

華梵大學 學生餐廳 食材驗收紀錄表

櫃位名稱：_____

驗收日期：_____年____月____日

廠商名稱 (購置來源)	品 名	數 量 (請註明單位)	檢查結果				驗收人員
			溫度 ¹	包裝 ²	外觀 ³	無異物	

說明：溫度控制：

1. 冷藏食品溫度應在中心溫度7°C或表面溫度10°C以下。

冷凍食品溫度應在中心溫度-18°C或表面溫度-10°C以下。

2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示而散裝食品則應標示品名及食材來源。

3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」