

106 年學校午餐聯合稽查專案

第二階段地方政府聯合訪視及稽查行動計畫

106 年 4 月 18 日

一、執行期程：

(一) 第一期程-聯合訪視：

106 年 5 月 1 日至 6 月 15 日。

(二) 第二期程-聯合稽查：

106 年 9 月 15 日至 10 月 31 日。

二、緣由與目的：

(一) 聯合訪視及稽查之目的。

為保障校園午餐製作之衛生安全及推廣使用四章一 Q 生鮮食材，由地方政府教育、衛生及農業主管機關（單位）共同辦理本階段聯合訪視及稽查行動，重點除針對食材驗收與登錄之落實度及校園午餐製備之衛生安全外，亦進行相關食材之查核與抽驗：

1. 生鮮食材：四章一 Q 生鮮農產品使用情形，考量葉菜類供應量充裕及蛋品已於畜牧場全面黏貼溯源標籤，爰優先確認葉菜類及蛋品追溯。
2. 半成品及午餐成品：針對相關產品之品質與來源查驗是否符合食品安全衛生管理法之規定。

(二) 產業現況分析。

1. 目前食材供應商因為各種因素，普遍使用尚待強化來源追溯管理之生鮮農產品或進口產品，如經檢驗不合格，難以追溯源頭及輔導改善。
2. 校園午餐製程衛生，與午餐成品、半成品之品質安全、來源管理仍有持續精進之空間。

(三) 預期達成效益。

1. 落實校園食材採購驗收與登錄之確實性，及推動採用四章一 Q 生鮮農產品與衛生安全之加工製品。
2. 落實校園午餐作業場所之管理與製作過程符合衛生安全法令規定。

三、 執行單位及分工(詳如附件)：

(一) 第一期程：(聯合訪視)。

1. 辦理期間：106 年 5 月 1 日至 106 年 6 月 15 日。
2. 訪視數量：各直轄市、縣(市)政府依午餐供應份數擇定所轄校園午餐團膳業者數量 10% 以上及學校自設廚房數量 5 % 以上進行訪視。
3. 辦理方式：由地方政府教育機關(單位)邀集衛生及農政機關(單位)辦理聯合訪視，發現未符合教育、衛生或農業相關法規部分應予以紀錄及提出改善建議。各機關(單位)查核重點如下：

(1) 教育機關(單位)：

- a. 學校午餐驗收作業流程及人員行政管理。
- b. 學校午餐驗收紀錄及食材登錄情形。

(2) 農政機關(單位)：

- a. 使用四章一 Q 生鮮食材符合性。
- b. 四章一 Q 生鮮食材驗收及可追溯性確認(以葉菜類及蛋品優先)，並視情況抽驗生鮮食材。

(3) 衛生機關(單位)：

- a. 學校及團膳業作業場所衛生安全查核：查核現場作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)。

- b. 午餐成品與半成品食材衛生安全管理：查核半成品食材來源(如加工肉品等)及當日製作之午餐成品及半成品(生麵條、豆製品)，是否符合食品安全衛生管理法之規定。

4. 訪視報告由地方政府教育、衛生及農政機關(單位)分別提送教育部(國教署)、衛福部(食藥署)及農委會(畜牧處)，最遲應於 106 年 7 月 31 日前提送。

(二) 第二期程：(聯合稽查)。

- 1. 辦理期間：106 年 9 月 15 日至 106 年 10 月 31 日。
- 2. 稽查數量：各直轄市、縣(市)政府依校園午餐供應份數擇定所轄校園午餐團膳業者數量 30% 以上及學校自設廚房數量 5 % 以上進行稽查，稽查對象以不與第一期程訪視對象重複為原則。

備註：依衛福部年度稽查計畫，106 年針對學校自設廚房每學年至少查核 1 次及校園午餐團膳業者每學年至少查核 2 次，爰無論學校自設廚房或是校園午餐團膳業者稽查與抽驗之涵蓋率已達 100%。

