



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400018~AVM224000251
AVM22400180

樹德科技大學學生餐廳

貳姿樓

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：	鄭屏鳳、林彥雯					
評鑑日期：	2022/4/6					
月份	4月					
萬家福麵食	 79					
如意坊	 81					
活力早餐	 79					
八車果汁豆花冰品	 87					
新八國聯軍	 77					
福成井飯	 76					
江蓉湯包	 90					
大禾滷味	 81					
回憶小時候	 78					
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： 貳姿樓

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
萬家福麵食	餐食	1	鍋燒烏龍麵	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	
如意坊	餐食	2	叉燒拉麵	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	
活力早餐	餐食	3	烙餅	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	
八車果汁豆花冰品	飲品	4	綠茶	沙門氏菌	陰性	合格
				腸桿菌科	陰性	
新八國聯軍	餐食	5	雞肉丼	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	
福成井飯	餐食	6	高麗菜	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	
江蓉湯包	餐食	7	蔥抓餅加蛋	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	
大禾滷味	餐食	8	米血糕	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	
回憶小時候	飲品	9	紅茶	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



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan LTD

美食街衛生評鑑表 (萬家福麵食)

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	廚區地面有污垢。	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		
		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	21		
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	冷藏冰箱內部積垢。	加強冷藏(凍)設備的清潔並定期除霜。
		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	工作桌上使用的抹布破損。	更換破損的抹布以避免異物污染。
		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	24		
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	生鮮雞蛋沒有標示進貨日期。	生鮮雞蛋請標示進貨日期。
		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	有些分裝的食材沒有標示日期。 拆封的包材未封袋。	分裝的食材請清楚標示分裝日期、有效日期，以利食材品質之管理。 保存中的包材必須妥善包覆，以避免污染。
		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	17		
分 數 總 計			100	79		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 廚區 問題點： 地面有污垢。	相片二 地點： 廚區 問題點： 工作桌上的紙碗上有一隻蟑螂(在袋子內)。
	
相片三 地點： 廚區 問題點： 工作桌上的碗蓋上有一隻蟑螂(在袋子內)。	相片四 地點： 廚區 問題點： 工作區有蟑螂屍體。
	
相片五 地點： 廚區 問題點： 冷藏冰箱內部積垢。	相片六 地點： 廚區 問題點： 工作桌上使用的抹布破損。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七 地點： 廚區 問題點： 生鮮雞蛋沒有標示進貨日期。	相片八 地點： 廚區 問題點： 有些分裝的食材沒有標示日期。
	
相片九 地點： 廚區 問題點： 拆封的包材未封袋。	相片十 地點： 問題點：
	
相片十一 地點： 問題點：	相片十二 地點： 問題點：



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan LTD

美食街衛生評鑑表（如意坊）

評鑑人員：林彥雯

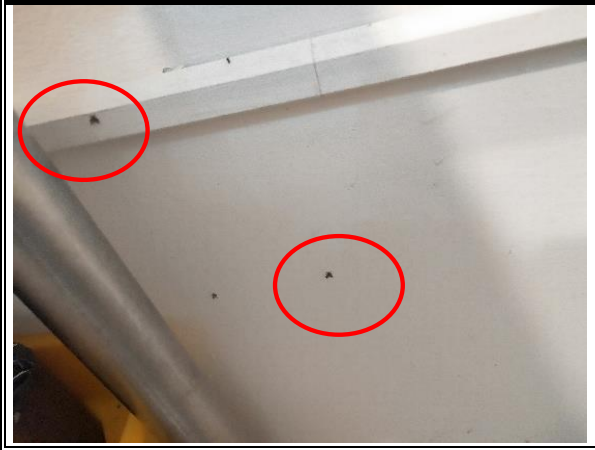
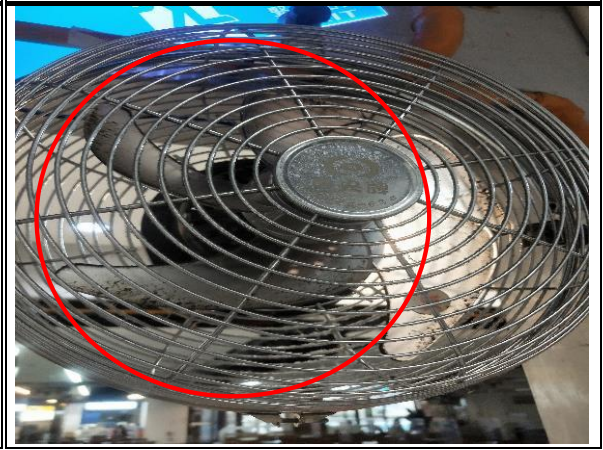
陪檢人員：洪紹傑

