

104.08.28 版



臺北市食材登錄平台操作手冊

【學校專區】

公私立國中小/高中職/特教學校/公私立幼兒園

主辦單位：臺北市政府

執行單位：財團法人中衛發展中心

中華民國 104 年 8 月 28 日

目 錄

一、食材登錄平台簡介.....	1
二、專區範圍與對象.....	2
三、專區系統功能架構.....	3
四、專區作業流程.....	4
五、專區登錄守則.....	5
六、專區食材登錄作業說明.....	7
(一) 網站前台-消費者查詢作業.....	7
(二) 網站後台-團膳業者登錄作業.....	11
(三) 網站後台-學校管理者稽查作業.....	34
七、專區使用規範.....	37
八、專區使用注意事項.....	38
九、附件.....	40

圖目錄

圖 1：平台學校專區範圍.....	2
圖 2：平台系統功能架構.....	3
圖 3：平台學校專區作業流程.....	4
圖 4：學校專區-主功能頁面(消費者查詢).....	7
圖 5：團膳業者登錄操作主流程.....	12
圖 6：學校專區-主功能頁面(學校管理者稽查).....	32

一、 食材登錄平台簡介

由於國內食品安全事件不斷發生，造成消費者人心惶惶，對臺灣食品的信賴度嚴重降低。因此臺北市政府依循「幸福臺北、全人照護」施政願景，建置「臺北市食材登錄平台」以協助市內食品業者建立追溯制度，透過產品原料採購、生產製造、銷售的紀錄，建立食品安全管控機制。當有食品安全事件發生時，可透過本平台，快速釐清供應鏈相關業者，並追溯原料商，快速下架回收，避免對消費者的再次傷害。另外也希望快速提供消費者透明化的食品安心資訊，透過食品業者的食品履歷資料的提供，將消費者對食品所關心的資訊，於本平台查詢食品專區食品履歷揭露資訊，進而讓消費者對消費環境感到安心。

臺北市政府自 102 年 9 月 9 日建置「臺北市食材登錄平台」上線以來廣受學校、家長的歡迎及重視，平台登錄食品遍及學校午餐、校園食品、夜市攤商、飲冰品、伴手禮、賣場等專區。

二、專區範圍與對象

「臺北市食材登錄平台」學校專區範圍以供應類型區分如下(如圖 1)：

1. 自設廚房：由學校自行設立中央廚房，設計菜單及採買食材製作學生午餐。其中可再分為學校自辦及委外辦理二種。
2. 外訂餐盒：由學校公開招標團膳業者承包學生午餐之菜單設計、食材採購、再由烹煮製作配送學校及回收事宜。

本平台的使用對象包括：消費者與團膳業者、學校管理者及平台管理者等。

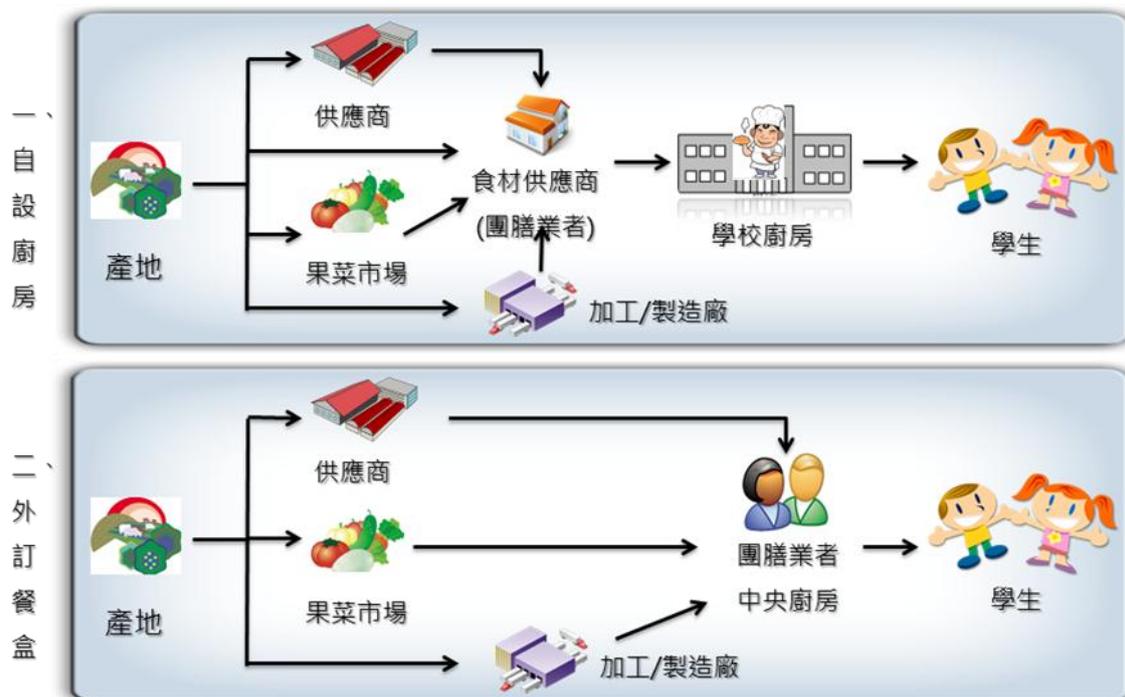


圖 1：平台學校專區範圍

三、專區系統功能架構

「臺北市食材登錄平台」學校專區之系統功能依消費者與團膳業者及學校管理者等三種使用者之作業需求功能分類，如圖 2：

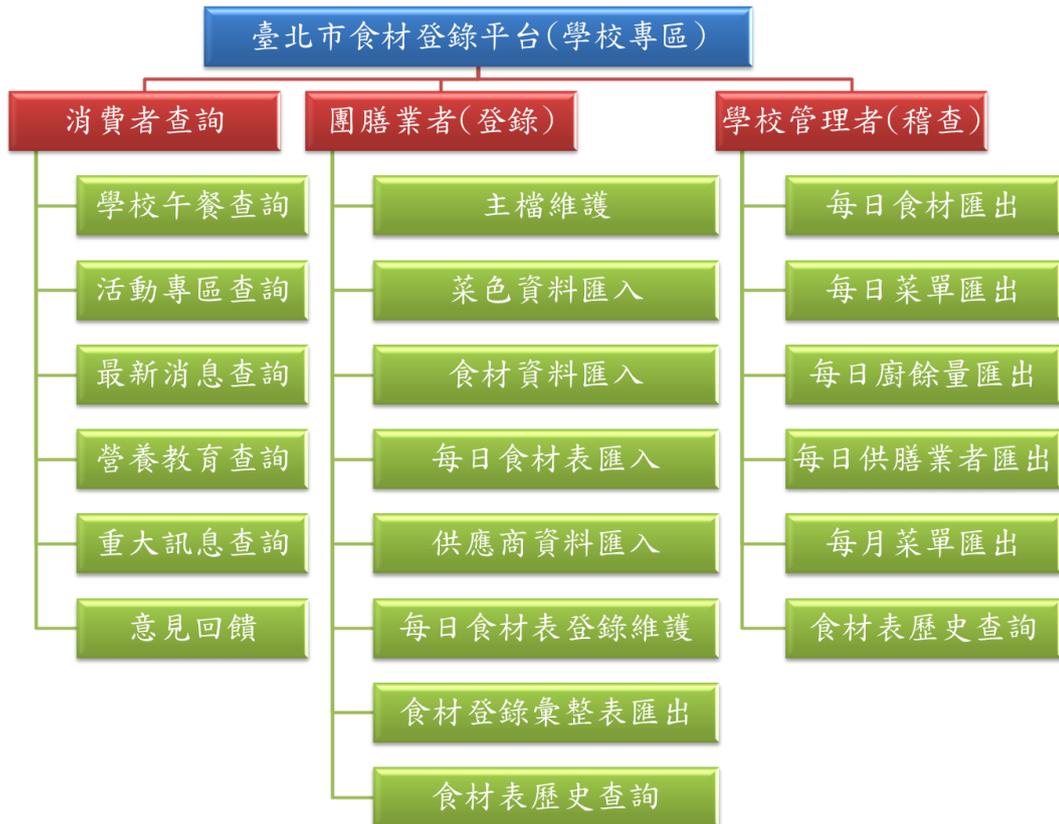


圖 2：平台系統功能架構

四、專區作業流程

「臺北市食材登錄平台」學校專區之食材登錄作業流程，是由上游供應鏈之食材供應商或果菜市場出貨予團膳業者，由業者進行學校午餐每月菜單設計、每日菜色/食材/供應商匯入及食材表，登錄至本平台資料庫存檔。臺北市政府每日派員查詢業者登打資料之完整性；學校衛生組長、營養師每日檢查平台登錄資料正確性並回報查核資料予教育局。另外，學校的家長、學生或一般社會人士上線查詢學校午餐每日食材揭露資料，以瞭解學校午餐之菜單菜色品項、食材供應來源、營養標示等資料，如圖 3：

