長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 111 年 11 月 15 日　　時間：13：00~14：20

店家	衛生稽核結果	
方格子簡餐	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.3
	衛生稽核： 1.符合衛生規範	
告訴陽光	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1.0
	衛生稽核： 1.11/14 未留檢體	
八方雲集	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.私人物品應設置專用櫃存放，不應放置於調理區 2.冰箱編號 D，食材(豆芽菜)包裝破損，應立即改善 3.冰箱編號 D，食材(玉米)未加蓋存放，應立即改善 4.冰箱編號 D，蝦仁應使用保鮮盒存放 5.冷藏櫃內同時冰存生菜、生肉及豆漿，請區隔冰存，以避免交叉污染	
找到幸福 1 店	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.5
	衛生稽核： 1.飲料櫃內有鮮奶紙箱(瓦楞紙)，易造成汙染，請移除紙箱 2.垃圾應設置垃圾桶存放，不應掛放於調理區 3.編號 A 冷凍庫內有使用過的塑膠袋，請移除	
找到幸福 2 店	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.3
	衛生稽核： 1.符合衛生規範	
方舟	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.蜂蜜分裝應標示有效日期 2.肉醬分裝盒應標示品名 3.麵包不宜與清潔用品同區域存放，避免食材被汙染	
成功油飯	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.刀具標籤需做好生食、熟食標記	
藷辣堂	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.7
	衛生稽核： 1.符合衛生規範	