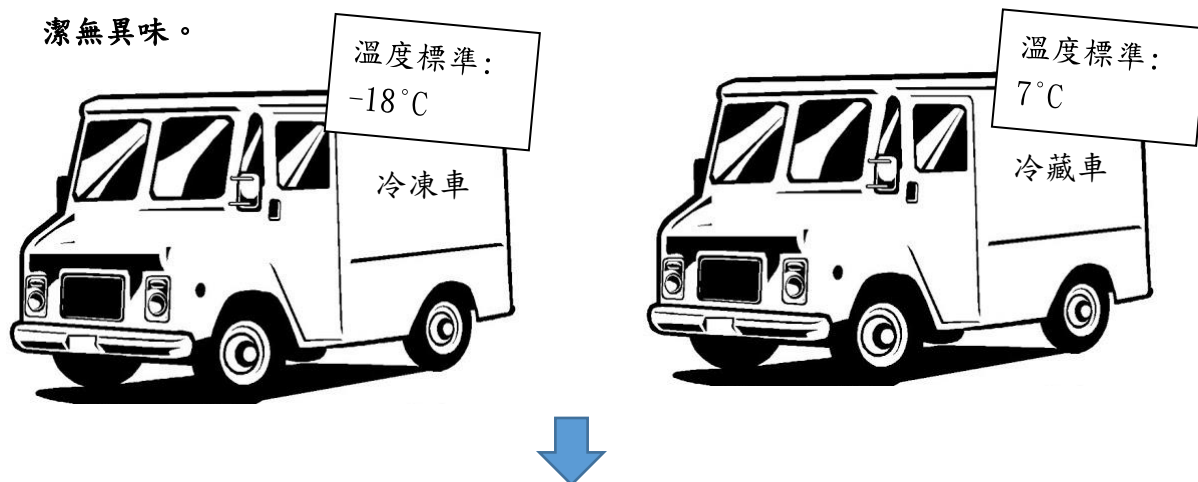


學校午餐肉品食材驗收作業流程

1. 檢視供餐(食材)廠商運送過程必須用冷藏或冷凍控溫車，運輸車並須維持清潔無異味。



2. 檢視進貨包裝：

密封完整，不得有破損、拆封及改包裝，產品無解凍或乾燥脫水現象，外觀良好，色澤正常，不得附有雜物，無變質及異味。



3. 查驗標章：包裝袋上印有 CAS 標章或其他標章

肉品標章：①CAS 台灣優良農產品標章②產銷履歷③生產追溯

CAS優良農產品標章



4. 包裝完整無破損、有明顯標示產品名稱、製造日期、有效期限或保存條件



5. 檢視食材溫度是否符合冷凍或冷藏溫度。



冷凍-18°C



冷藏 7°C

6. 上網勾稽食材標章資訊是否正確



1. CAS 台灣優良農產品標章:

[台灣優良農產品追溯資訊網管理入口](#)

2. 產銷履歷: [產銷履歷農產品資訊網](#)

3. 生產追溯: [國產生鮮豬肉追溯資訊網](#)

7. 填寫驗收紀錄表

○○國小 學校午餐食材驗收紀錄表—包裝食品(參考格式)

109年9月1日(合格打✓; 不合格打X)

類別	名稱	供應商 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)	✓	✓	✓	✓	✓	CAS	12345678	



7. 退貨或進貨

驗收不合格



退貨:
包裝不完整有破損
肉品有異味品質不佳



請廠商盡速換貨，並
重新驗收

驗收合格



進貨



食材前處理



烹煮



成品

測量中心溫度:
根據國內食品安全管制系統，畜肉(豬、牛、羊肉等)方面，必須使肉品的中心溫度達到 72°C 以上，禽肉(雞、鴨肉等)必須要到達 74°C 以上(用市面上常見的烹調用溫度計即可)，並且都維持此溫度三分鐘以上，才能算是安全上可食用的水準。



供餐