開南大學餐廳衛生安全缺失事項通知單 第一聯:開發單位存查

被開發單位	有家小館自助餐	開發單位	體保組	開發日期	112 年 03 月 15 日（星期三）
缺失事項	1. 3/3 稽查時 3/1 食物檢體未留樣。 2. 3/8 稽查時 3/6.3/7 食物檢體未留樣。 3. 3/15 今日稽查時 3/13 及 3/14 食物檢體未留樣。 以上已經連續三週相同問題未改善。				
建議改善方法	1. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7℃以下，保存 3 天，以備查驗。			改善期限	立即
				複查日期	112 年 03 月 20 日
攤商簽收人		填表人		體保組組　長	

說明：一、凡接獲本單，請依建議改善方法改進，並於改善期限內完成。
二、經複查仍未改善者，承辦單位將連續開發缺失通知單。
三、凡同一事項經開發三次缺失通知單仍未改善者，將通知校內各單位並公告之，嚴重者即報請衛生單位裁罰並報請學校解除合約。

開南大學餐廳衛生安全缺失事項通知單 第二聯:被開發單位存查

被開發單位	有家小館自助餐	開發單位	體保組	開發日期	112 年 03 月 15 日（星期五）
缺失事項	1. 3/3 稽查時 3/1 食物檢體未留樣。 2. 3/8 稽查時 3/6.3/7 食物檢體未留樣。 3. 3/15 今日稽查時 3/13 及 3/14 食物檢體未留樣。 以上已經連續三週相同問題未改善。				
建議改善方法	1. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7℃以下，保存 3 天，以備查驗。			改善期限	立即
				複查日期	112 年 03 月 20 日
攤商簽收人		填表人		體保組組　長	

說明：一、凡接獲本單，請依建議改善方法改進，並於改善期限內完成。
二、經複查仍未改善者，承辦單位將連續開發缺失通知單。
三、凡同一事項經開發三次缺失通知單仍未改善者，將通知校內各單位並公告之，嚴重者即報請衛生單位裁罰並報請學校解除合約。