- 3. 辦理方式：由地方政府教育機關(單位)邀集衛生及農政機關(單位)辦理聯合稽查，發現未符合教育、衛生或農業相關法規部分應予以紀錄並依法辦理後續處理。

各單位查核重點如下：

(1) 教育機關(單位)：

- a. 學校午餐驗收作業流程及人員行政管理。
- b. 學校午餐驗收紀錄及食材登錄情形。

(2) 農政機關(單位)：

- a. 使用四章一 Q 生鮮食材符合性。

- b. 四章一 Q 生鮮食材驗收及可追溯性確認(以葉菜類及蛋品優先稽查)，並抽驗生鮮食材。

(3) 衛生機關(單位)：

- a. 學校及團膳業作業場所衛生安全查核：查核現場作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)。
 - b. 午餐成品與半成品食材衛生安全管理與抽驗：查核半成品食材來源(如加工肉品等)並抽驗當日製作之午餐成品及半成品(生麵條、豆製品)，檢驗是否符合食品安全衛生管理法之規定。
4. 各直轄市、縣(市)政府應將聯稽成果提送該府之食品安全會報報告或討論，並於 106 年 11 月 30 日前由各府負責彙整機關(單位)檢附相關會議紀錄並彙送聯稽成果(至少含聯稽報告、抽驗結果及處置情形)至行政院農業委員會彙辦。

四、稽查重點分析：

(一) 歷史違規樣態分析。

- 1. 未落實食材驗收與登錄。
- 2. 對四章一 Q 生鮮農產品認識不足。
- 3. 半成品含有非准用之食品添加物或其食品添加物之使用未依相關法令規定。
- 4. 食物貯藏或製作之管理不符合衛生安全規範。

(二) 稽查範圍與內容。

- 1. 確認食材驗收情形，是否貨證相符、來源清楚，並留存相關紀錄。
- 2. 確認生鮮食材是否具四章一 Q 標示，必要時進行溯源查核。
- 3. 團膳生產場所衛生管理是否符合食品良好衛生規範準則

(GHP)。

4. 抽樣檢驗生鮮食材(不限於四章一 Q 產品)、半成品及午餐成品。

(三) 稽查對象與家數選定原則。

1. 團膳業者：由各直轄市、縣(市)政府教育機關(單位)依供餐份數擇定，第一及第二期程分別訪視或稽查所轄團膳業者總數之 10% 及 30% 以上，訪視或稽查對象以不重複為原則。
2. 學校自設廚房：由各直轄市、縣(市)政府教育機關(單位)依供餐份數擇定，每一期程辦理訪視或稽查學校自設廚房總數之 5% 以上，訪視或稽查對象必要時可延伸至其食材供應商，並以不重複為原則。

(四) 權責機關及適用之相關法規。

1. 教育機關(單位)：學校衛生法。
2. 衛生機關(單位)：食品安全衛生管理法。
3. 農政機關(單位)：農藥管理法、動物用藥品管理法、農產品生產及驗證管理法。

五、 預判違規樣態及處辦：

(一) 可能違規樣態及處辦權責機關。

1. 未執行食材驗收與紀錄，由地方政府教育機關(單位)處辦。
2. 未落實食材登錄，由地方政府教育機關(單位)處辦。
3. 產品檢驗不合格，由地方政府衛生或農政機關(單位)處辦。
4. 生產場所或操作未符合衛生法令規範，由地方政府衛生機關(單位)處辦。
5. 濫用或冒用農產品標章，由地方政府農政機關(單位)處辦。

(二) 相關罰責。

1. 未落實食材驗收與登錄：不符學校衛生法第 22 條及其授權訂

定之學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法等行政管理規定，由各該教育主管機關進行行政裁處(或由學校依契約處罰廠商)。

2. 產品檢驗不合格。

(1) 未符合農藥或動物用藥殘留標準：

(1-1)可追溯至生產者：

- a. 未依規定使用農藥：違反農藥管理法第 33 條規定，並依同法第 53 條，處新臺幣 1 萬 5 千元以上 15 萬元以下罰鍰。
- b. 合法動物用藥未依規定使用：違反動物用藥品管理法第 32 條規定，並依同法第 40-2 條，處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。
- c. 使用禁用動物用藥：違反動物用藥品管理法第 32-3 條規定，並依同法第 40-1 條，處新臺幣 6 萬元以上 30 萬元以下罰鍰。

(1-2)無法追溯至生產者：違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項規定，並依同法第 44 條，處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。

