

|   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
|---|----|-------|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|---------------|----|----|----|-----------|
| 記錄冰箱： <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍                                     |    | 設備編號： |    |    |    |    | _____年_____月 |    |    |    |    | 頻率：建議於每日營業前確認 |    |    |    |           |
| 日期  | 1  | 2     | 3  | 4  | 5  | 6  | 7            | 8  | 9  | 10 | 11 | 12            | 13 | 14 | 15 | 16        |
| 冷藏溫度(°C)  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 冷凍溫度(°C)  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 異常／改善備註   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 檢查者   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 日期  | 17 | 18    | 19 | 20 | 21 | 22 | 23           | 24 | 25 | 26 | 27 | 28            | 29 | 30 | 31 | 管理衛生人員簽章： |
| 冷藏溫度(°C)  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 冷凍溫度(°C)  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 異常／改善備註   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| 檢查者   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |
| ※溫度控制(冷藏7°C以下，凍結點以上；冷凍-18°C以下)，以避免食品變質、腐敗及滋生細菌等；如遇不符合標準時，建議註明可能原因並儘速修繕或再次確認異常已解決。請留存以供評估管理措施落實情形。 |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |           |

## 冰箱溫度紀錄表

|  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
|--|----|-------|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|---------------|----|----|----|----|
| 記錄冰箱： <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍  |    | 設備編號： |    |    |    |    | _____年_____月 |    |    |    |    | 頻率：建議於每日營業前確認 |    |    |    |    |
| 日期   | 1  | 2     | 3  | 4  | 5  | 6  | 7            | 8  | 9  | 10 | 11 | 12            | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 冷藏溫度(°C)   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 冷凍溫度(°C)   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 異常／改善備註  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 檢查者  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 日期   | 17 | 18    | 19 | 20 | 21 | 22 | 23           | 24 | 25 | 26 | 27 | 28            | 29 | 30 | 31 |    |
| 冷藏溫度(°C)   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 冷凍溫度(°C)   |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 異常／改善備註  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| 檢查者  |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |
| ※溫度控制(冷藏 7°C 以下，凍結點以上；冷凍-18°C 以下)，以避免食品變質、腐敗及滋生細菌等；如遇不符合標準時，建議註明可能原因並儘速修繕或再次確認異常已解決。請留存以供評估管理措施落實情形。 |    |       |    |    |    |    |              |    |    |    |    |               |    |    |    |    |

管理衛生人員簽章：