萬能科技大學 114-1餐飲衛生督導結果-第十一週

日期：114 年 11 月 24 日 至 114 年 11 月 29 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3 及 綜合零售業—項次2：作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。
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
餐飲業 項次16	(A)手裏美食自助餐	查核作業場所角落及桌邊地板處，無發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所亦無飼養禽畜、寵物。。	■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)一間早餐店		■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約82%。	■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。		

二、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)牛排館	(C) 掌勺人
(D)滷味百分百	(E)臻品複合式餐飲	(F)笑CC
(G)The map	(H)一間早餐店	(I)萬大餐廳
(J)統一超商	(K)統一超商	

2. **圖(二)：食材登錄平臺完成度**

日期	平均上線率(%)	平均完整率(%)
2025/11/24	100.00	11.11
2025/11/25	100.00	100.00
2025/11/26	100.00	100.00
2025/11/27	100.00	100.00
2025/11/28	100.00	100.00
2025/11/29	--	--
2025/11/24 ~ 2025/11/29	100.00	82.22

~~~~~~

餐廳衛生督導人員：陳靜怡　　衛保組長：謝美珍
~~~~~~