

臺北市學校午餐採用國產可追溯食材申請獎勵金實施計畫

110 年 4 月 6 日修訂，自 110 年 5 月 1 日起施行

一、依據

- (一) 學校衛生法。
- (二) 行政院農業委員會發布之「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯食材支用要點」。

二、目的：

- (一) 為配合行政院食安五環政策，強化學校午餐食材安全性，增進學童環境保護意識，培養地產地消低碳飲食習慣，加深對食材來源之了解及理解國家及地區之飲食文化，爰依據教育部與行政院農業委員會(以下簡稱農委會)推動學校午餐食材選用三章一 Q 在地食材政策，辦理本計畫。
- (二) 本計畫所稱國產可追溯食材，指具下列各標章(示)之農漁畜產品：
 - 1. 具下列各標章(示)之農漁畜產品
 - (1)具「台灣有機農產品」標章及驗證證書字號(含有機轉型期)。
 - (2)具「產銷履歷農產品(TAP)」標章及追溯號碼。
 - (3)具「CAS 台灣優良農產品」標章及產品編號。
 - (4)具臺灣農產品生產追溯標示(QR Code)及生產追溯號碼，並可追溯至生產者(農民、農業產銷班、農場、農民團體)方得列入計算。
 - (5)具臺灣水產品生產追溯標示及生產追溯號碼。
 - (6)具雞蛋溯源標籤及追溯號碼。
 - (7)具洗選鮮蛋溯源標籤及追溯號碼。
 - (8)具禽肉溯源標籤及追溯號碼。
 - (9)具豬肉溯源標示及拍賣編號。
 - (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。
 - 2. 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。

三、獎勵期間：學校實際供餐日，以學期為單位，依中央編列經費辦理。

四、獎勵對象：供應午餐之各公立國民中、小學(含共同供應之附設幼兒園及完全中學高中部)、團膳或食材供應商(以下簡稱供應業者)。

五、經費來源：中央對地方政府一般性補助款。

六、獎勵條件、原則及經費計算：

(一)供應日數達每月供餐日數半數以上。

(二)支用對象辦理採購或提供學校之午餐全部食材(以下列規範認定之)為國產可溯源食材，以每人每日 6 元核算，全部食材規定如下：

1. 豆魚蛋肉類

(1)豆類(黃豆、黑豆、生鮮毛豆)應為國產可溯源食材，其加工製品不列入審查範圍。

(2)水產類均應為國產可溯源食材，品項說明如下：

A. 一般生鮮水產品應為國產可溯源食材。

B. 水產類加工品：裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排應為國產可溯源食材，其餘不列入審查範圍。

(3)肉類應為國產可溯源食材，品項及特殊食材說明如下：

A. 一般生鮮禽、畜肉品應為國產可溯源食材。

B. 肉類加工品：調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊應為國產可溯源食材。

C. 其他含肉類加工製品及加工副產品，如貢丸、肉包、水餃、米血，應為「國產」並優先使用「可溯源」食材。

D. 學校自設廚房應以供應 CAS 生鮮肉品為原則。

(4)蛋類應為國產可溯源食材，品項說明如下：

A. 生鮮蛋類應為國產可溯源食材

B. 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：所有生鮮蔬菜(包含葉菜、瓜、果、豆菜、根莖類等)均應為國產可溯源食材，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(如表 1「台灣特定產季期間蔬果供應期」)外。

表 1、台灣特定產季期間蔬果供應期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
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												

