



餐飲業落實良好衛生規範 成效之評估研究

以台南地區筵席餐廳為例

Evaluation the Performance of GHP System in Feast Food Service in Tainan Areas

* 許秀華 Hsiu-Hua Shiu • 許惠美 Huei-Mei Shiu

** 蔡東亦 Tung-I Tsai *** 莊立勳 Li-Hsun Chuang

摘要

本研究係依據「食品良好衛生規範」(GHP)之原則，整編適用於筵席餐廳之查核表，分七大項目，評估台南地區筵席餐廳落實GHP之成效，樣本取自台南地區具備供餐產能20桌以上之筵席餐廳，共30家。結果顯示：各筵席餐廳之落實GHP衛生管理成效總分為228.6分，佔滿分之69.3%(滿分為330分)，各單項分數總平均介於3.2分~3.9分之間，大致上均符合規範；其中以「設備與器具清洗衛生管理」項目之符合性較高；有通過「HACCP認證」及取得「衛生優良」之餐廳，其GHP落實成效顯著優於未有HACCP認證及未獲衛生優良標章認證之餐廳；餐廳業者投入「衛生管理成本」的高低，對落實GHP規範中的「從業人員衛生管理」、「作業場所與設備維護管理」及「用水衛生與洗手及其設

備管理」等項目有顯著影響($p < 0.05$)；聘請食品相關科系為衛生管理專責人員其落實GHP成效，顯著優於非食品相關科系($p < 0.05$)；而此次調查「廚師持證比率」只區分為51%~69%(不合法規)及70%以上(符合法規)二類，在GHP七大項目落實成效並無顯著性差異。

關鍵字：食品良好衛生規範、食品安全管制系統、筵席餐廳、衛生管理

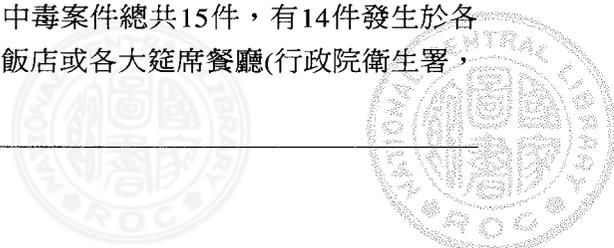
一、前言

筵席餐廳是多樣化且大量製造食物的產業，因製程調配的複雜性，對食物交叉污染率也相對的提高。由民國90年至94年台灣地區食品中毒發生狀況中食品攝食場所之分析，顯示以供餐之營業場所居冠。另根據行政院衛生署的統計資料顯示，民國94年臺灣地區觀光旅遊活動中，中毒案件總共15件，有14件發生於各地之觀光飯店或各大筵席餐廳(行政院衛生署，

* 作者現於台南科技大學生活應用科學研究所

** 作者現於台南科技大學商學與管理研究所

*** 作者現職台南市衛生局





2005)。

由於食品在生產過程中交叉汙染之機率相當高，從食品至供應消費者最終產品之任何環節，其食物、製備場所、製程及作業人員的衛生等問題，都有可能使最終產品殘留超量的菌數或致病毒素，導致大規模食物中毒(李學愚等，2000)。

行政院衛生署於2000年依食品衛生管理法訂定『食品良好衛生規範』(Good Hygiene Practice；GHP)，另於2003年公告餐飲服務業『食品安全管制系統』(Hazard Analysis and Critical Control Point；HACCP)先期輔導認證制度，以預防及防止的觀念取代檢測，來去除或降低食品中微生物、物理及化學上的危害；此制度是以GHP為基礎所建立的品管制度，依據GHP制定各項標準作業程序書，進而建立產品之HACCP計畫書，作為管制產品衛生安全之實務方法及程序(方，2001)。由於政府推動GHP已多年，各筵席餐廳落實規範其成效如何及影響其成效因子，是一個值得探討的議題。

本研究為了解筵席餐廳之衛生自主管理是否落實執行，以GHP為基礎，整編適用於餐飲業者遵循之GHP符合性查核表，查核項目包括：「食品原物料之採購、驗收、貯存管理」、「從業人員衛生管理」、「作業場所設備與維護管理」、「用水衛生與洗手及其設備的管理」、「食品製程衛生管理」、「設備與器具清洗衛生管理」、「環境清潔、廢棄物處理與病媒管制」等七大項目，共六十六條規範，利用查核表實地訪查筵席餐廳現場之作業現況及管理情形進行評分，透過資料分析探討其落實成效及影響因素，歸納目前存在之缺失及迫切改善之處，以提供資訊予衛生機關作為監督及輔導業者改善方向，朝向衛生自主管理發展，確保餐飲衛生安全。

二、方法與步驟

(一) 研究樣本

本研究針對台南地區經營中式筵席，且供餐產能每餐達20桌以上或200人以上之餐廳為對象。樣本以衛生單位提供之名單，取得30家符合本研究之筵席餐廳，配合當地衛生局食品衛生稽查人員現場實地訪查評分，並依評分結果探討及分析GHP在筵席餐飲業者落實之成效及影響因子。

(二) 研究工具

本研究以自編「GHP符合性查核表」為研究工具，評估各餐廳落實衛生規範之成效；本表以Likert Scale五點尺度量表，依評核項目落實程度給分，評量等級分成：「極佳：5分」、「良好：4分」、「尚符合：3分」、「不佳：2分」、「極差：1分」等五級。

(三) 資料分析

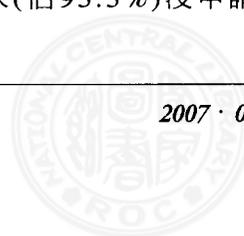
本研究採用SPSS for Windows(10.07版)套裝軟體，依研究目的、問題特性及各餐廳之調查現況進行統計分析，研究結果以百分比、平均值、標準差來描述結果，並進行單因子變異數分析，以利了解筵席餐廳GHP的落實成效與影響因子。

三、結果與討論

(一) 筵席餐廳基本資料分析

利用敘述性統計針對30家筵席餐廳在HACCP認證、衛生優良餐廳、衛生管理成本、作業/供餐面積比例、衛管專責人員學歷、廚師持證比例及餐具清洗、貯存方式等資料加以整理分析。

結果如表一所示，其中有2家(佔6.7%)觀光飯店通過行政院衛生署HACCP先期輔導認證，28家(佔93.3%)沒申請認證；16家(佔





表一：筵席餐廳各項基本資料調查現況分析(n=30)

項 目	類 別	家數	百分比%
HACCP 認證	1. 通過認證	2	6.7
	2. 未認證	28	93.3
衛生優良餐廳評鑑	1. 通過	16	53.3
	2. 不通過	14	46.7
衛生管理成本	1. 1.5萬元(含)以下	10	33.3
	2. 1.5萬元~3萬元	5	16.7
	3. 3萬元以上	15	50.0
作業/供餐面積比例	1. 20%(含)以下	10	33.3
	2. 21%~33%	13	43.3
	3. 33%以上	7	23.3
衛管專責人員學歷	1. 食品相關科系畢	6	20.0
	2. 非食品相關科系畢	24	80.0
廚師持證比例	1. 70%以上	25	83.3
	2. 51%~69%	5	16.7
餐具清洗	1. 人工洗滌	13	43.3
	2. 機器洗滌	17	56.7
餐具貯存	1. 開放架上	23	76.7
	2. 密閉櫥櫃	7	23.3

備註：1. 廚房面積與外場供餐面積之最佳比例為1:3
2. 依食品良好衛生規範筵席餐廳需有70%廚師持證比例

備註：1. 廚房面積與外場供餐面積之最佳比例為1:3
2. 依食品良好衛生規範筵席餐廳需有70%廚師持證比例

53.3%)取得衛生優良標章，未申請有14家(佔46.7%)。

各餐廳投入衛生管理成本方面(含清潔、消毒、病媒防治等)，每月花費3萬元以上者有15家(佔50%)，1.5萬元~3萬元之間者有5家(佔16.7%)，1.5萬元以下有10家(佔33.3%)。

一般的經驗估算，最理想之作業面積與外場供餐面積之比例為1:3(傅安弘，2003)，此次調查有7家(佔33.3%)符合最佳比例1:3作業面積/供餐面積介於21%~33%間共有13家，10家在20%(含)以下。

