就不能用，那如果沒有標示呢？是不是只要有標章的產品，就放心使用絕對是合格的，由政府來替我們把關。(QA A39)

ANS：

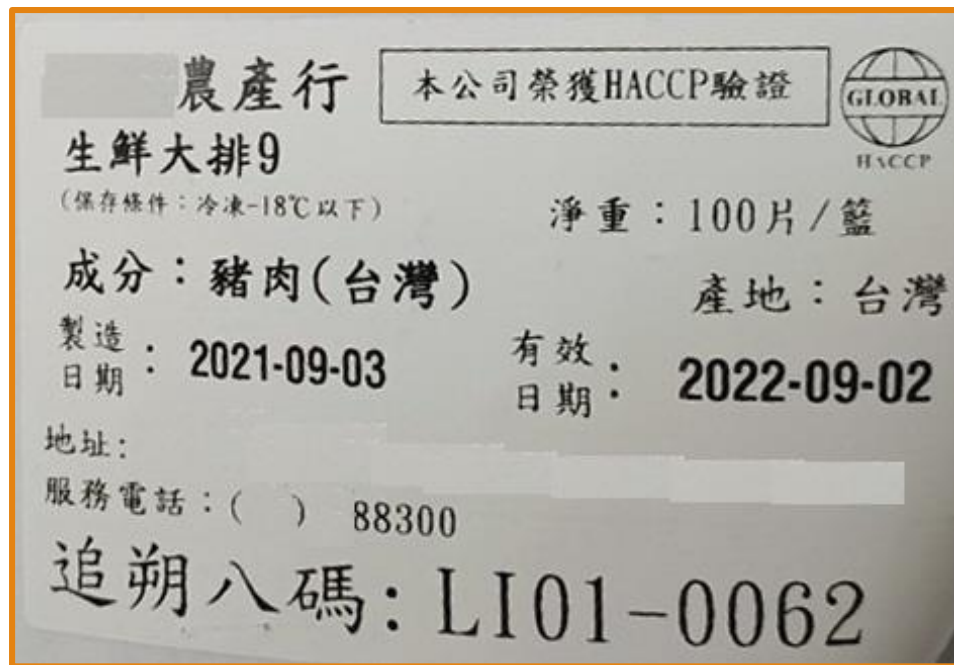
- 1.香腸要使用驗證(章)產品，其腸衣應依法規規定標示來源國，如豬腸衣(法國)，這樣是符合章Q規定的。
- 2.使用驗證產品是最符合國產可溯源規定的，因其有政府與驗證機構的雙層把關機制。

Q17.針對肉品進貨為三章一Q產品，經其他廠商加工調理後為加工調理肉，是否可請領獎勵金？

(QA C48)

ANS：

不可以，請直接購買三章一Q的肉類加工品。



《不可申請》

Q18.學校午餐吃CAS的大熱狗，成份上有標示膠原蛋白腸衣，沒有標腸衣的生產國，應該是可以吧？如果使用人工腸衣，應該就可以吧？(QA A40)

ANS：

是的，人工腸衣(成分為膠原蛋白)依衛福部規定免標示原料原產地。

Q19.畜禽內臟(如：豬肝等)及血類(如：豬血、鴨血)產品，是否在三章一Q的範圍內？(QA A49)

ANS：

否，上述產品屬排除項目，其使用規定請依學校契約規定辦理。

Q20.學校自設廚房之原料肉使用三章一Q肉品，並於採購合約內規範委託代工業者生產是否符合獎勵?(QA A36)

ANS :

請直接購買三章一Q的肉類加工品(含生鮮醃漬肉品)使用。

Q21.餛飩的內餡豬肉，紙箱有標示國產豬肉，但是餛飩並沒有章Q產品，則當天的餛飩是否也符合申請標準?(QA A37)

ANS :

