



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400011

樹德科技大學學生餐廳

菜根香自助餐

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：	顏子揚				
評鑑日期：	2022/4/6				
月份	4月				
菜根香自助餐	 81				
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：菜根香自助餐

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
菜根香自助餐	餐食	1	卡拉雞腿排	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



美食街衛生評鑑表 (菜根香自助餐)

評鑑人員：顏子揚

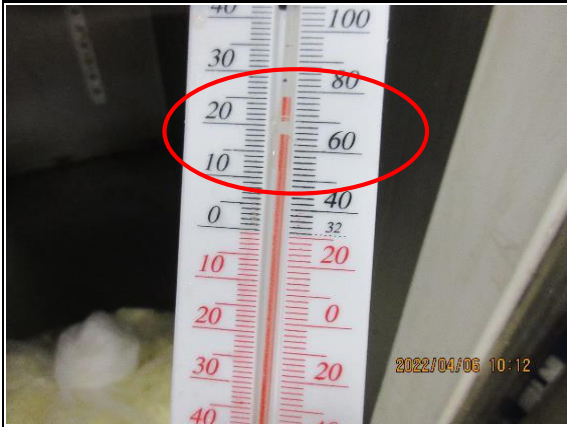
陪檢人員：劉玉梅

稽核日期：2022/4/6

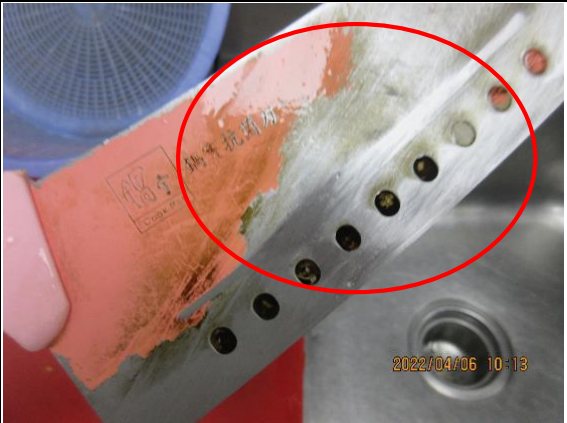
類 別		評 鑑 項 目	配 分	查核結果	缺 失	改 進 建 議		
環 境	櫃檯區	1. 櫃檯區器具擺放整齊且無放置不相關之雜物？	1	※ 是 ☐ 否				
		2. 櫃檯區牆面、燈罩、天花板、出迴風口等是否無積塵、長霉？ 燈具是否損壞而未修護？	2	※ 是 ☐ 否				
		3. 櫃檯區檯面是否清潔？是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲？	2	※ 是 ☐ 否				
	工作區	1. 桌面是否清潔？	1	※ 是 ☐ 否	廚房入口處乾貨架尚有2罐噴漆和食材混放，未定位存放。廚房發現使用中的鋼絲刷。	分裝的清潔劑和化學品皆應標示名稱，並隔離存放。請勿使用鋼絲刷，避免異物污染。		
		2. 地面是否清潔？	2	※ 是 ☐ 否				
		3. 牆面、燈罩、天花板等是否無積塵、長霉、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				
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	廚房地面多處發現老鼠排遺，四門冰箱門邊發現蟑螂出沒。	請加強執行環境清潔與病媒防治工作。				
小 計			27	20				
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	四門冷藏冰箱內有一支溫度計故障。	請更換一支溫度計，並確實填寫冰箱溫度紀錄，以利冰箱溫度管控。		
		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	廚房使用中的抹布髒汙。	請加強抹布的清潔，避免污染食品。		
		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			發現有一把生食刀具表面脫漆且積垢。發現有3把刀具直接插在鐵架上，且鐵架表面髒汙，有汙染之虞。	請加強器具的清潔，避免污染。請儘快更換破損的器具，避免異物污染。
		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	四門冷凍冰箱內雞排、柳葉魚和豆干絲未標示日期。乾貨架上已分裝的白芝麻和五香粉未標示日期。	分裝的食材請清楚標示分裝日期、有效日期，以利食材先進先出之管理。		
		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	81				

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一	相片二
地點： 廚房 問題點： 入口處乾貨架尚有2罐噴漆和食材混放，未定位存放。	地點： 廚房 問題點： 發現使用中的鋼絲刷。
	
相片三	相片四
地點： 廚房 問題點： 廚房地面多處發現老鼠排遺。	地點： 廚房 問題點： 四門冰箱門邊發現蟑螂出沒。
	
相片五	相片六
地點： 廚房 問題點： 四門冷藏冰箱內有一支溫度計故障。	地點： 廚房 問題點： 使用中的抹布髒汙。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 廚房 問題點： 發現有一把生食刀具表面脫漆且積垢。	地點： 廚房 問題點： 發現有3把刀具直接插在鐵架上，且鐵架表面髒汙，有汙染之虞。
	
相片九	相片十
地點： 廚房 問題點： 四門冷凍冰箱內雞排、柳葉魚和豆干絲未標示日期。	地點： 廚房 問題點： 乾貨架上已分裝的白芝麻和五香粉未標示日期。
	
相片十一	相片十二
地點： 問題點：	地點： 問題點：