

午餐食材驗收 實務分享

宜蘭市黎明國小
林若珊營養師



01. 驗收目的及重要性
02. 驗收人員
03. 驗收環境
04. 驗收文件及工具
05. 驗收流程
06. 驗收標準
07. 驗收紀錄
08. 退換貨處理

.....
.....
.....
.....



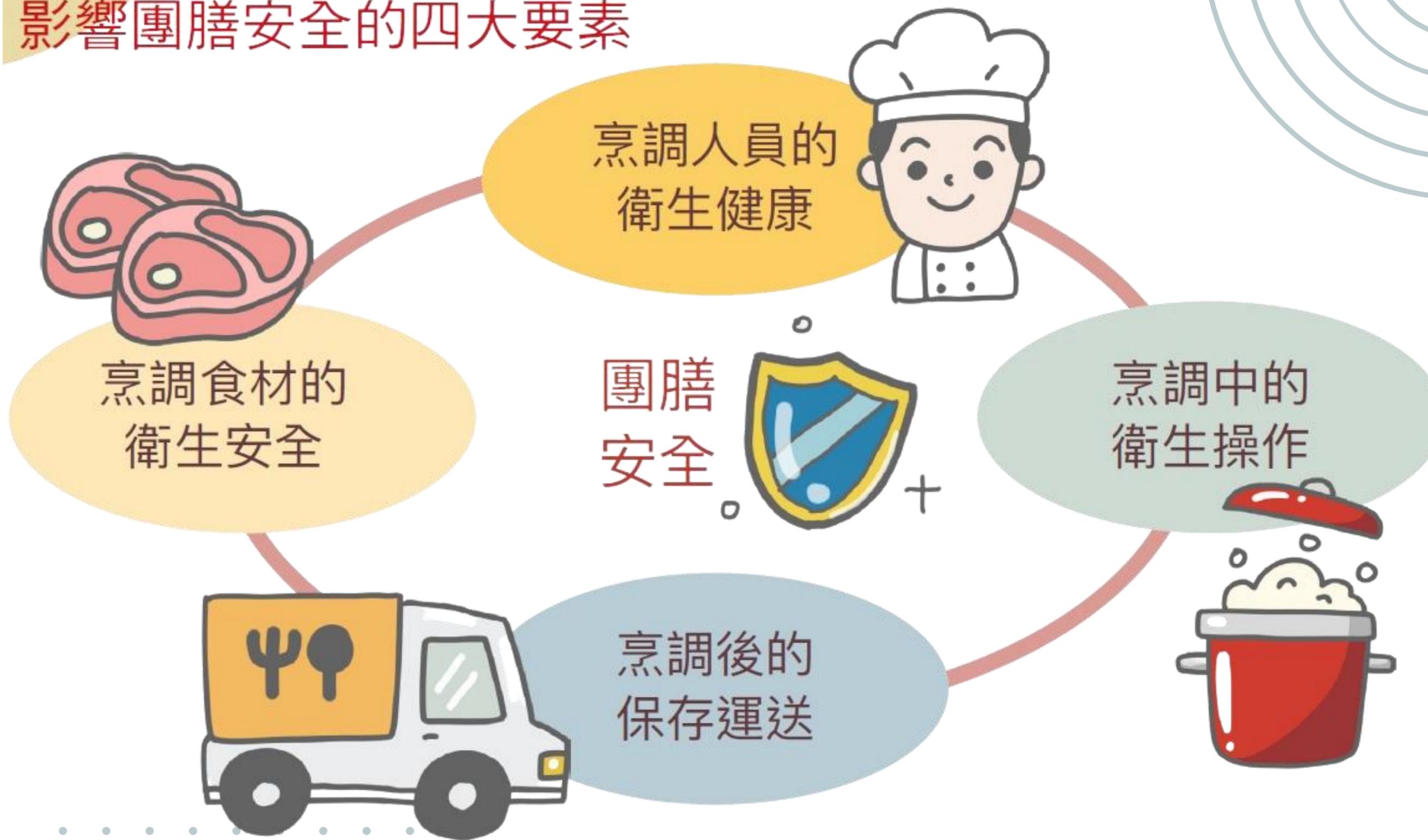
TABLE OF CONTENT

01.

驗收目的 及重要性



影響團膳安全的四大要素



資料來源：學校午餐三章一Q畜禽產品驗收實務工具書(2022版)

學校午餐食材及成品驗收

1. 學校為確保團膳廠商或食材供應商所交付之物品、完成之工作等，是否符合採購契約所要求之品質、數量、功能、效用、期限等所進行之查驗程序。
2. 針對進貨食材或午餐成品的數量、品質與規格加以檢視，並決定接受與否的作業程序。
3. 驗收確實與否關係著午餐成品的安全性。
4. 依照政府採購法第71條規定辦理。

1. 機關辦理工程、財物採購，應限期辦理驗收，並得辦理部分驗收。
2. 驗收時應由機關首長或其授權人員指派適當人員主驗，通知接管單位或使用單位會驗。
3. 機關承辦採購單位之人員不得為所辦採購之主驗人或樣品及材料之檢驗人。
4. 前三項之規定，於勞務採購準用之。

02.

驗收人員



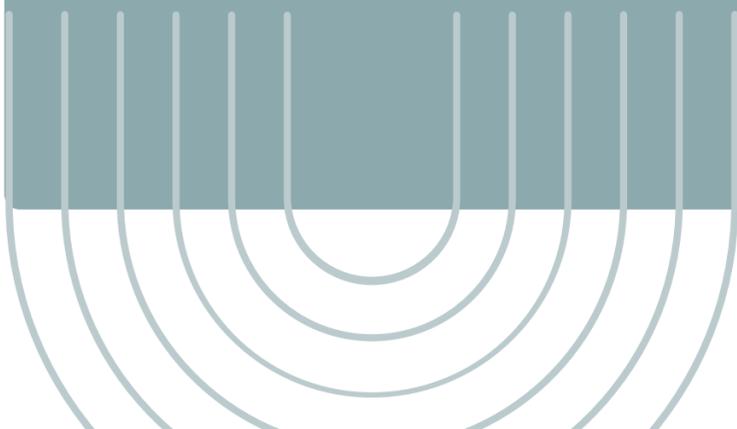
有能力且稱職的驗收人員

1. 監廚人員、午餐秘書：接受教育訓練，具備專業驗收知能。
2. 熟識所有食材及規格、能判斷食材品質優劣、熟悉驗收步驟、能處理不良品、製作完整驗收紀錄等。
3. 驗收人員需與採購人員不同，才能達到驗收工作的實質效果。



03.