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 ☐ 否	櫃檯區有數隻蛾蚋出沒。	請加強執行環境清潔與病媒防治工作。
		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	洗手槽下方地面髒污。 廚房內場有一組燈具損壞。 廚房內場電風扇積塵。 廚房內場洗手槽清潔器具的菜瓜布已破損。 廚房內場洗手槽牆面有蟑螂出沒。	請加強地面清潔。 請儘速修復燈具。 請加強風扇之清潔。 請更換破損菜瓜布，以避免造成異物污染。 請加強執行環境清潔與病媒防治工作。
		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		
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	14		
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(< 4℃)，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	廚房內場盛裝香油的瓶子髒污積垢。	請加強容器之清潔，以避免食品受到汙染。
		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				
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	冷藏冰箱內分裝的豬肉未標示任何日期管理。	分裝的食品原料請標示名稱與日期，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? (< 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 地點： 櫃檯區 問題點： 有數隻蛾蚋出沒。	相片二 地點： 洗手槽 問題點： 下方地面髒污。
	
相片三 地點： 廚房內場 問題點： 燈具損壞。	相片四 地點： 廚房內場 問題點： 電風扇積塵。
	
相片五 地點： 廚房內場 問題點： 洗手槽牆面有蟑螂出沒。	相片六 地點： 廚房內場 問題點： 洗手槽清潔器具的菜瓜布已破損。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 廚房內場 問題點： 盛裝香油的瓶子髒污積垢。	地點： 冷藏冰箱 問題點： 分裝的豬肉未標示任何日期管理。
	
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：

美食街衛生評鑑表 (活力早餐)

稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：鄭屏鳳
 陪檢人員：洪紹傑

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	廚區牆面積垢。 分裝的清潔劑未標示。	加強地面的清潔。 分裝的清潔劑和化學品必須正確標示以避免誤用。	
		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				
	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	有一台冷凍冰箱沒有溫度記錄。 冰箱門框積垢。 私人的水瓶未放置在私人物品區。	冷凍冰箱必須每日測溫和記錄。 加強冰箱的清潔。 私人物品請定位放置在專區。	
		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	切絲器上有殘留的貼紙。 抽油煙機積垢。	清除切絲器上殘留的貼紙。 加強抽油煙機的清潔。	
		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	17		
	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	生鮮雞蛋沒有標示進貨日期。	生鮮雞蛋請標示進貨日期。	
		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	23			
分 數 總 計			100	79			

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 廚區 問題點： 牆面積垢。	相片二 地點： 廚區 問題點： 私人的水瓶未放置在私人物品區。
	
相片三 地點： 廚區 問題點： 分裝的清潔劑未標示。	相片四 地點： 廚區 問題點： 有一台冷凍冰箱沒有溫度記錄。
	
相片五 地點： 廚區 問題點： 冰箱門框積垢。	相片六 地點： 廚區 問題點： 切絲器上有殘留的貼紙。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七 地點： 廚區 問題點： 抽油煙機積垢。	相片八 地點： 廚區 問題點： 生鮮雞蛋沒有標示進貨日期。
	
相片九 地點： 問題點：	相片十 地點： 問題點：
相片十一 地點： 問題點：	相片十二 地點： 問題點：



美食街衛生評鑑表 (八車果汁豆花冰品)

評鑑人員：鄭屏鳳

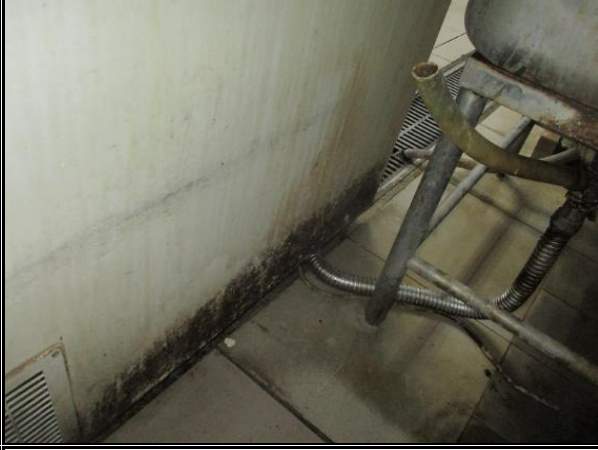
陪檢人員：洪紹傑

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		
		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		
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	冰箱內有一個未使用的茶桶上有隻蟲屍。雪花冰的蓋子上有隻蟲屍。	請加強清潔及病媒防治。		
小 計			27	23		
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	冷藏冰箱內部和門框積垢、有污物未清除。冷凍冰箱外部積垢。	加強冷藏(凍)設備的清潔並定期除霜。
		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		
		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	洗淨的茶桶放在地上。	洗淨的茶桶請離地放置。
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	25		
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		
		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	存放珍珠的容器內有一支湯匙。	食品器具請洗淨並存放在清潔的容器中。
		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	87		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 冰箱內有一個未使用的茶桶上有隻蟲屍。	相片二 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱門框積垢。
	
