

我國持證廚師接受衛生講習現況分析

許耀宇 鄭維智

食品藥物管理署食品組

摘要

為瞭解國內餐飲從業人員之接受衛生講習教育之情形，將歷年「中華民國廚師證書資訊管理系統」之資料加以分析，截至103年12月底，有42,717人領有廚師證書。101年至103年止，廚師證書申請件數及展延件數逐年大幅增加，代表我國餐飲衛生水準逐步提升。但103年辦理衛生講習場次及參與人數均遠低於101或102年，研判可能是因為勞動部自103年起修正報考烹調技術士證者免繳驗接受衛生講習證明文件之規定，使原本報考烹調技術士證者不用事先參與衛生講習而導致人數下降。該系統除登錄廚師證書外，亦公告食品安全管制系統相關訓練課程，由103年系統資料庫得知僅有30位廚師參與持續教育，無人參與基礎班或進階班等課程，顯示僅有少數廚師參與較高階的食品安全衛生課程。本篇彙整餐飲從業人員領有廚師證書數、衛生講習辦理情形及廚師參與食品安全管制系統相關訓練課程等資料，供各界參考。

關鍵詞：廚師、廚師證書、衛生講習、食品安全管制系統

前言

現代人工作型態改變，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。依據統計資料顯示，102年度臺灣地區食品中毒案件共計409件，患者人數高達3,890人，其中以供膳場所發生之案件數217件最高，佔所有案件的52.9%，另外，在判明案件中，與細菌有關的食品中毒案件約佔81.0%⁽¹⁾，而細菌性食品中毒主要係因人為操作不當所造成，例如：生、熟食交叉汙染、生鮮食物未加熱完全及廚師調理時因手部傷口感染食品等所導致。因此，對整個餐飲衛生則首重餐飲衛生教育，而廚師從食材選購、烹調到供應給消費者皆處於極重要之角色，如果廚師的衛生常識不足，常常是發生食品中毒的原因，惟有落實衛生講習教育，才可維護全民健康。

日本早在47(1958)年公布「調理師法」，其主要目的在於統一全國調理專門職業人的素質，使從事調理業務者得以提升其資歷、調理技術，進而改善國民的飲食生活品質⁽²⁾。日本調理師技能檢定分三級，即調理師、專門調理師和特定專長調理師(如河豚調理師)。調理師技能檢定之筆試係由厚生勞動省訂定檢定標準，再由厚生勞動大臣指定試驗機關，即社團法人調理師技能檢定中心執行，筆試範圍及權重如下：食文化概論(5%)、衛生法規(5%)、公眾衛生學(15%)、營養學(15%)、食品學(10%)、食品衛生學(20%)及調理理論(30%)。由各個科目所佔百分比得知，筆試非常重視衛生，與衛生有關的科目佔40%。專門調理師技能檢定分為學科筆試及實技試驗，學科筆試係調理師筆試範圍之進階內容，包括食品衛生與公共衛生、食品及營養、食品相關法規、安全

我國持證廚師接受衛生講習現況分析

衛生、一般調理、調理法及材料等7項科目，實技試驗則分為日本、中國、西洋、壽司、麵及特殊需求者等6項，均將手部洗淨與消毒、作業清潔及服裝等衛生操作納入實技試驗注意事項中。由此可見，日本調理師證照制度對職業教育或訓練有一定程度的認可，極為重視受檢者的實務經驗與實技能力，以保有日本業界所需的能力水準⁽³⁾。日本的飲食店或喫茶店等業別在營業前，應接受所轄之保健所及相關單位檢查後，取得營業許可證，始得營業。另外，取得營業許可證時，需置有1名食品衛生責任者，防止食品危害發生，此職位係由調理師、營養士、製菓衛生師、食品衛生監視員、食品衛生管理者或通過食品衛生責任者養成課程等資格者擔任，並依各都道府縣食品衛生條例規定參加公益社團法人日本食品衛生協會或其支部辦理之講習會，其接受講習之頻率，視各都道府縣要求而定。

我國於73年已公布實施中餐烹調技術士技能檢定，以期提升廚師職業態度及專業素養，重新塑造廚師新形象以及保護消費者應有權益。但相較於日本，目前國內廚師證照存在著「有證照者未必適任，適任者未必有證照」及餐飲從業人員未必全面持有烹調技術士證的現象，顯示出餐飲方面的技職教育、技能檢定、職場表現及業界需求四者間，存在著明顯的落差，可能是因為中餐烹調技術士技能檢定無法跟上產業改變、執行面有所缺失或其他因素⁽⁴⁾。衛生福利部於103年11月7日以部授食字第1031301901號令公布實施「食品良好衛生規範準則」，其中第24條及第25條規定⁽⁵⁾，經營中式餐飲之餐飲業，於該準則發布之日起1年內(至104年11月6日止)，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定為：(1)觀光旅館之餐廳80%；(2)承攬學校餐飲之餐飲業70%；(3)供應學校餐盒之餐盒業70%；(4)承攬筵席之餐廳70%；(5)外燴飲食業70%；(6)中央廚房式之餐飲業60%；(7)伙食包作業60%；(8)自助餐業50%，而前述餐飲業別領有烹調技術士證者應加入當地餐飲公(工)會並換

