萬能科技大學 113-1餐飲衛生督導結果-第十四週

日期：113 年 12月9日至 113 年 12月 14 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17：食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。
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17 (如圖一)	(A)THE MAP	現場查核各業者使用之食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；以溫槍測量感應食品溫度，皆符合熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。	■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
	(I)萬大花園餐廳		■符合
	(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：THEMAP、阿芳滷肉飯、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、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

(B)阿芳滷肉飯

(D)手裏美食自助餐

(E)吉米屋

(H)臻品茶飲

(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(%)
2024/12/09	100.00	100.00
2024/12/10	100.00	100.00
2024/12/11	100.00	88.89
2024/12/12	100.00	100.00
2024/12/13	100.00	100.00
2024/12/14	--	--
2024/12/09 ~ 2024/12/14	100.00	97.78

~~~~~~

餐廳衛生督導人員：陳靜怡　　　　　　　衛保組長：謝美珍
~~~~~~