

記錄編號	6573
狀態	NC094FJU00255026
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	491445073
研究生(中)	李涵熙
研究生(英)	Han-Hsi Lee
論文名稱(中)	桃園縣中壢市餐飲業規模、設備與衛生管理之調查

論文名稱 (英)	A Survey of the Scale, Facility and Hygienic Management of Food Service Establishments in Jung-Li city, Taoyuan
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.	2007.04.19
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	餐飲業 衛生管理 中壢市 桃園

(中)	
關鍵字 (英)	Food service establishment hygienic management Jung-Li city Taoyuan
摘要 (中)	<p>本研究為瞭解桃園縣中壢市餐飲業之規模設備與衛生管理現況。在 93 年 7 月至 94 年 9 月期間向桃園縣中壢市較繁榮街道的餐飲業者進行訪視，總計回收 294 份調查問卷。經過 SPSS 統計套裝軟體分析的結果顯示，餐飲業者大致瞭解食品良好衛生規範(Good hygienic practice, GHP)者 17.0%，大致瞭解危害分析重點管制(Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)者僅 7.5%，顯示業者在教育訓練上仍有加強的必要。中壢市的餐飲業以營業類別區分，小吃店家數最多，有 171 家(58%)、餐廳次之 60 家(20%)、咖啡館 20 家(7%)、早餐店 14 家(5%)、速食店 12 家(4%)、自助餐 9 家(3%)及牛排館 8 家(3%)。而供餐型態包含中式餐飲業 137 家(46%)、美式 34 家(12%)、日式 20 家(7%)、台式 17 家(6%)、義式 2 家(1%)、法式 11 家(4%)，其他(包括泰式及複合式)73 家(24%)。衛生管理項目之比較方面，日式餐飲業之廚房環境衛生與供膳衛生情況，營利事業登記、衛生專責管理人員、棧板設置、員工健康檢查、戴髮帽(網)等規範方面的表現皆佳。而交叉比較各餐飲業營業類別與設備及衛生管理項目中，以速食業者最佳。有待加強的部分則為台式餐飲人員衛生管理措施欠周全。在擁有廚師證照方面則以台式餐廳為最高，約有 47.1%，顯示近年衛生單位推動之廚師證照制度略見成效。使用味精方面以台式最高(88.2%)，中式次之(84.7%)。大部分之餐飲業(85%以上)皆有規定員工處理食物時應穿著圍裙，值得肯定。</p>
摘要 (英)	<p>In order to understand the scale, facilities and hygienic management of food service establishments in Jung-Li city of Taoyuan, the survey was carried out in the period of July 2004-September 2005 through a door to door interview with caterers located in main streets of Jung-Li city. A total of 294 completed questionnaires was recovered. Results from SPSS analysis revealed that about 17.0% and 7.5% of food service establishments understood the Good Hygienic Practice (GHP) and Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) respectively, indicating much room for food hygiene training. The classification of food service establishments in Jung-Li city consisted of 171 snack bars (58%), 60 restaurants (20%), 20 coffee bars (7%), 14 breakfast diners (5%), 12 fast food restaurants (4%), 9 self-service restaurants (3%) and 8 steak houses (3%). Food types served by food service establishments in Jung-Li city consisted of 137 Chinese (46%), 34 American (12%), 20 Japanese (7%), 17 Taiwanese (6%), 2 Italian (1%), 11 French (4%) and 73 other (24%) styles, including Thai food and other combinations. Japanese food restaurant was the best in many aspects, such as kitchen and meal service hygiene, business registration, full-time food protection staff, pallet, employee health examination and wearing hat with hair restraint. Cross-comparison between classifications of food service establishments and facilities and hygienic management showed that fast food restaurants were many superior aspects. Incomplete hygienic measures of Taiwanese food restaurant need to be improved. However, the percentage of licensed cooks in</p>

