

臺中市學校午餐採用國產可溯源食材獎勵金實施計畫(111.01.22 修正)

修正名稱	現行名稱
臺中市學校午餐採用國產可 <u>溯源</u> 食材獎勵金實施計畫	臺中市學校午餐採用國產可 <u>追溯</u> 食材獎勵金實施計畫
修正規定	現行規定
一、 依據： (一) 學校衛生法。 (二) 行政院食安五環推動學校午餐採用國產可<u>溯源</u>食材政策。 (三) 中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可<u>溯源</u>食材經費支用要點。 (四) <u>行政院農業委員會 111 年 1 月 19 日農授糧字第 1111073050 號函暨 111 年 1 月 11 日農授糧字第 1111073028 號函。</u>	一、依據： (一)學校衛生法。 (二)行政院食安五環推動學校午餐採用國產可<u>追溯</u>食材政策。 (三)中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可<u>追溯</u>食材經費支用要點。 (四)<u>行政院農業委員會 110 年 8 月 19 日農授糧字第 1101073643 號函。</u>
二、目的： (三) 本計畫所稱國產可追溯食材，指下列國產農漁畜產品： 1. 具下列標章(示)之生鮮農漁畜產品： (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) <u>臺灣禽產品追溯(雞蛋溯源標籤/洗選鮮蛋溯源標籤 / 鵪鶉蛋溯源標籤/禽肉屠宰衛生檢查合格標誌)。</u> (7) 國產生鮮豬肉追溯。	二、目的： (三) 本計畫所稱國產可追溯食材，指下列國產農漁畜產品： 1. 具下列標章(示)之生鮮農漁畜產品： (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) 禽肉屠宰衛生檢查合格標誌。 (9) 國產生鮮豬肉追溯。

七、獎勵金之計算及撥付方式：

B: 蔬菜類(含根莖類)：

a、 生鮮蔬菜：除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、菜豆(包括敏豆、粉豆、醜豆)、豇豆、洋蔥等於非產期(附件)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。

b、 加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)，及冰烤地瓜均應為國產可溯源食材。

附件：

<u>品項名稱</u>	<u>供應期</u>
<u>甘藍</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>結球白菜</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>青花菜</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>蘿蔔</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>胡蘿蔔</u>	<u>1月~10月、12月</u>
<u>馬鈴薯</u>	<u>1月~7月</u>
<u>玉米筍</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>菜豆</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>豇豆</u>	<u>4月~9月</u>
<u>洋蔥</u>	<u>1月~4月</u>

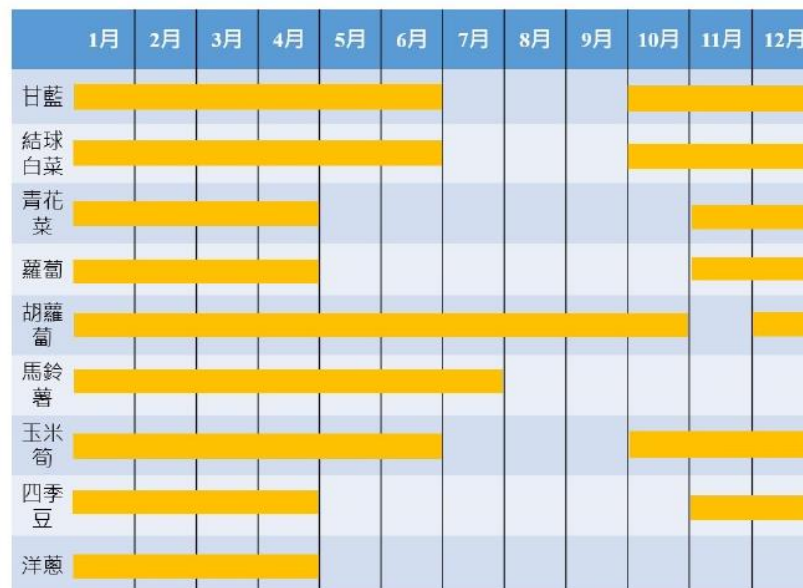
七、獎勵金之計算及撥付方式：

B: 蔬菜類(含根莖類)：

a、 生鮮蔬菜：除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、四季豆、洋蔥等於非產期(附件)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。

b、 加工蔬菜：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。

附件：



臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明(111.01.20 修正)

