

台鋼科技大學 食材採購驗收紀錄表

廠商名稱：_____

日期： 年 月

進貨日期	廠商名稱 (購置來源)	產品名稱	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國)	數量單位	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：冷藏食材品溫達7°C以下凍結點以上。

冷凍食材品溫達-18°C以下(表面溫度 -12°C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。

業者(全名)：

校方：