各餐廳衛管專責人員具有食品相關科系學歷者僅有6家(佔20%)，而非食品相關科系則有24家(佔80%)。

表二：餐廳內各項規範管理成效分數之平均值及標準差(n=30)

項 目	題數	滿分	平均值	標準差	得分係數	得分序位
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	11	55	36.8	6.48	0.67	5
從業人員衛生管理	13	65	46.8	9.02	0.72	4
作業場所設備與維護管理	12	60	38.5	7.96	0.64	7
用水衛生與洗手及其設備的管理	8	40	29.3	3.61	0.73	2
食品製程衛生管理	13	65	43.3	8.26	0.67	6
設備與器具清洗衛生管理	5	25	19.4	2.99	0.78	1
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	4	20	14.6	2.43	0.73	3
總 和	66	330	228.6		0.69	

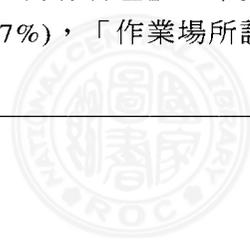
*得分係數=平均值/滿分

依據GHP第二十九條第一項規定，承攬筵席之餐廳應具有中餐烹調技術士證，其持證比率需達70%。此次調查有25家符合法規規範(佔83.3%)，5家(佔16.7%)雖未符合法規規定，但其持證比率介於58~69%之間，顯示稍加輔導應可達法規規定。

(二) 餐廳落實GHP之成效現況

利用餐飲業者之「GHP符合性查核表」，進行各項管理成效分析，其結果如表二所示，整體之落實成效總分為228.6分佔滿分之69.3%(滿分為330分)，顯示台南地區筵席餐廳整體落實GHP成效平均介於尚符合~良好之間。

以「設備與器具清洗衛生管理」項目為最高(佔滿分78%)，其次依序為「用水衛生與洗手及其設備的管理」及「環境清潔、廢棄物處理與病媒管制」(佔滿分73%)，「從業人員衛生管理」(佔滿分72%)，「食品原物料之採購、驗收、貯存管理」、「食品製程衛生管理」(佔滿分67%)，「作業場所設備與維護管理」





表三：HACCP認證對GHP落實成效之分析(n=30)

項目	HACCP 認證	樣本數	平均數	標準差	t	P-值
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	通過	2	50.5	4.95	3.70**	0.001
	未認證	28	35.8	5.42		
從業員工衛生管理	通過	2	61.0	1.41	2.51**	0.018
	未認證	28	45.8	8.44		
作業場所設備與維護管理	通過	2	56.0	1.41	3.96**	0.000
	未認證	28	37.2	6.60		
用水衛生與洗手及其設備的管理	通過	2	61.0	2.83	3.80**	0.001
	未認證	28	42.0	6.93		
食品製程衛生管理	通過	2	36.5	2.12	3.44**	0.002
	未認證	28	28.8	3.11		
設備與器具清洗衛生管理	通過	2	25.0	.00	3.16**	0.004
	未認證	28	19.0	2.66		
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	通過	2	20.0	.00	3.98**	0.000
	未認證	28	14.3	2.01		

** p<0.01, * p<0.05

表四：衛生優良餐廳對GHP落實成效之分析(n=30)

項目	衛生優良餐廳	樣本數	平均數	標準差	t	P-值
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	是	16	40.5	6.72	4.35**	0.000
	否	14	32.6	2.47		
從業人員衛生管理	是	16	51.5	8.29	3.60**	0.001
	否	14	41.6	6.69		
作業場所設備與維護管理	是	16	42.7	7.60	3.74**	0.001
	否	14	33.9	5.40		
用水衛生與洗手及其設備的管理	是	16	31.9	7.81	3.47**	0.002
	否	14	26.5	6.01		
食品製程衛生管理	是	16	47.5	2.66	6.32**	0.000
	否	14	38.6	1.95		
設備與器具清洗衛生管理	是	16	20.9	2.63	3.47**	0.002
	否	14	17.8	2.44		
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	是	16	16.0	2.38	3.81**	0.001
	否	14	13.3	1.46		