驗收環境



良好的驗收工作環境

- 1.於一般作業區辦理驗收工作，並和準清潔區與清潔區有所區隔。
- 2.避免鄰近廢棄物處理區及汙染源。
- 3.空間足夠且地面容易維持清潔。
- 4.光線充足且不可有改變食材或成品色澤的光源。
- 5.靠近廚房及貯存的庫房。
- 6.需有足量的食材盛放容器。
- 7.要有可放置退貨物品的存放空間。

分 類	非食品處理區	一般作業區	準清潔區	清潔區
場所類別	辦公室 檢驗室 廁所 餐廳	驗收區 原料清洗區 切割區 器具洗滌區	備料切割區 調理區 烹調區 冷盤區	配膳區 包裝區 備餐區 供餐區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣 壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
人員流向	獨立系統	← 若不能獨立則比照空氣流向之管制		
食物流向		→		

資料來源：實踐大學 徐近平教授



驗收時間規劃

1. 確認廠商進貨時間、與廠商代表共同辦理驗收作業。
2. 到貨即驗勿拖延，避免造成食材或餐點在常溫下放置時間長，影響品質新鮮度與安全性。
3. 依食材特性及午餐製備流程區隔驗收時間：
上午新鮮食材、下午乾貨、午餐成品於中午供餐前。



04.

驗收文件及工具

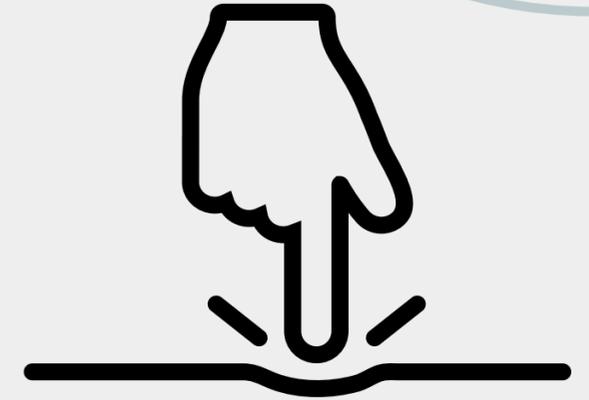


驗收文件

1. 午餐採購契約書
2. 詳細訂購單、出貨單
3. 驗收規格說明書：食材的種類、品牌、外觀、大小、重量、容量、包裝、衛生及安全要求等。
4. 月菜單食材明細表
5. 驗收紀錄表
6. 午餐工作日誌
7. 食材檢驗合格證明文件

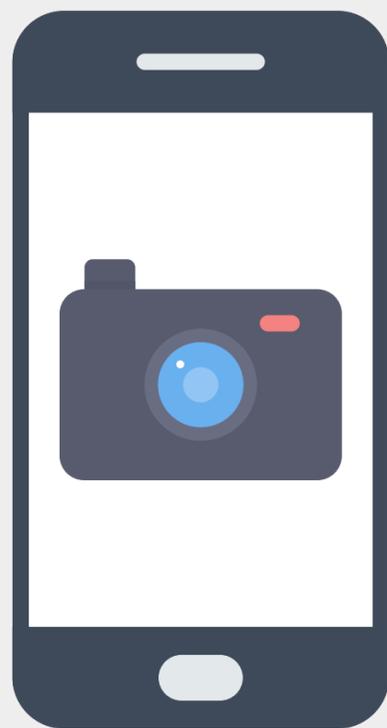


驗收工具



驗收工具

儀器測量



05.

驗收流程



合格供應商名冊

採購

官能檢查+儀器測量

驗收

不合格

退換貨處理

簡易檢驗試劑

抽樣檢驗

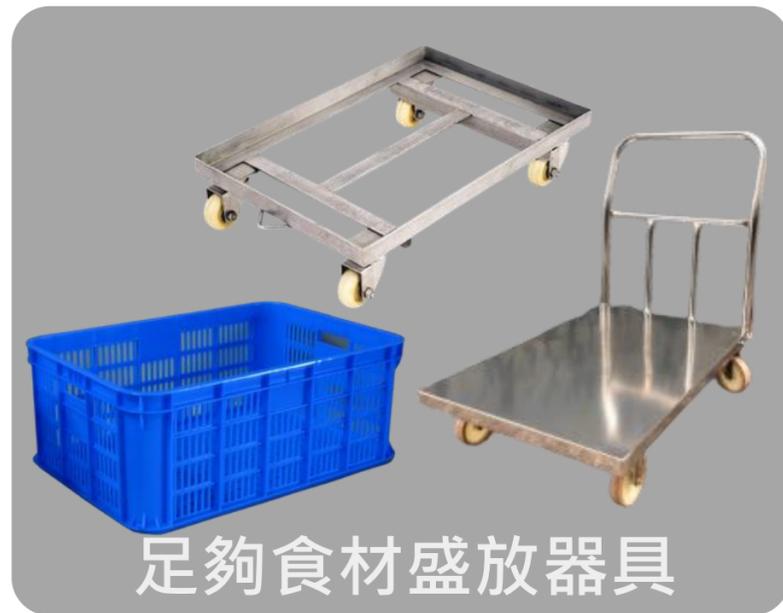
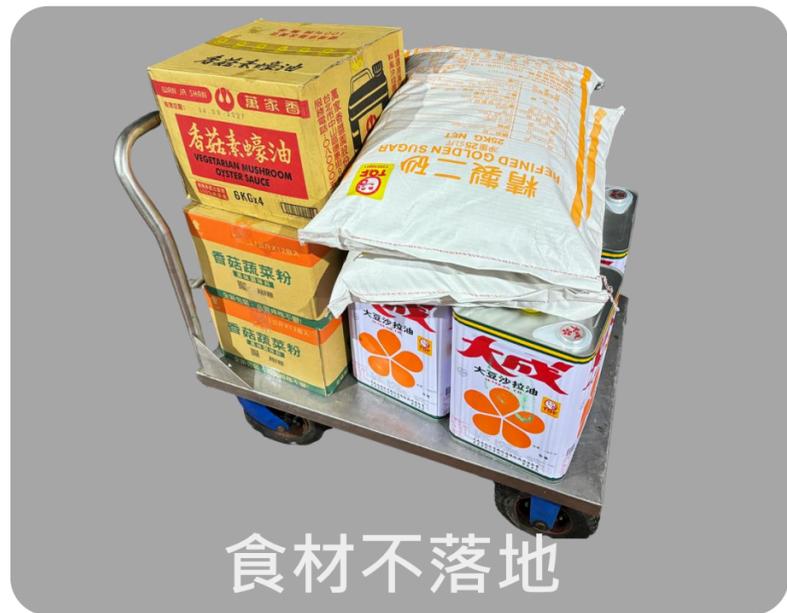
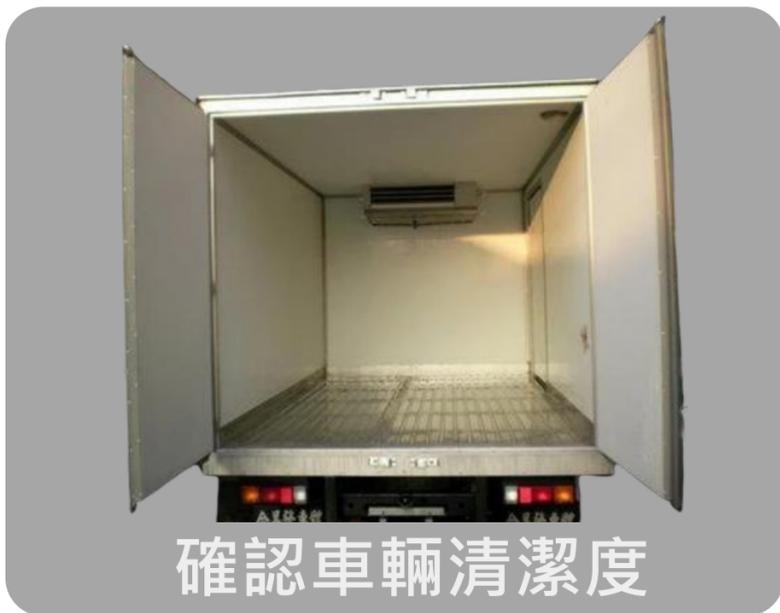
不合格