資料來源：行政院農委會公告之學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式

非產季說明：例如甘藍(高麗菜)在非產季 7-9 月時可使用三章一 Q 以外食材。

(2)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，其餘不列入審查範圍。

3. 湯品可不納入計算；惟湯品倘有使用肉或蛋類食材，應循上述規定辦理。

4. 依前述正面表列之規範，列舉得免列入審查之參考品項，說明如下：

(1)各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製品：例如各式麵條、胚芽、燕麥、麥片、年糕等。

(2)水產加工品：黑輪、魚板、甜不辣等製品

(3)豆類加工品：例如豆腐、豆干、豆皮等。

(4)調味性食材：例如蔥、薑、蒜、辣椒、芫荽、九層塔、香菜等。

(5)午餐入菜之脫水蔬菜或醃漬類蔬菜：例如乾木耳、乾香菇、乾金針、桶筍(絲)、醃漬脆筍片、筍乾、泡菜、朴菜絲、菜脯(蘿蔔

乾)等。

(6)乾貨類：例如冬粉、寬粉、柴魚片、小魚乾、扁魚、蝦米、海帶芽等。

(7)堅果類：例如腰果、杏仁片、黑白芝麻等。

(8)雜糧類：例如米、綠豆、紅豆、洋薏仁等。

(三)請學校依臺北市學校午餐標準作業流程之菜單設計原則進行審查，魚、肉類加工品每週不超過2次。若超出供應次數，當日菜單視同不符獎勵金申請條件。

(四)食材供應品質及等級不得低於上個學年度(如109學年度不得低於108學年度，以此類推)適用合約所載標準，當學年度除依所收取餐費規定規格供應外，配合三章一Q具標章(示)農漁畜產品等應提升食材品質。

(五)供應業者應於教育部校園食材登錄平臺欄位確實登錄三章一Q具標章(示)資訊，含認證標章(或食材驗證標章)、認證編號(或驗證號碼)、產地等欄位，午餐所有食材具三章一Q標章(示)無論是否申請本獎勵金皆應登錄。

(六)本局補助有機蔬菜供應日，廠商應符合下列規範，始得請領獎勵金：

1. 供應三菜者，除有機蔬菜外，廠商提供之每道菜主要食材必須採用「CAS台灣優良農產品」、「TAP產銷履歷農產品」或「有機農產品」標章食材(以下簡稱三章食材)，且其他食材應符合獎勵條件及原則。如補助有機蔬菜供應日為特餐日，除主食類(例如米、麵)以外之每道菜每項食材均採用三章食材，不得使用排除審查之食材。

2. 供應四菜或五菜者，除有機蔬菜外，廠商提供主菜及其中一道副菜之主要食材必須採用三章食材，且其他食材應符合獎勵條件及原則。

3. 如主要食材為生鮮水產品或水產品加工製品，得採用臺灣水產品生產追溯標示產品。

(七)前述主要食材原則以各道菜食材占最大(多)量者為主。

(八)市售豬肉依食品安全衛生管理法規定會標示來源產地，其他肉類、蛋類或其加工品應請業者提供使用國產原料證明或切結(請參考附件一範本)，以上依中央政策隨時修正。

(九)本獎勵金採每月結算乙次為原則

- 七、為鼓勵學校使用有機米，學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應，主食為米且其每週使用有機米之餐數，高於 107 學年度第一學期供餐標準，得額外核算經費，核給每人每餐 4 元。本市核發對象為有機米採購合約供應廠商，其餘詳如有機米採購合約及相關公文。食材已受有其他補助者，不得重複支領。
- 八、開立菜單應以當季食材為優先，非必要原因盡量勿使用非產季食材，供應業者如有開立非產季食材，請務必敘明開立之必要原因提供學校審酌；因天災等不可抗力因素，由行政院農業委員會於天然災害後公告，得不計入每月供餐日數半數以上之期間，本市得視實際情形修正，並副知送行政院農業委員會。
- 九、獎勵金計算方式：
- (一) 獎勵金每月領取上限：每月領取最高金額為每人每日 6 元，乘以供應學生人數(不含教職員工)，再乘以該月符合獎勵條件之供餐日數(例如當月供餐 20 日，則其符合獎勵金原則領取日數不超過 20 日)。
- (二) 獎勵金核計：按每人每日 6 元，乘以當月三章一 Q 具標章(示)農漁畜產品符合獎勵條件之實際供應日數，再乘以供應學生人數計算，每月金額以無條件捨去計算至整數。除得免列入審查之品項外，供應當日三章一 Q 具標章(示)農漁畜產品因故缺少者，該日不予計算獎勵金。
- (三) 學校辦理蔬食日或用餐對象為茹素者，倘符合本獎勵食材供應原則，應列入該月供餐日數計算並得申請獎勵金。
- (四) 學校該月同時有 1 家以上業者同時供餐，個別業者供餐日數需達其該月供餐日數半數以上，依個別業者符合三章一 Q 具標章(示)農漁畜產品供應總日數計算獎勵金。
- (五) 撥付及核銷方式：本獎勵金應專款專用，以學期為單位，本局依限調查各校所需經費向中央請款，由本局撥付各校，經費採就地審計辦理，相關佐證資料留校備查，當學期餘款免繳回，留置下一學期持續專款專用，下一學期請先將上一學期賸餘款使用完畢後再使用當學期撥付經費，本案核銷之備註子目代號為 CB77A7，以作專案專款辦理，學期結束後應於學期結束後 15 天內辦理核銷結案，並儘速依限將下列資料送回本局，由本局彙整向中央回報。

