

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

113.3 修訂

項目	檢查內容	是否符合規定					應改善事項
		3/14	3/15	/	/	/	
	檢查時間	15:04	10:15				
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	✓	✓				
	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	✓	✓				

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。

檢查人員：

營養師：

衛生保健組
營養師 馬家蕙

衛保組組長：

其他建議：

3/14起用新檢查表單

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

113.2 修訂

項目	檢查內容	是否符合規定					應改善事項
		3/17	3/18	3/19	3/20	3/21	
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	✓	✓	✓	✓	✓	
	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	✓	✓	✓	✓	✓	

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。

檢查人員：

營養師：衛生保健組 營養師 馬家蕙

衛保組組長：

其他建議：

3/19 垃圾桶蓋未完全覆蓋

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

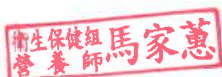
113.2 修訂

項目	檢查內容	2026 是否符合規定					應改善事項
		3/24	3/25	3/26	3/27	/	
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	✓	✓	✓	✓		
	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	✓	✓	✓	✓		

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。

檢查人員：

營養師：



衛保組組長：

其他建議：

3/24~3/27 無缺失。

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

113.3 修訂

項目	檢查內容	是否符合規定					應改善事項
		3/31	4/1	4/2	/	/	
	檢查時間	13:26	16:44	11:15			
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	✓	✓	✓			
	6. 店內無油煙味	✓	✓	✓			
	7. 場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡	✓	△	✓			有蚊子嗡嗡。
	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	✓	✓	✓			4/1
	4. 架上商品數量足夠	✓	△	✓			麵包、餅干、生鮮皆足。
	5. 不可直接將食品直接放置地面	✓	✓	✓			

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。

檢查人員：

營養師：衛生保健組 馬家蕙

衛保組組長：

其他建議：4/1 生鮮皆足，已告知店長注意商品數量，(下午時段)