萬能科技大學 112-2 餐飲衛生督導結果-第十三週

日期：113 年 5 月 20 日至 113 年 5 月 24 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 112 年 11 月 1 日函送 112 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 112 年 10 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 24 項檢查項目中，做週期性抽查與重點督導。

1. 項次 12-2：含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。
2. 項次 24：★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。

二、抽查結果

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
編號 12-2 (如圖一)	(A)THE MAP	(A)THE MAP 起司豬排產品，外包裝已依規定標示原產地:台灣。 (B)~(H)廠商原料散包裝無標示，故皆提供完整之含豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)證明資料，並留存紀錄備查。	■符合
	(B)阿芳滷肉飯		■符合
	(C)百分百滷味		■符合
	(D)手裏美食自助餐		■符合
	(E)吉米屋		■符合
	(F)一間早餐店		■符合
	(G)太春麵食		■符合
	(H)臻品複合式餐飲		■符合
備 註			
編號 24 (如圖二)	學校 11 家餐廳業者	經查校園食材登錄平臺，本週平均上線率達 100%。但發現 5 月 20 日廠商負責登錄專員未將食材及時上傳完成，導致本週平均完整率僅 82.22%。	■部份符合 ■**改善狀況**：已請廠商加強管理，提早登錄以免逾時。
備 註	食材平台登錄餐廳：〔美食街〕THE MAP、阿芳魯肉飯、百分百滷味、手裏美食自助餐、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等九家；〔連鎖商店〕萬能門市、萬能科門市等二家。		

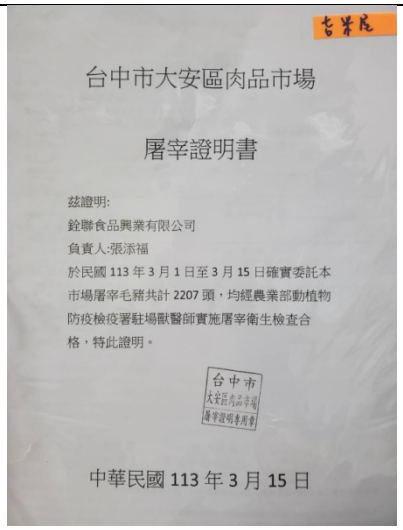
三、查視記錄相片

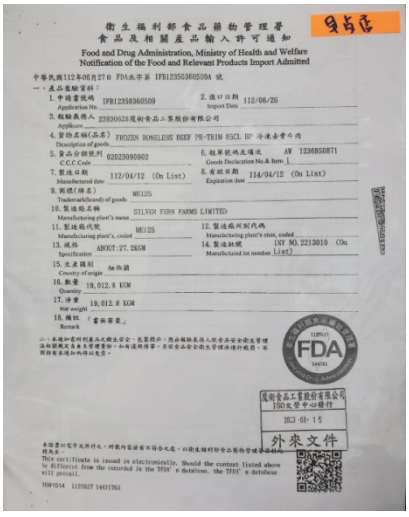
1. 圖(一)：查視餐廳現場相片

<table>
<tr>
<td>
(A)THE MAP</td>
<td>

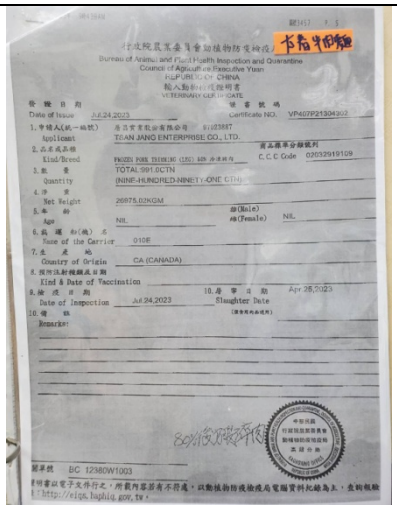
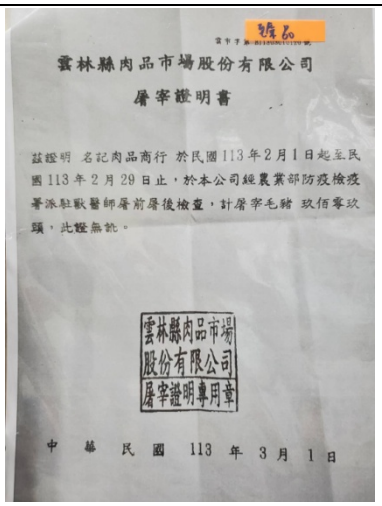
(B)阿芳滷肉飯</td>
</tr>
<tr>
<td>

(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>
</tr>
</table>

 (G)太春麵食	 (H)臻品複合式餐飲

2. **圖(二)**：食材登錄平臺上線完成度

逐日平均歷史上線率

日期	平均上線率(%)	平均完整率(%)
2024/05/20	100.00	11.11
2024/05/21	100.00	100.00
2024/05/22	100.00	100.00
2024/05/23	100.00	100.00
2024/05/24	100.00	100.00
2024/05/20 ~ 2024/05/24	100.00	82.22

餐廳衛生督導人員：張愛蘭　　衛保組長：謝美珍