

附表 3：場所環境消毒查核彙整表

(圖例：△具備 ▲不具備)

編號	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	
業者名稱	阿根廷餐廳		海味鮮餐廳		安活海鮮餐廳		漁品軒海鮮餐廳		新環港海鮮餐廳		正福伯活海鮮餐廳		福伯活海鮮餐廳		陶帝飽活海鮮餐廳		賜福船長的店		阿東的店海鮮餐廳		中港好家海鮮餐廳		溢鼎鑫海鮮館		鹿港海鮮總匯	
地址	基隆市中正區正濱路 116 巷 75 號 2 樓		基隆市中正路 北寧路 211 號		基隆市中正路 北寧路 211 號		基隆市中正路 北寧路 71 號		基隆市中正路 北寧路 252 巷 6-12 號		桃園市大園區沙崙里 1 鄰漁港路 395 巷 32 弄 1 號		桃園市大園區沙崙里 漁港路 451 巷 47-49 號		桃園市大園區漁港路 397 號		桃園市大園區沙崙里 漁港路 468 號		台中市清水區北堤路 30 號		台中市清水區北堤路 30 號		台中市清水區北堤路 30 號		台中市清水區北堤路 30 號	
場所環境消毒查核	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
1. 人員經常接觸之表面(例如：服務櫃台、餐桌椅、電梯按鈕、各式觸摸式設備、手扶梯、手推車、兒童遊樂設施、電話筒及其他經常接觸之任何表面)有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
2. 廁所門把、水龍頭、扶手、馬桶蓋、沖水握把、更換尿布台有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
3. 地面有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
4. 消毒頻率每天至少 1 次。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
5. 廁所有加強巡檢，避免垃圾桶滿溢，並依使用人數提高消毒頻率。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
6. 維持營業場所良好通風及足夠換氣。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
7. 設置充足的洗手設施，提供清潔用品包含洗手用品(如肥皂、洗手乳)、擦手紙等。或在入口處準備乾洗手液，請顧客至盥洗室洗手或使用乾洗手液後再進入。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
8. 每次消毒作業均應做成紀錄，並經督導人員檢查確認。	△		▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	△		▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△

編號	14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25	
業者名稱	海中寶麒麟餐廳		旗津海產店		旗后活海產店		鴨角活海產店		三味珍小卷米粉		海濱海產店		金聖春海產小吃部		鯨豚海鮮餐廳		章魚哥生猛海鮮		烏石港食上鮮餐廳		老漁港餐廳		幸福 36 號海鮮餐廳	
地址	台中市清水區北堤路 30 號		高雄市旗津區廟前路 35 號		高雄市旗津區廟前路 31 號		高雄市旗津區廟前路 22 號		高雄市旗津區廟前路 16 號		高雄市旗津區中洲巷 68 之 3 號		高雄市旗津區中洲巷 68 之 22 號		宜蘭縣頭城鎮烏石港路 55 號之 1		宜蘭縣頭城鎮烏石港路 1 鄰 47 號		宜蘭縣頭城鎮烏石港路 31 號		宜蘭縣頭城鎮烏石港路 19 號		宜蘭縣頭城鎮港口里港口路 36 號 1 樓	
場所環境消毒查核	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
1. 人員經常接觸之表面(例如：服務櫃台、餐桌椅、電梯按鈕、各式觸摸式設備、手扶梯、手推車、兒童遊樂設施、電話筒及其他經常接觸之任何表面)有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
2. 廁所門把、水龍頭、扶手、馬桶蓋、沖水握把、更換尿布台有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
3. 地面有進行消毒。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
4. 消毒頻率每天至少 1 次。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
5. 廁所有加強巡檢，避免垃圾桶滿溢，並依使用人數提高消毒頻率。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
6. 維持營業場所良好通風及足夠換氣。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
7. 設置充足的洗手設施，提供清潔用品包含洗手用品(如肥皂、洗手乳)、擦手紙等。或在入口處準備乾洗手液，請顧客至盥洗室洗手或使用乾洗手液後再進入。	△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△	
8. 每次消毒作業均應做成紀錄，並經督導人員檢查確認。	▲	△	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	▲	複查中	△		▲	複查中	▲	複查中

場所環境消毒查核不具備：編號 2、3、4、5、7、8、9、10、11、12、13、14、15、16、17、18、19、20、21、22、24、25，共 22 家不具備。

1. 消毒作業未作成紀錄：編號 2、3、4、5、7、8、9、10、11、12、13、14、15、16、17、18、19、20、21、22、24、25，共 22 家不具備。