



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400028

樹德科技大學學生餐廳 橫山基地 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:	林彥雯				
評鑑日期:	2022/4/6				
月份	4月				
The T café	 83				
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： 橫山基地

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
The T café	飲品	1	拿鐵	沙門氏菌	陰性	合格
				腸桿菌科	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

美食街衛生評鑑表 (The T café)

評鑑人員：林彥雯

陪檢人員：陳筱英

稽核日期：2022/4/6

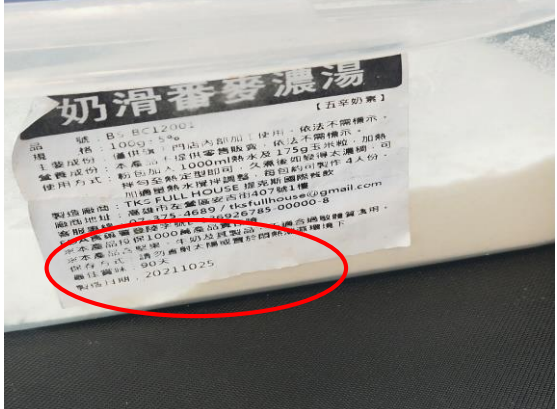
類 別		評 鑑 項 目	配 分	查核結果	缺 失	改 進 建 議	
環 境	櫃檯區	1. 櫃檯區器具擺放整齊且無放置不相關之雜物?	1	※ 是 ☐ 否			
		2. 櫃檯區牆面、燈罩、天花板、出迴風口等是否無積塵、長黴? 燈具是否損壞而未修護?	2	※ 是 ☐ 否			
		3. 櫃檯區檯面是否清潔?是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲?	2	※ 是 ☐ 否			
	工作區	1. 桌面是否清潔?	1	☐ 是 ※ 否	櫃檯區展示架積塵。	請加強層架的清潔。	
		2. 地面是否清潔?	2	※ 是 ☐ 否			
		3. 牆面、燈罩、天花板等是否無積塵、長黴、剝落或結露?	2	※ 是 ☐ 否			
		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	櫃檯區後方檯面以及地面有動物排遺。櫃檯區蛋糕展示櫃內有小飛蟲屍體。	請加強執行環境清潔與病媒防治工作。	
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	後場冷藏冰箱內無設置溫度計亦無溫度顯示器。	請加裝/增設溫度計，並確實填寫冰箱溫度紀錄表，以利管控冰箱溫度。	
		2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(0-7℃)，並且每日測溫 and 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 and 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	內場有一把開罐器前端已髒污鏽蝕。	請加強器具之清潔。	
		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			
		4. 所有加工機械設備是否清潔?	2	※ 是 ☐ 否			
		5. 原料及半成品容器是否清潔?	2	※ 是 ☐ 否			
			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	22			
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	內場有一盒奶滑番麥濃湯已過期(製造日期:20211025，賞味天數90天)。	請定期檢查所有食材/成品之有效日期，勿使用過期食品。	
		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			
		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			
		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	22			
分 數 總 計			100	83			

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一	相片二
地點：櫃檯區 問題點：展示架積塵。	地點：櫃檯區 問題點：後方檯面以及地面有動物排遺。
	
相片三	相片四
地點：後場冷藏冰箱 問題點：無設置溫度計亦無溫度顯示器。	地點：櫃檯區蛋糕展示櫃 問題點：有小飛蟲屍體。
	
相片五	相片六
地點：後場倉庫 問題點：臥式冷凍冰箱內積冰。	地點：內場 問題點：有一把開罐器前端已髒污鏽蝕。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 內場 問題點： 有一盒奶滑番麥濃湯已過期(製造日期:20211025, 賞味天數90天)。	地點： 櫃檯區蛋糕展示櫃 問題點： 拉門軌道積塵。
	
相片九	相片十
地點： 問題點：	地點： 問題點：
相片十一	相片十二
地點： 問題點：	地點： 問題點：