其他可自行運用之表單－1　　　　　　　　　　　　　　　　　　**冰箱溫度紀錄表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 記錄冰箱：□冷藏　□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(℃) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 冷**凍**溫度(℃) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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(℃) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 冷**凍**溫度(℃) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 異常／改善備註 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 檢查者 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ※溫度控制(冷藏7℃以下，凍結點以上；冷凍-18℃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。 |