



## 101年度餐飲衛生評核成果

林蘭珏 鄭維智

食品藥物管理署食品組

### 摘要

近幾年來餐飲業蓬勃發展，為減少食品中毒案件發生，首重做好餐飲衛生管理工作。部分國家採用餐飲衛生分級制度以改善餐飲衛生，具有相當成效。TFDA於101年協同地方衛生局(臺北市政府衛生局除外)舉辦餐飲衛生分級評核制度，總計通過評核的比例(通過評核家數/總評核家數)為79%，共有2,830家餐飲業者通過評核。通過評核的家數以新北市(1,226家)最多，其次是花蓮縣(368家)和高雄市(326家)。期望藉由餐飲衛生分級評核制度作為餐飲業者自主衛生管理之方式，以提升餐飲業衛生品質，保護民眾健康。

**關鍵詞：**餐飲衛生分級、餐飲衛生分級評核制度

### 前言

臺灣由於經濟發展快速、家庭結構改變及職業婦女增加，自行製備餐食人口減少，外食需求增加，促使餐飲市場蓬勃發展<sup>(1)</sup>。依據經濟部統計處資料顯示，102年第1季餐飲業營業額為986億元，較上季增加4.1%，如與上年同季比較增加2.1%，其中飲料店業增加3%最多，其他餐館業增加2.6%次之，餐飲業增加2.1%再次之<sup>(2)</sup>。然而，TFDA統計100年食品中毒資料顯示，食品中毒案件共發生426件，中毒人數5,819人，其中細菌性食品中毒案件為128件，中毒人數為2,726人，而細菌性食品中毒主要因人為操作不當所引起，如：無充分加熱、生熟食交叉污染等所導致，且統計96至100年細菌性食品中毒案件，由85件逐漸攀升至170件，100年下降為128件；另分析食品中毒案件之攝食場所，可發現直接供飲食場所，包括：供膳之營業場所、攤販及外燴，合計這三類場所發生食品中毒案件為268件，食品中毒人數為1,491人，且統計96至99年直接供飲食場所之食品中毒案件數，由124件逐漸攀升至279件，100年下

降為268件<sup>(3)</sup>。由上述得知，當餐飲業發展愈來愈興盛之際，細菌性及直接供飲食場所之食品中毒案件亦有增加的趨勢，但衛生局囿於人力限制，實難全面稽查餐飲業衛生情形，故若欲減少食品中毒發生，惟有業者做好自主衛生管理，使食品衛生安全，才可讓消費者食在安心。

為了強化餐飲業者落實自主衛生管理，近年來許多國家及城市實施餐飲衛生分級制度，並公布資訊供消費者選擇餐廳時的參考。一項以美國洛杉磯地區為對象的研究顯示，實施餐飲業衛生分級制度後，餐飲衛生檢查分數明顯提升、高衛生品質餐廳的營收增加，因食品中毒而住院的病患人數減少<sup>(1,4)</sup>，另一項分析1993-2000年病患住院數目之流行病學研究指出，美國洛杉磯於1998年實施餐飲衛生分級制度後，因食品中毒而住院病患數目下降13.1%<sup>(5)</sup>。此外，加拿大開始實施食物場所檢查及揭露系統(Toronto Food Premises Inspection and Disclosure System)後，餐廳衛生檢查合格率明顯提升，而與食品中毒的衛生違規行為也明顯降低<sup>(1,6)</sup>。

TFDA自99年起推動餐飲衛生分級評核作

## 101年度餐飲衛生評核成果

業，於101年亦補助地方衛生局共同推動餐飲衛生分級評核制度。目前衛生局例行性稽查轄區內餐飲業者符合食品良好衛生規範(Good Hygienic Practice, GHP)情形，其內容針對餐飲業者作業場所、設施及從業人員衛生管理等項目進行稽查，如有違規情事則令其限期改正，屆期不改正則依法罰鍰6萬元以上600萬元以下罰鍰。餐飲衛生分級制度即架構在GHP上，依據其符合GHP情形進行評核，期提升餐飲業衛生品質，保障民眾健康，同時增加業者的營收，達到民眾與業者雙贏的局面。

## 方 法

餐飲衛生分級評核是TFDA補助地方衛生局(臺北市政府衛生局除外)辦理之計畫，由TFDA規劃統一評核標準及其相關事宜。評核對象包含觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)及宴席餐廳，還有一般餐廳、自助餐廳、學校醫院附設餐廳、美食街之小型餐飲店、速食業及早餐店業者等，由業者自由報名或是衛生局主動要求業者參與。對於參加評核業者，先行舉辦餐飲衛生分級說明會，說明評核方式及重點，主要評核重點為查核業者作業環境、餐飲製作流程和從業人員衛生習慣符合行政院衛生署所公告GHP<sup>(7)</sup>的程度。衛生局依照GHP規定製作評核表，說明會結束後，安排評核小組進行現場評核，評核小組成員由衛生局人員或專家學者組成。評核小組依據業者作業場所符合評核表的情形，予以通過或不通過評核。通過評核之衛生優良餐飲業者公布於轄區衛生局或TFDA官網(網址: [http://www.fda.gov.tw/content.aspx?site\\_content\\_sn=2716](http://www.fda.gov.tw/content.aspx?site_content_sn=2716))。

