國立中正大學食材驗收紀錄表

年　　月

日期	廠商名稱 (購置來源)	品名	數量	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：冷藏食品溫度應在中心溫度 7℃或表面溫度 10℃以下。
冷凍食品溫度應在中心溫度-18℃或表面溫度-10℃以下。

[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。

[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」

業者：