

## 嘉義市學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫

第一次修正日期：107年8月22日

第二次修正日期：108年1月24日

第三次修正日期：109年2月27日

第四次修正日期：110年1月1日

### 一、依據：

(一)學校衛生法。

(二)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。

(三)行政院農業委員會109年12月31日農授糧字第1091073964號函。

二、目標：為配合行政院食安五環政策，積極強化學校午餐管理品質，特以源頭管控，加強市場查驗及落實全民監督食安三環著手，以達成學校午餐採用三章一Q可溯源食材。

三、本計畫所稱國產可溯源食材，指下列國產農漁畜產品：

(一)具下列標章(示)之農漁畜產品：

1. 有機農產品標章(含有機轉型期)。
2. 產銷履歷農產品標章。
3. 優良農產品標章。
4. 臺灣農產品生產追溯，並以可追溯至農民、農業產銷班、農場或農民團體者為限。
5. 臺灣水產品生產追溯。
6. 雞蛋溯源標籤。
7. 洗選鮮蛋溯源標籤。
8. 禽肉溯源標籤。
9. 國產生鮮豬肉追溯。
10. 地方政府以法規或行政規則定義可溯源至生產者之在地食材，與地方政府認可之學校午餐食材供應平臺所供應之具前述標章(示)或可溯源至生產者之在地食材，經地方政府進行適當之安全把關，且於教育部校園食材登錄平臺登錄來源。

(二)地方政府以自治法規規定可溯源至生產者之在地農漁畜產品，經地方政府進行適當之安全把關，且於教育部校園食材登錄平臺登錄來源。

(三)學校自設食農教育校園農(牧)場所生產之農漁畜產品，經地方政府進行適當之安全把關，且由學校自行登錄至教育部校園食材登錄平臺，並於製造商欄位登錄學校名稱。

(四)其他經本會指定者。

四、獎勵期間：依中央規定。

五、獎勵對象：供應本市所轄公立國中小及國小附設幼兒園之午餐食材供應商。

六、經費來源：中央對地方一般性補助款。

七、本經費之核算，以使用國產可溯源食材，按每人每日新臺幣(以下同)六元，依供應日數辦理，應符合下列規定：

(一)午餐全部食材為國產可溯源食材，如特餐日或甜湯日超過一道菜之非生鮮農漁畜產品，該日不予計算且供應日數達每月供餐日數半數以上。如遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由行政院農業委員會公告不計入每月供餐日數半數以上之期間。

(二)全部食材原則規定如下：

1. 豆魚肉蛋類：

(1)豆類除加工製品外，應為國產可溯源食材。

(2)水產類均應為國產可溯源食材，水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。

(3)肉類及蛋類均應為國產可溯源食材；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，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

2. 蔬菜類(含根莖類)：

(1)生鮮蔬菜：除以下所列情形外，均應為國產可溯源食材。

A. 蔥、薑、蒜、辣椒、芫荽、九層塔、香菜…等調味性食材。

B. 甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、四季豆、洋蔥等非產期。

C. 遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，依行政院農業委員會公告不計入每月供餐日數半數以上之期間。

(2)加工蔬菜：

A. 簡易分切(生鮮截切)、殺菁(如冷凍青花菜、白花椰菜)、冷凍(如冷凍多色豆)及冰烤地瓜均應為國產可溯源食材。

B. 其餘加工蔬菜(如泡菜、榨菜、雪裡紅、薯條…等)每餐以1項為限，並優先使用可溯源食材。

八、學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應，且主食為米，其使用有機或產銷履歷蔬菜、米合於下列情形之一者，得額外核算本經費：

(一)每週使用有機或產銷履歷蔬菜之餐數高於一百零七學年度第一學期供餐標準。

(二)每週使用有機或產銷履歷米之餐數高於一百零七學年度第一學期供餐標準，且食用量達撥售學校用餐食米作業要點第五點規定之每人每餐消費量。

前項額外經費之核算如下：

1. 有機蔬菜或米核給每人每餐四元，產銷履歷蔬菜或米核給每人每餐一點五元。

2. 每校每週最高核給每人四元。
3. 食材已受有其他補助者，不得重複支領。

八、執行方式：

- (一)每學期開學前提報下學期所需經費計算表(附件一)。
- (二)次月 10 日前填具「學校代理供應商請領經費申請書」(附件二)及「供應業者使用國產可溯源農漁畜產品統計表」(附件三)提報教育處申請。
- (三)核定後，將學校統一收據送府憑辦撥款至學校後再撥付給供應業者指定帳戶。

九、稽查方式及罰則

- (一)學校應自行保留購買國產可溯源食材之相關證明至少五年以備查驗，並配合本府農業主管單位透過聯合稽查平臺追溯抽查，以校園食材登錄平臺所登錄資料，及國產可溯源農漁畜產品統計表，查核學校三章一 Q 之供貨數量。
- (二)供應業者供應之三章一 Q 農漁畜產品，倘經發現有混充、調換等不當情事，本府得撤銷相關獎勵並要求供應商返還已領取之款項。

- 十、預期效益：自 106 學年度起，本市所轄國中小及國小附設幼兒園受供應之食材能回溯其農戶端，增加供餐品質及滿足家長校園午餐資訊。

## 附件一、嘉義市午餐採用國產可溯源食材所需經費計算表

- 學校名稱：\_\_\_\_\_
- 本學期供餐期間：○○○年○○月○○日至○○○年○○月○○日

用餐學生人數					每餐6元用餐天數(B)	提升有機履歷用餐天數		合計 ( $A \times B \times 3.5 + A \times C \times 4 + A \times D \times 1.5$ )
幼兒園	國小	國中	高中	合計(A)		有機4元 用餐天數(C) (每週1次)	履歷每餐1.5元 用餐天數(D) (每週限2次)	

註、提升有機履歷用餐天數，每校只能選擇有機或產銷履歷蔬菜、米

其中一個方案(即每週最高核給每人每餐4元)

承辦人：                      主任：                      主計：                      校長：

中華民國                      年                      月                      日

**附件二、學校代理供應商請領  
學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫經費申請書**

一、學校資料

學校名稱		校長	
午餐秘書		電話	

二、供應商資料

單位名稱		負責人	
單位地址		電話	

三、三章一Q 食材使用日統計表： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月

日期	學生人數	每人每日 金額	當日 總金額	日期	學生人數	每人每日 金額	當日 總金額
1				17			
2				18			
3				19			
4				20			
5				21			
6				22			
7				23			
8				24			
9				25			
10				26			
11				27			
12				28			
13				29			
14				30			
15				31			
16							
欲申請經費額度(本欄由申請人填寫)							
經費領取上限(元)(本欄由審核單位填計)							
應撥付經費總額(元)(本欄由審核單位填計)							

承辦人：                      主任：                      主計：                      校長：

中華民國                      年                      月                      日

## 附件三、使用國產可溯源農漁畜產品統計表

\_\_\_\_年\_\_\_\_月三章一Q 食材使用量統計表：

品項	重量 (公斤)	標章類別	證書字號/追溯號碼/產品 編號/識別碼/追溯號碼	使用 日期	供餐 人數	是否 合格
雞腿	80	臺灣優良 農產品		1090225	1000	是/否

(若表格不敷使用，請自行增列。)