

記錄編號	6572
狀態	NC094FJU00255025
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	491445047
研究生(中)	許明珠
研究生(英)	Hsu Ming Chu
論文名稱(中)	桃園縣餐飲業規模、設備及衛生管理之調查

論文名稱 (英)	A Survey of the Scale, Facilities and 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)	
校內全文開放日期	
校外全文開放日期	
全文不開放理由	

電子全文送交國圖.	
國圖全文開放日期.	
檔案說明	
電子全文	
學位類別	碩士
畢業學年度	94
出版年	
語文別	中文
關鍵字	桃園縣、餐飲業、衛生管理、廚師證照

(中)	
關鍵字 (英)	Taoyuan county, food service establishments, hygienic control, cook' s license
摘要 (中)	<p>本研究藉由調查桃園縣餐飲業者的規模、設備及衛生管理情形，瞭解餐飲業的衛生現況，並於 93 年 7 月~94 年 9 月期間進行實地訪查。所獲得 607 家的有效資料經 SPSS 統計套裝軟體分析的結果顯示，具有營利事業登記證的業者僅有 49.1%，未超過半數；廚師持照比例偏低，只有 38.4%。具有營利事業登記證及廚師證照的業者以中式最多，其次是美式。九成以上 (91.9%) 的業者未聘請衛生管理專責人員，顯示業者沒有善盡衛生管理的職責。桃園縣餐飲業的主要供餐菜式以中式最多，為 59.7%。所有不同種類的供餐菜式皆以「餐桌服務」及「外帶」為主要的供餐型態。餐桌人數規模為 0~1200 人，每餐平均供客數 5~1000 人，外場面積 2~2000 坪，後場面積 0.5~200 坪，營業規模差異甚大。在餐飲設備方面，有 99% 以上的餐飲業同時具有冷藏及冷凍設施，有生熟食專用之刀具砧板的業者佔 86.3%，業者廚房有專用的洗手消毒水槽者佔 30.3%，而有專用三槽設備者僅為 19.1%。具有消毒設施的餐廳只佔 39.2%，比例偏低。在食品衛生安全管理方面，僅有 1.2% 的餐飲業得到危害分析重要管制點系統 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 的認證。中式餐飲在持有衛生品管證照及衛生管理方面表現良好。只有 5.9% 及 16.5% 的餐飲業者瞭解 HACCP 和食品良好衛生規範 (Good Hygienic Practice, GHP)，顯示大部分的業者對食品安全管制系統不熟悉。本研究結果顯示，政府應加強對餐飲業者的輔導，落實衛生安全措施，降低食品中毒的風險。</p>
摘要 (英)	<p>In order to recognize the current sanitary status of restaurants and caterers, a survey of the scale, facilities and hygienic control of Taoyuan foods service establishments was carried out in the period of July 2004~September 2005 by means of a door to door interview with caterers located in Taoyuan county. A total of 607 completed questionnaires was recovered. Data from SPSS analysis showed that a little less than half (49.1%) of food service establishments had business registration certificate. The percentage of licensed cooks was low, 38.4%. Higher percentage of business registration certificate and cook' s license was found in Chinese caterers, and American caterers was the next. Up to 91.9% food service establishments did not hire full-time food protection staff, indicating the caterers neglected the importance of hygienic management. Chinese cuisine was the major type (59.7%) of foods served in Taoyuan. Table and takeout were the two major types of service. Taoyuan food service establishments provided a wide range of capacities, accommodating 0~1200 guests, with an average of 5~1000 per meal. The area of the front of the house ranged 6.6~6620 m<sup>2</sup> and that of the back of the house 1.7~662 m<sup>2</sup>. Cold and freezing facilities were found in most establishments (&gt;99%). Around 86.3% caterers used separate knife or cutting board for raw and ready-to-eat foods. Few establishments (30.3%) installed sanitary basin exclusively for hand-washing in kitchen, and only 19.1% caterers had three-compartment sink. Low percentage of</p>

eating houses possessed sanitizing equipments. Only 1.2% Taoyuan food service establishments received Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) accreditation. Chinese eating-places had better performances in food safety control accreditation and hygienic management. About 5.9% and 16.5% of establishments understood HACCP and Good Hygienic Practice (GHP) respectively, implicating most caterers were unfamiliar with food safety control system. Results of this study demonstrated that it is necessary to redouble government 's efforts to guide food service establishments to ascertain food safety measures to reduce the risk of food poisoning.