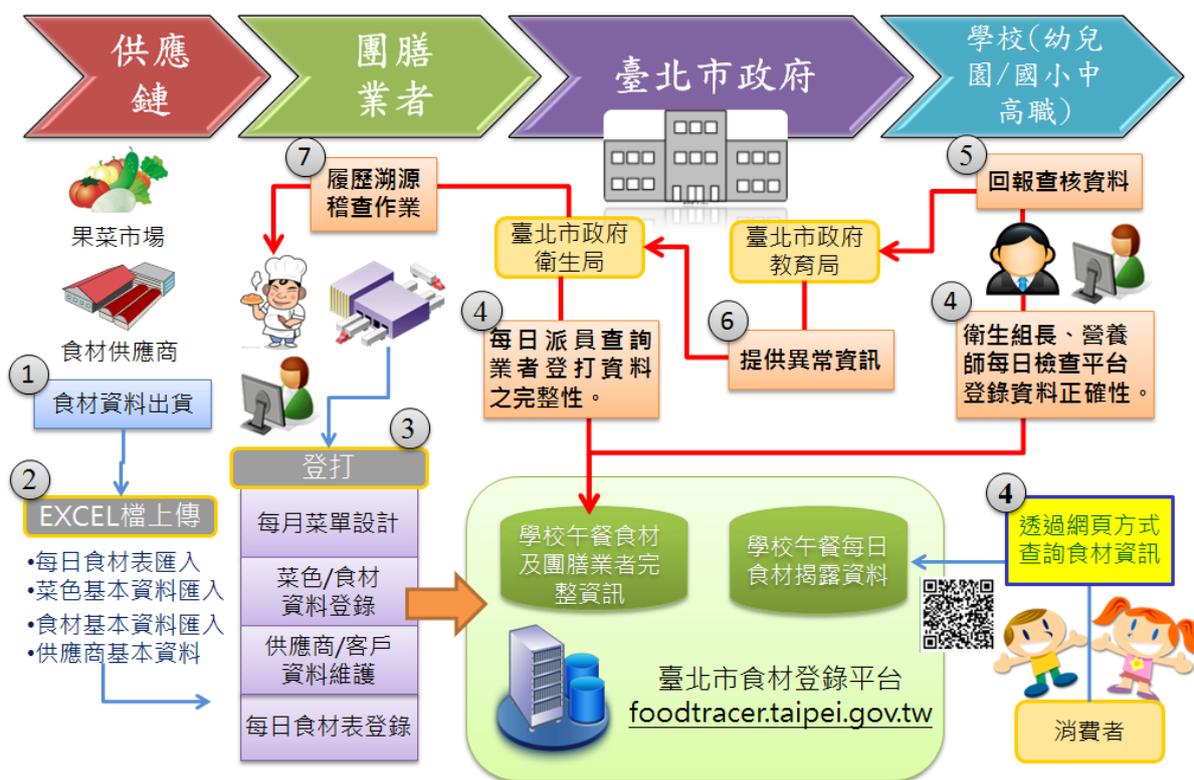


圖 3：平台學校專區作業流程

五、專區登錄守則

1. 依據臺北市政府教育局每學年學校午餐供應業者名單，由平台管理者開設一組帳號及密碼（預設值為公司統編），才能進入業者登入網址進行操作。
2. 業者每日上午 10 時 30 分前完成菜色及食材匯入、登錄與資料維護。
3. 業者每日 16 時前完成食材登錄異常修改食材登錄資料之資訊維護，次日起不得更正。
4. 業者必填的食材登錄項目包括以下兩大項：

(1) 菜色資料及照片圖檔

- 菜色類別包括：主食、主菜、副菜、湯品、水果、調味料等。
- 菜色名稱以品名為主，菜色編號由各廠商自定。
- 每一菜色類別(包括調味料)都必須上傳照片。



(2) 食材資料及履歷來源

- 統一食材資料庫已在 104 年度新學期啟用，廠商應視實際使用之食材，在食材資料庫選取食材，若有食材不在標準資料庫中，可自行建檔，建檔資料將被歸納至「其它類」。
- 菜色所用的食材(原料)、品牌(製造商)名稱、來源產地(製造商所在地)揭露至縣市別、來源(供應商)、認證標章、製造

日期或有效日期。

調味料	原料	品牌	來源(產地)	認證標章
	沙拉油	福壽	福壽	GMP
	鹽	台鹽	台南	GMP
	醬油	九莊	雲林	GMP

酸辣湯	原料	品牌	來源(產地)	認證標章
	木耳絲	高峰	中央果菜市場	
	竹筍絲	高峰	中央果菜市場	
	豆腐	津悅	台中市	HACCP
	紅蘿蔔	高峰	中央果菜市場	
	肉絲	巨富	新北市	HACCP/CAS

● 每日建議份量與熱量標示

包括：全穀根莖類/碗、豆魚肉蛋類/份、蔬菜類/份、油脂及堅果種子類/茶匙、水果類/份、低脂乳品類/杯、熱量標示(大卡)

每日建議份量	
全穀根莖類	1.5~4 碗
豆魚肉蛋類	3~8 份
蔬菜類	3~5 份
油脂與堅果種子類	3~7 茶匙
水果類	2~4 份
低脂乳品類	1.5~2 杯
熱量標示	850 卡

- 業者若未符合本規範登錄，經通報三次仍未改善者，學校得以中止合約。
- 業者若登載不實，依食品安全衛生管理法及相關法規予以懲處，並通知教育局轉知學校，作為午餐續約參考。

六、專區食材登錄作業說明

(一)網站前台-消費者查詢作業

本作業操作網址與學校專區主頁面如下：

網址: <http://foodtracer.taipei.gov.tw/>



圖 4：學校專區-學校專區主頁面(消費者查詢)

■ 1.1 學校午餐查詢 (國中小及高中職)

- 選擇查詢的學校類別：高中職/國中小
選擇查詢供餐日期、行政區、學校名稱、團膳業者，再按”搜尋”鈕。
如設有合作社之學校，顯示「我有合作社」選項。



- 系統顯示符合條件的午餐履歷資訊，包括:(行政區)學校名稱、團膳業

者公司介紹、午餐內容(主食/主菜/副菜/湯品/水果/調味料)、每日建議份量(全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類、油脂及堅果種子類、低脂乳品類)、與熱量標示(大卡)、食材資料(午餐內容，包括：菜色、食材原料、品牌、來源產地、認證標章)。

臺北市食材登錄平台 Food Tracer Taipei

查詢頁面

點閱人數 0000930



前一日

2015/07/27

下一日

團膳業者公司介紹

欣欣團膳食品有限公司專營各式餐盒外送、公司、機關團體、學校各單位午餐、大型團膳、便當外送、我們提供了全年無休的供餐服務。

公司名稱 欣欣團膳食品有限公司

衛生管理人員 林志遠

聯絡地址 台北市南港路三段80巷32號2F

食品技師 林志遠

公司統編 53323036

營養師 王世玥

公司電話 02-2785-2196

公司傳真 02-2785-4259

午餐內容

主食	主菜	副菜	副菜	副菜	副菜	湯品
白飯	三杯雞丁	日式蒸蛋	香滷筍絲	芹菜雞卷	豆芽菜	三絲魚丸湯
						

每日建議份量

	每日建議份量
全穀根莖類	1.5~4 碗
豆魚肉蛋類	3~8 份
蔬菜類	3~5 份
油脂與堅果種子類	3~7 茶匙



食材資料

午餐內容

原 料	品 牌	來 源(產地)	認證標章
白飯	白米	中興米	彰化 CAS
	雞丁	超泰	南投 CAS
三杯雞丁	九層塔	西螺鎮農會	雲林 CAS
	薑	西螺鎮農會	雲林 CAS
	雞蛋	勤益	嘉義 CAS
日式蒸蛋	二色豆	曲后	彰化 HACCP

