

年 月

[illegible]

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。
4. 驗收合格之食材應填妥食材驗收紀錄表單，另建議可參考下圖範例刻製一驗收章，驗收時直接蓋於出貨(銷貨)單上，每月將單據完整保存並繳交至衛保組，以備查驗。

驗收章參考範例

檢查結果				
溫度(°C)	包裝	外觀	無異物	<u>原料含有豬、牛肉或其可食部位，是否標示其原料原產地(國)</u>
其他註記				
驗收人簽名				

*溫度欄應填寫**實際量測之溫度**，其他符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」。

*若原料含有豬、牛肉或其可食部位，應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊。