

年 月

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。

[illegible]