■ 1.2 學校午餐查詢 (幼兒園)

- 選擇查詢的學校類別：幼兒園
- 選擇查詢供餐日期、行政區、學校名稱，再按”搜尋”鈕



- 系統顯示符合條件的幼兒園午餐履歷資訊，包括:(行政區)學校名稱、午餐內容(主食/主菜/副菜/湯品/水果/調味料)、每日建議份量(全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類、油脂及堅果種子類、低脂乳品類)、與熱量標示(大卡)、食材資料(午餐內容，包括：菜色、食材原料、品牌、來源產地、認證標章)。

■ 1.3 最新消息、營養教育及活動專區查詢

- 在平台首頁提供消費者查詢本平台的最新消息、各項的營養教育資訊及各項重大訊息。

■ 1.4 活動專區查詢

- 在學校專區提供消費者查詢相關營養知識資訊。



■ 1.5 消費者意見回饋

- 本平台提供消費者之意見內容及上傳相關資料檔案，以供平台管理者處理及回覆消費者之處理結果。

若您對於網站有任何問題及建議，請於此處留言，謝謝!

*姓名	<input type="text"/>
電話	<input type="text"/> *電話與電子郵件，可選擇其一輸入
電子郵件	<input type="text"/>
*內容	<div style="border: 1px solid gray; height: 150px;"></div>
上傳檔案	選擇檔案 未選擇任何檔案

(二) 網站後台-團膳業者登錄作業

本作業操作網址與主功能頁面如下：

網址：<http://FoodTracerTaipei.health.gov.tw/caterer/>

主檔維護			
業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出		
每日食材表登錄			
每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護
資料下載專區			
操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	

團膳業者在本平台之操作主流程包括(1)食材登錄主檔維護、(2)菜色食材維護、(3)各校菜單維護、(4)每日食材表維護等四項，如圖 5：

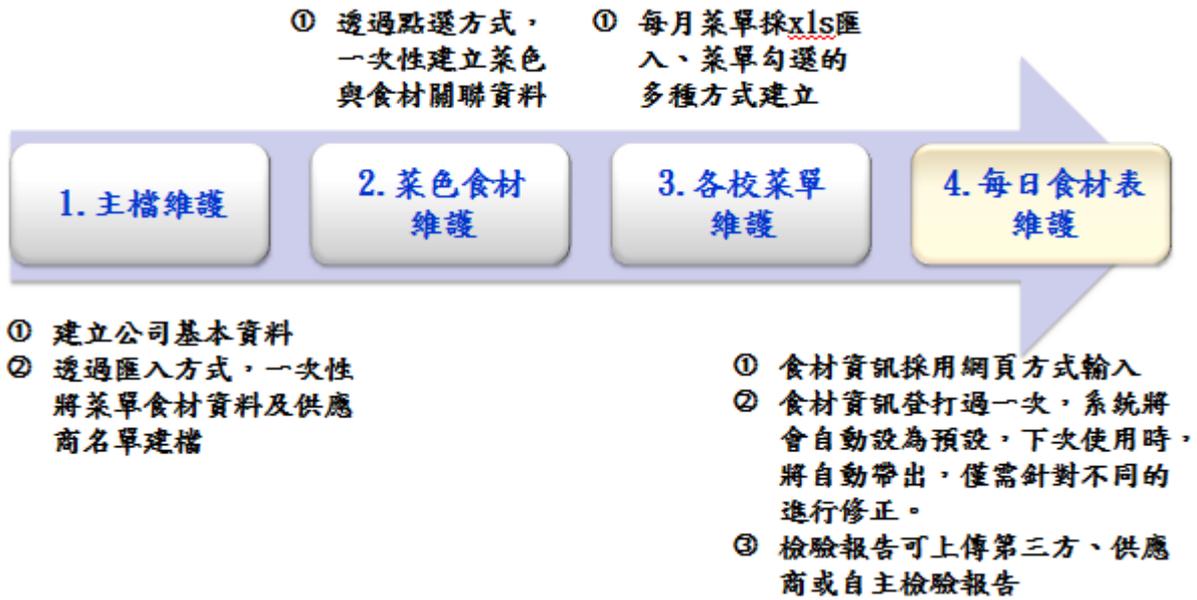


圖 5：團膳業者登錄操作主流程

■ 2.0 登錄系統

首次登入系統，請先修改密碼。



主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出		

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	進入修改密碼	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

臺北市食材登錄平台

回首頁 功能選單 登出

修改密碼

Password Self Service

請修改你的密碼，並小心保管你的密碼。密碼修改完成後請按下「修改密碼」按鈕。
 你的密碼必須符合以下需求(請注意：密碼中不能使用<>'"/@-:等特殊符號)：

- 密碼長度最少八碼
- 密碼必需包含英文字母、阿拉伯數字、符號

新密碼

確認密碼

輸入新密碼、確認密碼後按修改密碼

修改密碼 放棄修改

■ 2.1 團膳業者基本資料建檔

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入

Step1:進入【團膳業者基本資料維護】畫面功能

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

臺北市食材登錄平台

回首頁
功能選單
登出

Step2:詳細登錄業者基本資料

業者基本資料維護

業者編號	111	統一編號	111
業者名稱	111	業者類型	自設廚房自辦
郵遞區號(一)		公司地址(一)	
連絡電話(一)		傳真電話(一)	
郵遞區號(二)		公司地址(二)	
連絡電話(二)		傳真電話(二)	
電子信箱		負責人	
營業登記證號			
公司成立日期		公司資本額	
公司員工數	0	公司網址	
連絡人(一)		連絡人(二)	
連絡人部門		連絡人職稱	
連絡人電話		連絡人電子信箱	
衛生管理人員		食品技師	
廚師			
公司簡介			
公司照片(一)	選擇檔案 未選擇任何檔案 限制 1M以內 無附件	(圖檔大小限制)	公司照片(二)
			選擇檔案 未選擇任何檔案 限制 1M以內 無附件
備註			
上傳帳號		上傳密碼	

※小幫手提醒：

- 建議填寫欄位：聯絡地址、公司電話、傳真、聯絡人資訊、電子信箱、營養師、衛生管理人員、食品技師、負責人、公司簡介、公司網址。

臺北市食材登錄平台

思萍 您好

[回首頁](#)
[功能選單](#)
[登出](#)

▶ 供應商基本資料維護

關鍵字搜尋:

增	修	刪	供應商統編	供應商名稱	供應商簡稱	郵遞區號(一)	地址(一)	電話(一)	傳真(一)
			2456	成	城				
			29035751	大成長城	大成				
			29035752	台糖	台糖				
			29035753	台鹽	台鹽				
			29035754	萬家香	萬家香				

Step 5: 點修，進入單筆供應商基本資料維護

Step 6: 詳細登錄供應商基本資料

供應商統編	29035753	供應商簡稱	台鹽
供應商名稱	台鹽實業公司	地址(一)	臺南市南區
郵遞區號(一)	702	傳真(一)	
電話(一)	06-2160688	地址(二)	
郵遞區號(二)		傳真(二)	
電話(二)		負責人	楊秋興
電子郵件		營業登記證號	
國別		資本額	
期	0	公司網址	http://www
聯絡人	王小明	聯絡人部門	
聯絡人電子郵件		聯絡人電話	09123456
公司簡介	<p>穿越時間的縱軸，臺鹽從單純的鹽品專賣，陸續跨足鹽、水、保養、保健、清潔用品以及鹽雕六大類產品，今日的臺鹽，已從傳統鹽業國營，轉變成深耕海洋科技的民營公司。鹽田白金歲月傳承一甲子後，玉透晶瑩的食用精鹽昇華成時下最夯的鹽雕白菜文創產品，臺鹽備受讚譽卻不以為滿，仍將懷抱理想，再創佳績。</p>		
描述	<p>從阡陌縱橫的傳統鹽灘到試管林立的無塵實驗室，臺鹽起始於民國41年3月成立「台灣製鹽總廠」， 隨時空背景演進，臺鹽於84年7月正式改制為股份有限公司，並於民國92年民營化。臺鹽實業漸次跨越傳統藩籬，讓鹽不僅是鹽，臺鹽也從鹽業公司轉成國內深耕海洋科技的領導廠商。</p>		

