

國立臺灣大學校園餐廳豬肉牛肉食品品質管理計劃執行成果

- (1)強化餐食場所肉品來源產地驗證及標示之實地查察項目：原產地標示、肉品原產地證明文件、教育部校園食材登錄平臺原產地標示。
- (2)肉品內乙型受體素抽驗工作：依衛生福利部 108 年 5 月 9 日衛授食字第 1081900642 號公告修正—食品中動物用藥殘留量檢驗方法—乙型受體素類多重殘留分析(MOHVV0041.04)。檢驗項目包括：brombuterol、t-Butylnor-synephrine(Buctopamine)、cimaterol、cimbuterol、clenbuterol、clencyclohexerol、clenisopenterol、clenpenterol、clenproperol、fenoterol、formoterol、isoxsuprine、mabuterol、mapenterol、3-o-methyl-colterol、ractopamine、salbutamol、salmeterol、terbutaline、tulobuterol、zilpaterol。定量極限：肌肉 0.001 ppm，內臟 0.005 ppm。
- (3)肉品內乙型受體素抽驗工作檢測結果：自 111 年 4 月起，每月抽檢校園內餐食攤位 12 家之販售肉品。

月次	查驗項目	現場原產地標示	產地證明文件	校園食材登錄平台	抽檢肉品品項	抽檢肉品來源	乙型受體素類檢驗
十二月		合格	合格	合格	培根、香腸、牛肋眼、漢堡肉(牛)、牛肉、珍豬片、牛肉、牛肉、豬肉、牛肉水餃、沙朗牛肉、法蘭克福腸。	豬肉：5 件 牛肉：7 件	1 件(牛肉樣本)含量符合法規標準其餘 11 件未檢出(合格)
十一月		合格	合格	合格	牛五花、牛肉餅、里肌豬排、沙朗牛排、牛肉、牛肉、里肌豬肉、里肌豬排、豬排、牛肉、熱狗、牛腱。	豬肉：5 件 牛肉：7 件	1 件(牛肉樣本)含量符合法規標準其餘 11 件未檢出(合格)
十月		合格	合格	合格	牛腩、牛腱、排骨加肉燥、香腸、培根、魚餃、牛肉醬、牛絞肉、排骨、牛肉堡、牛腱、沙朗牛排。	豬肉：5 件 牛肉：7 件	12 件皆未檢出(合格)

九月	合格	合格	合格	火腿、豬肉串、牛肉、牛肉、牛肉、牛肉餅、火腿、魚餃、牛肉、牛肉、牛肉、貢丸。	豬肉：5件 牛肉：7件	4件(牛肉樣本) 含量符合法規標準 其餘8件未檢出 (合格)
八月	合格	合格	合格	漢堡肉、豬肉、牛肉、嫩肩牛排、牛腩、烤牛肉、豬肉、德式香腸、黑胡椒牛肉片、牛肉、培根、水餃。	豬肉：6件 牛肉：6件	12件皆未檢出 (合格)
七月	合格	合格	合格	熱狗、德式香腸、豬肉片、培根、豬肉片、鮮肉餅、豬肉、水晶餃、豬排、德式香腸、牛五花、燕餃。	豬肉：11件 牛肉：1件	12件皆未檢出 (合格)
六月	合格	合格	合格	豬排、豬肉片、火腿片、豬排、臘腸、牛肉、里肌肉、豬肉片、早餐豬排、牛肉帕提、牛肉片、培根。	豬肉：9件 牛肉：3件	12件皆未檢出 (合格)
五月	合格	合格	合格	德式香腸、漢堡肉、牛肉、漢堡肉、煎餃、牛肉、熱狗、黑胡椒牛柳、梅花肉、帶骨香腸、牛肉、漢堡肉。	豬肉：7件 牛肉：5件	12件皆未檢出 (合格)
四月	合格	合格	合格	豬排、燕餃、香腸、梅花肉、大火腿、涮豬肉、牛肉丸、牛肉絲、波爾多牛肉、熱狗、和牛帕提、火腿。	豬肉：8件 牛肉：4件	12件皆未檢出 (合格)