



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400013~AVM22400017

樹德科技大學學生餐廳 叁嵐樓 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：	侯明君					
評鑑日期：	2022/4/6					
月份	4月					
吃早餐Bar	 88					
紅官滷味	 84					
炒時尚快餐	 88					
大眾鍋燒	 88					
樹德超涼庭	 93					
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： 叁嵐樓

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
吃早餐Bar	餐食	1	蛋餅	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	
紅官滷味	餐食	2	意麵	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	
炒時尚快餐	餐食	3	蛋炒飯	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	
大眾鍋燒	餐食	4	雞絲麵	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	
樹德超涼庭	飲品	5	冬瓜茶	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

美食街衛生評鑑表 (吃早餐Bar)

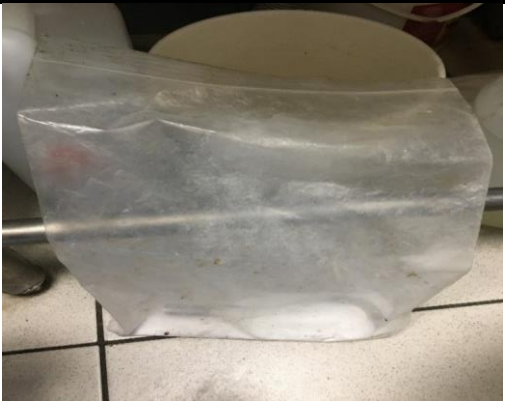
稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：侯明君
陪檢人員：王雯娟

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	工作區水槽下方有清潔粉末標示。	清潔劑及化學葯劑分裝瓶需做標示以避免誤用。
		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	工作區水槽下方地面有蟑螂屍體。	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		
		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	工作區內使用的抹布有脫線情況。 用餐區客用筷子上標記櫃位的標示有脫落情況。	請立即更換破損抹布，以避免棉線掉落而造成物理性之異物污染。 請立即移除脫落膠帶，以避免掉落而造成物理性之異物污染。
		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	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			
	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	26			
分 數 總 計		100	88			

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 水槽下方有清潔粉末標示。 	相片二 地點： 工作區 問題點： 水槽下方地面有蟑螂屍體。 
相片三 地點： 工作區 問題點： 使用的抹布有脫線情況。 	相片四 地點： 用餐區 問題點： 客用筷子上標記櫃位的標示有脫落情況。 
相片五 地點： 問題點：	相片六 地點： 問題點：

美食街衛生評鑑表 (紅官滷味)

稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：侯明君

陪檢人員：王雯娟

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	工作區冷凍冰箱內有蟲屍。	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	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		
		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	30		
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	工作區冷藏冰箱內水晶餃的有效日期為2022/3/30。	請加強日期管理，勿使用過期原料。
		2. 原料是否遵守先進先出之原則?同時標示進貨日期？	3	※ 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	工作區內裝有袋裝麵的整理箱置地。	所有器具、保存之成品、半成品、原料及包材皆需離地5cm置放，以避免污染。
		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	工作區冷凍冰箱內豆皮未標示日期。	原料、成品及半成品請標示進貨日期或製作日期以利食材先進先出之管理。
		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	14		
分 數 總 計			100	84		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 冷凍冰箱內有蟲屍。 	相片二 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內水晶餃的有效日期為 2022/3/30。 
相片三 地點： 工作區 問題點： 裝有袋裝麵的整理箱置地。 	相片四 地點： 工作區 問題點： 冷凍冰箱內豆皮未標示日期。 
相片五 地點： 問題點：	相片六 地點： 問題點：

美食街衛生評鑑表 (炒時尚快餐)

評鑑人員：侯明君

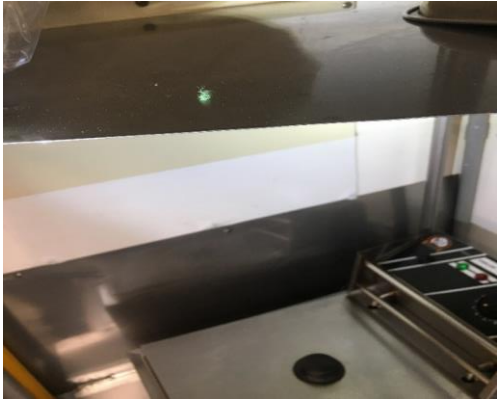
陪檢人員：王雯嫻

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	工作區牆面工作架層板上有菜瓜布屑。	請立即移除菜瓜布屑，以避免菜瓜布屑掉落而造成物理性之異物污染。
		2. 地面是否清潔?	2	※ 是 ☐ 否		
		3. 牆面、燈罩、天花板等是否無積塵、長黴、剝落或結露?	2	☐ 是 ※ 否	工作區內清潔用的手套未定位管理。	
		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	工作區內砧板上膠帶有脫落情況。	請立即移除脫落膠帶，以避免膠帶落而造成物理性之異物污染。
		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		
		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	工作區冷藏冰箱內有食材未妥善加蓋。	保存中之成品、半成品及已拆封原料應妥善加蓋或封袋，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? (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	88		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 牆面工作架層板上有菜瓜布屑。	相片二 地點： 工作區 問題點： 清潔用的手套未定位管理。
	
相片三 地點： 工作區 問題點： 砧板上膠帶有脫落情況。	相片四 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內盛裝食材的桶子上蓋破損。
	
相片五 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內有食材未妥善加蓋。	相片六 地點： 問題點：
	



美食街衛生評鑑表 (大眾鍋燒)

評鑑人員：侯明君

陪檢人員：王雯娟

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		
		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	工作區冰箱內有放置私人食品。	私人飲用水或飲料類等食品，不可存放在冰箱內，或是放置在廚區工作桌上。
	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	櫃檯區放竹籤的桶子底部有食物渣未清。	請加強器具之清潔與消毒。
		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	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	工作區內進貨洋蔥未標示日期。	原料、成品及半成品請標示進貨日期或製作日期以利食材先進先出之管理。
		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	工作區冷藏冰箱內分裝的食材未標示日期。	原料、成品及半成品請標示進貨日期或製作日期以利食材先進先出之管理。
		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	88		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 冰箱內有放置私人食品。 	相片二 地點： 櫃檯區 問題點： 放竹籤的桶子底部有食物渣未清。 
相片三 地點： 工作區 問題點： 進貨洋蔥未標示日期。 	相片四 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內分裝的食材未標示日期。 
相片五 地點： 問題點： 	相片六 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 (樹德超涼庭)

評鑑人員：侯明君

陪檢人員：王雯嫻

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	工作區層板上洗手乳緊鄰鋁箔紙及冬瓜糖。	清潔劑及各種化學品，需與食品及包材隔離放置，以避免化學污染。
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	工作區冷藏冰箱內層板上有果蠅屍體。	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		
		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		
		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	30
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			
	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	26		
分 數 總 計			100	93		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 工作區 問題點： 層板上洗手乳緊鄰鋁箔紙及冬瓜糖。	相片二 地點： 工作區 問題點： 冷藏冰箱內層板上有果蠅屍體。
	
相片三 地點： 問題點：	相片四 地點： 問題點：
相片五 地點： 問題點：	相片六 地點： 問題點：