

餐盒食品製造業實施食品安全管制系統之成效評估及影響因素研究

莊立勳、游銅錫；黃士禮

E-mail: 9125273@mail.dyu.edu.tw

摘要

自從政府推動餐飲業實施食品安全管制系統（HACCP）之後，在我國餐飲業的食品衛生安全管理上，樹立了一個新的里程碑。HACCP制度倡導至今已四年，其間從策劃到實施，在嚴謹的規劃，與經費、人力的投入下，並結合學者、專家參與輔導的成果，倍受各界肯定，尤其建立良好之產、官、學團隊合作輔導模式，在我國餐飲食品衛生管理立下良好規範。業者在申請輔導時，由於學者專家的技術指導介入，使得對廠區的清潔區隔、動線的規劃均達到衛生管理效果，同時在軟體制度的建立更奠定爾後實施之基礎，唯落實制度的實施，得靠業者自發、恆心、毅力等不斷運行檢討改進，方可達到衛生自主管理目的。本研究主要在於探討餐飲業者在各項標準作業程序書與HACCP制度，經貫徹執行後之情況，實際瞭解餐飲業在執行上的困難與障礙，俾使政府在推動該項制度上更趨完整。本研究藉由問卷調查方式瞭解業者在實施該項制度執行上的困難，樣本的主要抽樣對象乃是餐飲業之餐盒食品一項，以通過食品安全管制系統輔導的廠商作為研究對象，共寄發157份問卷，經問卷回收後，有效問卷共計116份，問卷回收率達73.89%。藉由敘述性統計分析、因素分析、信度分析與變異數分析進行分析結果，以探討餐飲業執行食品安全管制系統後的困難狀況。經統計分析後，獲得下列的結論：大部分業者建立「餐飲業實施食品安全管制系統先期輔導作業規範」後執行上困難程度並不高；經過實證分析，五項假說中共有3項假說獲得部份支持，其他兩項不被支持。研究結果發現「不同的設立年資」、「不同的HACCP小組成員人數」、「不同的食品衛生管理人員工作」會對HACCP制度執行上困難度產生顯著的影響。因此，本研究根據研究的結果提出綜合之建議，供餐飲業者執行該制度管理之參考與政府研討推行政策之參考。

關鍵詞：危害分析重要管制點；食品良好衛生規範；標準作業程序書；餐盒食品業

目錄

授權書 中文摘要 英文摘要 誌謝 目錄 表目錄 圖目錄 第一章 緒論 1 第一節 研究背景 1 第二節 研究動機 5 第三節 研究目的 7 第四節 研究流程 8 第二章 文獻回顧 9 第一節 HACCP制度簡介 9 第二節 實施HACCP應有的認知 18 第三節 餐飲食品HACCP建立原理 23 第四節 餐飲與HACCP的基本要求 28 第五節 我國推動餐飲食品衛生安全管理系統 45 第三章 研究方法 48 第一節 研究架構 48 第二節 操作型定義 49 第三節 研究範圍與對象 55 第四節 研究設計 56 第五節 研究假設 60 第六節 資料分析方法 61 第四章 實證分析 63 第一節 敘述性統計 63 第二節 因素分析 83 第三節 信度分析 95 第四節 變異數分析 104 第五章 討論 112 第一節 執行各項標準作業程序的困難程度分析 112 第二節 執行HACCP計畫作業上困難因素探討 119 第三節 以變異數分析HACCP執行上的困難 122 第六章 結論與建議 125 第一節 結論 125 第二節 建議 128 參考文獻 131 附錄 134

