萬能科技大學 113-1 餐飲衛生督導結果-第六週

日期：113 年 10月 13 日至 113 年 10 月 19 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13：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. 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13 (如圖一)	(B)阿芳滷肉飯	黃豆生鮮食材（豆腐）之包裝上皆有標示「非基因改造」字樣。	■符合
	(C)百分百滷味		■符合
	(D)手裹美食自助餐		■符合
	(E)吉米屋		■符合
	(F)一間早餐店		■符合
	(K)統一超商		■符合
備 註	(A)THE MAP、(G)太春麵食、(H)臻品複合式餐飲、(I)萬大花園餐廳，以上二家未使用黃豆、玉米之生鮮食材及其初級加工品。		
編號 24 (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
備 註	食材登錄餐廳：THE MAP、阿芳滷肉飯、百分百滷味、手裹美食自助餐、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)**：查視餐廳現場相片

<table>
<tr>
<td>
(B)阿芳滷肉飯</td>
<td>
(C)百分百滷味</td>
<td>
(D)手裏美食自助餐</td>
</tr>
<tr>
<td>
(E)吉米屋</td>
<td>
(F)一間早餐店</td>
<td>
(K)統一超商</td>
</tr>
</table>

2. **圖(二)：食材登錄平臺完成度**

歷史上線率

關鍵字搜尋:

日期	縣市	學校名稱	應上線餐廳數	未上線餐廳數	上線率(%)	完整率(%)	不供餐餐廳數
2024/10/13	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	0	0	--	--	9
2024/10/14	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	9	0	100.00	100.00	0
2024/10/15	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	9	0	100.00	100.00	0
2024/10/16	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	9	0	100.00	100.00	0
2024/10/17	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	9	0	100.00	100.00	0
2024/10/18	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	9	0	100.00	100.00	0
2024/10/19	桃園市	桃園市中壢區萬能科技大學	0	0	--	--	9

匯出excel

餐廳衛生督導人員：陳靜怡　　衛保組長：謝美珍