有章Q產品要優先使用，如無章Q，請提供豬肉來源國產之證明或業者切結則可符合請領標準。

Q22.QR Code雞蛋經洗選或製成液蛋後，業者無法提供Q？(QA A21)

ANS：

- 1.洗選蛋可採用CAS或TAP驗證產品，亦可採購牧場端洗選具有QR Code之產品。
- 2.經驗證之洗選蛋及液蛋產品供應無虞，另亦有牧場端直接供應經洗選的Q蛋。至於下游廠商使用Q蛋原料經過洗選或液蛋加工因為普遍涉及原料蛋混批問題，責任難以釐清，故目前未提供洗選廠及液蛋廠延伸使用Q。

Q23.校園食材洗選鮮蛋有依規定於蛋殼噴印溯源碼，但未黏貼洗選溯源標籤，是否符合章Q食材補貼規定？(QA C50)

ANS：

洗選業者供應校園食材之蛋品應依規定逐顆噴印洗選溯源編碼(包括洗選業者與來源畜牧場溯源碼及包裝日期等)，以供校方執行驗收，方符合規定。原供應校園食材洗選雞蛋自111年9月1日起取消黏貼洗選溯源標籤，改以雞蛋逐顆噴印取代。

Q24.使用國產鴨蛋溯源標籤(Q)之生鮮鴨蛋是否符合章Q食材補助規定？(QA C51)

ANS：

為因應雞蛋短缺期間，校園食材可以生鮮鴨蛋替代使用，開放執行時間為110學年第2學期。

Q25.供應校園食材散裝雞蛋及洗選鮮蛋之溯源標籤是否可影印？(QA C52)

ANS：

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。另供應校園食材洗選鮮蛋自111年8月30日起取消黏貼洗選溯源標籤，改以洗選雞蛋逐顆噴印取代。

Q26. 「烏蛋」(鵪鶉蛋)食材，是否在三章一Q的範圍內？(QA A22)

ANS：

本會輔導建立國產鵪鶉蛋溯源（QR Code）標示，因鵪鶉蛋大多以加工產品流通，基於產業發展，鵪鶉蛋加工品亦有溯源（QR Code）標示，符合三章一Q的範圍。

Q27.採購白煮蛋是否符合三章一Q的範圍？(QA A23)

ANS：

自110年起蛋類加工品亦納入獎勵範圍，應優先使用章Q食材。

Q28. 煮蛋花湯只能使用非殺菌液蛋，但CAS無驗證未殺菌液蛋，這樣可符合嗎?(QA A44)

ANS：

目前CAS尚未驗證未殺菌液蛋，爰煮蛋花湯使用國產未殺菌液蛋可以符合，但業者要自己控管其來源與安全衛生。

Q29. 「皮蛋、鹹蛋」食材，是否在三章一Q的範圍內？(QA A38)

ANS：

是，鴨蛋加工品應使用驗證產品。驗證鹹鴨蛋產品標示清楚，有效期8個月以上。

Q30.洗選鮮蛋噴印溯源取代原有之洗選雞蛋溯源標籤(洗選Q)，相關驗收作業流程及注意事項??
(QA C55)

ANS：分二階段，一、驗收階段：

檢視洗選雞蛋是否噴印溯源編碼。隨機選取一顆洗選噴印雞蛋，於校園食材登錄平臺2.0或智慧化校園餐飲服務平臺完成以下事項：

(1)輸入「雞蛋噴印溯源編碼」並進行透過平臺檢查章Q號碼有效性。

(2)拍攝「雞蛋噴印溯源編碼」照片上傳。

若發現噴印溯源碼第一行非單一編碼(為不同來源)，請分別拍照上傳(原則應可求廠商提供單一來源噴印雞蛋)。

Q30.洗選鮮蛋噴印溯源取代原有之洗選雞蛋溯源標籤(洗選Q)，相關驗收作業流程及注意事項??
(QA C55)(續上頁)

