收取冷凍食品紀錄表

日期	時間	食品名稱	供應商	食品數量	包裝	溫度（攝氏）	備註	矯正行動	簽署

標準　溫度：攝氏零度至四度之間
過期日：「此日期前食用」及「此日期前最佳」日期
包裝：完整無損

監察方法　目視檢查和使用適當的食物溫度計