



108學年度學生實習成果報告

酒店中衛管人員的工作內容

顏廷羽

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程

實習機構:台南大億麗緻酒店

實習單位:餐飲辦公室衛管實習生

機構介紹

台南大億麗緻酒店于2002年初開幕

是台南市首家五星級國際觀光大飯店，

更是台南唯一結合商務與休閒的五星級國際觀光旅館，

兼具商務、會議、休閒、餐飲、宴客、娛樂等功能於一體

座右銘為”體貼入心，更勝於家”。

為大億科技集團投資、委託麗緻餐旅集團

由麗緻管理顧問股份有限公司進行統籌旅館服務與專業管理。

位置:

台南大億麗緻酒店座落於台南市中心西門商圈-西門路一段與永華

路

比臨新光三越百貨公司

地址:台南市中西區西門路一段660號

實習學習主題

1. 了解衛管人員在酒店內各餐廳的工作內容，學習HACCP的注意事項，學習衛管人員如何檢察外場、內場廚房、冰庫的清潔與食品是否過期，如發現缺失並拍照下來之後開會向各主管溝通。
2. 查看食品容器具是否符合標準，如:標示字體大小是否合乎法規、是否標示有效日期。
3. 節日活動所推出的新產品需要向內場師傅尋問配方計算營養並標示。

學習成果

圖1



缺失:冰箱內食材未覆蓋，容器堆疊

圖2



缺失:標示與食品不同

圖3

房名稱:		設備名稱:		<input type="checkbox"/> 冷藏冰箱/庫 <input type="checkbox"/> 冷凍冰箱/庫		樓層:		樓		年		月																				
日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
溫度 (°C)																																
記錄者																																
溫度 (°C)																																
記錄者																																
確認																																
註																																

常溫度範圍: 冷凍-18°C (0°F)、冷藏7°C (45°F) 以下, 如超出正常溫度範圍立即通知工程部檢修。
午填寫時間 10:00-10:30 開餐前;除共同市場 6:00-6:30, 下午填寫時間 21:30-22:00 營運時間結束前。

缺失:表單未填寫記錄(檢查日期四月三號)

實習心得

衛管人員實習生算是後勤人員所以各餐廳部門人手不足都會協助幫忙所以也知道各餐廳內外場的辛苦之處，

而少數的內場老師傅比較不太理解飯店的衛管人員，認為都在找麻煩，聽主管說她進來的第一年，都還蠻怕得罪到人，

但是師傅們漸漸的開始注意到食安這塊，

才開始願意和衛管人員溝通，詢問怎麼做比較好，

衛管人員也要從衛生、場地限制與師傅的配合度中找出最好的方法，

畢竟強制限制，一定會引起反感，之後就不會有人配合，

所以我學到最重要的是就是溝通，良好的溝通與討論，

才能讓人願意理解食安這部份，

我覺得應該需要開設管理或學習溝通的課程，

畢竟出社會這些是最重要的。