相片三 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內部積垢、有污物未清除。	相片四 地點： 工作區 問題點： 冷凍冰箱外部積垢。
	
相片五 地點： 工作區 問題點： 洗淨的茶桶放在地上。	相片六 地點： 工作區 問題點： 雪花冰的蓋子上有隻蟲屍。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七 地點： 工作區 問題點： 存放珍珠的容器內有一支湯匙。	相片八 地點： 問題點：
	
相片九 地點： 問題點：	相片十 地點： 問題點：
相片十一 地點： 問題點：	相片十二 地點： 問題點：

美食街衛生評鑑表（新八國聯軍）

稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：林彥雯

陪檢人員：洪紹傑

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？ 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？ 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？	1 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否		
	工作區	1. 桌面是否清潔？ 2. 地面是否清潔？ 3. 牆面、燈罩、天花板等是否無積塵、長黴、剝落或結露？ 4. 工作檯面及地面是否無堆放不相關之雜物？ 5. 洗手台是否備齊清潔劑及擦手紙巾？ 6. 清潔用具、清潔劑及其他化學品是否放置於隔離處所？ 7. 垃圾是否加蓋及適時清運或隔離？ 8. 乾貨間是否清潔？ 9. 是否無發現病媒(蒼蠅、蟑螂、老鼠等)及其他昆蟲？	1 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否 2 ☐ 是 ※ 否 2 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ☐ 是 ※ 否 2 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 4 ☐ 是 ※ 否	廚房內場電風扇積塵。 廚房內場洗手槽旁有一瓶洗碗精未依規定標示名稱。化學品區有一包粉狀清潔劑未依規定標示名稱。 廚房內場四門冰箱後方地面有許多老鼠糞便。	請加強風扇之清潔。 所有清潔劑和其他化學品皆應清楚標示並隔離存放。 請加強執行環境清潔與病媒防治工作。
小 計		27	18		
器具	低溫貯藏	1. 冷飲機/製冰機外壁、貯槽、出口是否清潔？ 2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(< 4℃)，並且每日測溫 and 記錄？ 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？ 4. 冷藏(凍)冰箱內部是否清潔？ 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 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ☐ 是 ※ 否 3 ☐ 是 ※ 否	廚房內場四門冰箱門邊積垢未清潔。白色冷藏冰箱內底部髒污。 出菜口旁白色冷藏冰箱內有一瓶私人水瓶、有數包糖果放置於冰箱內下方皆未置專區擺放。	請加強冷藏(凍)設備之清潔。 私人食品必須定位、專區和標示存放，不要隨意存放在廚房工作區冰箱內或放置在工作桌和架子上方。
	加工用具	1. 生、熟品加工及取用器具是否分隔？ 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. 刀具、砧板、鐵盤、鐵夾等廚具是否清潔？ 4. 所有加工機械設備是否清潔？ 5. 原料及半成品容器是否清潔？ 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 3 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否		
小 計		30	24		
人員		1. 是否穿戴整潔工作衣帽？ 2. 洗手區是否有洗手程序說明及遵守適當洗手程序？ 3. 切割、重組、包裝成品之人員是否配戴潔淨手套？ 4. 生病或手部有傷口之人員是否無接觸食品、食具？ 5. 是否無蓄留指甲、塗指甲油或戴飾物？ 6. 是否無吸煙、嚼檳榔或嚼口香糖？	2 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否		
小 計		17	17		
原料/成品		1. 是否未使用過期原料？ 2. 原料是否遵守先進先出之原則？同時標示進貨日期？ 3. 貯放品是否離地面5cm放置？是否有任何受污染情形？ 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？ 5. 冷藏中食品是否維持適當溫度？(< 7℃) 6. 所有食品是否標示有效日期？半成品是否落實日期管理？ 7. 包材是否妥善隔離置放並維持清潔？ 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？	4 ☐ 是 ※ 否 3 ※ 是 ☐ 否 4 ※ 是 ☐ 否 3 ※ 是 ☐ 否 4 ※ 是 ☐ 否 4 ☐ 是 ※ 否 2 ※ 是 ☐ 否 2 ※ 是 ☐ 否	工作台下方有多項食材過期：泰式辣椒醬（有效：20210717）、有心酸辣醬（有效：20210122）、法式蒜香抹醬（有效：20220325）。 廚房內場四門冰箱冷凍內有分裝的德式香腸未標示任何日期管理。	請定期檢查所有食材/成品之有效日期，勿使用過期食品。 分裝食材應正確標示，避免誤用及無法管理。
小 計		26	18		
分 數 總 計		100	77		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 廚房內場 問題點： 電風扇積塵。	相片二 地點： 廚房內場 問題點： 洗手槽旁有一瓶洗碗精未依規定標示名稱。
	