## 結果與討論

### 一、101年度評核結果及餐飲業比例

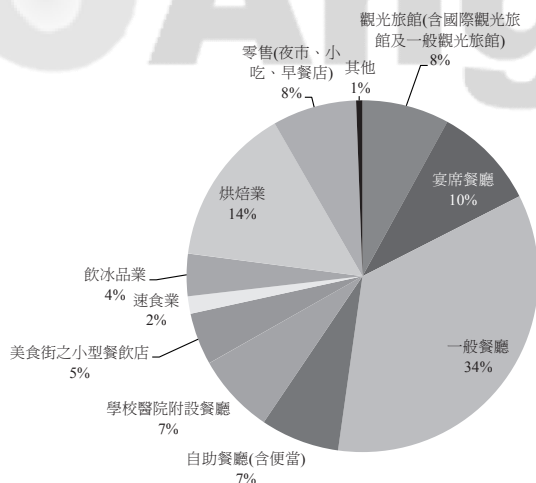
101年度各縣市總計評核3,580家，通過評核為2,830家，通過評核的比例為79.1%。通過評核的家數以新北市1,226家最多，其次是花蓮縣和高雄市，分別為368和326家。許多縣市結合轄區相關行政資源，擴大辦理餐飲分級評核作業，並

與觀光產業結合，因此新北市、花蓮縣許多業者主動報名，主動報名業者之餐飲衛生環境有一定水準且配合度較高，故其通過率較高。且許多衛生局採取持續輔導業者改善，直到通過評核之做法，故通過率達到100%。而部分縣市通過評核比例甚低，因衛生局採用主動評核業者方式(如：臺南市)，其業者餐飲衛生環境水準不一，不符合GHP的比例較高，相對而言通過評核的比例亦較低(表一)。

通過評核餐飲業類別以一般餐廳居多(34%)，其次是烘焙業(14%)、宴席餐廳(10%)、觀光旅館飯店及零售業(8%)、學校醫院附設餐廳(7%)及自助餐廳(7%)、美食街之小型餐飲店業(5%)、飲冰品業(4%)、速食業(2%)(圖一)。因為自99年以

表一、101年度通過餐飲衛生評核家數

縣市	總評核數 (家數)	通過評核數 (家數)	通過比例 (%)
基隆市	123	70	57
新北市	1468	1226	84
桃園縣	110	101	92
新竹市	25	20	80
新竹縣	161	161	100
苗栗縣	30	30	100
台中市	117	117	100
彰化縣	15	14	93
南投縣	48	48	100
雲林縣	26	26	100
嘉義市	45	45	100
嘉義縣	23	22	96
台南市	370	45	12
高雄市	415	326	79
屏東縣	76	63	83
宜蘭縣	118	116	98
花蓮縣	368	368	100
台東縣	20	16	80
澎湖縣	16	10	63
金門縣	3	3	100
連江縣	3	3	100
總計	3,580	2,830	79

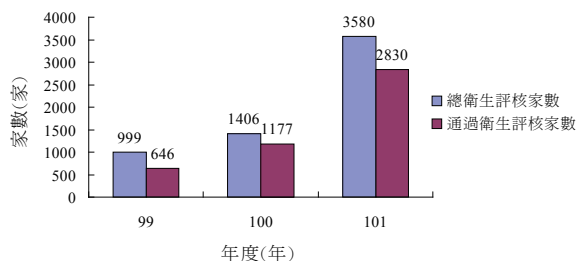


圖一、101年度通過餐飲衛生分級評核之餐飲業類別比例

來，評核係由一般餐廳、宴席餐廳及觀光旅館飯店為主要對象開始推廣，故通過評核的餐飲類別集中在這三種業態。有鑑於外食人口逐日增加，未來將逐年加強對早餐店及自助餐店等業態辦理餐飲衛生評核作業。

## 二、99、100年度與101年度衛生評核分析

分析99<sup>(8)</sup>、100<sup>(9)</sup>年及101年度餐飲業衛生評核狀況，101年不管在參加衛生評核之家數或者是通過之家數，皆有大幅增加的情況(圖二)。評核活動已舉辦3年，餐飲業者已有辦理經驗，且各衛生局因地制宜，與轄區觀光產業結合擴大舉辦，如：新北市的九大風景區餐飲業、花蓮縣的伴手禮(烘焙業)、屏東縣的黑鮪魚季，都成功營造話



