

國立臺北商業大學餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：113 年 12 月 01 日至 113 年 12 月 31 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。	113.12.04	食材未妥善保存交叉堆疊，次餐已改善。
幸福時光廚房自助餐	1-6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	113.12.11	部分工作人員未戴口罩，已立即改善。
幸福時光廚房自助餐	1-4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	113.12.20	新進人員配戴飾物，已立即改善。