

# 食品良好衛生規範輔導對彰化縣餐飲業者影響之追蹤調查研究

許玲媚、張耀南；顏裕鴻

E-mail: 9606873@mail.dyu.edu.tw

## 摘要

本研究以彰化地區50家餐飲店業者為樣本，進行食品良好衛生規範（Good Hygiene Practice, GHP）對餐飲業者輔導，探討GHP對業者食品衛生改善程度之影響。GHP輔導紀錄表單內容分為二：(1)一般食品業者良好衛生規範之規定，其包括「食品業者建築與設施」及「食品業者衛生管理」二大項；(2)餐飲業者良好衛生規範，其包括「餐飲業者作業場所」及「餐飲業者衛生管理」二大項。研究結果顯示，業者在第(1)部分中建築與設施項目之衛生合格率約為80%，而衛生管理項目之衛生合格率約為88%；在第(2)部分中餐飲業者作業場所項目之衛生合格率約為75%，而其餐飲業者衛生管理項目之衛生合格率約為78%，由此可知，食品餐飲業者在第(1)部分中衛生管理項目之合格率最高，但在第(2)部分中作業場所項目之合格率最低，主要因為餐飲作業場所受限於原有建築設備空間與維護及業者經濟狀況，而影響其改善程度，故建議政府單位於核准餐飲業者設立前，應先要求業者通過衛生單位之食品衛生審查後，再發予營利事業登記證，使其於營業前即具備有完善之設備，以達日後衛生輔導之功效。另外，建議衛生單位建立完善食品衛生教育訓練制度，並全面要求從事食品餐飲相關工作業者應先持有食品衛生訓練證明或證照始能執業，並強制執行職前及在職從業人員食品衛生教育訓練工作，使其業者衛生狀況達到良好層次或提升改善的空間。

關鍵詞：餐飲、食品良好衛生規範、輔導、改善

## 目錄

封面內頁 頁次 簽名頁 授權書.....	iii	中文摘要.....	iv	英文摘要.....	v
誌謝.....	vi	目錄.....	vii	圖目錄.....	ix
表目錄.....	x	1. 緒論.....	1	1.1 研究背景.....	1
1.1.2 研究目的.....	2	2. 文獻回顧.....	3	2.1 我國外食人口逐年增加.....	3
2.2 餐飲業概論.....	5	2.3 餐飲業常見之食品中毒及預防.....	11	2.4 我國餐飲業衛生管理概況.....	14
2.5 食品良好衛生規範介紹.....	16	3. 材料與方法.....	19	3.1 研究架構.....	19
3.2 研究場所及對象.....	21	3.3 研究工具.....	21	3.4 研究方法及步驟.....	22
3.5 資料處理及分析.....	25	4. 結果與討論.....	26	5. 結論.....	65
參考文獻.....	68	附錄.....	71		

## 參考文獻

- 1.方繼。2001。微生物資料於食品安全管制系統所扮演之角色。食品工業 33 ( 5 ) :50- 58。
- 2.文長安。1998。我國餐飲業衛生管理現況介紹。研考雙月刊22 ( 5 ) :62-71。
- 3.行政院衛生署 編。2000。食品衛生管理法。行政院衛生署。台北。
- 4.行政院衛生署 編。2000。食品良好衛生規範。行政院衛生署。
- 5.行政院衛生署編印。2002。91年食品中毒發狀況。台北。
- 6.行政院衛生署編印。2003。92年食品中毒發狀況。台北。
- 7.行政院衛生署編印。2004。93年食品中毒發狀況。台北。
- 8.行政院衛生署編印。2005。94年食品中毒發狀況。台北。
- 9.行政院衛生署編印。2006。95年食品中毒發狀況。台北。
- 10.林香君、高儀文 編著。1999。餐飲實務。第2-4頁。揚智文化事業股份有限公司 台北，台灣。
- 11.林森。2002。不同衛生管理模式對食品製造業者接受食品良好衛生規範稽核輔導前後之影響比較-以彰化縣為例:第6-8頁。大葉大學碩士論文。彰化縣大村鄉山腳路112號。
- 12.食品良好衛生規範稽核實務研習班講義:第12-14頁。89年9月26-28日。食品工業發展研究所。新竹市食品路331號。
- 13.食品中毒調查處理實務講習班講義:第6-11頁。92年3月18-20日。行政院衛生署藥物食品檢驗局。台北市南港區昆陽街161之2號。
- 14.高秋英 編著。2000。餐飲管理。第9-13頁。揚智文化事業股份有限公司。台北，台灣。
- 15.郭鴻均 編著。1985。餐飲衛生手冊。第2-24頁。行政院衛生署印。台北，台灣。
- 16.莊文寬。2005。您是「老外」?。主計月刊 95年2月(602)。
- 17.陳淑惠。2003。中部某縣市饅頭製造業防腐劑使用調查與良好衛生規範之輔導:第6-11頁。大葉大學碩士論文。彰化縣大村鄉山腳路112號。
- 18.鄭秀美 編著。1986。中國飲食風俗。第53-55頁。星光出版社。台北，台灣。
- 19.蔡中和。2001。我國中餐證照制度對於餐飲衛生提昇與認知之研究:第11-13頁。國立台灣海洋大學碩士論文。基隆市北寧路2號。
- 20.餐飲衛生稽查人員講習班講義:第22-146頁。86年12月2-4日。行政院衛生署藥物食品檢驗局。台北市南港區昆陽街161之2號。
- 21.蕭玉倩 編著。1999。餐飲概論。第10-17頁。揚智文化事業股份有限公司。台北，台灣。
- 22.Carol A. King. 1988 . Professional Dining Room anagement.VNR,New York, USA.
- 23.Donald E. Lundberg.1987. The Hotel and Restaurant Business. p.222- 224.A CBI Book, VNR, New York, USA.
- 24.Dennis R. Lillicrap & John A. Coousins.1994. Food & Beverage Service. D. R. Lillicrap & J. A. Coousins, London.
- 25.Denney G. Rutherford. 1990. Hotel

Management and Operations. VNR, New York, USA . 26. Joseph J. Deiss, Herculancum. 1969. Itlay's Buried Treasure. Thomas J. Crowell Co., New York, USA.