B-9-1 中心溫度紀錄表

___年___月(頁___)

日期	星期	菜名	中心溫度(℃)			合格		處理	操作人員
			測量時間	溫度(一)	溫度(二)	是	否	改善措施/覆檢結果	

註：(1) 使用探針式(或筆型)溫度計，以 75%酒精消毒後，將溫度計的尖端刺入食物的中心點測量並記錄。

(2)中心溫度需達≧75℃持續 15 秒，始得起鍋供應。

衛管人員：　　單位主管：