

慈濟大學餐飲衛生管理 食材驗收紀錄表 105.08.30版

餐廳名稱：

進貨日期： 年 月 日

廠商名稱 (購置來源)	品名	數量	檢查結果				驗收人員
			溫度 ¹	包裝 ²	外觀 ³	無異物	

¹溫度控制：冷藏食品溫度應在中心溫度7℃或表面溫度10℃以下。
 冷凍食品溫度應在中心溫度-18℃或表面溫度-10℃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」

業者主管簽名：_____ 日期：_____