長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 112 年 9 月 26 日　　時間：13:10~15:10

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：0.4
	衛生稽核： 1.離峰期垃圾桶未加蓋 2.生粉蓋有染汙 3.抽油煙機表面積塵 4.冰箱食材未覆蓋完全(榨菜絲)	
告訴陽光	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.5
	衛生稽核： 1.食材分裝應標明品名及日期	
八方雲集	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.煮麵台上不能有筆與橡皮筋，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：0.4
	衛生稽核： 1.編號 A 冰箱內食材未覆蓋完全(冷凍雞塊)	
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.編號 B 冰箱內食材未覆蓋完全(雞排)	
成功油飯	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.紅茶隔水降溫槽須淨空並消毒，避免交叉污染 2.冰箱食材未覆蓋(雞瓜) 3.離峰期垃圾桶未加蓋	
藷辣堂	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.2
	衛生稽核： 1.食材分裝要標明品名及有效日期 2.筷子表面有積塵	
CHA LE TEA	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.4
	衛生稽核： 1.食材分裝請標明品名及有效日期 2.食材未密封放進冷凍庫(薯條) 3.檢體克數不足	