# 長榮大學 校內餐飲衛生稽核記錄

衛生稽核日期： 113 年 3 月 12 日　時間：13:00~15:30

<table>
<tr><th>店家</th><th colspan="2">衛生稽核結果</th></tr>
<tr><td rowspan="2">方格子簡餐</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：0.7</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.分裝白芝麻未標示品名、開封日期及效期<br>2.請立即改善</td></tr>
<tr><td rowspan="2">告訴陽光</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.編號 D 冷凍冰箱溫度不足-18˚C(實測-14˚C)<br>2.請立即改善</td></tr>
<tr><td rowspan="2">八方雲集</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：無</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.編號 B 冷凍冰箱溫度不足-18˚C(實測-12˚C)<br>2.編號 G 冷蔵冰箱溫度不足 7˚C(實測 8˚C)<br>3.編號 E 冰箱內麵條未標示品名、日期及效期<br>4.請立即改善</td></tr>
<tr><td rowspan="2">找到幸福 1 店</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.符合衛生規範</td></tr>
<tr><td rowspan="2">找到幸福 2 店</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.編號 C 冰箱內丸子未標示品名、效期<br>2.請立即改善</td></tr>
<tr><td rowspan="2">成功油飯</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：無</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.編號 C 冰箱內魯丸未標示效期</td></tr>
<tr><td rowspan="2">藷辣堂</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：無</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.編號 C 冷凍冰箱溫度不足-18˚C(實測-13˚C)<br>2.編號 C 冰箱內分裝雞米花未標示品名、分裝日期及效期<br>3.編號 C 冰箱內起司豬排未完全密封<br>4.請立即改善</td></tr>
<tr><td rowspan="2">CHA LE TEA</td><td>餐具衛生檢測：無</td><td>炸油酸價檢測：無</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生稽核：<br>1.符合衛生規範</td></tr>
</table>