長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 113 年 3 月 6 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.冰箱食材需標示品名、分裝日期及效期，下週複檢 2.洗手槽有汙垢，需刷洗乾淨，下週複檢 3.冰箱 D 溫度未達攝氏-18 度(實測為攝氏-11 度)	
告訴陽光	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1.5
	衛生稽核： 1.洗手槽有茶垢，應刷洗乾淨，下週複檢 2.編號 B 冰箱玉米罐頭未密封	
八方雲集	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.洗手槽有水漬與放置清潔用品的籃子有污漬，需刷洗乾淨，下週複檢 2.編號 F 冰箱食材須標示品名、分裝日期及效期(豆芽菜、麵條) 3.標號 A 冰箱下層蔬菜未密封	
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.編號 A 冰箱食材未封口，需標示品名、分裝日期及效期(水餃、青江菜) 2.編號 A 冰箱溫度計故障 3.編號 B 冰箱食材需標示品名、分裝日期及效期(麵條)	
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.分裝食材需標示品名、分裝日期及效期，下週複檢	
藷辣堂	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：無
	衛生稽核： 1.冷凍食材未標示品名、分裝日期及效期(雞排、雞米花、蟹肉棒)，下週複檢 2.洗手槽有水漬，需刷洗乾淨，下週複檢	
CHA LE TEA	餐具衛生檢測：無	炸油酸價檢測：1
	衛生稽核： 1.離峰期間垃圾桶須加蓋 2.飲料桶內有茶漬，應清洗乾淨，下週複檢 3.冰勺與其他器具共用存放容器，應獨立放置	