

附件 1

學校午餐食材驗收紀錄表

進貨日期： 年 月 日

(每日檢核)

類別	品名	廠牌	供應廠商	有效日期 (或製造日期及有效期限)	驗收數量 (重量)是否符合規定		外觀(含包裝)是否良好		飽滿度是否良好 (有彈性、緊密度良好)		是否有異味		冷凍或冷藏產品溫度是否適當 (含如為冷凍產品事先解凍，其溫度是否適當)		備註欄 (如菜單數量、CAS 產品編號、異常狀況等)
					是	否	是	否	是	否	是	否	是	否	
肉類															
海鮮															
蛋類															
蔬果															
其他															

填表人：

主任：

校長：

備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。

2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。

3. 廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無；供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。

4. 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上。「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 12 條規定，禁止在室溫下解凍。

5. CAS 產品編號為產品包裝上 CAS 標章下沿之 6 碼阿拉伯數字編號