

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。