

台南市立新化國民中學學校午餐食材及其他物品驗收標準

項 目	驗 收 標 準
肉類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 該項產品須有 CAS 或 GMP 認證。 2. 內外包裝應完整，不得有破損或重新包裝的情形。且產品標示清楚(品名、數量、製造日期、出產廠商、地址、添加物名稱)，不得塗改。 3. 產品標示應符合規定，所送之產品製造日期應為一個月內。 4. 肉品切塊大小、規格及數量等，必須與採購標單之規定相符。 5. 送貨到校前應先冷藏解凍。 解凍程度：絞肉，以表面不完全軟化仍維持小塊狀；肉丁、肉絲以仍可維持固有形狀硬度，且中心硬度以鏟子可剝開為原則。 6. 肉色為鮮紅至稍紅色，無異味、無黏液。 7. 運送時須以保溫之冷凍冷藏車運送(冷凍-18 度 c, 冷藏 0~7 度 c 以下)。 8. 食材應符合衛生檢驗規範，不得使用非正廠肉品或用自行處理者頂替。請檢附該項產品原廠出貨證明單。
家禽類 (雞鴨)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 該項產品須有 CAS 或 GMP 認證。 2. 產品大小、規格、數量需符合採購標單之規格。 3. 肉質結實有彈性，具完整表皮且光滑色澤粉嫩，皮肉不分離。 4. 外觀無淤血、無挫傷骨折且脫毛完全。 5. 無異味、無黏液，且產品不可有結凍現象。 6. 運送時須以保溫之冷凍冷藏車運送(冷凍-18 度 c, 冷藏 0~7 度 c 以下)。 7. 應符合衛生檢驗規範，原廠完整包裝不得有破損或重新包裝之情形，並有檢疫合格貼紙。(無附上檢疫合格貼紙者，一律退貨。)
魚類海鮮類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明，無異味，無黏液且不包冰。 2. 解凍後總重量不得少於扣除包冰率之重量。 3. 送貨到校前先冷藏解凍，解凍程度為六分。 4. 解凍後肉質結實不鬆軟散開。 5. 產品大小、規格、數量必須與採購標單之規定相符。(骨、刺等必須去除)。 6. 蝦仁需剝殼完全，去除泥腸，外形完整且無不良氣味。冷藏解凍不包冰。 7. 魷魚包冰 15%以下，去除肉藏、頭足、皮部分。 8. 文蛤、河蜆交貨前須完成吐沙處理，不得雜有已死或內含泥沙者。 9. 運送時須以保溫之冷凍冷藏車運送(冷凍-18 度 c, 冷藏 0~7 度 c 以下)。 10. 應符合衛生檢驗規範，不得使用非正廠肉品。請檢附該項產品原廠出貨證明單。
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供上等貨等級之蔬果。 2. 外觀應完整，去除鬚根不含土，無枯萎、變色、黃葉、蟲害、發霉及腐爛現象。 3. 捲菜類切開無變色、腐爛。菇類無折挫傷、不可有異味變色及表面粘

	<p>濕現象。</p> <ol style="list-style-type: none"> 代為前處理（切丁、絲）的產品，不可變色變質或有異味，且應使用淺色透明乾淨包裝袋。 冷凍蔬菜之包裝應完整無破損且產品標示清楚。 產品大小、規格、數量必須與採購標單之規定相符。 每週須提供蔬菜之農藥殘留檢驗證明。 食材重量不得含水。
水果類	<ol style="list-style-type: none"> 以季節性水果為主。 報價時請註明每份水果重量或規格（如：每份幾個）。 產品大小、規格、數量必須與採購標單之規定相符。每份水果重量以±10公克為限，單個採隨機抽樣稱重，未達總重量，一律扣款或退貨，並記缺點。 外觀具光澤，不可過熟或乾扁、無發黴、破皮或撞傷等現象。 包裝袋需乾淨，註明班級、人數、及每份量。
雞蛋	<ol style="list-style-type: none"> 蛋籃應保持清潔。 蛋品外觀潔淨不沾雞屎、羽毛，無破損裂痕；蛋品打開，無血塊血絲或異物且色澤正常無異味。產品大小、規格、數量必須與採購標單之規格相符。 表面正常粗糙不具光澤。 手搖無搖動聲。 應沉於6%食鹽溶液。
奶類	<ol style="list-style-type: none"> 包裝完整，不得有破損且產品標示應符合規定。 所送之產品製造日期應為送貨日期1~2天內。 鮮奶籃應保持清潔。 必須以保溫冷藏車運送到校（冷藏溫度應保持攝氏0~7度c以下）
冷凍調理或其它	<ol style="list-style-type: none"> 該項產品須有CAS或GMP認證。 內外包裝應完整，不得有破損。產品無凍燒現象、色澤正常、無異味。 產品標示應符合規定，所送之產品製造日期應為一個月內。 規格、數量必須與採購標單之規定相符合。重量數量差小於15%，份數要足夠。 應檢附該項產品之原廠出貨證明單。
瓦斯類	採實際磅秤數量為準。(即:進貨整瓶重量－退貨整瓶瓶重)
燃油類	採檢附供油之公司(如:中油、台塑……等公司)證明。

本須知未盡事宜依相關規定辦理。

廠商寶號用印：

負責人：