南華大學　年度第　學期　食材驗收紀錄表(進貨時填寫)　廠商名稱：

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

南華大學　年度第　學期　食材驗收紀錄表(進貨時填寫)　廠商名稱：

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

食材驗收紀錄表

1. 溫度控制：冷藏食材中心溫度 7℃以下凍結點以上。
冷凍食材表面溫度 -12℃（±2℃ ）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。
※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」；冷凍、冷藏食品請填寫實際量測溫度數值。