退換貨處理

合格

削處理或分類存放

★ 1 進貨作業



核對作業

- 1.數量、重量檢查
- 2.品質檢查
- 3.確認包裝及標示完整性
- 4.核對採購契約需求
- 5.核對進貨憑證、檢驗報告
- 6.決定允收或退貨



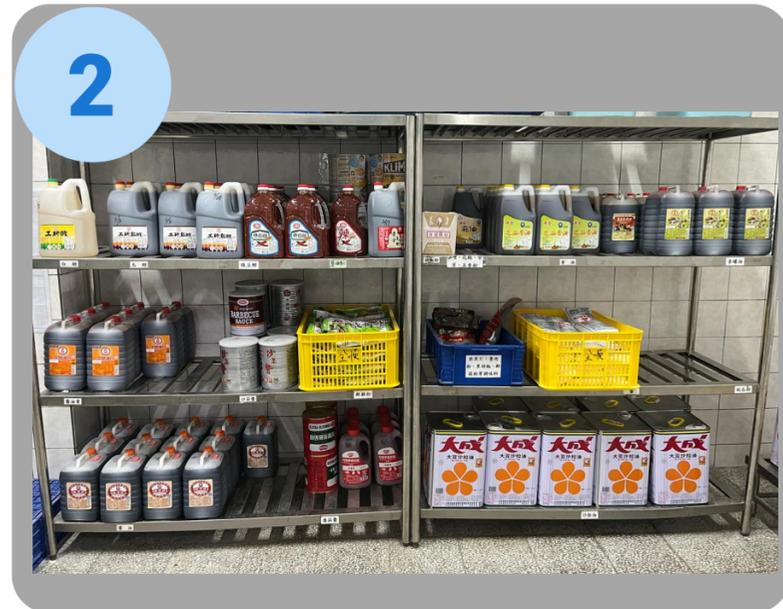
前處理與存放

1. 立即前處理
2. 分類入庫存放
3. 註明收貨日期
4. 先進先出原則

1



2



3

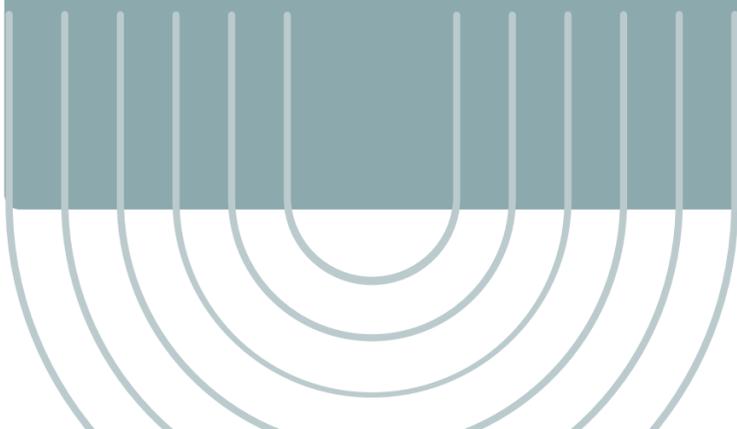


4



06.

驗收標準





契約規定

- 1.應為當年期之食米（粳米依農業部農糧署訂頒「撥售學校用餐食米作業要點」規定，每年9月1日至翌年2月底止配撥當年第1期米或其前一期米，翌年3月1日至8月31日止配撥當年第2期米或其前一期米），且須經農藥殘留檢測合格，以確保品質。
- 2.依據農業部農糧署「撥售學校用餐食米作業要點」向農糧署申購優惠食米，由機關代購，其費用由廠商負擔；惟如因相關法令規定，無法向農糧署申購時，廠商應自行向糧商購買當年期之食米，其品質不得低於農糧署學午糧等級。
- 3.國中小午餐米飯無須添加食品添加物，如有必要添加時，業者應經評估、訂定標準作業程序、建立監測機制及記錄，並於簽訂契約前敘明或提供相關資料備查。



驗收標準

- 1.外觀：米粒飽滿、透明度高、顏色均勻、無變黃及發霉、無夾雜異物、包裝無破損。
- 2.包裝：注意包裝上的碾製日期、產地、品種、等級等資訊。
- 3.認證標章：具CAS台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品標章。



食米



圖片來源：華視新聞



品項：油麵條(成品鹹味重、變色)

供應日期：114.06.18

驗收標準

- 1.無異物混入。
- 2.包裝完整、標示清楚。
- 3.風味及色澤正常。
- 4.表面未有黏液生成。
- 5.不得驗出防腐劑及過氧化氫（契約規範）。

檢驗項目

- 1.防腐劑苯甲酸：依照《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》規定，苯甲酸可添加之食品種類與用量標準並不包含麵條，因此麵條製程添加苯甲酸屬於違法使用。
- 2.漂白劑過氧化氫：過氧化氫又稱為雙氧水，在《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》分類為殺菌劑，但依規定可使用於魚肉煉製品，但不可使用於麵粉及其製品中。
- 3.硼砂：硼砂為硼酸鈉，可提升麵條彈性與脆度，現為不可使用、禁用之食品添加物。

麵製品



契約規定

1. 所供應之蔬果，應配合政府推動學校午餐採用國產可追溯食材政策，優先採用具「台灣有機農產品」標章、「產銷履歷農產 (TAP)」標章、「CAS台灣優良農產品」標章、臺灣農產品生產追溯標示 (QR Code) 或農藥殘留檢驗合格之蔬果。
2. 每日大宗蔬菜類及水果類若非提供「三章」等級，需提供宜蘭縣果菜運銷合作社生化檢驗站當日或當批檢驗合格證明及質譜儀檢驗合格項目每日2件。