** p<0.01, * p<0.05

(佔滿分64%)。

(三) 筵席餐廳通過HACCP及衛生優良標章認證對GHP落實成效之影響

本次調查顯示通過HACCP認證及衛生優良標章之餐廳，在GHP落實成效上均較未取得HACCP及衛生優良標章認證者佳(p<0.05)，因此，餐廳導入HACCP或取得衛生優良標章認證均有助於GHP之落實。

(四) 衛生管理成本對餐飲業GHP落實成效之影響

衛生管理成本以每月3萬元以上、1.5萬元~3萬元之間及1.5萬元以下，共三組進行分析，如表五顯示，衛生管理成本的高低對GHP的「從業員工衛生管理」、「作業場所設備與維護管理」、「用水衛生與洗手及其設備的管理」等成效之落實具有顯著影響(p<0.05)。

(五) 衛生管理專責人員學歷對餐飲業GHP落實成效之影響

衛管員學歷為食品相關科系者在「食品原物料之採購、驗收、貯存管理」、「從業人員衛生管理」、「作業場所設備與維護管理」、「設備與器具清洗衛生管理」及「用水衛生與洗手及其設備的管理」等方面管理成效較非食品相關科系者為佳(p<0.05)。

(六) 廚師持證比率對餐飲業GHP落實成效之影響

以餐廳廚師持證比率達70%以上者為合格，調查顯示(如表七)各餐廳廚師持證比率合格與否，對於七大管理項目並無顯性影響。推測可能因近年來政府極力推廣餐飲業落實GHP規範，大部分餐廳已設專責人員負責GHP之執行，且廚師持證比率不合格餐廳中雖未達百分之七十之規定，但也有百分之五十八以上，使得本次調查中，持證廚師比率高低對於GHP落實成效並無顯著性影響。



表五：衛生管理成本對GHP落實成效之影響(n=30)

類別	變源	SS	自由度	MS	F	P-值
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	組間	210.57	2	105.28	2.82**	0.0772
	組內	1007.60	27	37.32		
	總和	1218.17	29			
從業員工衛生管理	組間	535.37	2	267.68	3.96**	0.0331
	組內	1826.00	27	67.63		
	總和	2361.37	29			
作業場所設備與維護管理	組間	391.23	2	195.62	3.65**	0.0395
	組內	1446.23	27	53.56		
	總和	1837.47	29			
用水衛生與洗手及其設備的管理	組間	80.83	2	40.42	3.67**	0.0388
	組內	297.03	27	11.0		
	總和	377.87	29			
食品製程衛生管理	組間	380.43	2	190.22	3.21	0.0561
	組內	1599.43	27	59.24		
	總和	1979.87	29			
設備與器具清洗衛生管理	組間	24.33	2	12.17	1.40	0.2639
	組內	234.63	27	8.69		
	總和	258.97	29			
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	組間	28.87	2	14.43	2.74	0.0824
	組內	142.10	27	5.26		
	總和	170.97	29			

* p < 0.05

表六：食品相關科系學歷之衛管人員對GHP落實成效之影響(n=30)

項目	食品相關科系	樣本數	平均數	標準差	t	P-值
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	是	6	42.3	7.94	253**	0.017
	否	24	35.5	5.42		
從業人員衛生管理	是	6	54.3	7.50	2.49**	0.019
	否	24	44.9	8.47		
作業場所設備與維護管理	是	6	44.5	9.81	2.21**	0.035
	否	24	37.0	6.86		
用水衛生與洗手及其設備的管理	是	6	31.7	4.76	1.90**	0.068
	否	24	28.7	3.10		
食品製程衛生管理	是	6	49.3	11.20	1.58**	0.164
	否	24	41.8	6.84		
設備與器具清洗衛生管理	是	6	21.5	2.88	2.06**	0.049
	否	24	18.9	2.82		
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	是	6	16.5	2.81	2.25**	0.033
	否	24	14.2	2.14		

* p < 0.05

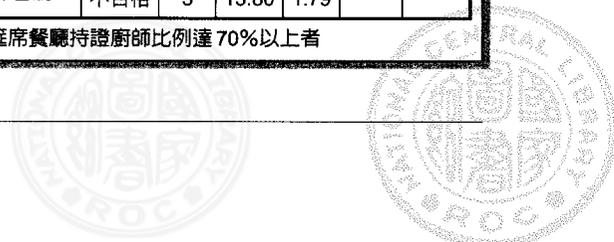
表七：持證廚師比例對GHP落實成效之分析(n=30)