※小幫手提醒必填欄位：

1. 供應商統編、供應商名稱、聯絡人資訊
2. 供應商統編填寫時，請以半形阿拉伯數字登錄，並注意不得填入空白或特殊字元。

2.3 食材基本資料維護

主檔維護

- 業者基本資料維護
- 菜色基本資料維護
- 食材基本資料維護** (Step4: 進入【食材基本資料維護】畫面功能)
- 供應商基本資料維護

每日食材表登錄

- 每日食材表登錄維護
- 每日食材表複製
- 食材基本資料匯入** (Step1: 進入【食材基本資料匯入】畫面功能)
- 每日食材表歷史資料查詢
- 不供餐學校資料維護

資料下載專區

- 操作手冊
- Q & A 常見問題
- 食品營養成分資料庫

臺北市食材登錄平台

回首頁 功能選單 登出

操作手冊 測試 您好

食材基本資料匯入

請匯入食材資料基本檔 **選擇檔案** 未選擇任何檔案

匯入 食材資料基本檔範本 (Step2: 下載範本並輸入資料)

Step3: 選擇輸入好的檔案匯入

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	食材編號	食材名稱						
2	010101	燕麥						
3	020101	米						
4	030101	素魚排						
5	040101	香菇						

※小幫手提醒：

1. 資料輸入時，請以半形阿拉伯數字登錄，並注意不得填入空白或特殊字元。
2. 常見異常問題，輸入資料格式有誤，請確認資料格式為“文字”
方法：全選填好的資料，按右鍵→儲存格格式→數值內選擇“文字”。

▶ 食材基本資料維護

註：業者統一食材中文名稱資料庫在104年9月1日啟用

註：臺北市食材登錄平台食材標準資料庫已定義之食材不需自行建檔

註：自行建檔的食材資料將被歸類至「其他類」

關鍵字搜尋:

增	修	刪	食材編號	食材名稱	加工食品	過敏原
			1230986	紅蘿蔔	N	無
			A01	沙拉油	N	無
			A02	糖	N	無
			A03			
			A04	醬油	N	無
			A05	雞蛋	N	蛋及其製品

Step 5: 點修，進入單筆供應商基本資料維護

第一頁 1 最後一頁

▶ 食材基本資料維護

註：業者統一食材中文名稱資料庫在104年9月1日啟用

註：臺北市食材登錄平台食材標準資料庫已定義之食材不需自行建檔

註：自行建檔的食材資料將被歸類至「其他類」

食材編號	<input type="text"/>
食材名稱	<input type="text"/>
加工食品	Y ▾
過敏原	無 ▾

Step 6: 下拉式選單選擇食材是否為加工食品及過敏原資訊

※小幫手提醒：

1. 統一食材資料庫已在 104 年度新學期啟用，廠商應視實際使用之食材，在食材資料庫選取食材，若有食材不在標準資料庫中，可自行建檔，建檔資料將被歸納至「其它類」。
2. 食材編號填寫時，請以半形的英文或阿拉伯數字登錄，並注意不得填入空白或特殊字元。
3. 編碼建議：公司別+食材別+流水號。
4. 應標示過敏原「蝦、蟹、花生、牛奶、芒果、蛋」。

■ 2.4 菜色基本資料維護

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
每日食	Step4:進入【菜色基本資料維護】畫面功能		
每日食材表登錄維護	每日食材表複製	Step1:進入【菜色基本資料匯入】畫面功能	登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入		學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

菜色基本資料匯入

請匯入菜色資料檔，選擇檔案，未選擇任何檔案

匯入 **菜色資料檔範本** → Step 2: 下載範本並輸入資料

Step 3: 選擇輸入好的檔案匯入

菜色編號	菜色名稱	菜色類別	烹調流程
A01	燕麥飯	主食	煮
A02	紅燒素魚排	主菜	炸
A03	八寶肉醬	副菜	
A04	日式蒸蛋	副菜	

※小幫手提醒：

1. 統一食材資料庫已在 104 年度新學期啟用，廠商應視實際使用之食材，在食材資料庫選取食材，若有食材不在標準資料庫中，可自行建檔，建檔資料將被歸納至「其它類」。

菜色基本資料維護

關鍵字搜尋:

目前選取菜色名稱：炒紅蘿蔔

選擇食材

Step5: 選擇要設定食材資料的菜色項目

增	修	刪	菜色編號	菜色類別	菜色名稱	食材名稱	菜色照片	刪除照片	食材
			1234	主菜	炒紅蘿蔔	紅蘿蔔		刪除照片	
			A4501	調味料	調味料	沙拉油 糖 鹽 醬油		刪除照片	

第一頁 1 最後一頁

Step6: 開啟搜尋視窗

食材基本資料查詢 - Google Chrome

foodtracertaipei.health.gov.tw/lookup_materiel.aspx?setLookupValueToCon

Step7: 選擇下拉式選單中的食材類別，再選取菜色所使用的食材項目

食材類別: 蔬菜類

關鍵字搜尋:

選取 蔬菜類

選取 肉類

選取 糕餅點心類

選取 蛋類

選取 蔬菜類

選取 乳品類

選取 蔬菜類

選取 澱粉類

選取 蔬菜類

選取 藻類

選取 蔬菜類

選取 調味料及辛香類

選取 蔬菜類

選取 水果類

選取 蔬菜類

選取 糖類

選取 蔬菜類

選取 菇類

選取 蔬菜類

選取 魚貝類

選取 蔬菜類

選取 加工調理食品類

選取 蔬菜類

選取 嗜好性飲料類

選取 蔬菜類

選取 油脂類

選取 蔬菜類

選取 豆類

選取 蔬菜類

選取 堅果及種子類

選取 其他類

食材名稱

牛蒡

胡蘿蔔

冷凍胡蘿蔔

蓮藕

蘿蔔

醃漬蘿蔔

蘿蔔乾

竹筍

筍茸

冷凍竹筍

菜色基本資料維護

關鍵字搜尋:

目前選取菜色名稱：調味料

選擇食材

Step8: 資料已夾帶, 按新增

增	修	刪	菜色編號	菜色類別	菜色名稱	食材名稱	菜色照片	刪除照片	食材
			1234	主菜	炒紅蘿蔔	紅蘿蔔		刪除照片	
			A4501	主食	調味料	沙拉油 鹽 醬油		刪除照片	

第一頁 1 最後一頁

刪除 食材編號 食材名稱

A01 沙拉油

A02 糖

A03 鹽

Copyright © 2013 All rights reserved 臺北市食材登錄平台 系統開發：臺北市政府衛生局
建議最佳瀏覽環境：IE7 以上版本 · 螢幕解析度1024 X 768

■ 2.4.1 菜色基本資料修改

Step1:登錄菜色照片：點修，進入單筆菜色基本資料維護

目前選取菜色名稱：
選擇食材
請先選擇菜色或新增一筆食材

增	修	刪	菜色編號	菜色類別	菜色名稱	食材名稱	菜色照片	刪除照片	食材
			1234	主菜	炒紅蘿蔔	紅蘿蔔		刪除照片	
			A4501	主食	調味料	沙拉油 糖 鹽 醬油		刪除照片	

第一頁 1 最後一頁

Step2:選擇照片檔案後按儲存

菜色編號 1234
建議最佳
菜色名稱 炒紅蘿蔔
菜色類別 主菜
烹調流程 炒
菜色照片 選擇檔案 未選擇任何檔案 (圖檔大小限制 0.5M以內)
無附件

儲存 取消

※小幫手提醒：

1. 菜色編號填寫時，請以半形的英文或阿拉伯數字登錄，並注意不得填入空白或特殊字元。
2. 編碼建議：公司別菜色別供應商別食材別流水號，為避免混淆，與食材編號須能區隔。
3. 請於每日 AM10:30 前上傳當日供膳菜色照片。
4. 照片檔案大小上限為 0.5MB。

