

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
		/	9/30	10/1	10/2	10/3	
	檢查時間			10:23			
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			✓			10/1 灰塵記得擦拭 10/1
	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 7°C, 5°C (OK) 冷凍 -20°C (OK)
	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			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：

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
		/	/	10/8	/	/	
	檢查時間			10:15			
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			✓			10/8.
	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 -20.9° 冷藏 20/5/7° 鮮食 18°
	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			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：

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
		10/13	/	10/15	/	/	
	檢查時間	14:05		15:20			
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	✓		✓			10/16.
	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-19.1℃ 冷藏-3℃, 7℃, 5℃ 生鮮:-17℃, 8℃
	6. 店內無油煙味	✓		✓			包子: 70℃
	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	居		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 馬家蕙

衛保組組長：

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
		10/20	/	10/28	/	/	
	檢查時間	14:43		12:18			
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	✓		✓			4°C/6°C 冷藏 -20.7°C 冷凍 -21.4°C 冷凍
	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		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：

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
		10/27	10/28	10/29	/	10/31	
	檢查時間	3:02	16:02	12:27		14:46	
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		✓	✓		✓	10/27 冷藏 14°C 10/29 凍 -21.2°C 攝氏 7°C/5°C 生鮮 -15°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		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：

衛保組組長：

其他建議：