

記錄 編號	6567
狀態	NC094FJU00255019
助教 查核	
索書 號	
學校 名稱	輔仁大學
系所 名稱	食品營養學系
舊系 所名 稱	
學號	493445209
研究 生 (中)	林均怡
研究 生 (英)	Lin Chun Yi
論文 名稱 (中)	桃園縣餐飲業食品衛生管理之調查
論文 名稱 (英)	A Survey of Hygienic Control of Food Service Establishments in Taoyuan County
其他 題名	
指導 教授 (中)	丘志威
指導 教授 (英)	Chihwei P. Chiu
校內 全文 開放 日期	不公開

校外全文開放日期	不公開
全文不開放理由	
電子全文送交國圖.	同意
國圖全文開放日期.	2008.03.24
檔案說明	電子全文
電子全文	01
學位類別	碩士
畢業學年度	94
出版年	
語文別	中文
關鍵字(中)	桃園縣 餐飲業 食品衛生
關鍵字(英)	Taoyuan county food service establishments food hygiene
摘要(中)	由於社會經濟結構的改變及外食人口比例的增加，使得食品衛生安全越來越受重視。為瞭解桃園地區餐飲業之衛生現況。於 93 年 7 月至 95 年 2 月期間，利用問卷實地訪查方式進行調查。回收有效問卷總計 1706 份。經統計分析結果顯示，分別有 29.4 %及 24.3%的餐飲業分佈於桃園市及中壢市，為全縣最高的兩個城市。主要供應菜式以中式所佔比例最高

	<p>(74.15%)；業者在營利事業登記證、專責衛生管理人員、廚師證照、HACCP 及 ISO 認證方面，大型業者比小型業者顯著較佳 (<math>P &lt; 0.05</math>)。聘有專責衛生管理人員的大型業者在食品從業人員每年至少一次健康檢查、戴髮帽、戴衛生手套及專用洗手消毒設施有乾手紙巾、烘乾機、消毒液等方面，比無專責衛生管理人員者顯著較佳 (<math>P &lt; 0.05</math>)。大部分訪查之餐飲業者在廢棄物管理及用水安全方面均有不錯的表現。布巾清洗及病媒防制上則仍需加強。然而，提供業者適當的教育訓練及落實稽查制度，應可有效提升餐飲從業人員的食品衛生知識。</p>
<p><b>摘要 (英)</b></p>	<p>Change of social and economical structure results in expanding “eat-out” population and consequently causing people to pay much attention to food sanitation and safety. With the intention of understanding current status of hygienic management of food service establishments in Taoyuan county, the survey was carried out in the period of July 2004 ~ February 2006 by means of door to door interviews with caterers. A total of 1706 completed questionnaires was collected. Results from statistical analysis showed that two cities, Taoyuan and June-Li, consisted of the highest numbers of food service establishments, 29.4% and 24.3% respectively. Chinese cuisine was the major type (74.15%) of foods served in Taoyuan. Large eating-places were significantly better than small ones in business registration certificate, full-time food protection staff, licensed cook, HACCP and ISO accreditations (<math>p &lt; 0.05</math>). Additionally, large food service establishments with full-time food protection staff were significantly superior to those without full-time food protection staff in wearing hat with hair restraint and sanitary gloves as well as exclusive hand-washing station equipped with paper towel, hot-air dryer and liquid sanitizer. Most food establishments did very well in waste disposal and safe water supply. However, cleaning of table cloth, apron and uniform and pest control needed to be improved. To provide appropriate training and implement auditing system are necessary to effectively enhance food sanitation knowledge of food handlers in food service establishments.</p>
<p><b>論文 目次</b></p>	<p>第一章 緒論 1 第二章 文獻回顧 3 一、餐飲衛生之重要性 3 二、食品中毒與預防方法 8 (一)食品中毒之定義 8 (二)食品中毒之分類 9 (三)食品中毒之預防方法 10 三、食品衛生相關法規及認證制度 12 (一)食品衛生相關法規 13 (二)食品衛生安全相關認證制度 14 四、食品衛生教育之影響 19 第三章 研究方法 21 一、研究對象 21 二、研究架構 22 三、研究工具 23 四、資料分析 30 五、研究限制 30 第四章 結果 31 一、餐飲業者基本資料統計 31 二、食品從業人員之衛生管理 38 三、其他相關衛生管理 42 第五章 結論與建議 54 一、結論 54 二、建議 55 參考文獻 57 附錄一、台北市餐盒評鑑標準 63 附錄二、台北縣餐飲業食品衛生自主檢查記錄表 67</p>
<p><b>參考 文獻</b></p>	<p>工作大贏家。2005。餐飲業。工作大贏家。23-29。台北市。王正雄、謝錦松、蔡弘聰、曹景彥。1984。餐飲衛生實務。行政院衛生署環境保護局。台北市。文長安。1998a。簡介中餐烹調技術士證照制度。中國飲食文化基金會會訊 4(2):4-7。文長安。1998b。從食品中毒談餐飲衛生(上)。中國飲食文化基金會會訊 4(3):28-29。文長安。1998c。我國餐飲業衛生管理現況介紹。研考雙月刊 22 (5):62-71。台北市衛生局。1999。</p>