相片三 地點： 化學品區 問題點： 有一包粉狀清潔劑未依規定標示名稱。	相片四 地點： 廚房內場 問題點： 四門冰箱後方地面有許多老鼠糞便。
	
相片五 地點： 廚房內場 問題點： 四門冰箱門邊積垢未清潔。	相片六 地點： 白色冷藏冰箱 問題點： 有一瓶私人水瓶、有數包糖果放置於冰箱內下方皆未置專區擺放。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 工作台 問題點： 食材過期：泰式辣椒醬（有效：20210717）、有心酸辣醬（有效：20210122）、法式蒜香抹醬（有效：20220325）。	地點： 廚房內場 問題點： 四門冰箱冷凍內有分裝的德式香腸未標示任何日期管理。
	
相片九	相片十
地點： 白色冷藏冰箱 問題點： 內部底部髒污。	地點： 問題點：
	
相片十一	相片十二
地點： 問題點：	地點： 問題點：

美食街衛生評鑑表（福成井飯）

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	廚區地面有污垢。	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	廚區有一個鋼絲刷。分裝的清潔劑未標示。	廚區不要使用鋼絲刷。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	工作區有蟑螂。	請加強環境清潔及病媒防治。
		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				
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(< 4℃)，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	工作桌上使用的抹布破損、脫線。	更換破損的抹布以避免異物污染。
		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	油炸機下方的架子積垢。 盛裝食材的塑膠箱蓋破損。	加強油炸機的清潔。 更換破損的器具以避免異物污染。
		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	23		
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	工作區使用的白芝麻有效日期到110.09.28。	請定期檢查所有食材/成品之有效日期，以避免使用過期食品。	
	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? (< 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	有一包使用的大骨汁香料粉沒有標示日期。		
	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	18		
分 數 總 計			100	76		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 廚區 問題點： 地面有污垢。	相片二 地點： 廚區 問題點： 有一個鋼絲刷。
	
相片三 地點： 廚區 問題點： 分裝的清潔劑未標示。	相片四 地點： 廚區 問題點： 工作區有蟑螂。
	
相片五 地點： 廚區 問題點： 工作桌上使用的抹布破損、脫線。	相片六 地點： 廚區 問題點： 油炸機下方的架子積垢。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七	相片八
地點： 廚區 問題點： 盛裝食材的塑膠箱蓋破損。	地點： 廚區 問題點： 工作區使用的白芝麻有效日期到110.09.28。
	
相片九	相片十
地點： 廚區 問題點： 有一包使用的大骨汁香料粉沒有標示日期。	地點： 問題點：
	
相片十一	相片十二
地點： 問題點：	地點： 問題點：



美食街衛生評鑑表（江蓉湯包）

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 ☐ 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		
		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		
	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	27		
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	無冷藏冰箱溫度紀錄表。 無冷凍冰箱溫度紀錄表。	請增設溫度計錄表，並確實填寫冰箱溫度紀錄表。 請增設溫度計錄表，並確實填寫冰箱溫度紀錄表。
		2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(< 4℃)，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		
		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	24		
	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	櫃檯區下方櫥櫃內有數個過期品：黑芝麻（有效期限：1100518）、熟黑芝麻（有效期限：20210707）、白胡椒粉（有效期限：20220319）、牛奶（有效期限：20220403）。	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？(< 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	90			

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點: 櫃檯區下方櫥櫃 問題點: 有數個過期品: 黑芝麻 (有效期限: 1100518)。	相片二 地點: 櫃檯區下方櫥櫃 問題點: 有數個過期品: 熟黑芝麻 (有效期限: 20210707)。
	
相片三 地點: 櫃檯區下方櫥櫃 問題點: 有數個過期品: 白胡椒粉 (有效期限: 20220319)。	相片四 地點: 櫃檯區下方櫥櫃 問題點: 有數個過期品: 牛奶 (有效期限: 20220403)。
	