臺灣農產品生產追溯



0101000001

蔬果

蔬菜類驗收標準

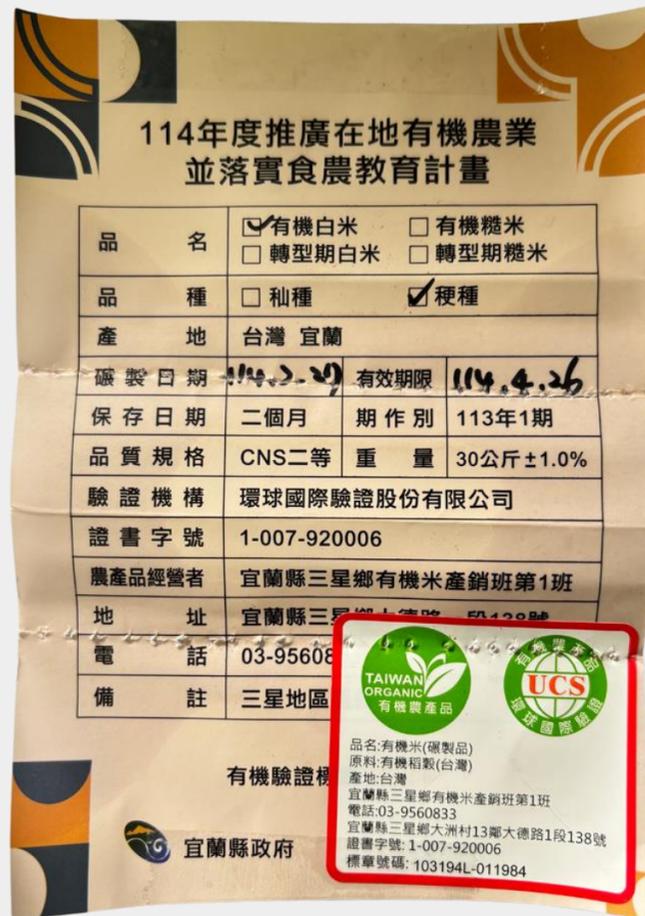
- 1.葉類蔬菜：莖葉肥厚、鮮嫩、完整有光澤，無斑痕、未枯萎。
- 2.瓜果類蔬菜：果實正圓（直）、飽滿、表皮光滑、無斑點。
- 3.根莖類蔬菜：肥嫩、圓實、新鮮、甜美、具沉重感、無發芽。
- 4.菇類：菇傘肉質肥厚、未全開、無傷痕、菇腳短、氣味正常、顏色正常。
- 5.芽類（如綠豆芽、黃豆芽）：飽滿，且具有光澤，鬚根與折損不可太多。

水果類驗收標準

- 1.果皮完整、有光澤、沉重感、肉厚多汁。
- 2.果實堅實、飽滿、無裂果、熟度適中。
- 3.風味、色澤良好。
- 4.無病蟲害、傷疤、日燒、藥傷、機械損傷。



蔬果



契約規定

配合宜蘭縣政府辦理「食農教育推廣計畫」，廠商應依指定時間及地點落實驗收有機食材（蔬菜、米）作業後，載送有機食材、代為烹煮並供應機關；廠商不得將供應機關之有機食材混充、調換、外流或變賣。

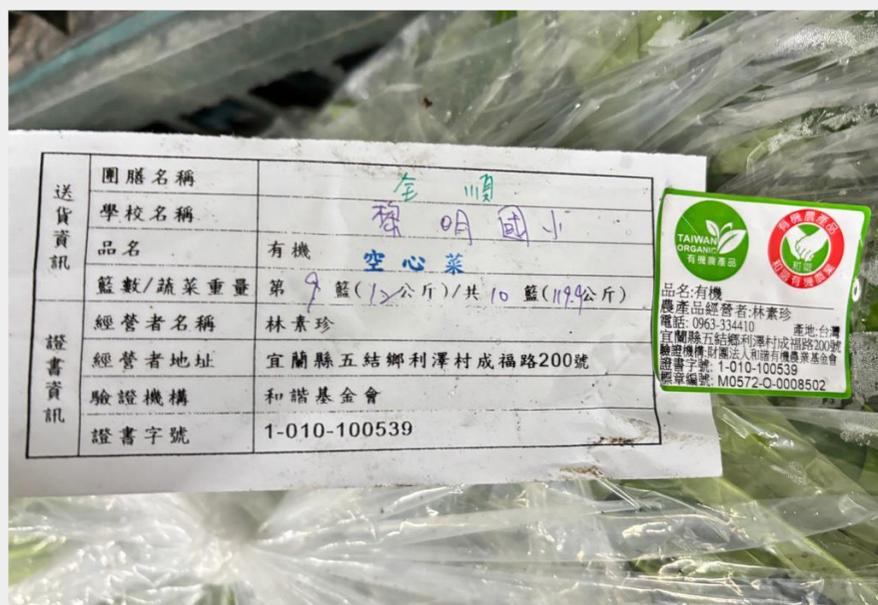
有機米驗收標準

1. 包裝及標示應完整。
2. 注意有機標章、碾製日期及有效期限。
3. 不得有夾雜物、有色粒、異味及到貨一週內出現米蟲等情形。

有機蔬菜驗收標準

1. 供應規格、大小與外觀應與市售有機蔬菜一致。
2. 須標示品名、經營者名稱、經營者地址、驗證機構、證書字號、重量及被供應學校。
3. 驗證標章須黏貼於蔬菜袋封口處。
4. 不得腐爛、敗壞、枯黃、太老、大小差異太大、抽苔（開花）、根部直徑大於3公分等。
5. 菜蟲、蟲卵及蟲蛀面積不得超過20%。