台北市餐盒評鑑標準。台北市衛生局。台北市。台北縣衛生局。1998。縣(市)餐飲業食品衛生自行檢查記錄表。台北縣衛生局。台北縣。台北市政府衛生局。2004。食品衛生相關法規。台北市政府衛生局。台灣微軟(股)公司。2003。Microsoft office Excel。台灣微軟(股)公司。台北市。台灣食品 GMP 發展協會。2006。關於食品 GMP。  
<http://www.gmp.org.tw/ongmp.asp?ongmppage=0#1> 行政院主計處。2003。近年我國餐飲業營運概況。國情統計通報。台北市。行政院衛生署。2004a。食品中毒發生狀況。行政院衛生署。台北市。行政院衛生署。2004b。食品良好衛生規範。行政院衛生署。台北市。行政院衛生署。2006。認識食品中毒。食品資訊網。  
[http://food.doh.gov.tw/chinese/life/life3\\_1.htm](http://food.doh.gov.tw/chinese/life/life3_1.htm) 李學愚, 謝峻旭, 文長安。1999。中式餐廳廚房工作人員衛生行為正確性量表之建構。中華營誌 24:288-297。吳菁菁。1997。餐飲業之食品安全衛生與訓練。中國飲食文化基金會會訊 3(3):16-21。林致信, 郭基瑞, 陳啟勳。1981。大專院校餐廳衛生管理現況之調查與評估研究。餐旅專校學報 1:23-37。林益煜。1997。嘉義市外燴飲食業管理概況。衛生報導 7(6):13-16。林敬森。2004。ISO 認證系統。<http://food.gmp.org.tw/ongmo.asp> 食品工業發展研究所。2000。食品安全管制系統通則。食品衛生管理人員 HACCP 基礎訓練班。新竹。食品工業發展研究所。2002。CAS 標章的涵義。  
<http://203.72.130.33/cas/index.htm> 高秋英。1994。餐飲管理-理論與實務。揚智文化出版社。台北市。陳樹功。1996。我國餐飲業衛生管理現況介紹。第一屆餐飲管理學術研討會。財團法人中國飲食文化基金會。台北市。陳明輝。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。食品工業發展研究所。新竹市。陳元科。2001a。食物中毒案件-危機管理模式之建立。中國飲食文化基金會會訊 7(2):4-11。陳元科。2001b。國內餐飲業者建立 HACCP 制度前後之認知與落實度比較研究。大葉大學食品工程研究所。陳貴凰, 吳菊。2004。台灣鄉土美食行銷之探討。第九屆餐飲管理學術研討會。財團法人中國飲食文化基金會。台北市。張正明, 蔡中和。2005。食品衛生安全與法規實務。威仕曼文化事業股份有限公司。台北市。楊勝男。1996。中餐廳的經營管理。稻田出版社。台灣。楊明全。2001。台灣地區包裝食品認證制度簡介。台灣地區飲食文化與國民健康研討會論文集。287-293。經濟部標準檢驗局。2005。指定食品安全管理系統驗證之標準為 ISO 22000。  
[http://www.bsmi.gov.tw/upload/bsmi/3\\_4\\_1226\\_2.htm](http://www.bsmi.gov.tw/upload/bsmi/3_4_1226_2.htm) 蔡中和。2001。我國中餐證照制度對於餐飲衛生提升與認知之研究。國立台灣海洋大學食品科學系碩士論文。基隆市。劉宗裁。1990。高雄市辦理營養午餐學校廚房工作人員衛生管理調查暨分年改善計畫。P.1-69, 財團法人中華醫藥促進基金會。高雄市。藍春發。2001。台灣外食習慣對環境之影響-以便當為例。國立台灣大學環境工程學研究所碩士論文。台北市。Altekruse S F, Street D A, Fein S B, Levy A S, 1996. Consumer Knowledge of foodborne microbial hazards and food-handling practices. J Food Prot 59:287-94. Anonymous, 1997. Food safety from farm to table. A national food safety initiative. A report to the president. U.S. Environmental Protection Agency, Washington, D.C. Badrie N, Gobin A, Dookeran S, Duncan R, 2006. Consumer awareness and perception to