(2) 未符合有機農產品驗證：違反農產品生產及驗證管理法第 13 條規定，並依同法第 24 條，處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。

(3) 未符合衛生安全及品質標準：違反食品安全衛生管理法第 17 條規定，並依同法第 48 條，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3 萬元以上 3 百萬元以下罰鍰。

(4) 未符合食品添加物之使用規定：違反食品安全衛生管理法第 18 條規定，並依同法第 47 條，處新臺幣 3 萬元以上 3

百萬元以下罰鍰。

3. 生產場所或操作未符合衛生法令規範：違反食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項規定，並依同法第 44 條，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。
4. 未符合農產品標章或標示規定：
 - (1) 濫用或冒用農產品標章：依農產品生產及驗證管理法第 21 條標章之規定，處新臺幣 20 萬元以上 100 萬元以下罰鍰。
 - (2) 農產品未經驗證，惟其標示足使他人誤認為驗證農產品：依農產品生產及驗證管理法第 23 條標示之規定，處新臺幣 6 萬元以上 30 萬元以下罰鍰。

106 年學校午餐聯合稽查專案 聯合訪視/稽查分工及作業流程

一、聯合訪視/稽查小組分工：

教育機關（單位） 1 名	1. 召集聯合訪視/稽查小組並擔任小組長，溝通聯繫聯合訪視/稽查小組成員及受稽查對象，排定稽查時間及起始會議說明等行政事務。 2. 實地稽查學校午餐驗收作業程序、食材登錄情形及採購契約等相關查核項目與記錄。
農政機關（單位） 1-2 名	現場查核生鮮食材來源四章一 Q 符合性、原料與產製數量符合性、聯繫生鮮食材供應者勾稽出貨品項與數量、食材取樣檢驗等。
衛生機關（單位） 1-2 名	查核現場作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)，並針對半成品食材來源及午餐成品、半成品取樣檢驗。

二、訪視/稽查前置作業：

- （一）時間決定：教育部或各直轄市及縣(市)政府教育局(處)規劃聯合訪視或稽查之時間，並協調衛生及農政機關(單位)出席。
- （二）對象資料：各地方教育局(處)於 106 年 4 月 24 日及 106 年 9 月 8 日(即聯合訪視或稽查期程開始前一週)，依團膳業者或學校自設廚房供餐份數列表，函送農政及衛生機關(單位)作為遴選學校及廠商名單之參考。
- （三）對象決定：訪視或稽查當日由教育、衛生及農政機關(單位)共同選定訪視對象。

三、訪視/稽查當日流程：

- （一）交通安排：各直轄市及縣(市)政府教育局(處)負責協調交通接送事宜。
- （二）抵達現場說明來意：至訪視/稽查對象(廠商/學校)地點說明來意，並請廠商/學校代表人陪同進行學校午餐使用四章一 Q 食材及午餐製程衛生

安全查核與成品、半成品品質抽驗。

(三) 選定供應學校午餐之目標日期，並請受訪視/稽查對象提供相關佐證資料：

1. 出餐對象、菜單、份數。
2. 相關工單、工作人員名單。
3. 取用食材清單。
4. 使用食材之驗收單據(進貨單據及標章黏貼單或照片等)、相關庫存量紀錄等。
5. 所用食材之供貨業者端資料，如：出貨單、契約書等。
6. 相關衛生紀錄。

(四) 執行學校午餐訪視或稽查(聯合訪視稽查紀錄總表如附件 1)：

1. 教育機關(單位)：
 - (1) 查核學校午餐驗收作業流程及人員行政管理情形。
 - (2) 檢視學校午餐驗收紀錄及核對食材登錄情形。
 - (3) 填列查核紀錄表(如附件 2)。
2. 衛生機關(單位)：
 - (1) 學校及團膳業作業場所衛生安全查核：查核現場作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)。
 - (2) 午餐成品與半成品食材衛生安全管理與抽驗：
 - A. 查核半成品食材來源(如加工肉品等)。
 - B. 抽驗當日製作之午餐成品及半成品(生麵條、豆製品)，檢驗是否符合食品安全衛生管理法之規定。
 - (3) 填列查核紀錄表(如附件 3)。
3. 農政機關(單位)：
 - (1) 使用四章一 Q 生鮮食材符合性。
 - (2) 四章一 Q 生鮮食材驗收、數量勾稽及可追溯性確認(以葉菜類及蛋品優先稽查)，並視情況抽驗生鮮食材。
 - (3) 填列查核紀錄表(如附件 4)。
4. 如有需要，執行學校午餐生鮮食材、半成品或成品抽樣時：

