



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400006

樹德科技大學學生餐廳 文薈館 4月份衛生稽核報告

台灣檢驗科技股份有限公司
食品部



衛生評鑑成績摘要

評鑑稽核員：	鄭屏鳳				
評鑑日期：	2022/4/6				
月份	4月				
茶兩茶輕食坊	 75				
圖例說明		未合格		合格	(稽核評分75分以上且微生物檢測均合格)

店名： 文薈館

採樣日期：2022/4/6

櫃位名稱	樣品 類型	No	樣品名稱	測試項目	測試結果	結果判定
茶雨茶輕食坊	餐食	1	青醬義大利麵	金黃色葡萄球菌	陰性	合格
				沙門氏菌	陰性	
				單核球增多性李斯特菌	陰性	

說明： 1.*數字為紅色表示該項數據不合格

品質規格	即食品	飲品
金黃色葡萄球菌 定性	陰性	-
沙門氏菌 MPN/g, ml	陰性	陰性
單核球增多性李斯特菌 CFU/g, ml	陰性	-
腸桿菌科 MPN/g, ml	-	陰性



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan LTD

美食街衛生評鑑表(茶兩茶輕食坊)

評鑑人員：鄭屏鳳

陪檢人員：洪紹傑

稽核日期：2022/4/6

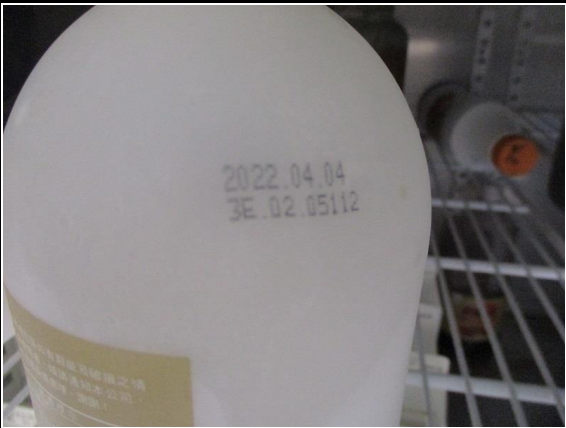
類別		評鑑項目	配分	查核結果	缺失	改進建議			
環境	櫃檯區	1. 櫃檯區器具擺放整齊且無放置不相關之雜物?	1	※ 是 ☐ 否					
		2. 櫃檯區牆面、燈罩、天花板、出迴風口等是否無積塵、長黴? 燈具是否損壞而未修護?	2	※ 是 ☐ 否					
		3. 櫃檯區檯面是否清潔?是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲?	2	※ 是 ☐ 否					
	工作區	1. 桌面是否清潔?	1	※ 是 ☐ 否	地面有污垢、污物。	請加強地面的清潔。			
		2. 地面是否清潔?	2	☐ 是 ※ 否					
		3. 牆面、燈罩、天花板等是否無積塵、長黴、剝落或結露?	2	※ 是 ☐ 否	分裝的清潔劑未標示。	分裝的清潔劑和化學品必須正確標示以避免誤用。			
		4. 工作檯面及地面是否無堆放不相關之雜物?	2	※ 是 ☐ 否					
		5. 洗手台是否備齊清潔劑及擦手紙巾?	3	※ 是 ☐ 否					
		6. 清潔用具、清潔劑及其他化學品是否放置於隔離處所?	3	☐ 是 ※ 否					
		7. 垃圾是否加蓋及適時清運或隔離?	2	※ 是 ☐ 否					
8. 乾貨間是否清潔?	3	※ 是 ☐ 否							
9. 是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲?	4	※ 是 ☐ 否							
小計			27	22					
器具	低溫貯藏	1. 冷飲機/製冰機外壁、貯槽、出口是否清潔?	3	※ 是 ☐ 否					
		2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(0-7℃)，並且每日測溫和記錄?	3	※ 是 ☐ 否					
		3. 廚區冷凍冰箱是否達到預定溫度(< -18℃)，並且每日測溫和記錄?	3	※ 是 ☐ 否					
		4. 冷藏(凍)冰箱內部是否清潔?	3	※ 是 ☐ 否					
		5. 私人飲用水或飲料類等食品，是否未存放在工作區冰箱內，或是未放置在廚區工作桌上?	3	※ 是 ☐ 否					
	加工用具	1. 生、熟品加工及取用器具是否分隔?	3	※ 是 ☐ 否	工作桌上使用的抹布破損脫線。	更換破損的抹布。			
		2. 抹布是否依適當管理程序維持清潔?並以顏色區分食品處理區和一般區域的清潔?	3	☐ 是 ※ 否					