類別	廚師持證比例	樣本數	平均數	標準差	t	P-值
食品原物料之採購、驗收、貯存管理	合格	25	37.44	6.75	1.15	0.259
	不合格	5	33.80	4.21		
從業員工衛生管理	合格	25	47.28	9.52	0.69	0.496
	不合格	5	44.20	6.02		
作業場所設備與維護管理	合格	25	39.08	8.34	0.94	0.354
	不合格	5	35.40	5.32		
用水衛生與洗手及其設備的管理	合格	25	29.44	3.74	0.58	0.566
	不合格	5	28.40	3.05		
食品製程衛生管理	合格	25	43.92	8.83	1.70	0.106
	不合格	5	40.00	3.32		
設備與器具清洗衛生管理	合格	25	19.28	3.16	-0.35	0.729
	不合格	5	19.80	2.17		
環境清潔、廢棄物處理與病媒管制	合格	25	14.80	2.53	0.84	0.410
	不合格	5	13.80	1.79		

合格：為筵席餐廳持證廚師比例達70%以上者

四、結論

1. 台南地區筵席餐廳對GHP落實成效大致是符合政府規範，其中以「設備與器具清洗衛生管理」及「用水衛生與洗手及其設備的管理」得分較高，而在「食品製程衛生管理」及「作業場所設備與維護管理」得分較低。
2. 通過HACCP認證及取得衛生優良餐廳標章者，在各項規範落實成效較佳，顯示政府推動衛生優良標章之認證有助於GHP之落實，應極力的推行，並鼓勵輔導(或強制)筵





- 席餐廳業者實施，以確保餐飲衛生安全。
3. 投入衛生管理成本的高低，對於GHP管理項目中的「從業人員衛生管理」、「作業場所設備與維護管理」及「用水衛生與洗手及其設備的管理」具有顯著影響。
 4. 餐廳衛生管理專責人員學歷為食品相關科系者在GHP落實成效在「食品原物料之採

- 購、驗收、貯存管理」、「從業員工衛生管理」、「作業場所設備與維護管理」及「用水衛生與洗手及其設備的管理」等項目表現較佳。
5. 政府規範筵席餐廳廚師持證比率應符合百分之七十之規定，此次調查顯示約有83.3%餐廳符合規定。 

Abstract

Feast restaurants in Tainan was selected to evaluate the performance of Good Hygienic Practice(GHP)standard. Evaluation was performed according to the checklists based on seven management principles. Thirty feast restaurants in Tainan (serving size > 20 tables) were inspected. The result shows that the average score is 228.6/330(69.3%). Among them, the average grade of each category lies in between 3.2and 3.9, showing that most evaluated restaurants follow GHP standard. In particular, "sanitary management of facilities and equipments" category has the highest average score. The restaurants with

HACCP accreditation or Good Hygiene Inspection contain higher grades than those which do not have. Also, it is found that restaurants provide higher "hygiene training cost" is significant correlated with higher scores on "food sanitation management of employee", "maintenances of facilities and workplace" and "management of water sanitation, handwashing and sanitary facilities" ($p<0.05$). It is also found that food sanitation management specialists with food science and related degree are better in implementing GHP than those who do not. However, the "ratio of having cook license" has no significant effect in this research.

Key words: GHP, HACCP, sanitation management, feast restaurant

參考文獻

- 方繼(2001)。微生物資料於食品安全管制系統所板眼之角色。食品工業。33(5:50-58)
- 行政院衛生署(2005)。中華民國九十四年台灣地區食品中毒發生狀況。台北。行政院衛生署
- 行政院衛生署(2006)。中華民國九十五年食品中毒防治工作會報。台北。行政院衛生署，7~9頁。
- 李學愚、謝峻旭、文長安(2000)。台灣南部地區某市中式筵席餐廳衛生品質管評估研究。Nutr.Sci.J.(25), pp.181~190。
- 沈偉佑(2005)。餐飲業衛生安全管理模式之建立。大仁技術學院環境管理研究所碩士論文。
- 傅安弘(2003)。餐旅衛生與安全管理。華杏出版社。台北市。