	Taiwanese food restaurants was the highest, implicating that the government promotion policy of cook licensing was partially successful. Up to 88.2% Taiwanese food restaurants used monosodium glutamate, and Chinese food restaurant was the second highest, 84.7%. It is a affirmative that most food service establishments (> 85%) required their employees to put on aprons while in handling foods.
論 文 目 次	<p>目錄 頁次 第一章 前言..... 1</p> <p>第二章 文獻回顧..... 2 一、桃園縣及中壢市人文地理簡介..... 2 二、餐飲業之概況..... 6 三、食物中毒資料..... 11 四、危害分析重要管制點 (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP) ..... 17</p> <p>第三章 研究方法與材料..... 24 一、研究方法..... 24 二、問卷設計..... 25 三、統計分析方法..... 26</p> <p>第四章 結果與討論..... 32 一、基本資料分析..... 32 二、採購驗收..... 36 三、倉儲管理..... 36 四、食品添加物..... 36 五、化學物質..... 38 六、廚房設施設備..... 38 七、設備器具之清洗..... 40 八、外場衛生設備與作業..... 41 九、布巾衛生..... 41 十、員工個人健康衛生管理..... 41 十一、用水安全..... 41 十二、其他相關衛生設施..... 44 十三、廢棄物管理..... 44 十四、病媒防治..... 44 十五、衛生品質管理系統之建立..... 44 十六、各供餐型態交叉比較..... 46 十七、各餐飲業營業類別交叉比較..... 49</p> <p>第五章 結論..... 54</p> <p>第六章 檢討與改進..... 57</p> <p>參考文獻..... 59</p> <p>附錄一、台北市餐盒評鑑標準..... 63</p> <p>附錄二、台北縣餐飲業食品衛生自行檢查記錄卡..... 67</p> <p>附錄三、配合訪查店家資料..... 70</p> <p>附錄四、不配合訪查店家資料..... 79</p> <p>表目錄 頁次 表一、餐飲業之分類..... 7</p> <p>表二、民國 85 年至 93 年台灣地區食品中毒原因分類統計表..... 12</p> <p>表三、民國 70 年至 93 年台灣地區食品中毒案件原因食品分類</p>

	<p>表..... 15 表四、民國 70 年至 93 年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類</p> <p>表..... 16 表五、中壢市餐飲業-餐廳部分之食品衛生資料調查問卷... 27 表六、中壢市餐飲業基本資料..... 35 表七、採購驗收、倉儲、食品添加物及化學物質管理..... 37 表八、中壢市餐飲業廚房設施設備及設備器具清洗之調查結果 39 表九、衛生設備作業、布巾衛生、員工個人衛生管理..... 42 表十、用水安全及其他相關衛生設施之調查結果..... 43 表十一、餐飲業廢棄物管理、病媒防治之調查結果與餐飲業瞭解建立食品安全管制系統之情形..... 45 表十二、中壢市各供應型態場所部份衛生管理項目之比較..... 47 表十三、中壢市各餐飲業營業類別與衛生管理交叉比較..... 50 圖目錄 頁次 圖一、中壢市供餐型態之百分比..... 33 圖二、中壢市餐飲業營業分類..... 34</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">參考文獻</p>	<p>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。中壢市公所，2005。地方史誌，中壢市公所全球資訊網，<a href="http://www.chunglicity.gov.tw/Jungli/default.ASP">http://www.chunglicity.gov.tw/Jungli/default.ASP</a>。台北市政府衛生局，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。台北縣餐飲業食品衛生每日自行檢查紀錄卡，台北縣衛生局，台北市。行政院主計處，1996。行業標準分類第六次修訂，<a href="http://www.dgbas.gov.tw/ct.asp?xItem=2264&amp;ctNode=3213">http://www.dgbas.gov.tw/ct.asp?xItem=2264&amp;ctNode=3213</a>。行政院主計處，2002。九十一年家庭收支調查結果綜合分析，<a href="http://www.dgbas.gov.tw/public/Attachment/41131540771.doc">http://www.dgbas.gov.tw/public/Attachment/41131540771.doc</a>。行政院衛生署，2000。食品衛生管理法，行政院衛生署，台北市。行政院衛生署，2002。餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範，行政院衛生署，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，2005。餐飲業食品安全管制系統，食品資訊網，<a href="http://food.doh.gov.tw/chinese/life/life1_3_1.htm#">http://food.doh.gov.tw/chinese/life/life1_3_1.htm#</a>食品資訊網。宋丹誠，2001。台灣地區餐飲業工作人員危害分析重要管制點訓練成效評估，大葉大學食品工程研究所碩士學位論文，彰化縣。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。林佳蓉、陳師瑩，2002。台南地區托兒園所餐飲衛生現況評估，中華營誌 8(1)：41-51。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。五南圖書出版有限公司，台北市。財政部統計處，2005。營利事業家數及銷售額—按稅務行業別分，中華民國財政部統計月報，<a href="http://www.mof.gov.tw/public/Data/statistic/monthly/9412/2281_9412.htm">http://www.mof.gov.tw/public/Data/statistic/monthly/9412/2281_9412.htm</a>。財團法人中華民俗藝術基金會，1998。桃園縣藝文資源飲食文化類研究調查計畫，桃園縣立文化中心，桃園縣。桃園縣政府，2005。各鄉鎮市簡介，桃園縣入口網站，<a href="http://www.nhltc.edu.tw/~th/THintroduction.htm">http://www.nhltc.edu.tw/~th/THintroduction.htm</a>。游文彬，江大雄，王秀華，2003。雲林縣某私立中學學生集體食品中毒，行政院衛生署疾病管制局，疫情報導 19：459-469。張正明，1999。食品危害分析與</p>

