

國立臺北商業大學餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：113 年 01 月 01 日至 113 年 01 月 15 日

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
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。	113.01.10	食材(板豆腐)與包材有交叉汙染情形，已改善。