# 萬能科技大學餐飲衛生督導結果-第七週

日期：112 年 04 月 03 日至 112 年 04 月 07 日

## 一、抽查項次

1. 項次 6：照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；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 18：切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

## 二、結果(圖一)

1. 項次 6：檢查各店家燈光光線充足，照明設備也已清潔乾淨。

2. 項次 18：檢查刀具、砧板擺放，有適當與管理。

## 三、B1 八家餐廳食材登錄情形

逐日平均歷史上線率

| 日期 | 平均上線率(%) | 平均完整率(%) |
|---|---|---|
| 2023/04/03 | -- | -- |
| 2023/04/04 | -- | -- |
| 2023/04/05 | -- | -- |
| 2023/04/06 | 100.00 | 100.00 |
| 2023/04/07 | 100.00 | 100.00 |
| 2023/04/03 ~ 2023/04/07 | 100.00 | 100.00 |

匯出excel

## 四、查視記錄

（圖一）

餐飲督導人員：張嘉惠　　衛保組長：謝美珍