

臺南市善化區蓮潭國中小112學年度午餐食材採購驗收標準、規範與罰則

依據109年12月14日南市教安(二)字第1091506793號修訂

(請詳閱並簽章)

豬肉類驗收標準			
項目	驗收方法	退貨依據	食材採購規範與罰則
外觀	1. 檢視肉品大小、規格、數量是否符合。 2. 正常解凍後離水小於3%。 3. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象；且無冷凍不良情形。 4. 無血塊或出血點。	表面粘溼或乾扁無彈性，顏色呈暗褐色，變色（如綠色），鮮度明顯不佳。	肉類及其加工(再製)品與蛋類未使用國產在地之產品，故意混充或假冒者予以重罰新台幣10萬元整並立即終止契約。
嗅覺	正常，無特殊異味。	體臭（公豬味），異臭，油脂氧化臭。	
飽滿度	指壓有彈性，肉層分明，緊密度良好	乾硬無彈性	
退冰程度	1. 絞肉以表面不完全軟，仍能維持一小塊一小塊的，中心硬度鏟子鏟得開為原則。 2. 肉片，肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。	
其他注意事項	1. 該項產品要有CAS或GMP認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損的跡象。產品標示清楚（品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 3. 冷凍肉雖有效期限達半年，但本校要求製造日期應為收貨日之一個月內，離收貨日期越接近越好。 4. 當日之貨源必須為同一批貨，即製造日期應為同一天。 不得使用非正廠肉品，而用自行處理者頂替。（請檢附該項產品原廠出貨證明單） 5. 冷凍品0℃以下。 6. 冷藏品7℃以下。	逾保存期限，或未標示製造保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之虞者，或非正廠肉品。	

家禽類(雞鴨) 驗收標準			
項目	驗收方法	退貨依據	食材採購規範與罰則
嗅覺	正常，無特殊異味。	異臭，油脂氧化臭。	肉類及其加工(再製)品與蛋類未使用國產在地之產品，故意混充或假冒者予以重罰
飽滿度	良好有彈性，緊密度良好。	乾硬無彈性。	
冷藏程度	0~2 度冷藏，勿結凍	整箱凍結。	
表皮	脫毛完全，無筆毛及細毛。	筆毛程度達10平方公分一根。	
其他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞排必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。</li> <li>2. 雞心必須將血管旁厚油膜切除。</li> <li>3. 鴨肉必須去頭尾腳且原廠包裝完整。</li> <li>4. 以淨重驗收，不含血水。</li> <li>5. 當日之貨源必須為同一批貨；且本校要求製造日應為送貨日三天內。</li> <li>6. 請檢附該項產品原廠出貨證明單及防疫標章貼紙不得損壞。</li> <li>7. 冷凍品0℃以下。</li> <li>8. 冷藏品 7℃以下。</li> </ol>	油脂與皮總含量不得超過百分之3。	
外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。</li> <li>2. 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣液的薄膜。</li> <li>3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。</li> <li>4. 無挫傷骨折變色等情形。</li> <li>5. 檢視產品大小、規格、數量是否符合</li> </ol>	表面粘溼或乾扁，無彈性，呈暗褐色，變色(如綠色)，鮮度明顯不佳。	

蛋類之驗收標準			
項目	驗收方法	退貨依據	食材採購規範與罰則
外箱	清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一箱 10 粒以上，污染面積 10%以上，污染嚴重。</li> <li>2. 一箱破損 10 粒以下時，應補破損數量。</li> <li>3. 蛋破損嚴重時須退貨。</li> <li>4. 明顯不新鮮</li> </ol>	肉類及其加工(再製)品與蛋類未使用國產在地之產品，故意混充或假冒者予以重罰新台幣 10 萬元整並立即終止契約。
蛋品外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔不沾雞屎。</li> <li>2. 無破損，無裂痕。</li> <li>3. 表面粗糙不具光澤。</li> <li>4. 手搖應無搖動聲。</li> <li>5. 應沈於 6%的時鹽水中。</li> </ol>		
打開品質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無血塊血絲或其他異物。</li> <li>2. 蛋黃圓高。</li> <li>3. 蛋白濃稠，且聚於蛋黃外。</li> </ol>		

海鮮類驗收標準			
項目	驗收方法	退貨依據	食材採購規範與罰則
魚類	<ol style="list-style-type: none"> <li>外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。</li> <li>於冷藏解凍，解凍程度為六分。</li> <li>除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。</li> <li>骨，刺要去除乾淨。</li> <li>大小規格須平均一致。</li> </ol> 魚類、魚排的級數如訂單，重量數量不足的部分需由廠商補足，若太多的部分，則需由廠商自行吸收，校方有權扣除多餘的部分。	表面粘溼或乾扁，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳。	<b>海鮮類及其加工(再製)品未使用國產在地之產品，故意混充或假冒者予以重罰新台幣 10 萬元整並立即終止契約。</b>
蝦仁	<ol style="list-style-type: none"> <li>剝殼完全，除泥腸，外型完整。</li> <li>無不良氣味。</li> <li>冷藏退冰，不包冰。</li> <li>肉質有彈性，顏色分明而正常。</li> </ol>	表面乾扁，肉質易碎，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達 5% 以上。	
鮭魚身	<ol style="list-style-type: none"> <li>要有 CAS 或 GMP 認證。</li> <li>有完整的內外包裝，無破損跡象。質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。</li> <li>冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應<b>製造日期應為收貨日之一個月內</b></li> <li>產品標示清楚（品名，數量，製造存日期，出產廠商，地址，添加物名），未塗改。</li> <li>包冰 15% 以下，以原廠冷凍狀態交貨。</li> <li>去除內臟，頭足，皮部份。</li> </ol>	表面乾扁無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。	
文蛤，河蜆	交貨前完成吐砂處理，不得雜有已死或內含泥沙者。	含有死亡或泥沙。	
溫度	<ol style="list-style-type: none"> <li>冷凍品 0℃。</li> <li>冷藏品 7℃ 以下。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>冷凍品溫度高於 1℃ 並完全解凍。</li> <li>冷藏品溫度高於 7℃</li> </ol>	