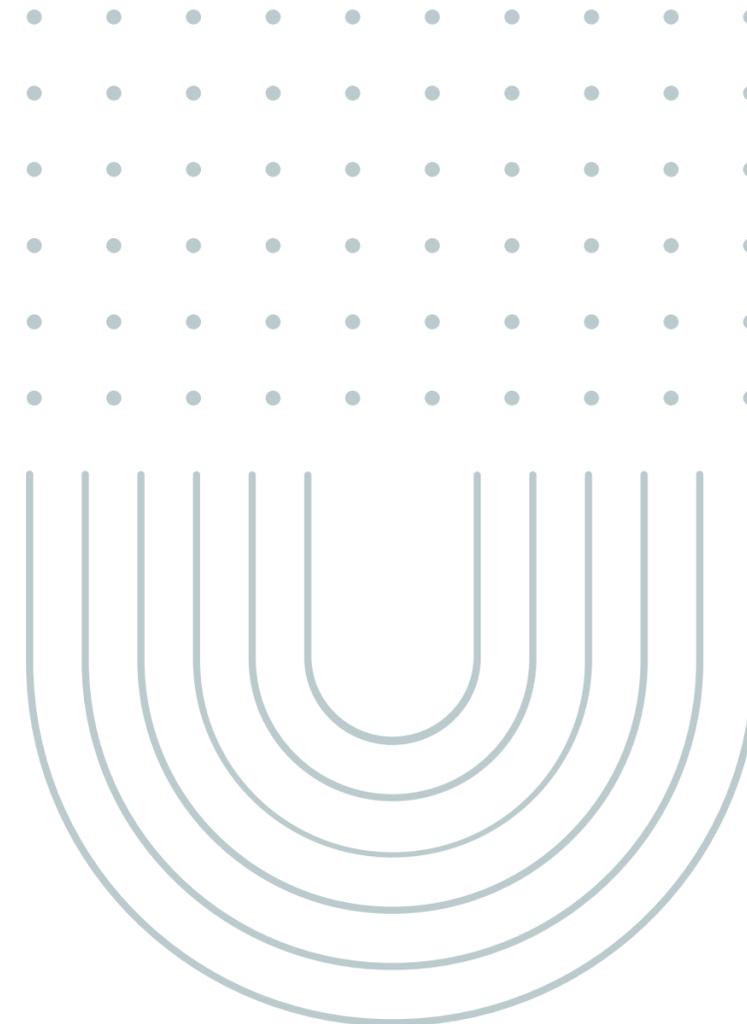
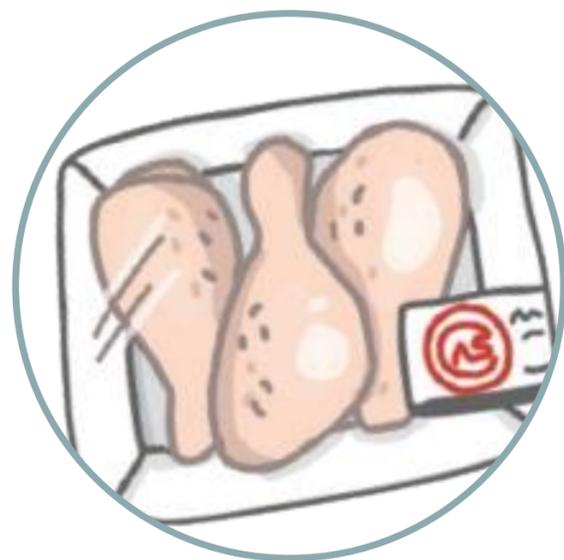
縣府
有機食材



契約規定



肉類與蛋類應採用國產在地具CAS台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品（TAP）標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、臺灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品；肉類及蛋類加工（再製）品，應採用「肉品及蛋品原料來源」為國產在地之優良產品。



肉、蛋類

生鮮雞蛋挑選原則

外觀檢查

1. 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。

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。

⚠️ 注意

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。



雞蛋品質

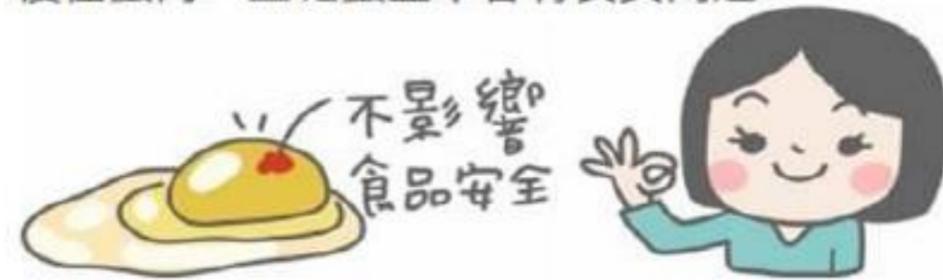
這樣看就懂！

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。



📢 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。



生鮮肉品挑選原則

選購具有驗證農產品標章產品，安全及品質更有保障！

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。



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。

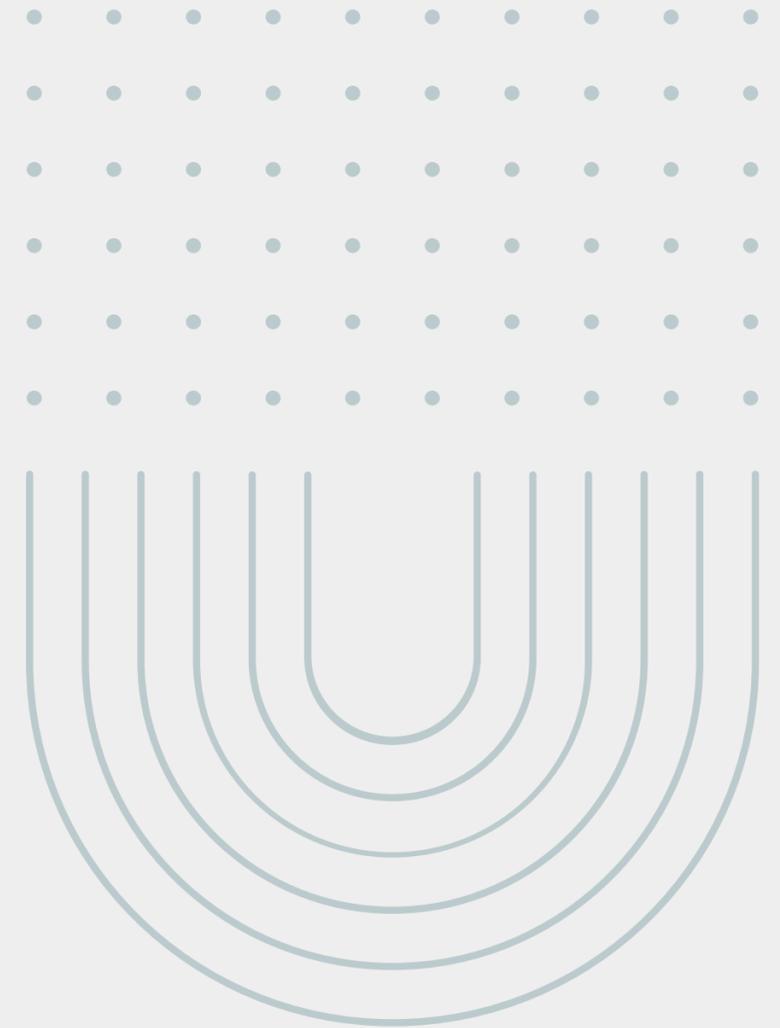


契約規定

水產品應採用具「CAS台灣優良農產品」標章、「產銷履歷農產品（TAP）」標章、臺灣水產品生產追溯標示、生產追溯標示（QR Code）或經中央主管機關認證或合格工廠產製之水產品。

驗收標準

- 1.包裝完整、標示清楚。
- 2.應呈正常氣味，不可有臭味或異味。
- 3.冷凍產品不可有結霜現象、表面溫度應為-12度C以下。
- 4.注意包冰率。
- 5.水產乾製品：近似各品種固有型態及色澤、規格大小一致、型態完整、無氨臭、無異味及霉味、無寄生蟲。
- 6.水產煉製品：色澤正常、有彈性、無氨臭及異味、輕按不易碎或剝離。



