萬能科技大學 114-1餐飲衛生督導結果-第四週

日期：114 年 10月 06 日至 114 年 10 月 11 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. 餐飲業—項次16： 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所需溫溼度管控，並備有相關紀錄。
2. 綜合零售業—項次12： 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所需溫溼度管控，並備有相關紀錄。
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：

檢查項目	廠商(餐廳)名稱	檢查狀況	檢查結果
餐飲業 項次16	(A)手裏美食自助餐	乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所需溫溼度管控，並備有相關紀錄。	■符合
	(B)蔣記牛排館		■符合
	(C)掌勺人		■符合
	(D)滷味百分百		■符合
	(E)臻品複合式餐飲		■符合
	(F)笑CC		■符合
	(G)The Map		■符合
	(H)一間早餐點		■符合
	(I)萬大餐廳		■符合
綜合零售業 項次12	(K)統一超商		■符合
備 註			
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
備 註	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。		

三、查視記錄相片

1. **圖(一)**：查視餐廳現場相片

<table>
<tr><td>
(A)手裏美食自助餐</td><td>
(B)牛排館</td></tr>
<tr><td>
(C)掌勺人</td><td>
(D)滷味百分百</td></tr>
<tr><td>
(E)臻品複合式餐飲</td><td>
(F)笑CC</td></tr>
<tr><td>
(G)The map</td><td>
(H)一間早餐店</td></tr>
</table>

(I)萬大餐廳	(K)統一超商

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(%)
2025/10/06	--	--
2025/10/07	100.00	100.00
2025/10/08	100.00	100.00
2025/10/09	100.00	100.00
2025/10/10	--	--
2025/10/11	--	--
2025/10/06 ~ 2025/10/11	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