



午餐各類食材驗收標準暨退貨依據

102.6.28

肉 類 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 觀	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢視肉品大小規格是否符合。 2. 正常解凍後離水小於 3%。 3. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色 4. 有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象。 5. 無血塊或出血點。 6. 溫體肉：屠宰衛生合格證明。 <div style="text-align: center;"> <p>丙式屠宰衛生檢查合格標誌 (合格標誌)</p>  </div> <ol style="list-style-type: none"> 7. 冷凍冷藏肉：CAS 認證標誌。 <div style="text-align: center;">  </div>	<p>表面粘溼或乾扁無彈性， 顏色呈暗褐色，變色 (如綠色)，鮮度明顯不佳。</p>
嗅 覺	正常，無特殊異味。	體臭 (公豬味)，異臭， 油脂氧化臭。
飽 滿 度	指壓有彈性，肉層分明，緊密度良好	乾硬無彈性
退冰程度	<ol style="list-style-type: none"> 1. 絞肉以表面不完全軟，仍能維持一小塊一小塊的，中心硬度鏟子鏟得開為原則。 2. 肉片，肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。 	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。

<p>其他 注意事項</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 溫體肉需附有屠宰證明單。 2. 冷凍冷藏肉產品： <ol style="list-style-type: none"> (1) 有C A S或GMP認證。 (2) 有完整的內外包裝，無破損跡象。 (3) 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 (4) 冷凍肉應為出廠一個月內，離收貨日期越接近越好。 (5) 冷藏豬肉要送貨當天二日內（含當天）宰殺。 (6) 產品標示清楚（品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 (7) 不得使用非正廠肉品，而用自行處理者頂替。 (8) 當日之貨源必須為同一批貨，即製造日期需為同一天。 	<p>逾保存期限，或未標示製造保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之虞者，或非正廠肉品。</p>
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

<p>水果類的 驗收標準</p>	<p>水果的選擇。以季節性的水果為主，以皮薄光滑，肉厚多汁為最佳選擇。</p>	<p>避免果皮發黴，皮破或撞傷</p>
----------------------	-----------------------------------------	---------------------

家 禽 類 (雞 鴨) 驗 收 之 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 觀	1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。 2. 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣夜的薄膜。 3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。 4. 無挫傷骨折變色等情形。 5. 檢視肉品大小規格是否符合	表面粘溼或乾扁，無彈性，呈暗褐色，變色（如綠色），鮮度明顯不佳。
嗅 覺	正常，無特殊異味。	異臭，油脂氧化臭。
飽 滿 度	良好有彈性，緊密度良好。	乾硬無彈性。
冷藏程度	0~2 度冷藏，勿結凍	整箱凍結。
表 皮	脫毛完全，無筆毛及細毛。	筆毛程度達 10 平方公分一根。
其 他	1. 雞排必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。 2. 當日之貨源必須為同一批貨。	油脂與皮總含量不得超過百分之 3。

雜 貨 、 南 北 貨 驗 收 標 準		
市售調味	1. 包裝外的標示完整。 2. 外包裝袋（罐）完整，不可有凹凸罐、生鏽情形。 3. 產品出廠日期不得超過 6 個月。	不符合規定者。
乾貨食材	1. 台灣生產，非大陸進口貨。 2. 驗收時，觸感不潮濕，嗅聞無油耗味。 3. 如該得標食（產）品有市售包裝，請勿以零散包裝送貨，應以有標示包裝產品為主。	