	<p>food safety hazards in Trinidad, West Indies. Food Control 17: 370-7. Bean N H, Griffin P M, 1990. Foodborne disease outbreaks in the United States 1973 – 1987: pathogens, vehicles and trends. J Food Prot 53: 804 – 17. Bryan F L, 1988. Risks of practices, procedures and processes that lead to out-breaks of foodborne diseases. J Food Prot 51: 663 – 73. Bryan F L, 1991. Teaching HACCP techniques to food processors and regulatory officials. Dairy, Food and Environ Sanit 11: 562 – 8. Burch N L, Sawyer C A, 1991. Food handling in convenience stores: the impact of personnel knowledge on facility sanitation. J Environ Health 54: 23 – 7. Coleman p, Griffith C, Botterill D, 2000. Welsh Caterers: An exploratory study of attitudes towards safe food handling in the hospitality industry. Hospitality Mangt 19:145-57. Cotterchio M, Gunn J, Coffill T, 1998. Effect of manager training program on sanitary conditions in restaurant. Public Health Rep 113: 353-8. Cruickshank J G, 1990. Food handlers and food poisoning: training programs are best. British Med J 300: 207 – 8. DeWaal C S, 2003. Safe food from a consumer perspective. Food control 42:(2) 75 – 79. Fein S B, Jordan Lin C-T, Levy A S, 1995. Food-borne illness: Perceptions, experience, and preventive behaviours in the United States. J Food Prot 58: 1405 – 11. Garayoa R, Cordoba M, Garcia-jalon I, Sanchez-villegas A, Vitas A I, 2005. Relationship between consumer food safety knowledge and reported behavior among students from health sciences in one region of Spain. J Food Prot 12:2631-2636. Harrington R E, 1992. The role of employees in the spread of food-borne disease-food industry views of the problem and coping strategies. J Dairy Food and Environ sanit 2:62-63. Henson S J, Griffith B H, Loader R J, 1999. Economic evaluation of UK policy on chemical contaminants in food. Department of Agricultural and Food Economics, The University of Reading, Reading, UK. Knabel S J, 1995. Foodborne illnesses: role of home food handling practices. Food Technol 49:119-31. McProud L M, Tseng R, Dutcher J K, Roefs V, 1983. School food service sanitation. School Foodservice Res Rev 7:83-94. Rennie D M, 1995. Health education models and food hygiene education. J Royal Soc of Healths 35:75 – 79. SAS Institute Inc, 2001. Statistical Analysis System 8.2. SAS Institute Inc., Cary, NC, USA. Walker E, Pritchard C, Forsynthe S, 2003. Food handlers’ hygiene knowledge in small food businesses. Food Control 14: 339-43. Wright J, Feun L, 1986. Food service manager certification. an evaluation of its impact. J Environ Health 49:1 12-15.</p>
論文 頁數	68
附註	
全文 點閱 次數	
資料 建置 時間	

轉檔日期	
全文檔存取記錄	
異動記錄	M admin Y2008.M7.D3 23:18 61.59.161.35