

年 月

1. 溫度控制：冷藏食材品溫達7℃以下凍結點以上。 冷凍食材品溫達-18℃以下(表面溫度-12℃以下，無解凍現象)。
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。另外，不論包裝、散裝食品，皆應依規定標示其豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

[illegible]