2.5 每日食材表匯入

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出	點選，進入【每日食材表匯入】功能畫面	

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

每日食材表匯入

請選擇客戶 測試

請匯入每日食材表資料檔(只能匯入當日以後的資料) 選擇檔案 未選擇任何檔案 匯入 每日食材表資料檔範本

請匯入份量/熱量/供膳量維護資料檔(只能匯入當日以後的資料) 選擇檔案 未選擇任何檔案 匯入 份量/熱量/供膳量維護資料檔範本

Step2: 選擇輸入好的資料檔案後, 點選匯入

Step1: 下載每日食材表資料檔範本並輸入資料

供餐日期	菜色編號	菜色名稱	食材編號	食材名稱	重量	單位	品牌(製造商)	產地(製造商所在地)	供應商統編	供應商名稱	認證標章	進貨(製造)日期	有效期限
2013/8/25	A01	燕麥餅	010101	燕麥	52	g	統一	台南	29344299	統一食品股份有限公司		2013/8/1	2013/8/31
2013/8/25	A01	燕麥餅	020101	米	43	g	富統	台中	29344294	富統食品股份有限公司		2013/7/1	2013/8/31
2013/8/25	A05	毛豆玉米	080101	毛豆	54	g	統一	台南	29344299	統一食品股份有限公司	HACCP	2013/8/1	2013/8/31
2013/8/25	A05	毛豆玉米	090101	玉米	25	g	富統	台中	29344294	富統食品股份有限公司	HACCP	2013/7/1	2014/8/31

※小幫手提醒

1. 必填欄位：菜色名稱、食材編號、食材名稱、食材編號、產地(須標示至縣市)、進貨日期、有效日期。
2. 常見異常問題，輸入資料格式有誤，請確認資料格式為“文字”
方法：全選填好的資料，按右鍵→儲存格格式→數值內選擇“文字”

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
1	供餐日期	菜色編號	菜色名稱	食材編號	食材名稱	重量	單位	品牌(製造商)	產地(製造商所在地)	供應商統編	供應商名稱	認證標章	進貨(製造)日期	有效期限
2	2015/07/31	1234	炒紅蘿蔔	27492831	紅蘿蔔	52	g	大成	台南	29035751	大成長成		2015/07/28	2015/08/04
3	2015/07/31	A4501	調味料	A0	儲存格格式					754	萬家香		2015/07/28	2015/08/04
4	2015/07/31	A4501	調味料	A0						752	台禮	HACCP	2015/07/28	2015/08/04
5	2015/07/31	A4501	調味料	A0						753	台鹽	HACCP	2015/07/28	2015/08/04
6	2015/07/31	A4501	調味料	A0						754	萬家香		2015/07/28	2015/08/04

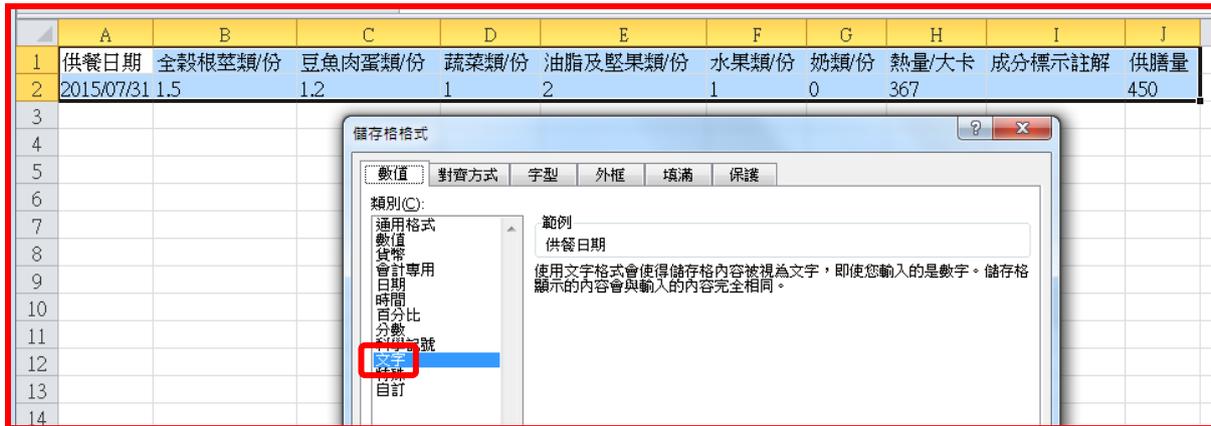
儲存格格式對話框顯示：類別(C) 通用格式 數值 日期 會計專用 時間 百分比 分數 科學記號 文字

■ 2.5.1 每日食材表—份量/熱量/供膳量”匯入



※小幫手提醒

1. 常見異常問題，輸入資料格式有誤，請確認資料格式為“文字”
方法：全選填好的資料，按右鍵→儲存格格式→數值內選擇“文字”。



■ 2.6 每日食材表登錄維護

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出		

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

點選，進入【每日食材表登錄維護】畫面功能

➤ 設定前，請準備食材表

團膳業者：統鮮美食股份有限公司	填表日期：2015/05/22									
供餐日期：2015/5/22	列印日期：2015/05/22									
永春國小										
菜色名稱	烹調流程	食材組合 (以下食材重量均為生重)			品牌 (製造商)	產地 (製造商所在地)	來源 (供應商)	檢驗標準	進貨(製造)日期	保存日期
		食材明細	重量	單位						
蒸麥飯	蒸	白米	g	52	聯友	台北市	聯友糧食行			
		燕麥粒	g	8	東昇	新北市	東昇米糧食品有限公司			
紅燒雞丁	滷	胸丁	g	45	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		腿排丁	g	15	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		紅蘿蔔中丁	g	10	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		馬鈴薯中丁	g	30	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
彩繪黃瓜	煮	基改油豆腐小丁	g		津悅	台中市	津悅食品有限公司	HACCP		
		大黃瓜角	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		紅蘿蔔片	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		木耳絲	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場			

- 使用時機：手動新增一筆學校及供餐日期之每日食材表，再按下”選擇”鈕，出現菜色選單，挑選目前資料庫的菜色主檔資料。

Step1: 下拉選單選擇學校

Step2: 選擇供餐日期

Step3: 選擇菜色

Step4: 選擇菜色完後按【新增】

菜色基本資料查詢 - Google Chrome

foodtracertapei.health.gov.tw/lookup_lunch.aspx?setLookupValueToContr

菜色基本資料查詢

關鍵字搜尋

菜色編號 菜色名稱

選取 234 炒紅蘿蔔

選取 A4501 調味料

- 依上述步驟可建立多筆菜色資料(包括：主食、主菜、副菜、湯品、水果、調味料等)。

每日食材維護

修	刪	菜色	食材	重量	單位	品牌(製造商)	產地(製造商所在地)	來源(供應商)	認證標章	製造日期	有效期限	檢驗方式	檢驗檔案
		炒紅蘿蔔	紅蘿蔔	52	g	大成	台南	大成	NA	2015/7/28	2015/8/4	無	
		調味料	沙拉油	43	g	萬家香	台中	萬家香	NA	2015/7/28	2015/8/4	無	
		調味料	糖	34	g	台糖	台南		HACCP	2015/7/28	2015/8/4	無	
		調味料	鹽	25	g	台鹽	台南	台鹽	HACCP	2015/7/28	2015/8/4	無	
		調味料	醬油	30	g	萬家香	台中	萬家香	NA	2015/7/28	2015/8/4	無	

第一頁 1 最後一頁

➤ 可瀏覽該菜色之食材資料

每日食材表登錄維護

請選擇客戶 測試 請選擇日期 2015/7/31 [食材表匯出](#)

每日菜色維護

請選擇菜色

刪	菜色編號	菜色名稱	菜色類別	烹調方式	菜色照片	本月供膳累計次數
<input checked="" type="checkbox"/>	1234	炒紅蘿蔔	主菜	炒		1
<input checked="" type="checkbox"/>	A4501	調味料	調味料			1

