

# 國立聯合大學「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」標準作業流程

## 權責單位

## 作業流程

## 相關使用表單

學校餐廳業者  
營養師

每年2月及9月開學前，營養師①檢視餐廳業者冷凍冷藏庫備有溫度計，②教導學校所有餐廳業者將庫房冰箱編號，③依冰箱編號填寫「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」。

附件一：  
國立聯合大學「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」

附件二：  
國立聯合大學「冷凍冷藏庫溫度紀錄表總表單」

學校餐廳業者

餐廳業者於每個營業日固定時間填寫「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」。

冰箱溫度判定：冷藏庫正常溫度0~7度；冷凍庫正常溫度-18度以下。

合格範圍計(O)；不合格計(X)

學校餐廳業者  
營養師

1. 營養師每週對冷凍冷藏庫溫度進行檢視，不符合規定，要求停止冷凍冷藏庫食材使用餐種販售，並記缺點乙次；冷凍冷藏庫溫度符合規定，才得繼續作業及販售。

2. 餐廳業者每月7日前繳交上個月「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」予營養師。

營養師

1. 每月15日前，營養師將餐廳業者繳交上個月之「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」，存放衛保組「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」資料卷夾。記缺點者呈報衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師匯整。

2. 營養師將每學期總表單，於每年2月及9月開學前，存放衛保組「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」資料卷夾。

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師  
2. 衛保組組長

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師，每月檢視餐廳業者繳交之「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」，並核章。

2. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師，每學期檢視營養師存放卷夾之「冷凍冷藏庫溫度紀錄表總表單」，並核章。

3. 衛保組組長不定期檢視「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」卷夾資料，是否符合標準作業流程。

# 國立聯合大學「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」

附件一

攤商名稱：\_\_\_\_\_年\_\_月

冷藏庫 0~7°C 編號：\_\_\_\_\_  冷藏庫 -18°C 以下 編號：\_\_\_\_\_

※餐廳業者於每個營業日固定時間填寫冷凍冷藏庫之溫度。

※餐廳業者每月 7 日前繳交上個月「冷凍冷藏庫溫度紀錄表」予營養師。

日期	上午 ( 點 )	判定	下午 ( 點 )	判定	攤商負責人簽名	備註
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

營養師		衛保組負責餐飲衛生 稽核業務之護理師	
-----	--	-----------------------	--

