

# 台灣食品工作人員危害分析重要管制點訓練成效評估

宋丹誠、游銅錫,張基郁

E-mail: 9018621@mail.dyu.edu.tw

## 摘要

台灣每年食品中毒案件總在百件以上，88年更高達150件，造成人員經濟、勞動力受損外，更受輿論批評。統計85-87年台灣地區導致食品中毒592件中，原因分類以生、熟食交互污染210件最多，其次為熱處理不足125件、食物調製後於室溫下放置過久103件，在在均與食品工作人員衛生管理有關。防範食品中毒發生，要求食品業者執行危害分析重要管制點系統已被美國藥物食品管理局所建議，國內亦於食品衛生管理法中規定。本研究目的在評估165位食品工作人員為期五天的危害分析重要管制點系統訓練之有效性。研究採前、後測試差異比較方法，即參與者在訓練結束時測試其訓練前、後危害分析重要管制點系統相關知識、能力及食品安全操作之執行信念，經由此訓練課程，發現以配對T檢定分析前、後比率平均均有顯著差異（P

關鍵詞：無

## 目錄

第1章 前言--P1 第2章 研究目的--P3 第3章 文獻回顧--P4 第4章 研究方法--P13 第5章 結果--P15 第6章 討論--P35 第7章 結論--P39 參考文獻--P66 附表與附件--P69

## 參考文獻

- 1.行政院衛生署（1998），中華民國八十六年台灣地區食品中毒發生狀況，P19，台北，台灣。
- 2.行政院衛生署（1999），中華民國八十七年台灣地區食品中毒發生狀況，P38~42，台北，台灣。
- 3.行政院衛生署（2000），中華民國八十八年台灣地區食品中毒發生狀況，P46，台北，台灣。
- 4.行政院衛生署（2000），食品衛生管理法，台北，台灣。
- 5.行政院衛生署（2000），食品良好衛生規範，台北，台灣。
- 6.食品工業發展研究所（2000），食品良好衛生規範（草案）制訂總說明，食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班，P10-11~10-27，新竹，台灣。
- 7.食品工業發展研究所（2000），食品安全管制系統通則制定總說明，食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班，P10-29~10-40，新竹，台灣。
- 8.陳美宜（1997），日本〔總合衛生管理製造過程〕之食品製造承認制度，水產品工廠HACCP稽核實務訓練班講義，P1-9~1-23，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 9.陳美宜（2000），實施HACCP管理制度應有的認知，食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班，P2-1，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 10.陳明輝譯（1997），美國現行食品工廠良好作業規範，水產品工廠HACCP稽核實務訓練班講義，P2-1~2-12，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 11.陳清眾譯（1997），美國農業部分布肉品HACCP最終法規，水產品工廠HACCP稽核實務訓練班講義，P1-16~1-18，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 12.陳德昇譯（1997），水產品危害分析重要管制點（HACCP）法規，水產品工廠HACCP稽核實務訓練班講義，P1-2~1-12，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 13.衛生署中部辦公室（1999），餐飲業實施危害分析重要管制點制度先期輔導作業要點，餐盒工廠HAC-CP制度建立之推廣，P4-1，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 14.衛生署中部辦公室（2000），國內推動食品HACCP現況，餐飲安全管制系統HACCP，P10，台中，台灣。
- 15.謝定宏（2000），相互認證制度規劃現況，食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班，P1-1~1-7，食品工業發展研究所編印，新竹，台灣。
- 16.BETSY BARRETT, KAREN PENNER, KAREN BLAKESLEE, AND KEVIN SAUER（1998）HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT TRAINING FOR FOODSERVICE OPERATORS IN KANSAS, DAIRY, FOOD ENVIRON. SANIT. 18（4）:206~211
- 17.FOOD AND DRUG ADMINISTRATION（1997）FOOD CODE〔ON-LINE〕.AVAILABLE :HTTP/VM. CFSAN.FDA. GOV/DMS/FCANNEX 5.HTML.
- 18.NACMCF, NATIONAL ADVISORY COMMITTEE ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOOD（1992）HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT SYSTEM. INT. J. FOOD MICROBIOL. 16:1~23
- 19.NACMCF, NATIONAL ADVISORY COMMITTEE ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOOD（1998）HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PRINCIPLES AND APPLICATION GUIDELINES, J. FOOD PROTECTION, 61（6）, P764.
- 20.SNYDER, O. P.（1992）HACCP-AN INDUSTRY FOOD SAFETY SELF-CONTROL PROGRAM-PART I. DAIRY FOOD ENVIRON. SANIT. 12:26~27