

麗山國小 午餐豬肉肉品說明

營養師 魏綾儀



非洲豬瘟

感染的豬隻會發生什麼症狀？如何看出豬隻已被傳染？

一、發病豬隻，特徵為發高熱及皮膚呈現紫斑點，全身內臟的出血，尤以淋巴結，腎臟和腸粘膜最明顯。

二、病程分甚急、急、亞急與慢性等四種。

甚急性：發燒、突然死亡，無其他症狀。

急性：高燒、食慾尚有、死亡前食慾廢絕、呼吸快、精神不良、四肢、耳、皮膚發紺、嘔吐、下痢、死亡，為期7天。

亞急性：發燒，3-4星期。慢性：病狀不明顯，持續數月。

三、目前尚無藥物可供治療及疫苗施打。

非人畜共通傳染病，故人不會感染。

四、加熱56°C持續70分鐘、加熱60°C持續20分鐘，或加熱70°C後將立即不活化。



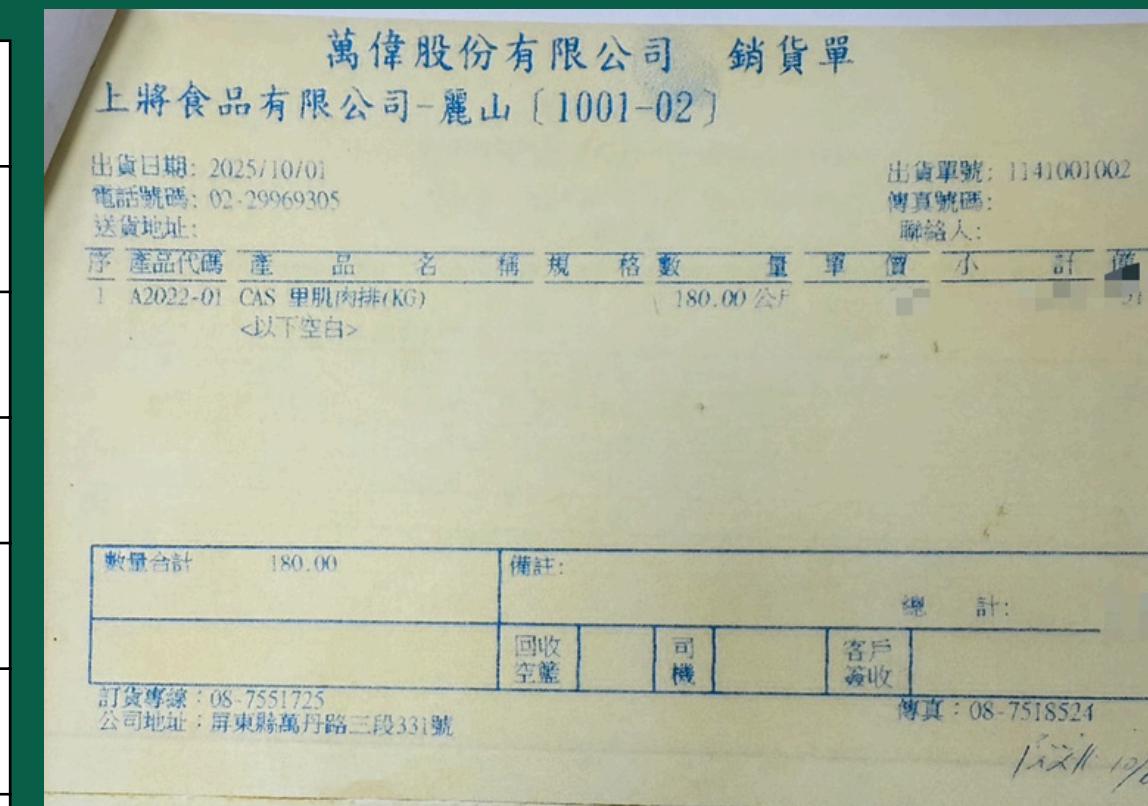
午餐管控

1. 食材把關

食材/類別	產品名稱	肉品 原產地	驗證標章(示)
肉品類	豬肉	臺灣	CAS
	豬肉	臺灣	CAS
含豬肉 加工食品類	貢丸	臺灣	CAS津谷
	肉羹	臺灣	CAS津谷
	火腿	臺灣	CAS津谷
	培根	臺灣	CAS富統
其他加工 食品類	米血糕	臺灣	CAS如記
	肉包	臺灣	CAS奇美