- (1) 生鮮食材抽驗：填寫採樣單(如附件 5)，詳細記錄品名、抽樣地點、供應來源等資訊，另拍攝出貨單、產品照片留存。並由受訪視/稽查對象代表人簽署採樣單。
- (2) 午餐成品及半成品抽驗：衛生機關填寫食品抽驗單(依各衛生局現行抽驗單據)，抽驗午餐成品(盒餐或桶餐)及半成品(生麵條、豆製品)，並自行檢驗。午餐成品檢驗是否符合一般食品衛生標準，半成品檢驗過氧化氫殘留量(午餐成品若抽驗桶餐，請務必將當日食用之所有菜餚與白飯混合成一件，並以無菌採樣袋包裝)。

四、 訪視/稽查報告確認：

- (一) 訪視或稽查結果：由各單位稽查人員分別向受訪視/稽查對象說明訪視或稽查結果及待改善事項。
- (二) 訪視或稽查報告簽署：於確認結果後，由受訪視/稽查對象代表人簽署訪視或稽查報告。

五、 後續追蹤改善：後續由直轄市及縣(市)政府教育、農政及衛生機關(單位)分別追蹤改善情形。

106 年學校午餐聯合訪視／稽查紀錄總表

訪視/稽查日期：□□□-□□-□□

紀錄編號：□□□-□-□□□□□□-□□□□□□□□-□□(註1)

受訪單位(學校/團膳公司)	名稱	
	聯絡人	
	聯絡電話	
	地址	
聯合訪視/稽查單位	<input type="checkbox"/> 教育局處 <input type="checkbox"/> 衛生局處 <input type="checkbox"/> 農業局處	
訪視/稽查紀錄摘要	優良事項：	
	教育局處	建議/改善事項： 紀錄表單：「106年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表

訪視/稽查紀錄摘要	衛生局處	建議/改善事項： 紀錄表單：食品良好衛生規範準則(GHP)查核表
	農業局處	建議/改善事項： 紀錄表單：「106年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 需複查， 預計複查日期： 年 月 日		
受訪單位代表簽名：		聯合訪視/稽查單位代表簽名： 教育局處 衛生局處 農業局處

註1： 紀錄編號:□□□-□-□□□□□□-□□□□□□□□-□□(年度-縣市別-教育部學校代碼-團膳業者統編-流水號)

若無團膳業者，統編則為00000000，ex.106-A-333606-00000000-01(台北市金華國小)

○○縣(市)「106 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
(教育單位使用)

編號：○○	訪視日期：106 年○月○日	紀錄：王○○
聯合稽查單位	○○縣(市)政府教育局、農業局、衛生局	
受訪學校	○○國小	聯絡人：
		聯絡電話：
		地址：
驗收作業流程及人員行政管理	<p>1. 驗收作業負責人員：○○○衛生組長、家長代表。</p> <p>2. 驗收準備作業情形：</p> <p>(1) 驗收區和準清潔區及清潔區有所區隔。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(2) 驗收區不可與廢棄物處理區及污染源太接近。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(3) 驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(4) 退貨物品有可放置的地方。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(5) 驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(6) 驗收文件(例:契約、訂貨單、驗收表單)是否準備完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(7) 驗收內容是否符合契約驗收條款的規定。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(8) 驗收工具(例:秤、溫度計等)準備齊全。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>3. 驗收作業流程情形：</p> <p>(1) 進貨作業程序是否正確(由學校說明處理方式)。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(2) 當日使用食材品項核對資料是否正確完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p> <p>(3) 簽收與驗收過程是否保留完整資料。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：_____。</p>	