ANS：

二、食材補助經費請領階段：

已導入食材補助經費核算系統之縣市，系統已介接校園食材登錄平臺2.0及智慧化校園餐飲服務平臺，食材補助經費核算系統自動帶入使用者上傳校園食材登錄平臺2.0及智慧化校園餐飲服務平臺之照片及標章驗證資訊。

尚未導入食材補助經費核算系統之縣市，若採紙本方式，請列印照片佐證。

二、校園食材登錄平臺填列錯誤樣態說明

午餐 **供餐型態**

供應商/學校選擇 

 主食 白飯(1)	 主菜 黑胡椒...	 副菜 台式蔥...	 副菜 紅燒大...
 蔬菜 油菜(5)	 湯品 黑糖地...		

校園平臺錯誤樣態-1

	食材名稱	章Q編號	章Q種類	錯誤原因
CAS 標章 錯誤	去皮清肉 (肉雞)/ 台灣雞塊	011803	CAS	0118廠商編號為誠昌公司， 但該公司未驗證雞肉產品， 爰無011803這支產品編號
	豬絞肉	106302	CAS	CAS前2碼為項目編號，10屬 點心食品，查無此編號
	日式炸豬 排	010200	CAS	CAS後2碼為產品編號，每支 驗證產品均有號碼，故無00



類別代碼：前兩碼

廠商代碼：中間兩碼

產品代碼：末兩碼

校園平臺錯誤樣態-2

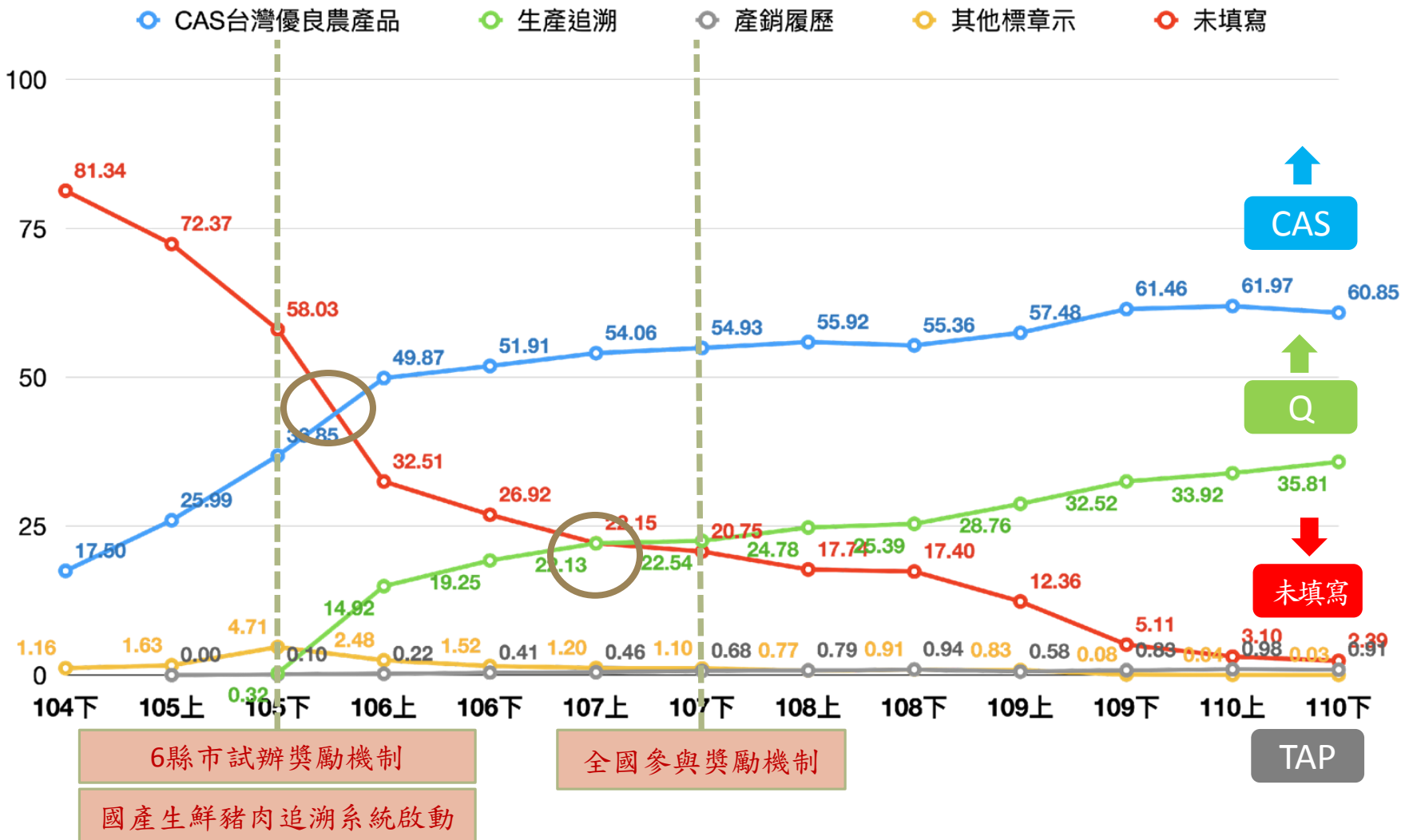
	食材名稱	章Q編號	章Q種類	錯誤原因
生產追溯編號錯誤	豬後腿肉	IH2P0078	生產追溯-豬肉	第1、2碼為拍賣市場與拍賣月份英文代號，第3、4碼為拍賣日數字，後4碼數字則為拍賣編號。
	雞蛋	506A000317	生產追溯-雞蛋	溯源碼10碼數字
	鴿蛋	514A000220	生產追溯-雞蛋	蛋加工品之溯源編號應包含英文1碼及10碼數字
	皮蛋	518A003518	生產追溯-雞蛋	皮蛋僅能使用驗證產品。

