

## 國立臺北商業大學(桃園校區)餐廳部門抽查缺失彙整表

期間：114 年 06 月 01 日至 114 年 06 月 20 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。	114.06.06	餐點未加蓋妥善放置，開立缺失單，次餐已改善。
自助餐	1-6. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，	114.06.17	保溫餐檯有菜渣，次餐已改善。