午餐豬肉及豬肉製品 來源皆為 CAS 國產肉品。屠宰前均經獸醫師檢驗合格後 方能上市，確保肉品衛生、安全。

2. 進貨單據



2. 現場驗收



冷凍完整包裝 送進廚房
驗收完成 冷藏退冰
目前製造日期 約為9月中製品

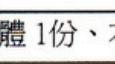
午餐管控

3. 標章留存



每日 包裝標示留存

4. 製成管控

臺北市內湖區麗山國民小學學校午餐委外辦理廚房工作日誌								
114年 10月9日 星期四								
		菜單名稱	出餐時間	出餐溫度(°C)	試吃味道	全校廚餘量(桶)		
今日 菜 單	主食	0						
	副食	金瓜米粉	9:30	95°C	✓	0.6		
		滷排骨	9:10	94°C	✓	0.4		
		有機白松菜	9:30	95°C	✓	0.5		
	湯	番茄黃芽湯	8:30	94°C	✓	0.4		
	水果	葡萄						
群組供應人數:2615人			麗山	1179人	新湖	814人		
工作人員(名):17名			西湖	358人	文湖	264人		
食材到校時間: 5:30			作業開始時間: 7:00	完成時間: 11:00				
個人衛生		<input checked="" type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 普通	<input type="checkbox"/> 待改進	備 註			
廚房衛生		<input checked="" type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 普通	<input type="checkbox"/> 待改進				
食材鮮度		<input checked="" type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 普通	<input type="checkbox"/> 待改進				
食材清洗		<input checked="" type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 普通	<input type="checkbox"/> 待改進				
器具清洗		<input checked="" type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 普通	<input type="checkbox"/> 待改進				
工作記事(意見反映):								
1. 檢體留驗: 外校檢體 1份、本校檢體1份			留驗人簽名:  時間: 10:30 (4°C)					
2. 廚房環境及設備清洗總檢查			檢查者: 					
3. <input type="checkbox"/> 確認成品無異物			衛管人員: 					
4. 檢體丟棄人員			簽章: 					
廠商	營養師	衛生組	學務處	校長				
								

烹調確實
並量測中心溫度

5. 資訊公開



每日於 教育部校園食材登陸平台
公告食材來源、品名、供應商

午餐管控

5.資訊公開

聲明書

本公司『萬偉股份有限公司』所生產之豬肉，來源皆採用台灣本地豬隻，並透過政府經營之肉品市場公開拍賣購得。

所有豬隻並經行政院農業部防疫檢疫署檢驗合格，且取得『屠宰衛生檢查合格豬隻數量表』並由政府派駐之專業屠宰衛生檢查獸醫師簽章。

本公司依照 HACCP 與 ISO22000 食品安全管理系統作業，確保產品品質與安全。

全力配合防疫單位，為確保民眾食品安全，敬請安心使用。



廠商：萬偉股份有限公司

負責人：蘇瑞榮



電話：08-7551725

傳真：08-7518524

地址：屏東縣萬丹鄉萬丹路3段331號

中華民國一一年十月二十二日

豬肉供應商聲明書

表格編號：(MI-121004-1-1)

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：萬偉股份有限公司

檢查日期：114年9月25日

屠前檢查數量：195頭

屠後檢查合格數量：195頭

其他記載事項：無

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章：

備註：1. 本表所載檢查頭數係指上述屠宰場當日經屠宰衛生檢查合格之屠宰豬隻頭數。
2. 本表如屠宰場業者因業務需要，可影印提供。
3. 本表不可做為任何證明使用。

屠宰獸醫檢查

麗山午餐群組資訊網 | 全新的繁體中文 WordPress 網站

Welcome!

這裡記載了麗山國小午餐群組(麗山國小、西湖國小、文湖國小、新湖國小)的相關訊息，歡迎大家造訪!



學校午餐嚴格把關 請師生家長安心

Posted by NUTRI | Under [新聞重點](#)

星期三 10月 22, 2025

近期國內傳出非洲豬瘟疫情消息，首先引起社會關注。學校特此向各位家長說明，請放心，校園午餐食材皆經嚴格把關，絕無使用受感染或來源不明的肉品。學校與午餐供應商均依規定落實各項檢驗及管理措施，確保孩子每日餐食安全、健康無虞。

說明如下：

1. 午餐豬肉來源安全可靠：本校午餐使用之豬肉，皆為通過 CAS (Certified Agricultural Standards) 認證的衛產肉品。屠宰前均經獸醫師檢驗合格後方能上市，確保肉品衛生、安全。
2. 使用產品製造時間早於疫情發生：目前供應的豬肉製品製造日期皆為 114 年 9 月，均在非洲豬瘟疫情發生前製成，品質穩定，請家長安心。
3. 嚴格食材驗收與標籤制度：學校及午餐供應商均依「學校餐廳廚房員生消費之作社衛生管理辦法」規定，將所有食材之來源、品名與供應商資訊完整登錄於教育部指定的「校園食材登錄平臺」，達到 透明化與可追溯的管理要求。
4. 資訊公開：家長可查：家長可隨時透過該平臺查詢每日午餐菜單與食材來源，瞭解孩子吃得安心、吃得健康。

