

國立臺北護理健康大學健康中心便利超商衛生管理檢查表

【宿舍旁/教學大樓】

檢查者：

檢查日期： 年 月 日 時

負責人姓名：	工作人員人數：	檢查人員：		
檢 查 項 目		合 格	不 合 格	原 因
工作人員及場所衛生	1. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒。			
	2. 工作人員應未患出疹、外傷、膿瘡等可能造成食品污染之疾病。			
	3. 不可直接用手接觸食物表面。			
	4. 場所地面、陳列架及用餐桌椅須保持乾燥清潔。			
	5. 場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡。			
	6. 垃圾、廚餘廢棄物應放置適當位置，確實執行垃圾分類。			
	7. 倉庫設置棧版，離地、離牆壁各五公分以上。			
食物衛生	1. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。			
	2. 加熱食品不得隔夜銷售。			
	3. 各類包裝食品應註明保存日期。			
	4. 包裝食品及材料標示完全，並在保存期限內用完。			
	5. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下。			
	6. 不可直接將食品放置地面			
	7. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，並保存 3 天，以備查驗。			