水產品

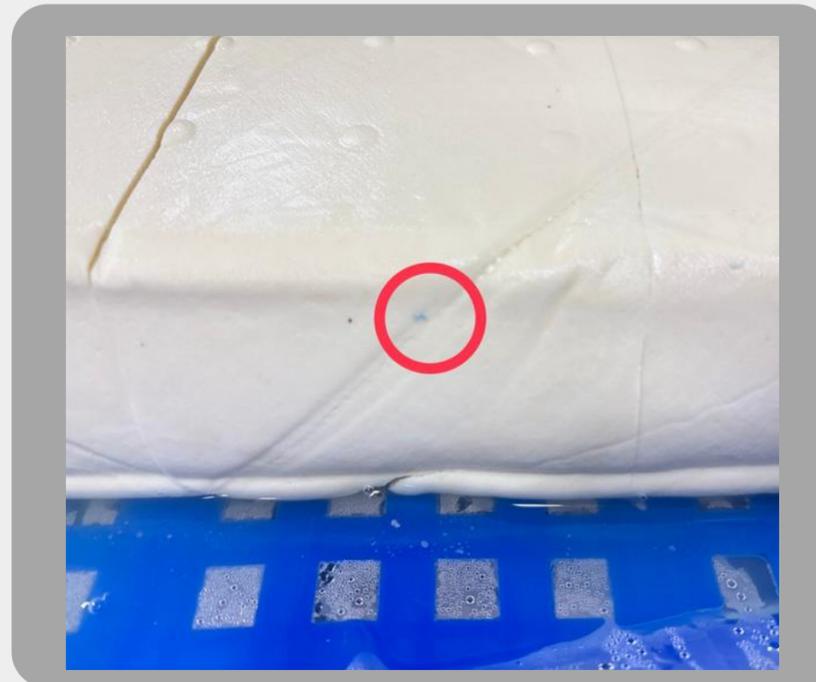


契約規定

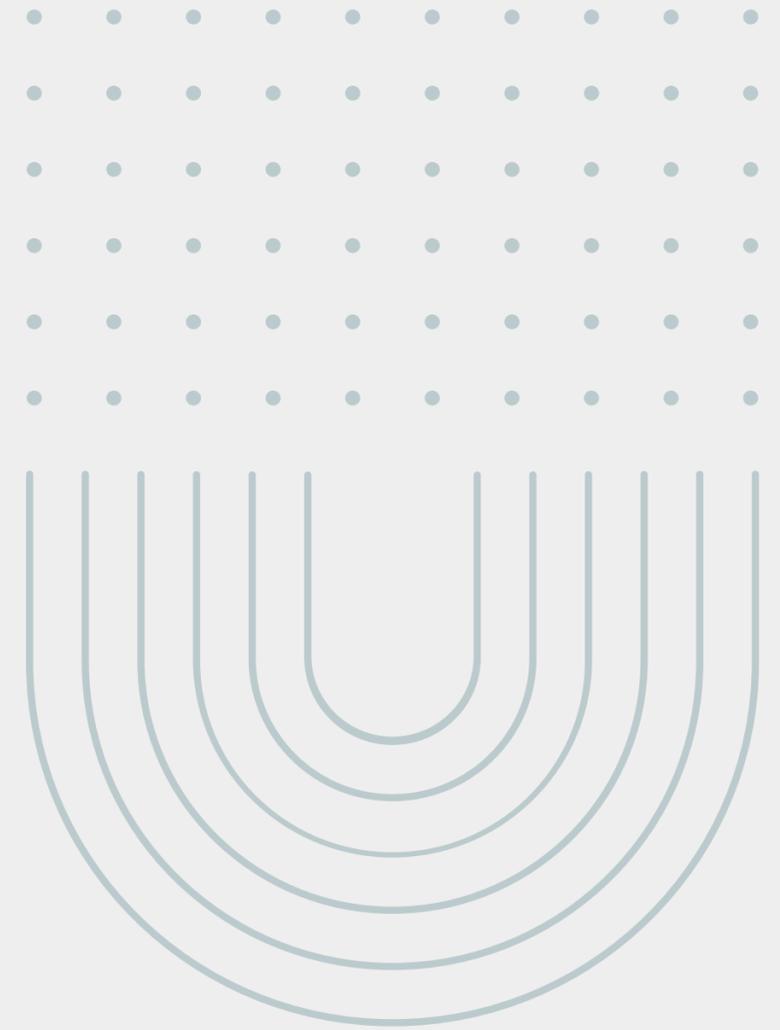
1. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
2. 不得驗出防腐劑及過氧化氫（違約記點）。

驗收標準

1. 無異物混入。
2. 豆類製品組織細嫩、氣味佳、無酸臭味。
3. 表面未有黏液生成。



大豆製品





調理加工製品驗收標準

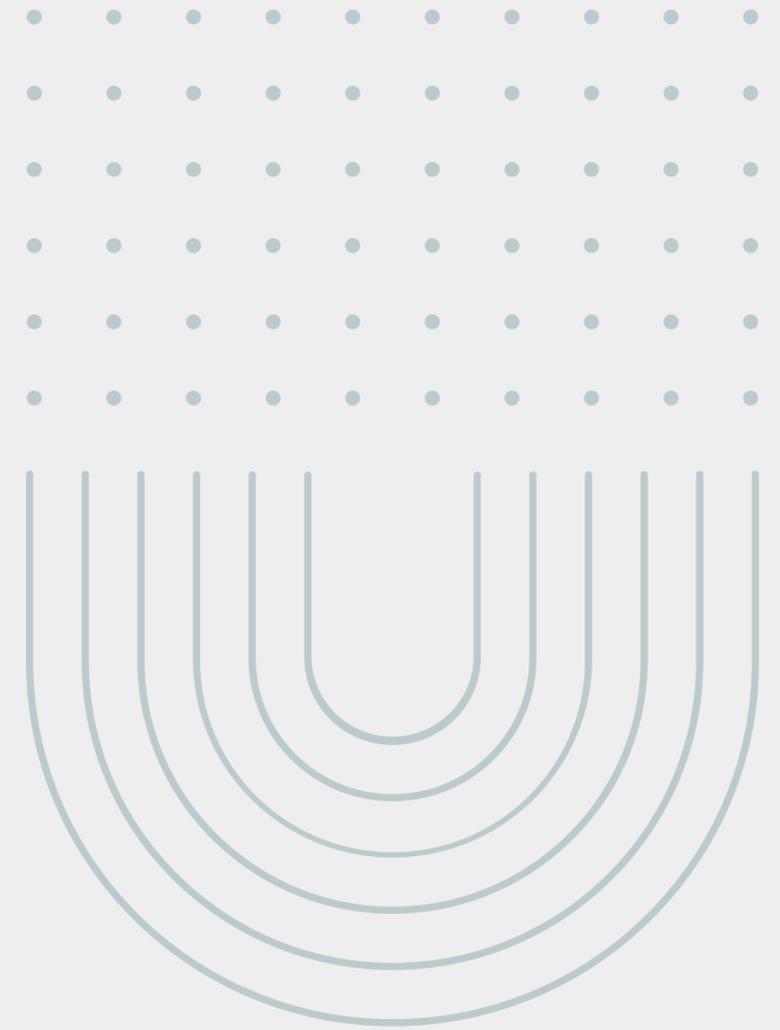
1. 包裝完整、標示清楚。
2. 風味正常。
3. 冷凍食品表面溫度應為-12度C以下。
4. 冷藏食品表面溫度應為10度C以下。
5. 檢附相關檢驗合格報告。
6. 供應日及有效期限應符合契約規範。



乾料食品驗收標準

1. 包裝完整、標示清楚。
2. 風味及色澤正常。
3. 不得有潮濕現象。
4. 檢附相關檢驗合格報告。
5. 供應日及有效期限應符合契約規範。

調理加工製品 及乾料食品



07.