魚 鮮 類 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
魚 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。 2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。 3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。 4. 骨，刺要去除乾淨。 5. 大小規格須平均一致。 6. 魚類、魚排的級數如訂單，重量數量不足的部分需由廠商補足，若太多的部分，則需由廠商自行吸收，校方有權扣除多餘的部分。 	<p>表面粘溼或乾扁，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳。</p>
蝦 仁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 剝殼完全，除泥腸，外型完整。 2. 無不良氣味。 3. 冷藏退冰，不包冰。 4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。 	<p>表面乾扁，肉質易碎，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達5%以上。</p>
魷 魚 身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要有CAS或GMP認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應離驗收日期一個月內。 5. 產品標示清楚（品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 6. 包冰10%以下，以原廠冷凍狀態交貨。 7. 去除內臟，頭足，皮部份。 	<p>表面乾扁無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。</p>
文蛤，河蜆	<p>交貨前完成吐砂處理，不得雜有已死或內含泥沙者。</p>	<p>含有死亡或泥沙。</p>
冷凍調理食品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有CAS或GMP認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 冷凍調理品雖有效期限達半年，但日期應離驗收一個月內。 	<p>日期、包裝標示不符合規定</p>

蔬 菜 之 驗 收 標 準

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
<p>葉 菜 類</p> <p>【菠菜、青江菜、空心菜、大白菜、小白菜、油菜、韭菜、蔥、蒜、花菜、芹菜、莧菜。】</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用乾淨外包裝。 2. 外型:正常，葉梗光滑幼嫩（除花菜外不可有花梗）。不乾扁，凋萎，無黃葉。 3. 色澤正常固有顏色。 4. 無蟲害。 5. 除芥藍菜具有稍微苦味外，不應具有。 6. 去除根鬚，不含土。 7. 高麗菜，大白菜等捲葉類切開無變色（心變黑或葉有黑點），無腐爛等情形。 8. 青菜於交貨籃中排放整齊，籃子不要太大，以避免中壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜，必要時得鋪冰。 9. 花椰菜、青花菜若為冷凍品，則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造保存期限），且莖的比例不得超過10%。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 味苦，鮮度，嫩度明顯不佳，含黃葉，鬚根，蟲害嚴重，凋萎嚴重，浸水後仍不可恢復者。 2. 若未除鬚根，葉黃，蟲害造成的損耗，損耗部份扣該貨款1/3，若損耗部份達1/4以上，全部退貨。
<p>玉 米、 毛豆仁、 青豆仁、 刺瓜、 冬瓜、 小黃瓜</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 玉米應顏色金黃有光澤，顆粒飽滿，幼嫩，無蟲害，黴害。 2. 玉米塊，粒，應由上述玉米切成小段。 3. 毛豆粒，青豆仁應顏色翠綠有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害，黴害。 4. 刺瓜、冬瓜...等應去皮、去子，頭尾差異小，不泛黃，並用乾淨塑膠袋分裝不外漏。 5. 小黃瓜不得嚴重彎曲變形。 	<p>刺瓜、冬瓜...等泛黃，並未用乾淨塑膠袋分裝而外漏與空氣接觸。</p>
<p>蕃 茄</p>	<p>成熟度良好，酸度夠，無蟲害。</p>	
<p>綠 豆 芽 黃 豆 牙</p>	<p>飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根，折損不宜太多。</p>	<p>枯萎，莖部有腐爛現象。</p>
<p>菇 類 木 耳</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飽滿輕盈有光澤，無折傷挫傷。 2. 金針菇，木耳應除去根部。 3. 木耳依訂單處理成絲或塊。 	<p>變味，變色，出水腐爛現象。</p>

水果類的 驗收標準	水果的選擇。以季節性的水果為主，以皮薄光滑，肉厚多汁為最佳選擇。	避免果皮發黴，皮破或撞傷
--------------	----------------------------------	--------------

蛋 類 之 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 箱	清潔	1. 一箱 10 粒以上，污染面積 10% 以上，污染嚴重。
蛋品外觀	1. 清潔不沾雞屎。 2. 無破損，無裂痕。 3. 表面粗糙不具光澤。 4. 手搖應無搖動聲。 5. 應沈於 6% 的時鹽水中。	2. 一箱破損 10 粒以下時，應補破損數量。 3. 蛋破損嚴重時須退貨。 4. 明顯不新鮮
打開品質	1. 無血塊血絲或其他異物。 2. 蛋黃圓高。 3. 蛋白濃稠，且聚於蛋黃外。	