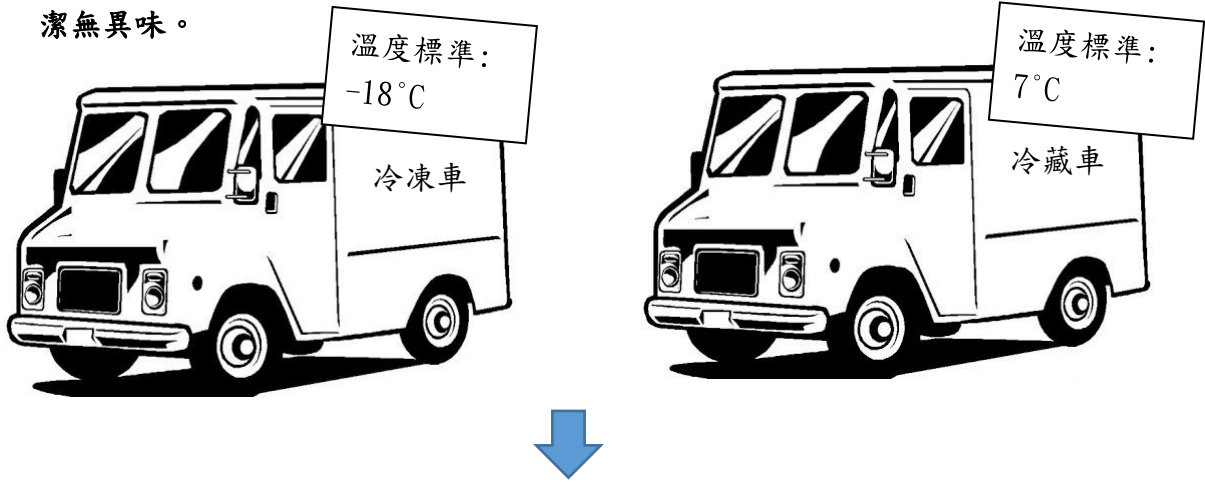


學校端肉品食材驗收作業流程

1. 檢視供餐(食材)廠商運送過程必須用冷藏或冷凍控溫車，運輸車並須維持清潔無異味。



2. 檢視進貨包裝：

密封完整，不得有破損、拆封及改包裝，產品無解凍或乾燥脫水現象，外觀良好，色澤正常，不得附有雜物，無變質及異味。



3. 查驗標章: 包裝袋上印有 CAS 標章或其他標章

肉品標章: ①CAS 台灣優良農產品標章 ②產銷履歷 ③生產追溯

CAS優良農產品標章



4. 包裝完整無破損、有明顯標示產品名稱、製造日期、有效期限或保存條件



5. 檢視食材溫度是否符合冷凍或冷藏溫度。



冷凍-18°C



冷藏 7°C

6. 上網勾稽食材標章資訊是否正確



1. CAS 台灣優良農產品標章:

[台灣優良農產品追溯資訊網管理入口](#)

2. 產銷履歷:[產銷履歷農產品資訊網](#)

3. 生產追溯:[國產生鮮豬肉追溯資訊網](#)

