餐廳蟲害巡查記錄模板

每次巡查記錄位置、跡象、工具、環境問題及跟進。

項目	說明
用途	供餐廳及食品場所整理巡查和承辦商跟進。
適用頁面	https://pestcontrol.firstclean-gp.com/blog/commercial-pest-prevention-hong-kong/
版本及日期	v1.0；2026-11-24
個人資料	可直接下載及使用，不需要留下姓名、電話或電郵。

檢查表

位置 / 項目	要記錄	已查
日期及區域	時間、廚房、樓面、倉庫、垃圾房及去水	□
蟲種或跡象	活體、糞便、卵鞘、鼠路、咬痕及孳生源	□
工具及餌站	編號、位置、捕獲、取食或損壞	□
食物保護	食物、器具、接觸面、覆蓋及清潔	□
環境問題	垃圾、積水、油污、裂縫及入口	□
施工時段	營業前、後、分區、斷電及通風	□
行動及責任	已處理、待維修、負責人及期限	□
下次跟進	覆查日期、異常事件及簽署	□

填寫重點

□ 藥餌、膠板及陷阱的位置和編號必須可追溯。

□ 食物區施工要列明保護、清潔及恢復營業前檢查。

□ 發現結構、渠務、電力或消防問題時，交由相關負責人處理。

□ 巡查紀錄不能代替法定檢驗或食物安全管理制度。

資料來源

First Clean 商業蟲害預防指南；PestWorld Rodents；PestWorld Cockroaches；香港 AFCD 除害劑註冊及規管資料

使用限制

本文件只作一般資料整理及比較，不構成現場病蟲害鑑定、工程、醫療、法律或法定合規意見。任何藥劑、產品及施工安排必須按實際標籤、SDS、現場檢查及書面報價確認。