萬能科技大學 114-1餐飲衛生督導結果-第二週

日期：114 年 09月 22日至 114 年 09月27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. 餐飲業一項次14：禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。
2. 綜合商品零售業一項次10：禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。
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：

<table>
<tr><th>檢查項目</th><th>廠商(餐廳)名稱</th><th>檢查狀況</th><th>檢查結果</th></tr>
<tr><td rowspan="3">餐飲業
項次14</td><td>(A)手裏美食自助餐</td><td rowspan="4">禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。
(如圖一)</td><td>■符合</td></tr>
<tr><td>(D)滷味百分百</td><td>■符合</td></tr>
<tr><td>(H)一間早餐點</td><td>■符合</td></tr>
<tr><td>綜合零售業
項次10</td><td>(K)統一超商</td><td>■符合</td></tr>
<tr><td>備 註</td><td colspan="3">(B)蔣記牛排館、(C)掌勺人、 (E)臻品複合式餐飲、(F)笑CC、(G)The Map、(I)萬大餐廳，以上餐飲業者未使用黃豆、玉米之生鮮食材及其初級加工品。</td></tr>
<tr><td>項次25
(如圖二)</td><td>學校 10 家餐廳業者</td><td>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%。</td><td>■符合</td></tr>
<tr><td>備 註</td><td colspan="3">食材登錄餐廳：手裏美食自助餐、蔣記牛排館、掌勺人、滷味百分百、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。</td></tr>
</table>

三、查視記錄相片

1. **圖(一)**：查視餐廳現場相片

(D)百分百滷味

(H)一間早餐店

(K)統一超商-萬能門市、萬能科門市

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(%)
2025/09/22	100.00	100.00
2025/09/23	100.00	100.00
2025/09/24	100.00	100.00
2025/09/25	100.00	100.00
2025/09/26	100.00	100.00
2025/09/27	--	--
2025/09/22 ~ 2025/09/27	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