萬能科技大學 114-2餐飲衛生督導結果-第十六週

日期：115 年 6月8日至 115 年 6月12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6.照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。

項次4. 販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色； 照明設備應保持清潔。

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：

<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="10">項次6
(如圖一)</td><td>(A)手裏美食自助餐</td><td rowspan="10">項次6.照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。
項次4. 販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色； 照明設備應保持清潔。(超商)</td><td rowspan="10">■符合</td></tr>
<tr><td>(B)蔣記平價牛排館</td></tr>
<tr><td>(C)掌勺人</td></tr>
<tr><td>(D)百分百滷味</td></tr>
<tr><td>(E)臻品複合式餐飲</td></tr>
<tr><td>(F)笑CC</td></tr>
<tr><td>(G)The Map</td></tr>
<tr><td>(H)一間早餐店</td></tr>
<tr><td>(I)萬大餐廳</td></tr>
<tr><td>項次4</td><td>(K) 統一超商</td></tr>
<tr><td>備 註</td><td colspan="3"></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>（符合狀況如圖一）</td></tr>
<tr><td>備 註</td><td colspan="3">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。</td></tr>
</table>

三、查視記錄相片

1. **圖(一)**：查視餐廳現場相片

(A)手裏美食自助餐 	(B) 蔣記牛排館
(C) 掌勺人 	(D)百分百滷味
(D) 臻品複合式餐飲 	(F) 笑CC

(G) The Map

(H)一間早餐店

(I) 萬大花園餐廳

(J) 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(%)
2026/06/08	100.00	100.00
2026/06/09	100.00	100.00
2026/06/10	100.00	100.00
2026/06/11	100.00	100.00
2026/06/12	100.00	100.00
2026/06/08 ~ 2026/06/12	100.00	100.00

餐廳衛生督導人員：許弘奇　　衛保組長：謝美珍