



台灣檢驗科技股份有限公司  
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400027

# 樹德科技大學學生餐廳 圖資大樓 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                                                                                         |                                                                                            |                      |  |  |
| pan 手感麵包店 | <br>83    |                                                                                            |                      |  |  |
|           |                                                                                            |                                                                                            |                      |  |  |
| 圖例說明      | <br>未合格 | <br>合格 | (稽核評分75分以上且微生物檢測均合格) |  |  |

店名：圖資大樓

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 |
|-----------|------|----|-------------|------------|------|------|
| pan 手感麵包店 | 餐食   | 1  | 檸檬雞柳日式和風烏龍麵 | 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<br>定性           | 陰性  | -  |
| 沙門氏菌<br>MPN/g, ml       | 陰性  | 陰性 |
| 單核球增多性李斯特菌<br>CFU/g, ml | 陰性  | -  |
| 腸桿菌科<br>MPN/g, ml       | -   | 陰性 |



美食街衛生評鑑表（pan 手感麵包店）

評鑑人員：林彥雯

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 <input type="checkbox"/> 否 | 櫃檯區上方電視螢幕後方積塵。                     | 請加強電視展示螢幕之清潔。             |
|                                                   |      | 2. 櫃檯區牆面、燈罩、天花板、迴風口等是否無積塵、長黴？ 燈具是否損壞而未修護？  | 2                              | <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   | 工作區  | 1. 桌面是否清潔？                                 | 1                              | <input type="checkbox"/> 是 ※ 否 | 放置茶包的櫥櫃內底部髒污且有蜘蛛網。<br>內場洗手槽下方地板髒污。 | 請加強茶包存放區域之清潔。<br>請加強地面清潔。 |
|                                                   |      | 2. 地面是否清潔？                                 | 2                              | <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 | 內場化學品區有一罐分裝的洗劑未依規定標示名稱。            | 所有化學品應標示正確內容物名稱，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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 5. 洗手台是否備齊清潔劑及擦手紙巾？                        | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 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                              | <input type="checkbox"/> 是 ※ 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 7. 垃圾是否加蓋及適時清運或隔離？                         | 2                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
| 8. 乾貨間是否清潔？                                       |      | 3                                          | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                |                                    |                           |
| 9. 是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲？                       |      | 4                                          | <input type="checkbox"/> 是 ※ 否 | 內場微波爐旁置物層架有老鼠排遺。               |                                    |                           |
| 小 計                                               |      |                                            | 27                             | 15                             |                                    |                           |
| 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 <input type="checkbox"/> 否 | 櫃檯區展示冰箱門邊膠條已發霉、內部出風口已積塵。           | 請加強冷藏設備之清潔。               |
|                                                   |      | 2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(0~7℃)，並且每日測溫及記錄？         | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 3. 廚區冷凍冰箱是否達到預定溫度( < -18℃)，並且每日測溫及記錄？      | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 4. 冷藏(凍)冰箱內部是否清潔？                          | 3                              | <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   | 加工用具 | 1. 生、熟品加工及取用器具是否分隔？                        | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 | 櫃檯區桌面上有一個保鮮盒盒蓋已破損。                 | 請儘快更換破損的容器，以避免造成異物污染。     |
|                                                   |      | 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及一般區域的清潔？    | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 3. 刀具、砧板、鐵盤、鐵夾等廚具是否清潔？                     | 2                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 4. 所有加工機械設備是否清潔？                           | 2                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 5. 原料及半成品容器是否清潔？                           | 2                              | <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否             |                                |                                |                                    |                           |
| 小 計                                               |      |                                            | 30                             | 25                             |                                    |                           |
| 人 員                                               |      | 1. 是否穿戴整潔工作衣帽？                             | 2                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 3. 切割、重組、包裝成品之人員是否配戴潔淨手套？                  | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 4. 生病或手部有傷口之人員是否無接觸食品、食具？                  | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 5. 是否無蓄留指甲、塗指甲油或戴飾物？                       | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 6. 是否無吸煙、嚼檳榔或嚼口香糖？                         | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
| 小 計                                               |      |                                            | 17                             | 17                             |                                    |                           |
| 原料/成品                                             |      | 1. 是否未使用過期原料？                              | 4                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 2. 原料是否遵守先進先出之原則？同時標示進貨日期？                 | 3                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 5. 冷藏中食品是否維持適當溫度？(0~7℃)                    | 4                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
|                                                   |      | 7. 包材是否妥善隔離置放並維持清潔？                        | 2                              | ※ 是 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 否 |                                    |                           |
| 小 計                                               |      |                                            | 26                             | 26                             |                                    |                           |
| 分 數 總 計                                           |      |                                            | 100                            | 83                             |                                    |                           |

建議事項：

## 評鑑缺失拍照紀錄

| 相片一                                                                                 | 相片二                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>地點： 櫃檯區</p> <p>問題點： 上方電視螢幕後方積塵。</p>                                              | <p>地點： 內場</p> <p>問題點： 洗手槽下方地板髒污。</p>                                                 |
|    |    |
| 相片三                                                                                 | 相片四                                                                                  |
| <p>地點： 內場化學品區</p> <p>問題點： 有一罐分裝的洗劑未依規定標示名稱。</p>                                     | <p>地點： 放置茶包的櫥櫃</p> <p>問題點： 底部髒污且有蜘蛛網。</p>                                            |
|   |   |
| 相片五                                                                                 | 相片六                                                                                  |
| <p>地點： 內場微波爐旁</p> <p>問題點： 置物層架有老鼠排遺。</p>                                            | <p>地點： 櫃檯區展示冰箱</p> <p>問題點： 門邊膠條已發霉、內部出風口已積塵。</p>                                     |
|  |  |

## 評鑑缺失拍照紀錄

|                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 相片七                                                                               | 相片八         |
| 地點： 櫃檯區桌面上<br>問題點： 有一個保鮮盒盒蓋已破損。                                                   | 地點：<br>問題點： |
|  |             |
| 相片九                                                                               | 相片十         |
| 地點：<br>問題點：                                                                       | 地點：<br>問題點： |
|                                                                                   |             |
| 相片十一                                                                              | 相片十二        |
| 地點：<br>問題點：                                                                       | 地點：<br>問題點： |
|                                                                                   |             |