

## 國立臺北商業大學(桃園校區)餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：111 年 10 月 01 日至 111 年 10 月 31 日

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	油質檢查不合格	111.10.06	請廠商更換，次餐已更換。
自助餐	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 葷素區域混淆不清</li> <li>● 早餐店出餐方式混亂</li> <li>● 食材不合格:基改豆製品</li> </ul>	111.10.12	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 葷素區域混淆不清請廠商改善，次日視察已改善。</li> <li>2. 早餐店出餐方式混亂已改善。</li> <li>3. 食材不合格:請廠商立即停止供應。</li> </ol>
自助餐	2-20. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	111.10.17	餐點未加蓋 請廠商立即改善，已立即改善。
福利社	販售過期餅乾	111.10.18	請廠商加強檢查並開立缺失單，廠商已回覆並加強管理。
自助餐	冰箱溫度登記表未落實填寫	111.10.25	次日視察已改善。
OPA 麵食	部分工作人員未穿包鞋	111.10.26	已立即改善。
自助餐	供餐保溫台髒汙	111.10.31	次餐已改善。