驗收紀錄



宜蘭縣○○國民○學學校午餐食材驗收紀錄表 1-1

112 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 (如三章一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	
肉類	肉丁	○○廠商	普惠	1060331	30	kg	✓	✓	✓	✓	✓ 3°C	✓	CAS	01234567
海鮮														
蛋														
蔬果	柳丁	○○廠商	無	1060220	5	箱	✓	✓	✓	✓	✓	✓	無	無
其他														

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。

菜單日期：114/02/26 週三 (打菜正餐)

備註：本廠使用豬原料，原產地「臺灣」

午餐	材料組成	進貨量	供應廠商	有效日期 (或製造日期 及有效日期)	驗收 符合○/ 不符合×	食材認證標章 (三章一Q) 認證標章編號	備註
主食 特餐	米	136.26 Kg	農糧署	//	○		
主菜 什錦鹹粥	高麗菜	42.40 Kg	又元企業	//	○	溯源農糧產品 0701000859	
	肉絲	27.26 Kg	津谷食品	//	○	臺灣優良農產品(CAS) 011702	
	生香菇	9.09 Kg	又元企業	//	○	溯源農糧產品 1004000002	
	紅蘿蔔	7.57 Kg	嘉豐果菜	//	○	溯源農糧產品 1201001460	
	魚板	4.55 Kg	宜達冷凍	//	○		
	紅蔥頭	1.52 Kg	田恩農產	//	○		
副菜 沙茶豬柳	豬柳	89.33 Kg	津谷食品	//	○	臺灣優良農產品(CAS) 011702	
	洋蔥	37.85 Kg	又元企業	//	○	溯源農糧產品 0601001742	
	紅蘿蔔	4.55 Kg	嘉豐果菜	//	○	溯源農糧產品 1201001460	
	青蔥	3.03 Kg	又元企業	//	○		
	粗蒜	0.91 Kg	田恩農產	//	○		
註記：沙茶分兩次下，一次炒香一次最後加							
青菜 炒菠菜	菠菜	128.69 Kg	又元企業	//	○	產銷履歷 2502240416204460	
	紅蘿蔔	3.03 Kg	嘉豐果菜	//	○	溯源農糧產品 1201001460	
	粗蒜	0.61 Kg	田恩農產	//	○		
湯 鍋貼x2	卡好熟煎鍋貼	3028.00 個	桂冠公司	//	×	臺灣優良農產品(CAS) 027050	其中1箱日期起遷往在日期前3/3
水果 小蕃茄	小蕃茄	121.12 Kg	宇鑫水果	//	○	溯源農糧產品 0501006261	

驗收人員/午餐秘書：林若珊

主任：游智翔

校長：林義涵

當日供餐學生數
(不含教職員及檢體)

國中小：1401人

附幼：0人

全順餐盒食品工廠
電話：039-233599
傳真：039-226373

學校午餐食材驗收紀錄表

頁次：1/2

學校名稱：A401 宜蘭縣宜蘭市黎明國小

進貨日期：114/02/26 週三

品名	廠牌	驗收數量(重量)	供應廠商	有效日期 (或製造日期 及有效期限)	數量及品質 是否符合規定		備註欄(如菜單 數量、CAS證號 、異常狀況等)
					是	否	
青蔥		4.88 Kg	又元企業社		✓		
洋蔥		5kg 60.98 Kg	又元企業社		✓		溯源農糧產品編號: 0601001742
高麗菜		61kg 70.20 Kg	又元企業社		✓		溯源農糧產品編號: 0701000859
生香菇		10(含料包) 15.21 Kg	又元企業社		✓		溯源農糧產品編號: 1004000002
菠菜(自)		15.3kg 215.39 Kg	又元企業社		✓		產銷履歷編號: 2502240416204460
素鍋貼		215kg 190.00 個	巨富工業	2026.1.16	✓		
毛豆莢		5.23 Kg	巨富工業	115.8.11	✓		臺灣優良農產品(CAS) 編號: 028401
玉米粒		5.5kg 0.95 Kg	巨富工業	2026.4.2	✓		溯源農糧產品編號: 1203000016
紅蔥頭		1kg 2.44Kg	田恩農產行		✓		
粗蒜	5.3	2.44 Kg	田恩農產行		✓		
生薑		0.09 Kg	田恩農產行		✓		
薑絲		0.10 Kg	田恩農產行		✓		
小蕃茄		195.12 Kg	宇鑫水果		✓		溯源農糧產品編號: 0501006261
魚板		7.32 Kg	宜達冷凍	2027.9.2	✓		
樹子		8kg 0.29 Kg	青年商行	2026.8.22	✓		
肉絲		43.91 Kg	津谷食品	2025.8.3	✓		臺灣優良農產品(CAS) 編號: 011702
豬柳(SL)		44kg 143.90 Kg	津谷食品	2025.6.30	✓		臺灣優良農產品(CAS) 編號: 011702
油片切絲		14.1kg 0.48 Kg	津悅食品	2025.7.1	✓		
卡好熟煎鍋貼		0.6kg 4878.00 個	桂冠公司	2025.5.12	✓		臺灣優良農產品(CAS) 編號: 027050
板豆腐(板)		1.07 板	萬順豆腐	114.2.25	✓	其中1箱供應日期過保存日期	5/3

學校午餐食材驗收紀錄表

頁次：2/2

學校名稱：A401 宜蘭縣宜蘭市黎明國小

進貨日期：114/02/26

週三

品名	廠牌	驗收數量(重量)	供應廠商	有效日期 (或製造日期 及有效期限)	數量及品質 是否符合規定		備註欄(如菜單 數量、CAS證號 、異常狀況等)
					是	否	
米		272.41 Kg	農糧署	2025.1.21	✓		
紅蘿蔔		25.11 Kg 25.4kg	嘉豐果菜行			✓	溯源農糧產品編號: 1201001460

備註：本廠使用豬原料，原產地「台灣」。

驗收人員簽名：**營養師林若珊**

稽查人員簽名：**教師主任游智翔**

全順餐盒食品工廠 電話：039-233599

地址：264 宜蘭縣員山鄉惠民路342號

沙拉油 2026.2.3
 沙拉醬 2027.9.4
 2027.12.5 > 8/1
 油膏 2027.11.20 / 1瓶
 素蠔油 2028.1.22 / 1瓶
 烏醋 2027.12.25 / 1瓶
 香油 2026.11.27 / 1瓶
 醬油 2028.1.3
 豆大節 2026.9.4 /
 白胡椒 2026.12.20
 油蔥酥 114.11.2 / 包
 蔬菜粉 2026.4.6 / 包
 盧 2027.12.13 / 包
 八角 2027.9.8 / 包