重要控制點 (HACCP)制度之實施現況與方法，國際漁業資訊 84：59-64。傅安弘，2004。餐旅衛生與安全管理，華杏出版(股)公司，台北市。曾慶孝、許喜林，2000。食品生產的危害分析與關鍵控制點(HACCP)原理與應用。華南理工大學出版社，5-15，44-47，廣東省。蔡中和，2005。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學位論文，基隆市。盧淑華，2002。徵信室產業調查科產業動態，華銀月刊 615，<http://lottery.hncb.com.tw/monthly/mon615/61503.pdf>。Almeida RCC, Matos CO, Almeida PF. 1999. Implementation of a HACCP system for on-site hospital preparation of infant formula. *Food Control* 10:181-187. Ay?i?ek H, Aydogan H, K???kkaraaslan A, Baysallar M, Basustaoglu AC. 2004. Assessment of the bacterial contamination on hands of hospital food handlers. *Food Control* 15:253-259. Bryan FL. 1981. Hazard analysis of foodservice operations. *Food Technol* 35:78-87. Bryan FL. 1996. Hazard analysis: the link between epidemiology and microbiology. *J Food Prot* 59:102-107. Evans JA, Russell SL, James C, Corry JEL. 2004. Microbial contamination of food refrigeration equipment. *J Food Eng* 62:225-232. Eves A, Dervisi P. 2005. Experiences of the implementation and operation of hazard analysis critical control points in the food service sector. *Int J Hosp Manag* 24:3-19. Joseph SW, Colwell RR, Kaper JB. 1983. *Vibrio parahaemolyticus* and related halophilic vibrios. *CRC Rev Microbiol* 10:77-124. Legnani P, Leoni E, Berveglieri M, Mirolo G, Alvaro N. 2004. Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment. *Food Control* 15:205-211. Manning CK, Snider OS. 1996. Evaluation of keep food safe food-handler training of school food service personnel. *J Am Diet Assoc* 96:A42 Mart?nez-Tom? M, Vera AM, Murcia MA. 2000. Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. *Food Control* 11:437-445. Oliviera M, Bonelli R, Aidoo K, Batista C. 2000. Microbiological quality of reconstituted enteral formulations used in hospitals. *Nutrition* 16:729-733. Soriano JM, Rico H, Molt? JC, Ma?es J. 2002. Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restaurant meals. *Food Control* 13:253-261. Sun YM, Ockerman HW. 2005. A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas. *Food Control* 16:325-332. US Food and Drug Administration (USFDA). 1995. FDA and Monosodium Glutamate (MSG). FDA Backgrounder. <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/msg.html>. Walker E, Jones N. 2002. An assessment of the value of documenting food safety in small and less developed catering businesses. *Food Control* 13:307-314. Walker E, Pritchard C, Forsythe S. 2003. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control* 14:169-174.

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