蔬 菜 類 之 驗 收 標 準			
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據	食材採購規範與罰則
葉菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用乾淨外包裝。</li> <li>2. 外型:正常,葉梗光滑幼嫩(除花菜外不可有花梗)。不乾扁,凋萎,無黃葉。</li> <li>3. 色澤正常固有顏色。</li> <li>4. 無蟲害。</li> <li>5. 除芥藍菜有稍微苦味外,不應具有。</li> <li>6. 去除根鬚,不含土。</li> <li>7. 高麗菜,大白菜等捲葉類切開無變色(心變黑或葉有黑點),無腐爛等情形。</li> <li>8. 青菜於交貨籃中排放整齊,籃子不要太大,以避免中壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜,必要時得鋪冰。</li> <li>9. 花椰菜、青花菜若為冷凍品,則應包裝完整,產品標示清楚(品名,數量,製造保存期限),且莖的比例不得超過 10%。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 味苦,鮮度,嫩度明顯不佳,含黃葉,鬚根,蟲害嚴重,凋萎嚴重,浸水後仍不可恢復者。</li> <li>2. 若未除鬚根,葉黃,蟲害造成的損耗,損耗部份二倍扣款,若損耗部份達 1/4 以上,全部退貨。</li> </ol>	
玉米、毛豆仁、青豆仁、刺瓜、冬瓜、小黃瓜等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 玉米應顏色金黃有光澤,顆粒飽滿,幼嫩,無蟲害,黴害。</li> <li>2. 玉米塊,粒,應由上述玉米切成。</li> <li>3. 毛豆粒,青豆仁應顏色翠綠有光澤,顆粒飽滿幼嫩,無蟲害,黴害。</li> <li>4. 刺瓜、冬瓜…等應去皮、去子,頭尾差異小,不泛黃,並用乾淨塑膠袋分裝不外漏。</li> <li>5. 小黃瓜不得嚴重彎曲變形。</li> </ol>	刺瓜、冬瓜…等泛黃,並未用乾淨塑膠袋分裝而外漏與空氣接觸。	
番 茄	成熟度良好,酸度夠,無蟲害。		
綠豆芽 黃豆芽	飽滿,具固有色澤(不太白,但也不可枯黃),鬚根,折損不宜太多。	枯萎,莖部有腐爛現。	
菇 類 木 耳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飽滿輕盈有光澤,無折傷挫傷。</li> <li>2. 金針菇,木耳應除去根部。</li> <li>3. 木耳依訂單處理成絲或塊。</li> </ol>	變味,變色,出水腐爛現象。	

調理食品驗收標準			
項目	驗收標準	退貨依據	食材採購規範與罰則
冷凍調理食品	1. 外觀完整無破損 2. 原廠之完整內外包裝 3. 產品標示清楚（品名數量製造保存期限出產廠商地址添加物名稱）未塗改 4. 不得使用非正廠產品而用自行處理者頂替 5. 該產品之 CAS, GMP 認證	不符合左列任一項者皆達退貨標準	肉類及其加工(再製)品與蛋類未使用國產在地之產品，故意混充或假冒者予以重罰新台幣 10 萬元整並立即終止契約。
溫度	1. 冷凍品 0℃。 2. 冷藏品 7℃以下。	1、冷凍品溫度高於 1℃並完全解凍。 2、冷藏品溫度高於 7℃	

麵條驗收標準			
項目	驗收標準	退貨依據	食材採購規範與罰則
麵條類	1. 熟麵條：無雜質異物，外觀光澤有亮度 2. 乾麵條：完整包裝，標示清楚	變色、變味、有黏液 麵條夾雜異物、變質	
溫度	冷藏品 7℃以下。	冷藏品溫度高於 7℃	

水果類的驗收標準			
項目	驗收標準	退貨依據	食材採購規範與罰則
水果類	1. 產品大小、規格應符合採購標單。（誤差值不超過 5%） 2. 外觀具光澤，不過熟或乾扁；無發霉、破皮及撞傷現象。 3. 不截切清洗，不過度包裝。 4. 隨貨檢附農藥檢測合格證明。	1. 規格大小嚴重誤差值超過5%。 2. 外觀乾扁、過軟。 3. 果皮發霉、破皮或撞傷。 4. 品種、規格不一。	

雜貨南北貨的驗收標準			
項目	驗收標準	退貨依據	食材採購規範與罰則
市售調味	1. 包裝外的標示完整。 2. 外包裝袋(罐)完整，不可有凹凸罐、生鏽情形。 3. 產品出廠日期不得超過 6 月。	不符合規定者。	
乾貨食材	1. 台灣生產非大陸進口貨。 2. 驗收時，觸感不潮濕；嗅聞無油耗味。 3. 如該得標食(產)品有市售包裝，請勿以零散包裝送貨，應以有標示包裝產品為主。	不符合規定者。	

乳品驗收標準			
項目	驗收標準	退貨依據	食材採購規範與罰則
乳品	1. 乳融狀異體，無凝固分層，無酸味及油耗味。 2. 搖動乳瓶不易起泡，具乳香。 3. 包裝外觀無破損，標示完整。 4. 具 CAS 或 TQF 認證標誌。	不符合規定者。	

公司章：

負責人章：