客戶名稱		☆全順餐盒		營養標示	
備註事項		(2/26)		每份 每份	
品名		非基改油片絲		每份 每日參考	
數量/淨重		1.5 公斤	25%	每份 每日參考	
成分		水、非基改油、黃豆、植物性(大豆)油		每份 每日參考	
食品類別		油炸食品(含醬料)、含鹽食品(含醬料)		每份 每日參考	
製造商		津悅食品股份有限公司		每份 每日參考	
地址/電話		台中市潭子區工業4路1號 02-2278889		每份 每日參考	
食品業者登錄字號		B-113055999-00000-0		每份 每日參考	
非供即食		冷藏保存7°C以下		每份 每日參考	
應充分加熱				每份 每日參考	

產銷履歷驗證產品



包裝日期
2024/08/12



驗證機構：中華驗證
 業者：豐誠冷凍食品有限公司
<https://tapp.coa.gov.tw>

冷凍毛豆

品名：傳統嫩豆腐
黃豆產地：加拿大(非基因改造)
廠商：萬順豆腐店
電話：(03)9284564
製造日期：114. 2. 25
保存期限：4天
地址：宜蘭市大福路2段125號
本產品絕無添加防腐劑



宜蘭縣五結鄉農會
水稻-寶德五農白米 30公斤/包
包裝日期: 2025/01/21
追溯號碼: 25012100018-49929
驗證機構: 糧食國際
電話: 03-9501161
地址: 宜蘭縣五結鄉五結村五結中路
二號
<https://taft.moa.gov.tw>

蓬萊糙(白)米淨重(公斤)
50

中華民國 年 期產

(折疊線)



學校午餐食材驗收紀錄表

學校名稱：A401 宜蘭縣宜蘭市黎明國小

進貨日期：114/02/26 週三



產銷履歷驗證農產品



蔬菜-菠菜(國產)
中華驗證驗證
數量：15公斤/包
追溯號碼：25072404162-04489

生產者：王明輝
組織名稱：王明輝
組織電話：05-5088009
組織地址：基隆路西側鎮新文里7鄰新址33號

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

溯源農糧產品



1004000002



溯源農糧產品



1203000016

溯源農糧產品



0501006261

溯源農糧產品



0601001742

溯源農糧產品



1201001460



溯源農糧產品



0701000859

退貨原因

1. 驗收時冷凍或冷藏品溫度未達要求，隨即退貨。
2. 規格不符。
3. 價格不符。
4. 多餘項目或數量。
5. 逾期食品。
6. 包裝不完整。
7. 標示不完全。
8. 未按約定時間進貨。



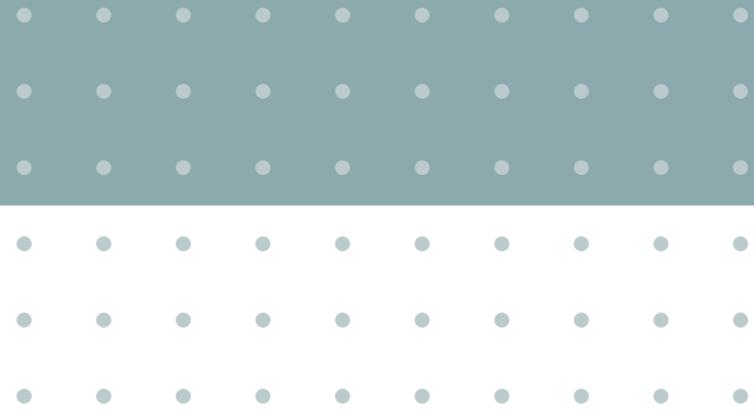
處理方式

- 1.集中、分類管理。
- 2.放置地點與驗收合格食材分開，避免被誤用。
- 3.明確告知供應商退貨原因並通知廠商收回。
- 4.將退換貨情形紀錄於驗收單或退貨單上，並附上佐證資料（如：異常情形照片）。
- 5.依契約規定辦理。



09.

履約管理



契約規範

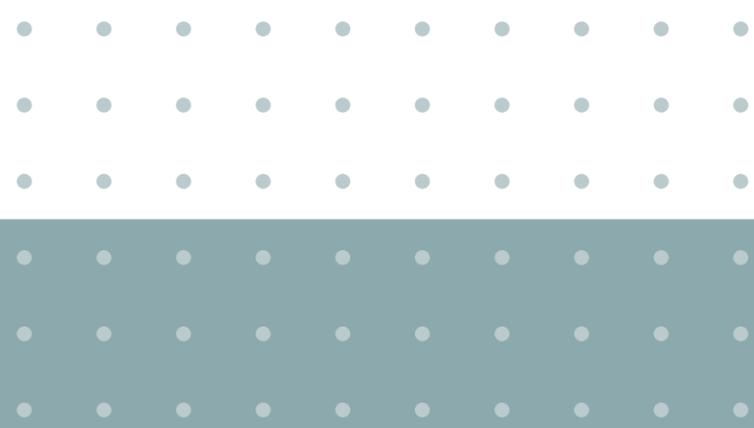
項目	記點	備註
未每月辦理 食材自主送 驗	1-5	1.非送食藥署公告 之食品認證實驗 室檢驗者，記1點 。 2.檢驗項目未含括 ：動物用藥(含乙 型瘦體素)殘留、 蔬果農藥殘留及 食品添加物等， 每1項記1點。 3.未每月將檢驗報 告送機關及宜蘭 縣政府備查者， 記1點。

發文日期：中華民國113年1月8日
 發文字號：府教體字第1130004244號
 速別：普通件
 密等及解密條件或保密期限：
 附件：

主旨：為維護學校午餐食材品質安全，請貴校落實學校午餐履約
 管理，請查照。

說明：

- 一、依據本縣學校午餐委外辦理採購契約辦理。
- 二、依據學校午餐委外辦理採購契約之第8條第34項第5目規定：「廠商每月應自主將食材送衛生福利部食品藥物管理署公告之食品認證實驗室檢驗，檢驗項目含括：動物用藥殘留（豬肉需檢驗乙型瘦體素）、蔬果農藥殘留（非取得「台灣有機農產品」、「產銷履歷農產品（TAP）」及「CAS台灣優良農產品」標章之蔬果）及食品添加物等，並每月將檢驗報告送交機關及宜蘭縣政府備查。」另，第16條規定：「廠商未每月辦理食材自主送驗，並送機關及宜蘭縣政府備查者，記1點。」，合先敘明。
- 三、為確保學校午餐食材安全及品質，請貴校落實學校午餐履約管理。



謝謝聆聽