論  
文  
目  
次

目錄頁次 第一章 緒言..... 1  
 第二章 文獻回顧.....4 一、 桃園縣  
 介紹.....4 (一) 歷  
 史..... 4 (二) 美  
 食.....4 二、 餐飲業概  
 況.....6 (一) 餐飲業之定  
 義.....6 (二) 餐飲業之分  
 類.....7 (三) 餐飲業之特  
 性.....9 三、 危害分析重要管制點  
 (HACCP)系統..... 12 (一) HACCP 之源  
 起..... 12 (二) HACCP 之定  
 義..... 14 (三) HACCP 於餐飲業之應  
 用..... 16 四、 食品中  
 毒..... 17 (一) 食品中毒之定  
 義.....17 (二) 食品中毒的一般分  
 類..... 17 (三) 引發食品中毒的原  
 因..... 18 (四) 引發食品中毒的主要病原  
 菌..... 19 1.腸炎弧  
 菌..... 19 2.沙門氏  
 菌..... 20 3.金黃色葡萄球  
 菌..... 21 (五) 食品中毒的預  
 防..... 22 第三章 研究方  
 法..... 26 一、 研究設  
 計..... 26 二、 研究對  
 象..... 32 三、 資料分析方  
 法..... 33 第四章 結果與討  
 論..... 34 一、 餐飲業規  
 模.....34 (一) 基本資  
 料.....34 (二) 供餐菜式與供餐型  
 態.....34 (三) 營業規  
 模.....34 二、 餐飲業設  
 備.....39 (一) 採購驗收及倉儲管  
 理.....39 (二) 食品添加物及化學物質管  
 理.....42 (三) 廚房設施管  
 理.....42 (四) 牆壁、柱壁非吸收性材質

種類	48	(五) 地板非吸收性材質種類
類	48	(六) 設備器具之清洗
洗	52	(七) 外場衛生設備
備	52	三、衛生管理
理	56	(一) 布巾衛生管理
理	56	(二) 員工個人健康衛生管理
理	56	(三) 用水安全衛生管理
理	59	(四) 更衣設施管理
理	59	(五) 廁所衛生設施
理	59	(六) 廢棄物管理
統	64	(七) 衛生品管系統
照	64	(八) 供餐菜式與衛生品管證照
	68	(九) 供餐菜式與衛生管理
第五章 結論	72	第六章 參考文獻
盒評鑑標準	79	附錄一、台北市餐
品衛生自行檢查記錄卡	83	附錄二、台北縣餐飲業食
業主要供餐菜式	36	圖目錄 頁次 圖一、桃園縣餐飲
供餐方式	37	圖二、桃園縣餐飲業主要
存室定期清潔頻	41	圖三、冷藏、冷凍設施及乾貨儲
率	41	圖四、食
品添加物使用種類	44	圖五、化學及有
毒物質使用種類	45	圖六、廚房內供洗手消
毒專用水槽之衛生設	47	圖七、器
施	47	圖八、自行
具消毒方法	54	實施消毒及委外實施消毒之頻率
實施消毒及委外實施消毒之頻率	67	表目錄 頁次
表一、民國 70 年至 93 台灣地區食品中毒案件攝食場所分類	23	表二、民國
表	23	85 年至 93 台灣地區食品中毒原因分類統計
表	25	表三、桃園
縣餐飲業-餐廳部分之食品衛生資料調查	27	表四、桃園
表	27	縣餐飲業者基本資料
表	35	表五、桃園縣餐飲業營
業規模	38	表六、採購驗收與倉儲管
理	40	表七、食品添加物及化學物質管
理	43	表八、廚房設施管理
(一)	46	表九、廚房設施管理
(二)	49	表十、牆壁、柱壁非吸收性材
質種類	50	表十一、地板非吸收性材質種
類	51	表十二、設備器具之清
洗	53	表十三、外場衛生設
備	55	表十四、布巾衛生管理情
形	57	表十五、員工個人健康衛生管理

