

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
		12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	
	檢查時間			11:55			
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			✓			12/3 冷藏 = 5°C / 3°C. 冷凍 = -20°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			意			

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：

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
		11/8	12/9	12/10	12/11	12/12	
	檢查時間			09:31		13:05	
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			✓		✓	12/10 冷藏 3°C/5°C 電子秤：70°C 冷凍 -20°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	

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：

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
		/	/	12/17	12/18	12/19	
	檢查時間			12:45	16:00	13:35	
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：-21°C / -19°C 冷藏：6°C / 3°C / 6°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			焦	湯	湯	

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：

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
		12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	
	檢查時間	13:53		10:14		13:20	
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	✓		✓			冷凍 -23°C, -20°C 冷藏 4°C 12/26 冷藏 -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	溫		溫		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：

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
		/	/	12/31	/	/	
	檢查時間			12:00			
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 = 4 冷凍 = -20.
	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：

其他建議：