修正規定					現行規定				
一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則					一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則				
臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明 ¹					臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明 ¹				
一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則 ²					一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則 ²				
食材品項 ³	國產 ⁴	3 章 1Q ⁵ (溯源) ⁶	切結證 (聲)明書 ⁷	排 除 ⁸	食材品項 ³	國產 ⁴	3 章 1Q ⁵ (溯源) ⁶	切結證 (聲)明書 ⁷	排 除 ⁸
生鮮豆類(毛豆、黃豆)、豆漿、生鮮水產類、生鮮豬肉、生鮮雞(鴨)肉、生鮮蔬菜、生鮮蛋品(含蛋液) ⁹	V ¹⁰	V ¹¹	〃	本案計畫中表列 9 項蔬菜可季節排除 ¹²	生鮮豆類(毛豆、黃豆)、豆漿、生鮮水產類、生鮮豬肉、生鮮雞(鴨)肉、生鮮蔬菜、生鮮蛋品(含蛋液) ⁹	V ¹⁰	V ¹¹	〃	本案計畫中表列 9 項蔬菜可季節排除 ¹²
加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、 <u>冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)</u> ，及冰烤地瓜均應為國產可溯源食材。 ¹³	V ¹⁴	V ¹⁵	〃	〃	加工蔬菜：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。 ¹³	V ¹⁴	V ¹⁵	〃	〃
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 ¹⁶	V ¹⁷	V ¹⁸	〃	〃	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 ¹⁶	V ¹⁷	V ¹⁸	〃	〃
其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等) ¹⁹	V ²⁰	V(優先) ²¹	V ²² 務必提供 ²³	〃	其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等) ¹⁹	V ²⁰	V(優先) ²¹	V ²² 務必提供 ²³	〃
調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材 ²⁴	V ²⁵	V ²⁶	〃	〃	調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材 ²⁴	V ²⁵	V ²⁶	〃	〃
其他豬肉品加工品(如：貢丸、肉羹、肉鬆、水餃、米血等) ²⁷	V ²⁸	V ²⁹ (優先) ³⁰	V 務必提供 ³¹	〃	其他豬肉品加工品(如：貢丸、肉羹、肉鬆、水餃、米血等) ²⁷	V ²⁸	V ²⁹ (優先) ³⁰	V 務必提供 ³¹	〃
其他肉品、蛋品加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵝蛋、水煮蛋等) ³²	V ³³	V ³⁴ (優先) ³⁵	V ³⁶ (過渡期) ³⁷	〃	其他肉品、蛋品加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵝蛋、水煮蛋等) ³²	V ³³	V ³⁴ (優先) ³⁵	V ³⁶ (過渡期) ³⁷	〃
米、各式麵條、胚芽、燕麥、綠豆、紅豆等五穀雜糧 ³⁸	〃	〃	〃	V ³⁹	米、各式麵條、胚芽、燕麥、綠豆、紅豆等五穀雜糧 ³⁸	〃	〃	〃	V ³⁹
豆類加工品(如：豆腐、豆干、豆皮) ⁴⁰	〃	〃	〃	V ⁴¹	豆類加工品(如：豆腐、豆干、豆皮) ⁴⁰	〃	〃	〃	V ⁴¹
脫水蔬菜或醃漬類蔬菜(乾香菇、乾金針、楠筍(絲)、醃漬脆筍片、泡菜...等) ⁴²	〃	〃	〃	V ⁴³	脫水蔬菜或醃漬類蔬菜(乾香菇、乾金針、楠筍(絲)、醃漬脆筍片、泡菜...等) ⁴²	〃	〃	〃	V ⁴³
水產加工品(如：小魚乾、扁魚) ⁴⁴	〃	〃	〃	V ⁴⁵	水產加工品(如：小魚乾、扁魚) ⁴⁴	〃	〃	〃	V ⁴⁵
備註：包子類一律使用 CAS 台灣優良農產品認證產品 ⁴⁶					備註：包子類一律使用 CAS 台灣優良農產品認證產品 ⁴⁶				