

國立臺北商業大學餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：113 年 09 月 09 日至 113 年 09 月 30 日

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
幸福時光廚房自助餐	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.09.09	紅茶桶未加蓋，已立即改善。
幸福時光廚房自助餐	2-8 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。。	113.09.13	保溫台有菜渣（次餐已立即改善）。
幸福時光廚房自助餐	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.09.25	生熟食食材交叉放置（鮭魚片與熟雞排），已立即改善。
幸福時光廚房自助餐	1-3.每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	113.09.27	部分工作人員體檢報告未交齊，已到院檢查等待報告中，預計 10.9 日前交齊。