<p>驗收紀錄及食材登</p>	<p>1. 驗收紀錄填列情形：</p> <p>(1) 驗收紀錄表是否規格化。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>(2) 驗收紀錄填寫完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>(3) 驗收紀錄是否確實核章。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>2. 校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)：</p> <p>(1) 訪視當月是否完成每日登錄作業。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>(2) 訪視當月每日登錄資料是否完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>(3) 訪視當日菜色是否與登錄資料相符。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p> <p>(4) 訪視當日四章一Q 食材是否確實登錄完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：_____。</p>		
<p>綜合建議或意見</p>			
<p>承辦人員(紀錄)</p>			
<p>受訪單位</p>	<p>出席代表簽名</p>	<p>訪視單位</p>	<p>出席代表簽名</p>
<p>○○國小</p>	<p>○○○校長</p>	<p>○○市政府教育局</p>	<p>○○○營養師</p>

食品良好衛生規範準則(GHP)查核表

(衛生單位使用)

業者名稱：_____ 類別：☐學校自設廚房 ☐團膳業

地址：_____ 電話：_____

查核單位：_____ 查核日期：_____年_____月_____日

查核重點		查核結果			缺失說明
食品良好衛生規範準則查核	作業場所及設施衛生管理	符合	不符合	不適用	
	1. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。				
	2. 出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。				
	3. 冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負 18 度以下，現場測量結果為_____℃；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，現場測量結果為_____℃，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。				
	4. 應設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法，必要時應設置適當消毒設施。				
	5. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。				
	6. 清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。				
	7. 食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。				
	從業人員衛生管理				
	8. 新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。				
	9. 在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。				
	10. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。				

11. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
12. 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。				
13. 烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。 備註： 1.依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之持證比率規定如下，供應學校之團膳業；75%、中央廚房式之餐飲業(含學校自設廚房供應他校者)：70%。 2.持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關公會，並由主管機關委託其認可公會發給廚師證書。				
製程及品質管理				
14. 使用之原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄。				
15. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。				
16. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。				
17. 製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示。				
18. 貯放食品及器具時，應有防塵、防蟲等衛生設施，並不得與地面直接接觸。				

查核項目不符規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。

業者具結：本廠查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害情事。經受檢單位親閱無訛後簽章或印指紋。

業者：

稽查人員：

OO 縣（市）「106 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表

（農政單位使用）

編號：	訪視日期：106 年 月 日	紀錄：		
聯合訪視/稽查單位	教育：	衛生： 農政：		
受訪學校/業者	聯絡人：			
	聯絡電話：			
	地址：			
使用四章一 Q 生鮮 食 材 符 合 性	1. 當日生鮮食材種類及是否使用四章一 Q 食材：			
	生 鮮 食 材 種 類	四 章 一 Q 種類及編號	生 鮮 食 材 種 類	四 章 一 Q 種類及編號
	2. 建議改善事項或意見：			
四 章 一 Q 生 鮮 食 材 驗 收 及 可 追 溯 性 確 認	1. 當日相同生鮮食材是否多個來源、是否均有品名、數量、及四章一 Q 等紀錄：			
	2. 生鮮食材來源、上游出貨單、驗收紀錄是否相符：			
	3. 生產（責任）追溯測試：			
	測試品項： 測試結果：			
	4. 建議改善事項或意見：			
受訪單位代表：		聯合訪視/稽查單位：		

106 年度學校午餐供應生鮮食材 採樣單（農政單位使用）

縣(市)政府

日期：106 年 月 日

採 樣 地 點	名稱： 負責人： 地址： 連絡電話：			受採樣者代表簽名：		抽 樣 人 員	單位： 姓名：(簽名) 連絡電話： 傳真號碼：	
	樣品(封 籤)編號	驗證標章及產品編號 /QR-Code 追溯碼	樣品名稱	採樣數量	保存條件		有效(製造) 日期	生產(供貨)者資料
					包裝方式			
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：		
	<input type="checkbox"/> 農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：		
	<input type="checkbox"/> 具農業標章(種類)：_____ 編號：_____ <input type="checkbox"/> 生產(責任)追溯碼_____ <input type="checkbox"/> 無標章 <input type="checkbox"/> 其他_____		____公克/包 ____包	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 包裝 <input type="checkbox"/> 散裝		名稱/姓名： 連絡電話： 地址：		
檢驗單位：								
收件人：			簽收日期：			收件編號：		
附記：								

*本採樣單： 正本：抽樣單位收執

影本：檢驗單位收執

影本：受採樣單位收執