		3. 刀具、砧板、鐵盤、鐵夾等廚具是否清潔?	2	☐ 是 ※ 否	放置器具的不銹鋼盆內部有污垢。塑膠盛接滴水盆內部有污垢。	請加強器具的清潔。			
		4. 所有加工機械設備是否清潔?	2	☐ 是 ※ 否	果糖機的斟出口積垢。	請加強果糖機斟出口的清潔。			
		5. 原料及半成品容器是否清潔?	2	☐ 是 ※ 否	盛裝食材的塑膠箱蓋破損。	更換破損的器具以避免異物污染。			
6. 是否確實以75%酒精消毒器具和人員手部?是否以200ppm氯水消毒抹布，並正確配製氯水濃度?	3	※ 是 ☐ 否							
小計			30	21					
人員		1. 是否穿戴整潔工作衣帽?	2	※ 是 ☐ 否					
		2. 洗手區是否有洗手程序說明及遵守適當洗手程序?	3	※ 是 ☐ 否					
		3. 切割、重組、包裝成品之人員是否配戴潔淨手套?	3	※ 是 ☐ 否					
		4. 生病或手部有傷口之人員是否無接觸食品、食具?	3	※ 是 ☐ 否					
		5. 是否無蓄留指甲、塗指甲油或戴飾物?	3	※ 是 ☐ 否					
		6. 是否無吸煙、嚼檳榔或嚼口香糖?	3	※ 是 ☐ 否					
小計			17	17					
原料/成品		1. 是否未使用過期原料?	4	☐ 是 ※ 否	工作區冷藏冰箱的鮮奶油有效日期到2022.04.04。工作區冷藏冰箱的乳酸飲料有效日期到111.04.04(解釋說待退貨)，但是沒有標示和區隔。	請定期檢查所有食材/成品之有效日期，勿使用過期食品。待退貨品必須與良好品隔離放置，且清楚標示。			
		2. 原料是否遵守先進先出之原則?同時標示進貨日期?	3	※ 是 ☐ 否					
		3. 貯放品是否離地面5cm放置?是否有任何受污染情形?	4	※ 是 ☐ 否	冰箱內有食材未封袋。	保存中之成品、半成品及已拆封原料請妥善加蓋或封袋。			
		4. 保存中之成品、半成品及已拆封原料是否妥善加蓋或封袋?	3	☐ 是 ※ 否					
		5. 冷藏中食品是否維持適當溫度? (0-7℃)	4	※ 是 ☐ 否	冰箱內有食材沒有標示日期。	分裝的食材請清楚標示分裝日期、有效日期，半成品請清楚標示製作日期、有效日期，以利食材品質之管理。			
		6. 所有食品是否標示有效日期? 半成品是否落實日期管理?	4	☐ 是 ※ 否					
		7. 包材是否妥善隔離置放並維持清潔?	2	※ 是 ☐ 否					
		8. 待丟棄之廚餘及半成品是否與良好品隔離放置，且清楚標示?	2	※ 是 ☐ 否					
		小計			26		15		
		分數總計			100		75		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一	相片二
地點： 工作區 問題點： 地面有污垢、污物。	地點： 工作區 問題點： 分裝的清潔劑未標示。
	
相片三	相片四
地點： 工作區 問題點： 工作桌上使用的抹布破損脫線。	地點： 工作區 問題點： 放置器具的不銹鋼盆內部有污垢。
	
相片五	相片六
地點： 工作區 問題點： 塑膠盛接滴水盆內部有污垢。	地點： 工作區 問題點： 果糖機的斟出口積垢。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 工作區 問題點： 盛裝食材的塑膠箱蓋破損。	地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱的乳酸飲料有效日期到111.04.04(解釋說待退貨)，但是沒有標示和區隔。
	
相片九	相片十
地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱的鮮奶油有效日期到2022.04.04。	地點： 工作區 問題點： 冰箱內有食材未封袋。
	
相片十一	相片十二
地點： 工作區 問題點： 冰箱內有食材未封袋。	地點： 工作區 問題點： 冰箱內有食材沒有標示日期。
	