第一頁 1 最後一頁

每日食材維護

Step5:按修，帶出「每日食材維護」畫面，依食材表內容輸入後，按儲存完成該筆食材登錄

修	刪	菜色	食材	重量	單位	品牌(製造商)	產地(製造商所在地)	來源(供應商)	認證標章	製造日期	有效期限	檢驗方式	檢驗檔案
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	炒紅蘿蔔	紅蘿蔔		g				NA			無	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	調味料	沙拉油	52	g	大成長城	台南	大成	GMP		2014/11/1	無	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	調味料	糖	43	g	台糖	台南	台糖	GMP		2015/10/21	無	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	調味料	鹽	34	g	台鹽	苗栗	台鹽	ISO22000		2016/9/25	無	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	調味料	醬油	25	g	萬家香	屏東	萬家香	GMP		2016/10/25	無	

第一頁 1 最後一頁

每日食材維護

菜色	炒紅蘿蔔	食材	紅蘿蔔
重量		單位	g
品牌(製造商)		產地(製造商所在地)	
來源(供應商)			
認證標章	無	認證編號	
製造日期		有效期限	
批號		有無基因改造	
檢驗方式	無	檢驗報告	選擇檔案 未選擇任何檔案

- 可維護該菜色之食材資料內容，包括：重量、單位、品牌(製造商)、產地(製造商所在地)揭露至縣市別、來源(供應商)、認證標章、認證編號、製造日期、有效期限、批號、有無基因改造(基因改造/非基因改造)、檢驗方式、檢驗報告等欄位。

■ 2.6.1 每日食材登錄維護-本餐份量/熱量/供膳量維護

每日菜色維護

請選擇菜色

菜色編號	菜色名稱	菜色類別	烹調方式	菜色照片	本月供膳累計次數
1234	炒紅蘿蔔	主菜	炒		1
A4501	調味料	調味料			

本餐份量/熱量/供膳量維護

第	全穀根莖類/份	豆魚肉蛋類/份	蔬菜類/份	油脂及堅果類/份	水果類/份	奶類/份	熱量/大卡	供膳量	備註
							0	0	

每日食材維護

修	刪	菜色	食材	重量	單位
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	炒紅蘿蔔	紅蘿蔔		g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調味料	沙拉油	52	g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調味料	糖	43	g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調味料	鹽	34	g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調味料	醬油	25	g

本餐份量/熱量/供膳量維護

Step5:按新增圖形，帶出「份量標示維護」畫面，依食材表內容輸入後，按儲存完成該筆菜單登錄

請按新增按鈕
建立資料

■ 2.7 每日食材表複製

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	點選，進入【每日食材表複製】功能畫面		

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

▶ 每日食材表複製

請設定欲參照的客戶及日期

客戶 日期(開始) 日期(結束)

請設定欲複製的客戶及日期

日期(開始)

日期(開始)

將現在所選的客戶設定成一個群組

群組名稱 允許覆蓋群組名稱

請選擇欲複製客戶

選	客戶統編	客戶名稱
<input type="checkbox"/>	323605	信義國小
<input type="checkbox"/>	323608	永吉國小
<input type="checkbox"/>	323X02	永春國小附設幼兒園
<input type="checkbox"/>	323X08	永吉國小附設幼兒園
<input type="checkbox"/>	333501	仁愛國中

■ 2.8 食材登錄彙整表匯出(日/週/月菜單)

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出		

點選，進入【食材登錄彙整表匯出】功能畫面

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供餐學校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

▶ 食材登錄匯整表匯出

選擇客戶及日期，點選匯整表輸出

請選擇客戶 至

請選擇日期 至 [食材登錄匯整表輸出](#)

團體業者：統鮮美食股份有限公司							填表日期：2015/05/22			
供餐日期：2015/5/22							列印日期：2015/05/22			
永春國小										
菜色名稱	烹調流程	食材組合 (以下食材重量均為生重)			品牌 (製造商)	產地 (製造商所在地)	來源 (供應商)	檢驗標章	進貨(製造)日期	保存日期
		食材明細	重量	單位						
蒸麥飯	蒸	白米	g	52	聯友	台北市	聯友糧食行			
		燕麥粒	g	8	東昇	新北市	東昇米糧食品有限公司			
紅燒雞丁	滷	胸丁	g	45	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		腿排丁	g	15	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		紅蘿蔔中丁	g	10	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		馬鈴薯中丁	g	30	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
彩繪黃瓜	煮	基改油豆腐小丁	g		津悅	台中市	津悅食品有限公司	HACCP		
		大黃瓜角	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		紅蘿蔔片	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		木耳絲	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場			

2.9 廚餘量維護

臺北市食材登錄平台

廚餘量維護

請選擇客戶 松山國小

回收起始日期	2014/5/20
回收截止(秤重)日期	
廚餘量(Kg)	100

儲存 取消

1. 選擇登錄學校
2. 登錄日期區間【若回收截止日期未輸入，系統會自動帶入回收起始日期，供作單日輸入之用】
3. 輸入『廚餘量(Kg)』
4. 執行儲存

類別	分類原則	易混淆廚餘分類及說明
 養豬廚餘	家中不再食用的食物、食材，只要人可以吃的，且尚未腐敗、發黴，不論生、熟均可	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生肉、生肉類、生菜葉、水果 說明：養豬場高溫蒸煮後仍可讓豬食用、消化。 2. 過期食品(油鹽、調味料及已酸臭腐敗者除外) 說明：食物尚未酸臭、發黴，回收後經高溫蒸煮殺菌，仍可給豬食用。

2.10 廚餘量匯入

臺北市食材登錄平台

Step2 : 按【選擇檔案】

回首頁 功能選單 登出

廚餘量匯入

請匯入廚餘量資料檔 選擇檔案 未選擇檔案 匯入 廚餘量資料檔範本

Copyright © 2013 All rights reserved 臺北市食材登錄平台 系統開發：臺北市政府衛生局
建議最佳瀏覽環境：IE7以上版本・螢幕解析度1024 X 768

Step1 : 下載「廚餘量資料檔範本」範本並輸入資料

	A	B	C	D	E	F
1	回收起始日期	回收截止日期	學校代號	學校名稱	廚餘量(kg)	
2	2014/4/25	2014/4/28	313602	西松國小	85	
3	2014/4/28	2014/4/28	313602	西松國小	150	
4	2014/4/29	2014/4/29	313602	西松國小	110	
5	2014/5/1	2014/5/1	313602	西松國小	110	
6	2014/5/2	2014/5/2	313602	西松國小	110	

若回收截止日期未輸入，系統會自動代入回收起始日期，供作單日輸入之用

2.11 每日食材表歷史資料查詢

主檔維護

業者基本資料維護	菜色基本資料維護	食材基本資料維護	供應商基本資料維護
客戶名單維護	密碼修改	菜色基本資料匯入	食材基本資料匯入
供應商基本資料匯入	主檔資料匯出		

每日食材表登錄

每日食材表登錄維護	每日食材表複製	每日食材表匯入	食材登錄匯整表匯出
廚餘量維護	廚餘量匯入	每日食材表歷史資料查詢	不供營養校資料維護

資料下載專區

操作手冊	Q & A 常見問題	食品營養成分資料庫	
------	------------	-----------	--

點選，進入【每日食材表歷史資料查詢】功能畫面

▶ 每日食材表歷史資料查詢

請選擇客戶 請選擇日期 [食材表匯出](#)

▶ 每日菜色

查無菜色資料。

選擇客戶及日期，再點選食材表匯出

▶ 每日食材

查無食材資料。

▶ 本餐份量/熱量/供膳量

查無本餐份量/熱量/供膳量資料。

每日食材表歷史資料(範例)