1. 市立學校：依限繳交「實際支用明細表」，核章正本以免備文送回本局。
2. 國立學校：依限繳交「實際支用明細表」、「原始憑證登記表」及「原始憑證核章正本」，申請有機米需另繳交「支出科目分攤表」，如學校非使用學午糧白米時，請檢附原供應白米之含單價進貨單或其他佐證資料，以免備文送回本局

十、如為自辦學校（公辦公營）得將獎勵金納入學午餐專戶專款用於食材採購。執行方式：

- （一）原則由學校執行，供應業者應於供餐次月 10 日前完成填報「臺北市學校辦理中央三章一 Q 獎勵金經費月報表」（附件二）及「臺北市○學校○年○月午餐菜單」（範例如附件三）送學校審核，學校審核後通知廠商開立憑證（團膳廠商統一以領據並按金額 4‰計貼印花稅），依稅務相關規定辦理，向學校辦理請款，由學校辦理付款事宜，上述附件二及附件三資料，廠商及學校皆至少保留 5 年以備查驗。
- （二）廠商購買國產可追溯食材之進貨單、驗證標章及驗收紀錄等相關證明至少保留 5 年以備查驗，學校不定期查核，倘學校要求每日留存前揭資料，廠商應配合提供 1 份。
- （三）檢附核銷流程（附件四）供參。
- （四）學校於收到供應業者開立之憑證後，最遲於 30 個工作天內撥付獎勵金至供應業者提供之帳戶內。
- （五）如為自辦學校（公辦公營），學校擇定由學校或食材供應廠商填報上述附件二及附件三文件。
- （六）有關驗收流程、QA 集等相關資訊可連結至中央三章一 Q 專區查詢，學校午餐三章一 Q 專區農委會連結網址：<http://www.coa.gov.tw/4blq/>；國教署連結網址：http://203.68.64.40/six/main/health_fourChapter1Q.html。
- （七）檢附三章一 Q 辨識圖卡（如附件五）供參，為配合實際執行狀況滾動式更新，請定期至中央三章一 Q 專區瀏覽及下載最新資訊。

十一、稽查方式及罰則：

- （一）本市透過校園食材登錄平臺所登錄資料及相關資料查核學校三章一 Q 具標章（示）之辦理情形，學校及廠商等相關單位應協助配合，以確保供應業者供

應食材符合三章一 Q 規定。

- (二) 供應業者供應之三章一 Q 具標章(示)農漁畜產品，倘經發現有混充、調換等不當情事，本局及學校應撤銷其相關獎勵並要求供應業者返還已領取獎勵金（返還程序：供應業者→學校→本局→中央），學校依契約罰則處置，追究相關責任。
- (三) 如未依本計畫支用獎勵金者，本局得通知限期改善，必要時並得停撥。本經費之收支帳務處理，應依會計相關法令規定辦理。
- (四) 本市得對獎勵金申請之學校及供應業者等相關單位，辦理必要之監督及考核作業，並配合農委會辦理各項查核作業，前述監督及查核作業由農委會另行訂定之。

十二、 預期效益

- (一) 全面提升學校午餐食材品質，有助提升食品安全信心度。
- (二) 學校午餐採用三章一 Q 具標章(示)食材，透過產品溯源機制以利源頭把關。

十三、 辦理本計畫卓有績效者，從優敘獎。

十四、 本計畫奉核定後實施，如有未盡事宜得調整修正之，修正時亦同。