萬能科技大學 113-1餐飲衛生督導結果-第十六週

日期：113 年 12月23日至 113 年 12月28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 113 年09 月20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 113 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8：從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保 有完整紀錄。
2. 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8 (如圖一)	(A)THE MAP	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保 有完整紀錄。	■符合
	(B)阿芳滷肉飯		■符合
	(C)百分百滷味		■符合
	(D)手裏美食自助餐		■符合
	(E)吉米屋		■符合
	(F)一間早餐店		■符合
	(G)太春麵食		■符合
	(H)臻品複合式餐飲		■符合
備 註	1. (I)萬大花園餐廳由學校及(K)統一超商由總部統一安排管理。本項針對學餐加強查核。各業者體檢狀況每年應至少一次，整理於圖一中，將其資料回收備存於113-2業者相關名冊，供查核管理用。 2. 各餐廳從業人員之衛生講習紀錄結果皆已符合規定，資料存查衛保組。		
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：THEMAP、阿芳滷肉飯、百分百滷味、手裏美食自助餐、吉米屋、一間早餐店、太春麵食、臻品茶飲、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)**：查核餐廳業者健康檢查體檢紀錄名冊

113-1學期 萬能科大 學生餐廳 餐飲業者衛生講習紀錄資料名冊

日期：113 年 12 月 23 日至 113 年 12 月 28 日

業者 / 資料	公司名稱/統一編號	負責人	餐廳人員	衛生講習日期	餐廳登錄字號
THE MAP 飲品、炸物	陳雯倩/85294266	陳雯倩	陳雯倩	113/01/13	H-200147465-00000-3
阿芳魯肉飯	萌萌魯肉飯小吃 72713409	張嘉芸	張嘉芸	113/02/16	H-200252912-00000-7
百分百滷味	百分百滷味 85238173	廖世芳	廖世芳	113/08/20	H-200147526-00000-1
			羅秋蘭	113/03/21	
手拿美食自助餐	蔣記小吃店 87590475	蔣承泰	蔣承泰	113/08/20	H-200251150-00000-0
			江品芸	113/08/20	
			黃瑞花	113/08/20	
吉米屋	瘋咖哩南洋小吃店 72718782	呂俊毅	呂俊毅	113/01/08	H-172718782-0000-7
			吳惠美	113/07/08	
一間早餐店	鴻鈺食品企業社 82253328	黃慧慈	高停雅	113/01/23	H-200146602-0000-5
			張怡文	113/01/22	
			陳湘紅	113/03/04	
太春麵店	太春牛肉麵店 50603809	黃歆芸	李俊輝	113/02/01	H-150603809-00000-6
			李泰毅	113/02/01	
臻品茶飲	臻品茶飲專賣店 75970577	丁子晉	丁子晉	113/07/28	H-200136914-00000-3
			蔡淑霞	113/08/19	

更新日期：114年1月9日

2. **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(%)
2024/12/23	100.00	100.00
2024/12/24	100.00	100.00
2024/12/25	100.00	100.00
2024/12/26	100.00	100.00
2024/12/27	100.00	100.00
2024/12/28	--	--
2024/12/23 ~ 2024/12/28	100.00	100.00

匯出excel

餐廳衛生督導人員：陳靜怡　　衛保組長：謝美珍