○○○中央廚房

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: G-4-2-09 | |
|  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 成品留樣紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:22/38 |
|  |  |  |  |  |
| 頻率: 120 人以上團餐 | | 需留樣 2 道菜，置於≦7℃專用冰箱 48 小時 | |  |

* 月

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 時間 | 菜名 | 丟棄日 | 留樣人員 |

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

午

晚

衛管人員： 單位營養師：