相片五 地點: 問題點:	相片六 地點: 問題點:



美食街衛生評鑑表（大禾滷味）

評鑑人員：鄭屏鳳

陪檢人員：洪紹傑

稽核日期：2022/4/19

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	陳列台外部側邊和和下方的櫃子內部有污垢。	加強陳列台和櫥櫃的清潔。
		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	水槽和滷鍋區的地面積垢。水槽下方的架子積垢。 工作區牆面積灰、積垢。 私人的水瓶未定位放置、私人的物品和包材放在一起。 工作區使用鋼刷。	加強地面、水槽層架的清潔。 加強牆面的清潔。 私人的物品請定位放置同時不要和和包材放在一起。 工作區不要使用鋼刷。
		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		
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	16		
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	冷藏冰箱外部積灰、內部有污物和污垢。	加強冷藏(凍)設備的清潔並定期除霜。
		2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(< 4℃), 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		
		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				
人 員	1. 是否穿戴整潔工作衣帽?	2	※ 是 ☐ 否	有位工作人員戴手錶。	工作人員不要配戴手錶。	
	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	14		
原料/成品	1. 是否未使用過期原料?	4	※ 是 ☐ 否	拆袋使用的杯蓋未封袋。	保存中的包材必須妥善包覆, 以避免污染。	
	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? (< 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	24		
分 數 總 計			100	81		

建議事項：食品塑膠容器放在工作區外部用餐區入口處，建議存放在加蓋的塑膠箱內以避免污染。

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 陳列台外部側邊有污垢。	相片二 地點： 工作區 問題點： 陳列台下方的櫃子內部有污垢。
	
相片三 地點： 工作區 問題點： 水槽和滷鍋區的地面積垢。	相片四 地點： 工作區 問題點： 水槽下方的架子積垢。
	
相片五 地點： 工作區 問題點： 牆面積灰、積垢。地面積垢。	相片六 地點： 工作區 問題點： 私人的水瓶未定位放置、私人的物品和包材放在一起。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七 地點： 工作區 問題點： 工作區使用鋼刷。	相片八 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱外部積灰。
	
相片九 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內部有污物和污垢。	相片十 地點： 工作區 問題點： 有位工作人員戴手錶。
	
相片十一 地點： 工作區 問題點： 拆袋使用的杯蓋未封袋。	相片十二 地點： 問題點： (建議事項)食品塑膠容器放在工作區外部用餐區入口處，建議存放在加蓋的塑膠箱內以避免污染。
	

美食街衛生評鑑表（回憶小時候）

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	私人的衣物和食材放在一起。私人的水瓶未放置在私人物品區。 工作區有一個鋼絲刷。小蘇打粉和袋裝的杯蓋放在一起。 工作區有蛾蚋和小蟲屍。	私人的物品請定位放置在專區。 廚區不要使用鋼絲刷。清潔用具、清潔劑及其他化學品必須放置於隔離處所，並清楚標示。 請加強環境清潔及病媒防治。
		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			
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	18		
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	製冰機的貯冰槽內部積垢。貯冰桶內有一個冰鏟。 有一台冷藏冰箱沒有溫度記錄。	加強製冰機的清潔與消毒，冰鏟不要放在貯冰桶內，以避免冰塊受到汙染。 冷藏冰箱必須每日測溫和記錄。
		2. 廚區冷藏冰箱是否達到預定溫度(< 4℃)，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		
		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	24		
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	冰箱內有一桶飲料未加蓋。 冰箱內有一桶飲料未標示日期。	保存中之成品、半成品及已拆封原料請妥善加蓋或封袋。 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。
		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? (< 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	19		
分 數 總 計			100	78		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 私人的衣物和食材放在一起。	相片二 地點： 工作區 問題點： 私人的水瓶未放置在私人物品區。
	
相片三 地點： 工作區 問題點： 有一個鋼絲刷。	相片四 地點： 工作區 問題點： 小蘇打粉和袋裝的杯蓋放在一起。
	
相片五 地點： 工作區 問題點： 有蛾蚋。	相片六 地點： 工作區 問題點： 有小蟲屍。
	

評鑑缺失拍照紀錄

相片七 地點： 工作區 問題點： 製冰機的貯冰槽內部積垢。	相片八 地點： 工作區 問題點： 貯冰桶內有一個冰鏟。
	
相片九 地點： 工作區 問題點： 有一台冷藏冰箱沒有溫度記錄。	相片十 地點： 工作區 問題點： 冰箱內有一桶飲料未加蓋、未標示日期。
	
相片十一 地點： 問題點：	相片十二 地點： 問題點：