

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
		11/3	11/4	11/5	/	/	
	檢查時間	14:53		12:10			
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	✓		✓			11/5 冷藏 = -21.7°C 冷凍 = 5°C 土庫 = 17°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
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	溫		馬			

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：

衛生保健組
組長 柯幼寧

其他建議：

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
		/	/	11/12	/	/	
	檢查時間			10:45			
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			✓			冷藏：5°C/4°C 冷凍：-19°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
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			惠			

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 馬家蕙

衛保組組長：衛生保健組 柯幼寧

其他建議：

1. 冰箱(平搖飲)使用後請隨手擦拭。

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
		11/17	11/18	11/19	/	11/21	
	檢查時間	03:42 15	16:16	11:15		14:58	
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	✓	✓	✓			11/19 冷藏 4°C 冷凍 -21.9°C 11/21 攝氏 10°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
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	溫	溫	焦		溫	

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：

衛生保健組
組長 柯幼寧

其他建議：

11/19 郭子賢評：

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
		11/24	11/25	11/26	11/27	11/28	
	檢查時間			11:15			
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			✓			冷凍：-22℃ 冷藏：5℃
	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			焦			

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：11/27 全店大掃除 (X) 是地板、冷凍(藏)櫃

11/28 訪視

其他建議：

衛生保健組 馬家蕙 營養師