團膳業者：統鮮美食股份有限公司							填表日期：2015/05/22			
供餐日期：2015/5/22							列印日期：2015/05/22			
永春國小										
菜色名稱	烹調流程	食材組合 (以下食材重量均為生重)			品牌 (製造商)	產地 (製造商所在地)	來源 (供應商)	檢驗標章	進貨(製造)日期	保存日期
		食材明細	重量	單位						
燕麥飯	蒸	白米	g	52	聯友	台北市	聯友糧食行			
		燕麥粒	g	8	東昇	新北市	東昇米糧食品有限公司			
紅燒雞丁	滷	胸丁	g	45	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		腿排丁	g	15	鼎耀	新北市	鼎耀食品股份有限公司	CAS		
		紅蘿蔔中丁	g	10	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		馬鈴薯中丁	g	30	庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
彩繪黃瓜	煮	基改油豆腐小丁	g		津悅	台中市	津悅食品有限公司	HACCP		
		大黃瓜角	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		紅蘿蔔片	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
		木耳絲	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場			
彩繪花椰	燙	青花椰菜	g	74	首饌	雲林縣	首饌食品有限公司	CAS		
		彩椒絲	g		庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場			
		木耳絲			庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場			
玉米粒湯	煮	龍骨丁	g		嘉一香	屏東縣	嘉一香食品股份有限公司	CAS		
		玉米粒	g	300	首饌	雲林縣	首饌食品有限公司	CAS		
		白蘿蔔			庄西	雲林縣	保證責任雲林縣庄西合作農場	CAS		
鳳梨	即食	鳳梨	g		碧青	台北	碧青水果行			
調味料		鹽			台鹽	苗栗縣	台鹽實業股份有限公司	TRACE		
		二砂			台糖	高雄市	台灣糖業股份有限公司	GMP		
		醬油			萬家香(純釀)	屏東	東昇米糧食品有限公司	ISO22000/HACCP		
		沙拉油			美食家	台南	東昇米糧食品有限公司	GMP		
		香油			福壽	台中	東昇米糧食品有限公司	GMP		
		黑麻油			福壽	台中	東昇米糧食品有限公司	GMP		
營養標示										
全穀根莖類/份	豆魚肉蛋類/份	蔬菜類/份	油脂及堅果類/份	水果類/份	奶類/份	熱量/大卡	成分標示註解	營養師	食品技師	衛生管理人員
						705		陳宣璋	張依涵、陳芝庭	吳佩娟、莊融凱

(三) 網站後台-學校管理者稽查作業

本作業操作網址與主功能頁面如下：

網址：<http://FoodTracerTaipei.health.gov.tw/school/>

臺北市食材登錄平台

回首頁 功能選單 登出

中山國小 您好

登錄注意事項：上傳至本網站之檔案內容無不法侵害他人權利或著作權之情事，如有違反或違反之虞，行為人並得自負損害賠償責任。

主檔維護

每日食材輸出	每日菜單輸出	每月菜單輸出	每日廚餘量匯出
每日供應業者資料匯出	每日食材表歷史資料查詢	密碼修改	

Copyright © 2013 All rights reserved 臺北市食材登錄平台 系統開發：臺北市政府衛生局
建議最佳瀏覽環境：IE7 以上版本 · 螢幕解析度1024 X 768

圖 6：學校專區-主功能頁面(學校管理者稽查)

■ 功能 1：每日食材輸出

▶ 每日食材輸出

請選擇業者

請選擇日期 [每日食材輸出](#)

■ 功能 2：每日菜單輸出

▶ 每日菜單輸出

請選擇業者

請選擇日期 [每日菜單輸出](#)

■ 功能 3：每月菜單輸出

▶ 每月菜單輸出

請選擇業者

請選擇日期 至 [每月菜單輸出](#)

■ 功能 4：每日廚餘量匯出

▶ 每日廚餘量匯出

請選擇日期 至 

■ 功能 5：每日供膳業者資料匯出

▶ 每日供膳業者資料匯出

請選擇日期 至 

日期	客戶名稱	團膳業者	業者照片(一)	業者照片(二)	供膳量
2015/6/1	中崙高中	漢晶企業有限公司			0

■ 功能 6：每日食材表歷史資料查詢

每日食材表歷史資料查詢

請選擇業者 請選擇日期

每日菜色

菜色編號	菜色名稱	菜色類別	烹調方式	菜色照片	本月供膳累計次數
A01	糙米飯	主食	蒸		20
B0002	裹粉里肌肉排	主菜	炸		4
B0007	花枝排	主菜	炸		2
B0014	醃漬腿排	主菜	烤		4
B0019	檸檬雞柳條	主菜	炸		2
B0028	洋蔥肉片	主菜	炒		13
C00013	滷海帶結	副菜	滷		2
C00025	炒桂竹筍	副菜	炒		1
C00029	番茄炒蛋	副菜	炒		6
C00037	三色玉米	副菜	炒		3
C00052	五香豆干	副菜	滷		4
D001	高麗菜	副菜	炒		20
D002	油菜	副菜	炒		7
E001	調味料	調味料			20

每日食材

菜色	食材	重量單位	品牌(製造商)	產地(製造商所在地)	來源(供應商)	認證標章	製造日期	有效期限	檢驗方式	檢驗檔案
糙米飯	糙米		學午糧	聯友糧食行	聯友糧食行	NA			無	
糙米飯	白米		學午糧	聯友糧食行	聯友糧食行	NA			無	
裹粉里肌肉排	里肌肉排	g	佳味香食品企業有限公司	屏東縣新園鄉	欣昌食品	CAS			無	
花枝排	花枝排	g	欣昌食品	環南市場	欣昌食品	NA			無	
醃漬腿排	醃漬腿排	g	東豐	雲林	欣達冷凍	NA			無	
檸檬雞柳條	檸檬雞柳條	g	樂廚	台中	欣達冷凍	HACCP			無	
洋蔥肉片	火鍋肉片	g	鑫吉利肉舖	環南市場	欣昌食品	NA			無	
洋蔥肉片	洋蔥	g	欣昌食品	環南市場	欣昌食品	NA			無	
滷海帶結	海帶結	g	欣昌食品	環南市場	欣昌食品	NA			無	
炒桂竹筍	桂竹筍	g	欣昌食品	環南市場	欣昌食品	NA			無	
番茄炒蛋	番茄	g	欣昌食品	環南市場	欣昌食品	NA			無	
番茄炒蛋	雞蛋	g	晨光蛋行	彰化	晨光蛋行	NA			無	

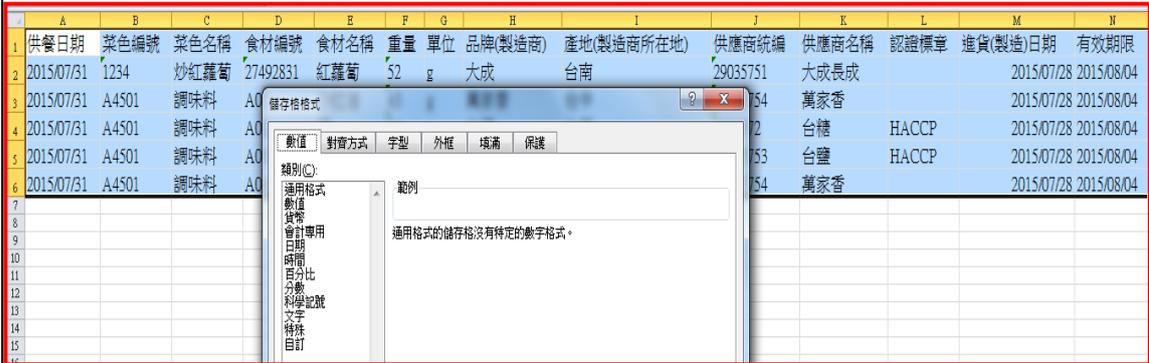
七、專區使用規範

■ 食材登錄匯入操作建議

1. 供應商及商品編號，請均視為唯一值(如身分證字號)，不得重複編碼。
2. 儲存格輸入時，請勿有換行輸入(如 Alt+Enter)
3. 商品編號、商品名稱、供應商編號及商品類別均為必填欄位，不得有空值
4. 請於每日 AM10:30 前上傳當日供膳菜色照片。
5. 產品基本資料的「供應商(製造廠商)」欄位：請填寫製造廠商資料，如「【乳香世家超優質純鮮乳】，則登錄【光泉牧場股份有限公司】」
6. 食材品牌為必登錄欄位且需顯示於前台，包裝食材品牌應登錄製造商名稱，散裝食材品牌應登錄供應商名稱，食材產地來源若為台灣應登錄至縣市別。
7. 食材「品牌」為必填欄位，應填入製造商或供應商名稱，產地登

