長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 112 年 12 月 27 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：0.5
	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：1.9
	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.菜瓜布應立即更換，以防碎屑殘留、掉落 2.冰箱編號 G，冷凍庫不應放私人物品(能量凍飲)，應立即改善	
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.冰箱編號 A，冷藏溫度應低於攝氏 7 度，檢測為攝氏 10 度 2.冰箱編號 B，冷凍溫度應低於攝氏-18 度，檢測為攝氏-11 度以上請立即聯絡冰箱廠商修繕	
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	
成功油飯	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.符合衛生規範	
藷辣堂	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：0.1
	衛生稽核： 1.抽油煙機表面積塵，請立即改善	
CHA LE TEA	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.冰箱編號 A，食材(薯球麵糰)應完整封裝，明確標註有效日期及品名，並將外包材清理乾淨 2.流理臺髒污殘留，應立即刷洗乾淨	