	<p>情形.....58 表十六、用水安全衛生管理情形.....60 表十七、貯水池與蓄水塔清洗頻率.....61 表十八、更衣設施管理.....62 表十九、廁所衛生設施.....63 表二十、廢棄物管理.....65 表二十一、衛生品管系統.....66 表二十二、業者之供餐菜式與衛生品管證照之交叉分析表.....70 表二十三、業者之供餐菜式與衛生管理之交叉分析表.....71</p>
<p>參考文獻</p>	<p>第六章 參考文獻 王中奇，1999。餐飲業一般作業標準。食品工業 31 (6)：53-60。文長安，1998。從食物中毒談餐飲衛生(上)。中國飲食文化基金會會訊 4 (3)：28-31。台灣食品 GMP 發展協會，2006。HACCP 制度之實施經驗與現況。網址 <a href="http://www.gmp.org.tw">http://www.gmp.org.tw</a>。台北市衛生局，1999。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卡。台北縣衛生局，台北縣。行政院衛生署，2000。食品良好衛生規範。行政院衛生署，台北市。行政院衛生署，2004。台灣地區食品中毒發生狀況。行政院衛生署，台北市。行政院衛生署，2005。飲食衛生。食品資訊網 <a href="http://food.doh.gov.tw/">http://food.doh.gov.tw/</a>。李綿真，2002。HACCP 研習報告。振興醫學中心，台北市。宏德國際軟體諮詢顧問股份有限公司，2006。SPSS 12.0 中文版家族產品 10 個模組功能與相關統計方法。宏德國際軟體諮詢顧問股份有限公司，台北市。吳德邦、馬秀蘭，2003。統計學以 SPSS for Windows 為例。文京出版社 pp.83-144。吳光丞，1984。餐飲服務業－經濟成長重要牽引產業之一。食品工業 16 (1)：1-20。吳武忠，2005。二十一世紀消費者之新價值觀。第五屆餐飲管理學術研討會論文集。中國飲食文化基金會。邱錦英，1998。肉品工廠 HACCP 計畫之導入。臺灣區肉品發展基金會。行政院衛生署 HACCP 計畫之導入指導手冊。邱浩政，2002。量化研究與統計分析法：SPSS 中文視窗版資料分析範例解析。五南圖書，台北市。姚念周，2003。HACCP 制度的國際趨勢。食品資訊 196 (2)：25-28。高秋英，1995。餐飲服務。揚智文化。桃園縣政府，2005。桃園縣簡介。網址 <a href="http://www.tycg.gov.tw/">http://www.tycg.gov.tw/</a>。陳年香，1996。管理資訊系統導入我國餐飲作業流程之研究。東海大學食品科學研究所碩士學位論文，台中市。陳堯帝，2000。餐飲實務。揚智文化 pp.1-30，台北市。陳亮尹，2003。HACCP 與食品產業市場競爭力之提升。經濟部工業局，台北市。陳樹功，1985。餐飲業之食品安全問題。食品工業 17 (12)：5-9。陳景堂，2004。統計分析 SPSS for Windows 入門與應用。儒林出版社 pp.1-50。莊武綦，1996。從日本大腸桿菌 O157 食物中毒事件淺談食品衛生管理。食品資訊 126 (9)：47-49。郭鴻均，1989。餐飲衛生手冊。行政院衛生署員工消費合作社，台北市。郭更生、顧景昇、張玉欣，1997。運用資訊科技策略創造競爭優勢－以餐飲服務業為例。第四屆餐飲管理學術研討會論文集 pp.91~106。中國飲食文化基金會。張正明、蔡中和，2005。食品安全衛生與法規實務。威仕曼文化事業(股)公司，台北市。傅安弘，2004。餐旅衛生與安全管理。華杏出版(股)公司，台北市。經濟部商業司，1995。餐飲業經營管理技術實務。中國生產力中心 pp.22，台北市。經濟部商業司，2000。餐飲業經營管理實務，台北市。管怡</p>

	<p>雯，2003。臺灣消費者對餐盒業實施 HACCP 之願付價格研究。國立中興大學應用經濟學研究所碩士學位論文，台中市。鄭清和，2005。餐飲衛生安全實務。復文書局，台南市。盧韋伶，2000。不同衛生教育模式對於餐盒食品衛生功效之評估。高雄醫學大學公共衛生學研究所碩士學位論文，高雄市。鍾秀敏，1998。邁向二千年餐飲服務業的品質管理。品質管制月刊 34 (10)：23-26。山口喜久男、小山周三，1979。外食服務產業。東洋經濟新報社。Ali AA, Spencer NJ. 1996. Hazard analysis and critical control point evaluation of school food programs in Bahrain. <i>J. Food Prot.</i> 59(3): 282-286. Altakruse SF, Yang S, Timbo BB, Angulo FJ. 1999. A multi-state survey of consumer food-handling and food-consumption practices. <i>Am. J. Prev. Med.</i> 16(3): 216-220. Bryan FL. 1975. Microbiology food hazard, today-based on epidemiological infection. <i>Food Technol</i> 29: 52-64. Dittmer PR, Griffin GG. 1993. The Dimensions of the Hospitality Industry. Van Nostrand Reinhold. New York, New York. Garbutt, J. 1997. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London. Harrington RE. 1992. The role of employees in the spread of food-borne disease-food industry views of the problem and coping strategies. <i>J Dairy Food and Environ Sanit</i> 2: 62-63. Klontz KC, Timbo B, Fein S, Levy A. 1995. Prevalence of selected food consumption and preparation behavior associated with increased risks of food-borne disease. <i>J. Food Prot.</i> 58: 927-930. Ray B. 2001. Fundamental Food Microbiology, 2nd ed, CRC Press, NY. Seligmann R, Rosenbluth S. 1975. Comparison of bacterial flora on hands of personnel engaged in non-good industry. <i>J Milk Food Technol</i> 38: 673-677. Troller H. 1983. Principles and Processors for Making Food Safety Decision. Food Safety Council. Washiungton D.C. Zhao PT, Zhao MP, Doyle MP, Rubino JR, Meng J. 1998. Development of a model for evaluation of microbial cress-contamination in the kitchen. <i>J. Food Prot.</i> 61: 960-963.</p>
論文頁數	84
附註	
全文點閱次數	
資料建置時	



問	
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