

## 冰箱冷凍、冷藏管理原則

民國 94 年 1 月 1 日主任通過實施  
民國 99 年 6 月 1 日主任修訂通過

### 壹、一般原則

- 一、將廣口水瓶置於冷凍室，以備不時之需。
- 二、食材整齊排列並留空隙，以利空氣流通。
- 三、將有蓋之廣口瓶置於冰箱底層，於停電或冰箱故障時，可維持冰箱溫度。
- 四、每天記錄冰箱溫度。
- 五、妥善保存各種食材記錄。
- 六、食材以後進先出原則，由左而右排放，使用時由右或前面開始拿取。
- 七、專人負責管理食材保存期限並標明清楚，過期食品隨即丟棄。

### 貳、正常溫度：

- 冷凍室維持-18°C以下
- 冷藏室維持 7°C以下

### 參、檢查方法：

- 一、每日上午 9 時及下午 5 時由值班人員各監測一次冷凍室和冷藏室之溫度並記錄。
- 二、自動發電機每二星期由負責人員測試一次，若發現問題立刻聯絡廠商前來維修。

### 肆、應變處理方法：

- 一、遇台電停電由值班人員立刻監視發電機是否可啓動連續適用 6 小時。
- 二、遇冰箱故障時通知維修廠商（惠鑫空調沈鳳樓先生 03-4643409）前來維修。

### 伍、冰箱斷電緊急措施：

- 一、立刻依溫度異常緊急應變流程處理。
- 二、立刻將冷凍室之已結冰的廣口水瓶取置於冷藏室。
- 三、非必要勿打開冰箱門。
- 四、緊急通知第一負責人：當班值班人員  
第二負責人：總務  
第三負責人：主任

### 陸、附則

本原則經主任核准後公佈實施，修訂時亦同。