

國立臺北商業大學餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：112 年 10 月 01 日至 112 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	1-6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。	112.10.11	部分工作人員置備時未戴口罩，已立即改善。
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。	112.10.17	食材未加蓋(番茄、豆芽菜)已立即改善。
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。	112.10.20	食材未加蓋(蒸蛋、蔥段)已立即改善。