「[校園食材登錄平臺](https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/index.html)」
<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/index.html>

學校將持續與衛生單位密切配合，嚴格把關每一項食材來源，並持續監測供應商品質，守護孩子的餐車安全。

相關檢驗請參考食材檢驗報告公告區，敬請家長參閱，讓我們共同為孩子的健康努力。

教育局說明：

https://www.doe.gov.tw/pel/News_Content.aspx?n=83DD0F0458FDFFC11&sms=7254423788E4C5F6&s=3608C1ABP0CC50FD

麗山午餐群組資訊網 | 全新的繁體中文 WordPress 網站

Welcome!

這裡記載了麗山國小午餐群組(麗山國小、西湖國小、文湖國小、新湖國小)的相關訊息，歡迎大家造訪!



114-1食材SGS送驗

Posted by NUTRI | Under [食材檢驗報告](#)

星期一 10月 27, 2025

[萬偉-CAS帶骨豬排](#) [下載](#)

[超秦-CAS雞胸工](#) [下載](#)

[上耀-鯧魚工](#) [下載](#)

[非基改豆包](#) [下載](#)

[東寶-麵疙瘩](#) [下載](#)

[義庄-地瓜葉](#) [下載](#)

學校現場抽樣 每學期送驗 公告群組資訊網

廚餘處理



1. 提供小田園堆肥

部分生廚餘:果皮(馬鈴薯、地瓜、芋頭)，提供小田園堆肥使用

2. 檢視餐桶回收

檢視午餐回收量，與廠商討論調整後續供應量，減少廚餘浪費
也請老師協助提醒學生餐盤吃光光

3. 廚餘瀝水回收

熟廚餘瀝水回收
由廠商載運至焚化廠

菜單供應

NO	日期	星期	主食	副食		湯
1	10/1	三	薏仁飯	五味醬魚柳	肉燥蒸蛋	蒜香地瓜葉 芹菜蘿蔔湯
2	10/2	四	雞滷飯		五香豬排	有機小白菜 味噌蔬菜湯
3	10/3	五	燕麥飯	海苔雞腿	黃芽干絲	蔥酥油菜 金針竹筍湯
4	10/6	一		中秋節放假		
5	10/7	二	有機白米飯	咖哩雞	番茄炒蛋	有機黑葉白菜 玉米蛋花湯
6	10/8	三	地瓜飯	鹹酥魚排	筍香肉燥	薑絲青江菜 田園濃湯
7	10/9	四	金瓜米粉		滷排骨	有機白松菜 番茄黃芽湯
8	10/10	五		雙十節放假		
9	10/13	一	麥片飯	照燒雞丁	泰式咖哩河粉	有機味美菜 玉米龍骨湯
10	10/14	二	有機白米飯	麻婆魚丁	青花肉片	有機荷葉白菜 紫菜蛋花湯
11	10/15	三		蔬食日:芋頭粥.什錦滷蛋.薑絲地瓜葉.芝麻包		
12	10/16	四	蕎麥飯	泰式打拋肉	芹香黑輪	有機青松菜 筍片雞湯
13	10/17	五	有機糙米飯	年糕炸雞	泡菜豆腐	蒜香油麥菜 青木瓜龍骨湯
14	10/20	一	香鬆飯	糖醋魚丁	有機金針菇炒蛋	有機小白菜 紅豆西米露
15	10/21	二	炸醬麵		蜜汁雞腿	有機小松菜 香菇冬瓜湯
16	10/22	三	紅藜飯	佛跳牆	拔絲地瓜	薑絲地瓜葉 味噌海芽湯
17	10/23	四	有機糙米飯	三杯雞	咖哩鮮蔬	有機山菠菜 酸辣湯
18	10/24	五		光復節放假		
19	10/27	一	麻油雞飯		黑胡椒雞排	有機油江菜 青菜蛋花湯
20	10/28	二	有機米芝麻飯	南洋叻沙海陸	蘭花干肉片	有機青松菜 玉米濃湯
21	10/29	三	雜糧飯	壽喜燒雞丁	韭菜豆香薑鵝頭	蒜香油菜 羅宋湯
22	10/30	四	紫米飯	腐乳腰果魚丁	古早味醬油炒蛋	有機荷葉白菜 芋香米粉湯
23	10/31	五	有機糙米飯	粉蒸肉	什錦肉羹	有機高麗菜 酸菜鴨肉湯

※每日皆供應水田、水田無鹽有、西式、水餃田、面食田、手作

豬肉於午餐用途廣:
主菜-肉片、豬柳、豬排
副菜-肉片、絞肉
湯品-龍骨、大骨

半成品-黑輪、肉羹、米血、肉包

