長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 112 年 12 月 19 日　　時間：13:00~15:30

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：無
	衛生稽核： 1.休業	
告訴陽光	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1.9
	衛生稽核： 1.油脂酸價 1.9，應立即換油	
八方雲集	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.編號 A、E 冰箱離峰期間食材未密封(餛飩與水餃)	
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.請確實將檢體冰存檢體專用冰箱	
找到幸福 2 店	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.5
	衛生稽核： 1.符合衛生規範	
成功油飯	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.編號 C 冰箱內不可將紙箱入庫，請立即改善 2.炒麥包裝未標示有效日期及供應商資料	
藷辣堂	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1.9
	衛生稽核： 1.編號 B 冰箱溫度計故障 2.油脂酸價 1.9，應立即換油 3.各項表單請於每月月初繳交	
CHA LE TEA	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1.9
	衛生稽核： 1.編號 B 冰箱溫度 14.2 度，應低於 7 度以下 2.離峰期垃圾桶未加蓋 3.垃圾應每日清倒，應改善 4.手搖杯未刷洗乾淨 5.油脂酸價超過 1.9，應立即換油 6.供餐用具應分區，不能與打掃用具放一起 7.飲料調味料離峰期間應加蓋保存 8.各項表單請於每月月初繳交	