



台灣檢驗科技股份有限公司
SGS Taiwan Ltd.

報告編號:AVM22400007~AVM22400010

樹德科技大學學生餐廳

壹軒樓

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：	顏子揚					
評鑑日期：	2022/4/6					
月份	4月					
友福食堂	 90					
QQ麵館	 86					
韓食堂	 92					
大西牛	 90					
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： 壹軒樓

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
友福食堂	餐食	1	鍋燒意麵	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	
QQ麵館	餐食	2	榨菜肉絲拌麵	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	
韓食堂	餐食	3	豬肉蒸煮麵	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	
大西牛	飲品	4	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 (友福食堂)

評鑑人員：顏子揚

陪檢人員：林啟成

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	滷味區有一台四門冷藏冰箱缺溫度紀錄表。	冷藏設備需每日確實記錄，以利控管設備溫度。
		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	廚房使用中的抹布破損且脫毛屑。	請盡快更換破損的抹布，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	滷味區有一個塑膠盒破損。	請儘快更換破損的器具，避免異物污染。	
	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	廚房冷凍冰箱內已開封的豆腐干和雞肉絲未標示日期。	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	24		
分 數 總 計			100	90		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一	相片二
地點： 滷味區 問題點： 有一台四門冷藏冰箱缺溫度紀錄表。	地點： 廚房 問題點： 使用中的抹布破損且脫毛屑。
	
相片三	相片四
地點： 滷味區 問題點： 有一個塑膠盒破損。	地點： 廚房 問題點： 冷凍冰箱內已開封的豆腐干和雞肉絲未標示日期。
	
相片五	相片六
地點： 廚房 問題點： 冷凍冰箱內已開封的豆腐干和雞肉絲未標示日期。	地點： 問題點：
	

美食街衛生評鑑表 (QQ麵館)

稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：顏子揚

陪檢人員：陳俊嘉

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	廚房天花板發現蜘蛛網。	請加強天花板和牆面的清潔。
		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	洗手乳用洗髮精瓶裝，未更改標示。廚房發現使用鋼絲刷。	分裝的清潔劑和化學品皆應標示名稱，請勿使用鋼絲刷，避免異物污染。	
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	四門冷藏冰箱內私人水瓶未專區和標示。	私人飲用水或飲料類等食品，請專區存放並確實標示。
		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	27		
人員		1. 是否穿戴整潔工作衣帽?	2	※ 是 ☐ 否	廚房有一位人員穿戴戒指。	食品製作人員不可配戴任何飾品，以避免污染。
		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	四門冷藏冰箱內有一盒豆腐未封蓋。	保存中之成品、半成品及已拆封原料應妥善加蓋或封袋。
		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	86		

建議事項：

評鑑缺失拍照紀錄

相片一 地點： 廚房 問題點： 天花板發現蜘蛛網。	相片二 地點： 廚房 問題點： 洗手乳用洗髮精瓶裝，未更改標示。
	
相片三 地點： 廚房 問題點： 發現使用鋼絲刷。	相片四 地點： 廚房 問題點： 四門冷藏冰箱內私人水瓶未專區和標示。
	
相片五 地點： 廚房 問題點： 廚房有一位人員穿戴戒指。	相片六 地點： 廚房 問題點： 四門冷藏冰箱內有一盒豆腐未封蓋。
	



美食街衛生評鑑表 (韓食堂)

評鑑人員：顏子揚

陪檢人員：楊淑芳

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	廚房發現蛾蚋出沒。	請加強執行環境清潔與病媒防治工作。		
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 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	有一袋白米未標示碾米日期，無法推算有效日期。	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。
		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	92		

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： 發現蛾蚋出沒。	地點： 廚房 問題點： 有一袋白米未標示碾米日期，無法推算有效日期。
 2022/04/06 10:22	 2022/04/06 10:18
相片三	相片四
地點： 問題點：	地點： 問題點：
相片五	相片六
地點： 問題點：	地點： 問題點：

美食街衛生評鑑表（大西牛）

稽核日期：2022/4/6

評鑑人員：顏子揚

陪檢人員：施祖峰

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	吧檯區天花板發現蜘蛛網。 吧檯區天花板發現有衣魚出沒。	請加強櫃檯區天花板的清潔，避免藏污納垢。 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	廚房天花板出風口積塵和蜘蛛絲。	請加強天花板和牆面的清潔。
		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		
		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	廚房發現分裝的杏仁粉、大麥和檸檬原汁未標示日期。	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： 吧檯區 問題點： 天花板發現蜘蛛網。	相片二 地點： 吧檯區 問題點： 天花板發現有衣魚出沒。
 2022/04/06 10:59	 2022/04/06 10:59
相片三 地點： 廚房 問題點： 天花板出風口積塵和蜘蛛絲。	相片四 地點： 廚房 問題點： 發現分裝的杏仁粉末標示日期。
 2022/04/06 10:51	 2022/04/06 10:57
相片五 地點： 廚房 問題點： 發現分裝的大麥未標示日期。	相片六 地點： 廚房 問題點： 發現分裝的檸檬原汁未標示日期。
 2022/04/06 10:55	 2022/04/06 10:54