- 錄若為台灣，應詳細標示至縣市別，若為進口，應標示國名。
- 需標示致過敏性內容物：芒果、花生、牛奶、蛋、蝦、蟹。
 - 以基因改造黃豆或玉米為原料，且該原料佔最終產品總重量 50% 以上之食品，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。(非以黃豆或玉米為原料食材，不需填寫)。

八、專區使用注意事項

- 照片檔案大小上限為 0.5MB。
 - 輸入資料格式有誤，請確認資料格式為”文字”
方法：全選填好的資料，按右鍵→儲存格格式→數值內選擇”文字”
- 
- 匯入檔請勿使用下列功能：
 - 合併儲存格
 - 欄位隱藏
 - 編碼輸入內容不得有空白值，建議可用 TRIM 函數清除

- (4) 輸入內容不得有 ” 字元內容，若需檢核，請將 excel 資料貼至「記事本」進行確認
- (5) 編碼輸入內容不能使用 &<> ‘ “ @ - ; 等特殊符號
4. 請注意欄位名稱及 Sheet 名稱要與範本資料相符，不得隨意變更修改。
5. 統一食材資料庫已在 104 年度新學期啟用，廠商應視實際使用之食材，在食材資料庫選取食材，若有食材不在標準資料庫中，可自行建檔，建檔資料將被歸納至「其它類」。

■ 公司及統編查詢網址如下：

經濟部商業司—公司及分公司基本資料查詢：

<http://gcis.nat.gov.tw/pub/cmpy/cmpyInfoListAction.do>

經濟部工業局工廠公示資料查詢系統：

<http://gcis.nat.gov.tw/Fidbweb/index.jsp>

■ 服務專線

1. 臺北市政府衛生局駐點服務人員—吳冠靜小姐

機關名稱：臺北市政府衛生局/食品藥物管理處/衛生查驗股

聯絡電話：1999（外縣市 02-27208889）轉 7089

電子信箱：watch306@health.gov.tw

2. 「104 年度食品履歷計畫」推動辦公室

機關名稱：財團法人中衛發展中心/產業經營部綠色管理組

聯絡資訊：(02)2391-1368 分機 8974 (廖先生)

email：c0974@csd.org.tw

聯絡資訊：(02)2391-1368 分機 8871 (黃小姐)

email：c0871@csd.org.tw

九、附件

■ 衛生福利部食品藥物管理署「台灣地區食品營養成分資料庫」參

考內容：<https://consumer.fda.gov.tw/FoodAnalysis/index.htm>



食品成分表

基本成分表

脂肪酸組成表

水解胺基酸組成表

不飽和脂肪酸

基本成分表

A. 穀物類	F. 藻類	K. 蛋類	P. 調味料及香辛類
B. 澱粉類	G. 菇類	L. 乳品類	Q. 糕餅點心類
C. 堅果及種子類	H. 豆類	M. 油脂類	R. 加工調理食品類
D. 水果類	I. 肉類	N. 糖類	
E. 蔬菜類	J. 魚貝類	O. 嗜好性飲料類	

1. 分類原則說明

食品種類本就繁多，隨著加工技術發達，食品形式更是多樣化，因此適當的分類有助於資料庫的系統管理。目前已有許多國家開始從事食品成分資料庫建立之工作，如美國 USDA 收納 22 大類食品，包含了約 2300 種食品；法國收納 19 大類約 693 種食品；紐西蘭收納了 1122 種食品，並分成 22 大類。在亞洲國家方面，日本收納 18 大類共 1621 種食品；中國大陸則分成 28 大類，收納了 1358 種食品；而泰國也收納了 13 大類共 519 種食品。各國所建立之食品成分資料庫規模不一，分類原則也各異，然考量分類太少不足以應付多樣化的食品，而分類太多又增加資料庫複雜性，因此綜合多位學者專家意見後，決定參照日本之分類法將食品分成 18 大類，惟以大寫英文字母取代數字表示。

分類時首依食品之主原料為原則，其次考量用途或加工形式，最後才依其名稱分類。特別說明的是，因應國情不同之飲食習慣，加以近年來有許多新型態食品問世，導致某些食品分類時頗為困難，因此或有分類不甚恰當者，容後續工作再做研議，茲將分類項目列於表一。

表一、食品成分資料庫食品類別名稱及收錄樣品數(香川 綾, 1996)

類別碼	名稱	收錄樣品數
A	穀物類	119
B	澱粉類	17
C	堅果及種子類	39
D	水果類	101
E	蔬菜類	138
F	藻類	5
G	菇類	17
H	豆類	69
I	肉類	101
J	魚貝類	171
K	蛋類	31
L	乳品類	66
M	油脂類	42
N	糖類	10
O	嗜好性飲料類	86
P	調味料及香辛類	82
Q	糕餅點心類	64
R	加工調理食品類	136

2. 編號原則說明

所有食品均具有一編號以方便查詢，此一編號係由四部分所構成，分別是類別碼(首字大寫英文字母)、流水碼(首三位數字)、年度碼(第四位數字)、以及細分碼(末二位數字)。

□-----□□□-----□-----□□

類別碼 流水碼 年度碼 細分碼

編碼時是以每一分析樣品都有不同號碼且只有一個為原則。類別碼如前所述用以區分食品之種類與性質，而同一類別中之所有食品再依原料或加工形式之相關性加以排列後給予一流水碼；年度碼則用以表示採樣年度，如82年度採樣者給予編號”2”依此類推。為求營養成分資料更具代表性，以及日後相同食品之重覆取樣及比對校正，同一種食品不同年度取樣者可以年度碼加以區別；然或有同一種食品同年度中取樣一次以上，此時便須以流水碼加以區別。至於細分碼則用以區分同一來源但經不同處理方式之食品，如茶葉與茶湯、鯖魚(生)與鯖魚(煮)等。

3. 採樣及命名原則

由於食品種類繁多，本資料庫建立之初先就各類別中較常食用或原料性食品予以採樣，再逐漸選擇採樣分類較細之食品或成分較複雜的加工食品。採樣地點包括全省各地

之漁市場、傳統市場、雜貨商店、超級市場、大型商店、便利商店、量販店及製造業者之生產加工廠等。對於商品化食品，早期針對單一品牌單獨分析，但因各種食品之品牌眾多，無法一一取樣，為此中後期採樣多以不同品牌成分性質相近之同種食品混合分析為原則，然對於成分較特殊或具地方特色之食品，則仍予以單獨取樣分析。另外，因分析方法不斷改善，加上不同季節、地區等其他因素，致使許多食品成分亦會有差異，故會有重覆取樣及對照比較之情形，所得資料亦詳列書中。

關於樣品之命名，基本上採用該食品之正統或慣用名稱、主原料名稱或商品名稱，部分樣品並以括號作附加說明，目的是希望能夠淺顯易懂方便查閱。然在魚貝類方面，因魚種之鑑定困難，加上俗名繁多，有時所用名稱可能並不十分恰當，屆時或需相關圖鑑之對照配合及水產專家之鑑定確認。

4. 基本成分表之範例

蔬菜類		豆類		菇類	
E001400	牛蒡	H001600	小三角油豆腐	G001400	木耳
E002400	胡蘿蔔	H004400	傳統豆腐	G001601	冷凍木耳
E002601	冷凍胡蘿蔔	H005400	嫩豆腐	G002400	金針菇
E003400	蓮藕	H006600	百頁豆腐	G002402	金針菇罐頭
E004400	蘿蔔	H007500	雞蛋豆腐	G002601	醃漬金針菇
E013400	黃豆芽	H009400	小方豆干	G003400	柳松菇
E021400	韭菜	H010400	五香豆干	G004400	洋菇
E023400	洋蔥	H011400	干絲	G004501	冷凍洋菇
E024400	青蔥	H027400	粉絲(冬粉)	G005400	香菇
E025400	青蒜	H040400	黃豆	G005401	醃漬香菇
E026400	小白菜			G006400	草菇