校園平臺錯誤樣態-3

	食材名稱	章Q編號	章Q種類	錯誤原因
一〇標章示不符 食材種類或編號與三章	蛋液	20050300 61108428	產銷履歷	產銷履歷無加工液蛋品。
	雞蛋平均值	00920313 07	生產追溯-水產品	溯源碼填錯。
	鴨肉	134719	CAS	產品與驗證標章不符。
	卡拉雞腿排	IH2P0085	生產追溯-豬肉	1.雞肉加工品無生產追溯編號 2.雞肉溯源編號為10碼流水碼與4碼檢核碼

104-110學年度標章(示)填寫筆數占比

生鮮豬肉食材



結語

- 依據學校衛生法規定，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。
- 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。三章一Q產品均可追溯至生產（製造）者，可確保產品來源及消費者權益。
- 學校對於供應商提供之三章一Q食材，請確認產品標章、標示、數量等，並依規定進行食材驗收及留存完整紀錄，以確保飲食安全及各方權益。
- 學校對於三章一Q食材在使用上有疑問時，請多利用農委會學校午餐三章一Q專區相關資訊。

三章一Q標章(示) 諮詢窗口

1. 農糧產品（蔬菜、食米）：
農委會農糧署各區分署運銷加工課(北區：03-3322150、中區：04-8321911、南區：06-2372161、東區：038-523191)，倘需各縣市對接窗口亦可至三章一Q專區農糧署各區分署聯繫窗口查詢。
2. 水產品：
農委會漁業署水產品安全科(02-23835741)
3. 畜禽產品：
農委會畜牧處-豬肉(02-2312466陳技正)、雞肉(02-23124688周技士)、雞蛋(02-23124628蔡技正)、CAS驗證產品(02-23126995羅技士)

課後問卷

為能瞭解學習情形，請各位上網填寫課後問卷，並不吝提供意見，謝謝。



Thank You

