

附表 1：衛生安全查核彙整表

(圖例：○合格 ●不合格 -免檢討 △具備 ▲不具備)

編號	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	
業者名稱	阿根納餐廳		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 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	
衛生查核	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. 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。	○		○		○		●	○	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○	
2. 樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。	○		●	○	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
4. 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
5. 洗滌應有充足之流動自來水(或符合飲用水水質標準之水質);若無，必須提供用畢即棄之餐具。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
6. 不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○		○		●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
7. 蓄水池(塔、槽)，每年至少清理一次並做成紀錄。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
8. 冷藏、冷凍庫溫度應符合規定(冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下)。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
9. 生食、熟食、冷藏、冷凍等清潔度不同之作業場所有效區隔，嚴禁交叉汙染(分開處理)。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
10. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，貯放食品及餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
11. 所有食品嚴禁與地面接觸。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
12. 廚房之截油設施，應經常清理乾淨。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
13. 生、熟食刀具及砧板應有所區隔分別使用。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
14. 食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
15. 應於適當地點設置足夠之洗手及乾手設施，必要時設置消毒設施；從業人員進入作業場所前、如廁後及手部汙染時，應立即正確洗手及消毒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
16. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩，與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等汙染食品或食品接觸面。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
17. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
18. 從業人員應辦理年度健康檢查。(每年乙次：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌)。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
19. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，垃圾桶應加蓋，以防孳生病媒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
20. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
21. 投保產品責任險	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
22. 食品、食品原料、食品添加物有無逾有效日期。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
23. 食品、食品原料有無變質或腐敗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
24. 響應衛生福利部食品藥物管理署推動之「樂活防疫、安心飲食」自我控管宣言，且對外張貼宣示防疫措施：一、環境：定期清潔/消毒。二、從業人員：戴口罩、勤洗手，瞭解防疫措施。三、顧客衛生防護：協助顧客個人衛生防護措施，如量體溫、公筷母匙、提供洗手設備/消毒用品。四、用餐：非特定對象併桌共餐時，維持適當區隔。五、室內人數：落實前述防疫措施者，人數不受限。	△		▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△	▲	△
25. 現場其他查核情形	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
生魚片檢驗	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. 生菌數	-		-		-		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
2. 大腸桿菌群	-		-		-		○		○		○		○	複檢中	○		○		○		○		○		○	
3. 大腸桿菌	-		-		-		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
4. 揮發性鹽基態氮	-		-		-		○		○	不販售	○		○		○		○		○		○		○		○	

一、食品良好衛生規範則查核不合格：編號 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12、13、14、16、17、20、21、22、23，共 20 家不合格。

- 發現病媒出沒，或未實施有效之病媒防治措施：編號 3、7、8、9、10、11、13、14，共 8 家不合格。
- 從業人員未辦理年度健康檢查：編號 2、3、5、6、8、11、13、14，共 8 家不合格。
- 食品與地面接觸：編號 4、5、6、7、10、12，共 6 家。
- 食品逾有效日期：編號 1、5、14、22、23，共 5 家不合格。

二、生魚片檢驗不合格(僅抽驗 18 家)：編號 4、5、6、7、8、10、11、13、15、16、17、21、22、25，共 14 家不合格。

- 生菌數檢驗不合格：編號 11、15、16、17、21、22，共 6 家不合格。
- 大腸桿菌群檢驗不合格：編號 7、10、11、13、15、16、17、21，共 8 家不合格。
- 揮發性鹽基態氮不合格：編號 4、5、6、8、10、25，共 6 家不合格。

附表 1：衛生安全查核彙整表

(圖例：○合格 ●不合格 -免檢討 △具備 ▲不具備)

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	
衛生查核	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. 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
2. 樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。	○		○		○		●	○	○		○		●	○	○		○		○		○		○	
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
4. 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
5. 洗滌應有充足之流動自來水（或符合飲用水水質標準之水質）；若無，必須提供用畢即棄之餐具。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
6. 不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
7. 蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	-		○		○		○		○		○		○		-		○		○		-		-	
8. 冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下）。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
9. 生食、熟食、冷藏、冷凍等清潔度不同之作業場所有效區隔，嚴禁交叉汙染（分開處理）。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
10. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，貯放食品及餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
11. 所有食品嚴禁與地面接觸。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
12. 廚房之截油設施，應經常清理乾淨。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○	●	○	○		○		○
13. 生、熟食刀具及砧板應有所區隔分別使用。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
14. 食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熱食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗。	○		○		○	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○
15. 應於適當地點設置足夠之洗手及乾手設施，必要時設置消毒設施；從業人員進入作業場所前、如廁後及手部汙染時，應立即正確洗手及消毒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
16. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔清潔工作衣帽（鞋），以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩，與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等汙染食品或食品接觸面。	○		○		○		○		○		○		○		○	●	○	○	○	○		○		○
17. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
18. 從業人員應辦理年度健康檢查。（每年乙次：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌）。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
19. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，垃圾桶應加蓋，以防孳生病媒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
20. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
21. 投保產品責任險	-		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
22. 食品、食品原料、食品添加物有無逾有效日期。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○	●	○	○	○	○	○	○
23. 食品、食品原料有無變質或腐敗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
24. 響應衛生福利部食品藥物管理署推動之「樂活防疫、安心飲食」自我控管宣言，且對外張貼宣示防疫措施：一、環境：定期清潔/消毒。二、從業人員：戴口罩、勤洗手，瞭解防疫措施。三、顧客衛生防護：協助顧客個人衛生防護措施，如量體溫、公筷母匙、提供洗手設備/消毒用品。四、用餐：非特定對象併桌共餐時，維持適當區隔。五、室內人數：落實前述防疫措施者，人數不受限。	▲	△	△		△		△		△		△		△		△		△		▲	△	▲	△	△	△
25. 現場其他查核情形	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
生魚片檢驗	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. 生菌數	-		●	○	●	○	●	○	○		-		-		●	○	●	○	-		○		○	
2. 大腸桿菌群	-		●	○	●	○	●	○	○		-		-		●	○	○		-		○		○	
3. 大腸桿菌	-		○		○		○		○		-		-		○		○		-		○		○	
4. 揮發性鹽基態氮	-		○		○		○		○		-		-		○		○		-		○		○	

一、食品良好衛生規範標準則查核不合格：編號 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、12、13、14、16、17、20、21、22、23，共 20 家不合格。

1. 發現病媒出沒，或未實施有效之病媒防治措施：編號 3、7、8、9、10、11、13、14，共 8 家不合格。

2. 從業人員未辦理年度健康檢查：編號 2、3、5、6、8、11、13、14，共 8 家不合格。

3. 食品與地面接觸：編號 4、5、6、7、10、12，共 6 家。

4. 食品逾有效日期：編號 1、5、14、22、23，共 5 家不合格。

二、生魚片檢驗不合格(僅抽驗 18 家)：編號 4、5、6、7、8、10、11、13、15、16、17、21、22、25，共 14 家不合格。

1. 生菌數檢驗不合格：編號 11、15、16、17、21、22，共 6 家不合格。

2. 大腸桿菌群檢驗不合格：編號 7、10、11、13、15、16、17、21，共 8 家不合格。

3. 揮發性鹽基態氮不合格：編號 4、5、6、8、10、25，共 6 家不合格。