參考文獻

1. 丁懷謙（1999）「危害分析重點管制系統」，食品科學 26（3）:311-313。
2. 王中奇、任志正、林雅鈴、傅敏琇（1998）「ATP生物冷光反應技術應在無菌包保溫試驗」，食品科學 25（2）:234-240。
3. 方繼（1998）「餐飲業之標準作業程序」餐飲業HACCP系統實務班講義，食品工業發展研究所編印。
4. 方繼、鄭蕙燕（2002）「HACCP制度之實施經驗與現況（一）」www.cffi.org.tw 產業報導，財團法人中華民國冷凍食品發展協會。
5. 任志正、呂翠雲、郭桂淑（1997）「餐盒工廠危害分析重要管制點制度之建立」，食品科學 24（5）:569-579。
6. 任志正（1998）「國內HACCP制度推行」，食品工業月刊 30（6）:1-6。
7. 行政院衛生署（1996 - 2001）「食品中毒發生狀況」，行政院衛生署編印。
8. 行政院衛生署（2000）「新修正食品衛生管理法」。
9. 行政院衛生署（2000）「食品良好衛生規範」。
10. 行政院衛生署（2000）「食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班講義」，食品工業發展研究所編印。
11. 行政院衛生署（2000）「食品安全管制系統通則草案」，食品衛生管理人員HACCP基礎訓練班講義，食品工業發展研究所編印。
12. 行政院衛生署（2002）「餐飲業實施危害分析重要管制點制度先期輔導作業規範」。
13. 李連池（2001）「檢驗與量測管制、客訴與成品回收管制、教育訓練、文件管制」，餐飲業食品安全管制系統研討課程講義，食品工業研究所編印。
14. 邱健人（2000）「食品品質衛生安全管理學」，藝軒圖書出版社。11（4）:122-125。
15. 陳美宜（1997）「世界各國推動HACCP制度之近況HACCP系統於食品工廠之應用」，食品工業發展研究所三十週年紀念叢書系列。
16. 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基礎訓練班講義，食品工業發展研究所編印。
17. 陳正敏（2001）「餐飲業食品安全管制系統研討課程講義」，食品工業研究所編印。
18. 陳德昇（1998）「如何建立HACCP品保系統」，CAS技術研討會快速檢測技術在HACCP上的應用，行政院農業委員會、食品工業發展研究所編印。
19. 陳元科（1998）「餐盒食品HACCP推展現況」，八十八年度餐飲衛生稽查人員講習班講義，藥物食品檢驗局編

印。20. 陳元科 (2000) 「餐飲HACCP支持系統作業程序」, 餐盒食品工廠食品安全管制系統建立實務訓練班講義, 食品工業發展研究所編印。21. 張正明 (2001) 「即食餐食工廠衛生管理餐」, 飲業食品安全管制系統研討課程講義, 食品工業研究所編印。22. 游銅錫 (2000) 「餐盒食品業食品安全管制系統輔導範本」 大葉大學食品工程研究所編印。23. 鄭聰旭 (2001) 「餐飲業製程及品質管制食品良好衛生規範」 飲業食品安全管制系統研討課程講義, 食品工業研究所編印。24. Berrett, B., Penner, K., Blakeslee, and Kevin S. (1998) " Hazard Analysis Critical Control Point Training for Foodservice Operators in Kansas " . Dairy Food and Environmental Sanitation 18 (4) :206 - 211。25. Bryan, F. L., and Mckinley, T. W. (1974) " Prevention of foodborne illness by time-temperature control of thawing, cooking, chilling, and reheating turkeys in school lunch kitchen " . J. Milk Food Technol. 37 (2) :134 - 145。26. January (1998) " Fish & Fisheries Products Hazards & Controls Guides " Second Edition , Department of Health and Human Service , Public Health Service , Food and Drug Administration , Center for Food Safety And Applied Nutrition , office of Seafood。27. John E. K (1994) " HACCP Regulatory Applications in Retail FOOD Establishments " . Department of Health and Human Service , Public Health Service , Food and Drug Administration。28. Smith, J. L., Bachanan, R. L., and Palumbo, S. A. (1983) " Effect of food environment on staphylococcal enter toxin synthesis " :A review. J. Food Prot. 46:545 - 547。29. Silliker, J. H. (1986) " Principles and application of the HACCP approach for the food processing industry. In " Food Protection Technology " , p. 81 , Ed. Felix, C. W., Lewis Publishers, Chelsea, MI 30. World Health Organization (WHO) (1993) Report of the WHO consultation on hazard analysis critical control print training. World Health Organization, Geneva.