圖二、99-101年度餐飲衛生評核狀況

題，也使業者接受度及參加意願提升，因而參加業者家數大增。

TFDA自100年起業已提供通過餐飲衛生評核之名單予交通部觀光局業務使用，交通部觀光局並將提供該份名單給相關旅行商業同業公會。而民間團體如中華觀光產業發展協會自行印製供遊客參考之旅遊手冊「2013台灣寶島入境遊實用手冊」，也同時收錄餐飲衛生優良業者名單，發送給旅行社業者參考。TFDA亦公布該份名單於官網及消費者知識服務網(網址：<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=2305>, <http://consumer.fda.gov.tw/Food/GoodCompany.aspx?nodeID=176#>)，期增加餐飲業衛生評核活動之能見度。同時，製作餐飲衛生分級評核宣傳單張，讓民眾認識餐飲業衛生優良標章。

未來將持續宣傳，使民眾選擇餐廳時會優先考慮通過評核之店家，進而增加通過餐飲業衛生評核業者之營業額，讓餐飲業者參加評核意願逐年提升。

## 結語

自100年度統一餐飲衛生分級評核標準規格，並推動實施以來，已於101年與各衛生局同仁召開會議討論，視實際推動情形修正評核表標準及办理流程。101年通過家數成長為4倍。102年度將持續推廣評核活動，讓消費者瞭解選擇通過衛生優良之餐飲店消費，可保障食的安全，進而使通過衛生評核之餐飲業營業額增高，藉此增加餐飲業者參加評核活動意願，體認做好自主衛生管理之重要性並加以實踐，以提升國內餐飲衛生品質。

## 誌謝

本計畫由地方衛生局：基隆市、新北市、桃園縣、新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、宜蘭縣、臺東縣、花蓮縣、澎湖縣、金門縣及連江縣衛生局辛勤評核其轄區內餐飲業符合食品良好衛生規範的成果，特此感謝。

### 參考文獻

1. 黃惠君。2010。國外餐飲衛生制度研究計畫期末報告。行政院衛生署食品藥物管理局委託業務計畫(計畫編號：99TFDA-FS-611)。
2. 經濟部。2013。102年3月批發、零售及餐飲業動態調查。[[http://www.moea.gov.tw/Mns/dos/bulletin/Bulletin.aspx?kind=8&html=1&menu\\_id=6727&bull\\_id=789](http://www.moea.gov.tw/Mns/dos/bulletin/Bulletin.aspx?kind=8&html=1&menu_id=6727&bull_id=789)]。
3. 行政院衛生署食品藥物管理局編輯。2011。食品中毒發生與防治99年報。行政院衛生署食品藥物管理局，台北。
4. Jin, G. Z., and Leslie, P. 2003. The effect of information on product quality: evidence from restaurant hygiene grade cards. *Q. J. Econ.* 118: 409-451.
5. Simon, P. A., Leslie, P., Run, G., Jin, G. Z., Reporter, R., Aguirre, A. and Fielding, J. E. 2005. Impact of restaurant hygiene grade cards on foodborne-disease hospitalizations in Los Angeles County. *J. of Environmental Health.* 67: 32-36
6. Thompson, S., Burger, R. and Kadri, O. 2005. The Toronto food inspection and disclosure system: a case study. *Br. Food J.* 107(3): 140-149.
7. 行政院衛生署。2000。食品良好衛生規範。89.09.07 衛署食字第0890014164號公告。
8. 許婉貞、許朝凱、鄭維智、馮潤蘭、蔡淑貞。2011。九十九年餐飲衛生評鑑成果。食品藥物研究年報，2: 72-76。
9. 許婉貞、陳清美、鄭維智、馮潤蘭。2012。100年餐飲衛生評鑑成果。食品藥物研究年報，3: 181-184。

## The Assessment of Food Services Hygiene in 2012

LAN-CHI LIN AND WEI-CHIH CHENG

Division of Food Safety, FDA

### ABSTRACT

The food hygiene management by dealers become more important as the food service develops very fast. Good food service hygiene can reduce food poisoning. Condition leveling for food service establishments has been implemented to improve food hygiene in other countries with good outcomes. The rating system of food service is operated by Food and Drug Administration, Department of Health in Taiwan in 2012 except for Taipei City. The passing percentage is 79 %. The best passing rate is from New Taipei City followed by Hualien County and Kaohsiung City. Rating system of food service encourages dealers to better manage food hygiene, improve food service hygiene quality and thus protect people's health.

Key words: condition leveling for food service establishments, rating system of food service