

樹德科技大學 餐飲廠商冷凍冷藏設備溫度及清潔保養紀錄表

餐飲名稱：_____ 負責人：_____ **冷藏** 食品品溫應保持在 7℃ 以下，凍結點以上 _____年____月

日期 項目	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
(早)溫度																															
(晚)溫度																															
清潔																															
消毒																															
人員簽名																															

*有進行維修:日期_____ 原因:_____

冷凍 食品品溫應保持在-18℃ 以下

日期 項目	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
(早)溫度																															
(晚)溫度																															
清潔																															
消毒																															
人員簽名																															

*有進行維修:日期_____ 原因:_____

- 1、請確實每日紀錄。
- 2、每月 5 日之前繳回，延遲繳回者，記缺失一次。

學校代表：_____