

健行科技大學便利商店衛生檢查表

地點：行政大樓一樓全家便利商店

114.4 修訂

項目	檢查內容	是否符合規定						檢查日期/應改善事項
		/	/	9/17	/	/	/	
	檢查時間			9:32				
一、環境清潔與衛生	1. 店內周圍及地面是否乾淨清潔、無積水			✓				
	2. 店內設有垃圾桶及廚餘桶，且皆有加蓋			✓				
	3. 垃圾、廚餘廢棄物應放置適當位置，確實執行垃圾分類			✓				
	4. 營業場所照明設備是否乾淨且明亮			✓				
	5. 冰箱內部溫度是否符合標準 冷藏攝氏 7 度；冷凍攝氏-18 度以下			✓			9/17 凍 -21.7°C 冷藏 = 7°C	
	6. 店內無油煙味			✓				
	7. 場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡			✓				
	8. 定期做病媒蚊防治措施			✓			每月一次 9/22 清潔消毒	
二、食品衛生檢查	1. 商品包裝完整			✓				
	2. 商品皆有有效日期標示完整			✓				
	3. 架上商品皆於有效日內			✓				
	4. 架上商品數量足夠			✓				
	5. 不可直接將食品直接放置地面			△			冰箱飲品需墊高 5cm	
	檢查人員			馬家蕙				
備註：使用符號：符合規定「V」，部份符合「△」不符合規定「X」，並註明改善事項。								
營養師：衛生保健組 營養師 馬家蕙								
衛保組組長：								
其他建議：9/11 大掃								

健行科技大學便利商店衛生檢查表

地點：行政大樓一樓全家便利商店

114.4 修訂

項目	檢查內容	是否符合規定					檢查日期/應改善事項
		9/22	9/23	9/24	9/25	9/26	
	檢查時間	14:52	16:30			10:11	
一、 環境 清潔 與 衛生	2. 店內周圍及地面是否乾淨清潔、無積水	✓	✓			✓	
	2. 店內設有垃圾桶及廚餘桶，且皆有加蓋	✓	✓			✓	
	3. 垃圾、廚餘廢棄物應放置適當位置，確實執行垃圾分類	✓	✓			✓	
	4. 營業場所照明設備是否乾淨且明亮	✓	✓			✓	
	5. 冰箱內部溫度是否符合標準 冷藏攝氏 7 度；冷凍攝氏-18度以下	✓	△			✓	9/22 冷藏 15°C 9/23 冷藏 8°C 冷凍 -13.8°C (OK) 9/26 冷藏: 5°C 凍: -19.2
	6. 店內無油煙味	✓	✓			✓	
	7. 場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡	✓	✓			✓	
	8. 定期做病媒蚊防治措施	✓	✓			✓	每月一次
二、 食品 衛生 檢查	1. 商品包裝完整	✓	✓			✓	
	2. 商品皆有有效日期標示完整	✓	✓			✓	
	3. 架上商品皆於有效日內	✓	✓			✓	
	4. 架上商品數量足夠	✓	✓			✓	
	5. 不可直接將食品直接放置地面	✓	✓			✓	
	檢查人員	呂	呂			息	

備註：使用符號：符合規定「V」，部份符合「△」不符合規定「X」，並註明改善事項。

營養師：

衛生保健組 營養師 馬家蕙

衛保組組長：

其他建議：

廚餘桶外請刷洗乾淨。