萬能科技大學 114-2餐飲衛生督導結果-第十八 週

日期：115 年 6月22日至 115 年 6月26日

說明：依據「學校衛生法」第 22 條第 4 項規定：『學校應建立餐飲衛生自主管理機制，每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年』。餐飲衛生督導辦法依照教育部 114 年 09 月 12 日函送 113學年度『大專校院餐飲衛生輔導表』、『大專校院餐飲衛生管理工作指引』辦理。

一、抽查項次

依據教育部 114 年 9 月公布之『大專校院餐飲衛生管理工作指引』內之《大專校院餐飲衛生管理檢查表》計25項檢查項目中，做週期性抽查與重點督導。

1. 項次15：冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以 上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷 凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設 置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離 地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量， 且遵行先進先出之原則。
2. 項次11.即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7℃以 下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃以下。 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置 溫度指示器，並備有相關紀錄。
3. 項次25：定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。

餐飲衛生督導人員查視 B1 文饌匯美食街各家餐廳結果如下：

檢查項目	廠商(餐廳)名稱	檢查狀況	檢查結果
項次15 (如圖一)	(A)手裏美食自助餐	項次 15:冷藏食品品溫應保持在 7℃以下，凍結點以 上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷 凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設 置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應 分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離 地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量， 且遵行先進先出之原則。(餐廳) 項次 11.即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7℃以 下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃以下。 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置 溫度指示器，並備有相關紀錄。(超商)	■符合
	(B)蔣記平價牛排館		
	(C)掌勺人		
	(D)百分百滷味		
	(E)臻品複合式餐飲		
	(F)笑CC		
	(G)The Map		
	(H)一間早餐店		
	(I)萬大餐廳		
項次11	(K) 統一超商		
備 註			
項次25 (如圖二)	學校 10 家餐廳業者	查核校園食材登錄平臺皆已完成登錄，本週平均上線率及完整率均達100%。	（符合狀況如圖一）
備 註	食材登錄餐廳：手裡美食自助餐、蔣記平價牛排館、掌勺人、百分百滷味、臻品複合式餐飲笑CC、The Map 、一間早餐店、萬大花園景觀實習餐廳、7-11 萬能門市等十家。		

三、查視記錄相片

1. **圖(一)**：查視餐廳現場相片

<table>
<tr>
<td>(A)手裏美食自助餐
 </td>
<td>(B) 蔣記牛排館
無營業</td>
</tr>
<tr>
<td>(C) 掌勺人
 </td>
<td>(D) 百分百滷味
 </td>
</tr>
<tr>
<td>(E) 臻品複合式餐飲
 </td>
<td>(F) 笑CC
 </td>
</tr>
</table>

(G)The Map

(H)一間早餐店

(I)萬大花園餐廳

(K) 統一超商

圖(二)：食材登錄平臺完成度

逐日平均歷史上線率

日期	平均上線率(%)	平均完整率(%)
2026/06/22	100.00	100.00
2026/06/23	100.00	100.00
2026/06/24	100.00	100.00
2026/06/25	100.00	100.00
2026/06/26	100.00	100.00
2026/06/22 ~ 2026/06/26	100.00	100.00

~~~~~~

餐廳衛生督導人員：許弘奇　　　　衛保組長：謝美珍
~~~~~~