

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(MOHV0041.04)。檢驗項目包括：brombuterol、t-Butyl norsynephrine(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。

查驗項目 期間	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
112-1 學期	合 格	合 格	合 格	午餐肉、豬肉、牛肉絲、豬肉排、牛小排	豬肉： 3 件 牛肉： 2 件	1 件（牛肉樣本） 含量符合法規標準 其餘 4 件未檢出 （合格）
111-2 學期	合 格	合 格	合 格	豬肉片、培根、貢丸、牛五花、豬絞肉	豬肉： 4 件 牛肉： 1 件	1 件（牛肉樣本） 含量符合法規標準 其餘 4 件未檢出 （合格）