

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
		/	3/3	3/4	/	/	
	檢查時間		7:48 15	10:16			
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		✓	✓			3/4. 冷凍 -21.7°C / -19.8°C 7°C 包子機. 冷藏 17°C (即反用) 冷凍 5°C / 4°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	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：

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
		/	3/10	3/11	/	/	
	檢查時間		14:38	11:40			
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		✓	✓			3/11 冷凍 -20°C 冷藏 = 4°C 生鮮 = 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	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
		/	/	3/18	/	/	
	檢查時間			11:32			
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 = -20°C 冷藏 = 7°C 解凍 = 4°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			(E)			
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
		3/23	/	3/25	/	/	
	檢查時間	16:05		10:10			
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	✓		✓			3/25
	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 -22.4 / -19.1 冷藏 5.4 時度：15
	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：

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
		/	3/31	/	/	/	
	檢查時間		13:09				
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	X	✓				
	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		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：