發廚師證書，證書有效期間為4年，期滿得申請展延，每次展延4年。廚師在證書有效期間內每年接受衛生講習至少8小時，該衛生講習時數之認定，衛生福利部食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)於101年4月18日以FDA食字第1010020817號函⁽⁶⁾，同意食品安全管制系統相關訓練課程(基礎班、進階班及3年12小時持續教育)抵免食品良好衛生規範準則所規定廚師每年接受衛生講習之時數，促使廚師參與食品安全衛生高階課程，提升廚師自身專業素質。此廚師證書之目的係為強化廚師持有烹調技術士證後的延續教育。

為精進我國餐飲從業人員之餐飲衛生常識，降低食品中毒案件發生，本文彙整近3年來，我國餐飲從業人員申請廚師證書件數、參與衛生講習或食品安全管制系統相關訓練課程之人數與場次，期能供作餐飲從業人員及政策研擬之參考。

資料來源

於101年以前，廚師證書係由前行政院衛生署統一印製，再轉交各縣市衛生局發放給各餐飲相關公(工)會，當時廚師證書之遺失、補發、展延等相關資料未有完整紀錄，造成某些廚師同時領有數張廚師證書。食藥署為避免廚師證書濫發及建立衛生講習、食品安全管制系統訓練課程完整紀錄，自101年3月21日起正式建置中華民國廚師證書資訊管理系統(以下簡稱廚證管理系統)，有效地增進政府、63間經衛生局認可換發廚師證書之餐飲相關公(工)會、衛生講習和食品安全管制系統訓練機關(構)、餐飲從業人員之間的互動，俾使食品安全衛生資訊充分傳達，期提升餐飲業衛生品質，讓消費者食在安心，同時增加業者的營收，達到民眾與業者雙贏的局面。有關本文之廚師證書之申請(含展延、工作地址變更等)、辦理衛生講習或食品安全管制系統訓練課程等資料(課程名稱、學員人數)皆收集於廚證管理系統。

結果與討論

一、101、102與103年度衛生講習場次及人數

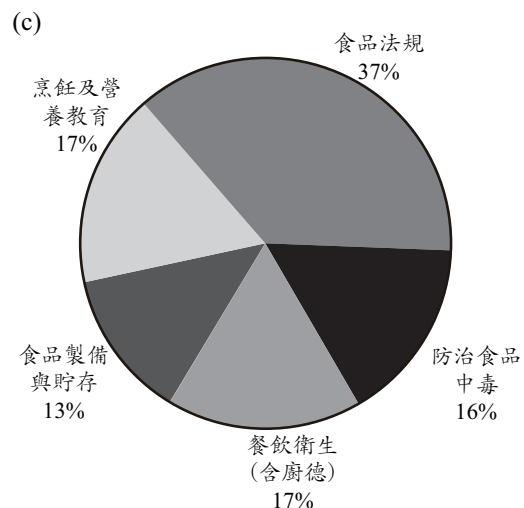
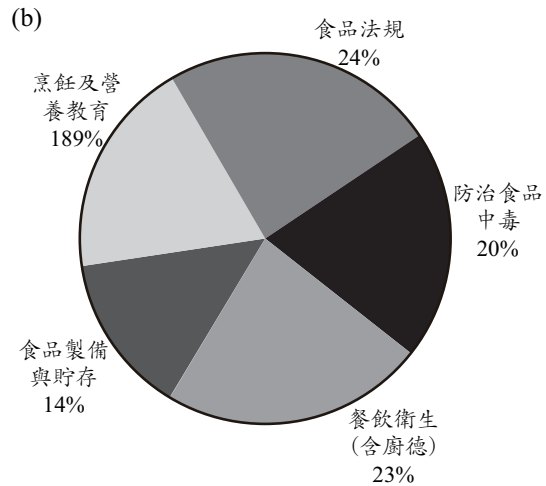
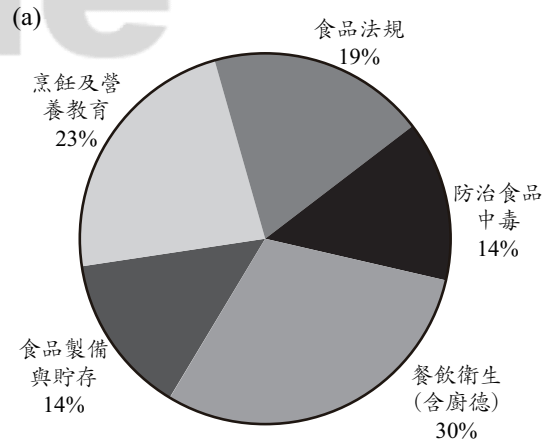
本文分析101、102年及103年度衛生講習辦理狀況，101及102年辦理場次及參加人數分別為692場、43,308人及892場、58,352人，但103年不論在辦理場次或者是參加人數，皆有大幅減少之情況(表一)。原因係自103年1月1日起，勞動部修正報考中餐烹調或西餐烹調技術士技能檢定，免繳驗各級衛生機關或其認可之機構所核發接受衛生講習之證明文件⁽⁷⁻⁸⁾，使辦理場次及參加人數大減。

目前衛生講習上的課程內容多樣化，本文依100年6月27日食藥署訂定之「衛生講習機關(構)申請認可及辦理講習應注意事項」分為食品法規、防治食品中毒、餐飲衛生(含廚德)、食物製備與貯存、烹飪及營養教育五種課程類別。101至103年之食品法規比例從19%增加到37% (圖一)，主要是食品安全衛生管理法於這期間歷經多次修法及102年12月3日發布之食品業者登錄辦法，使衛生講習機關(構)設定之課程需著重於食品法規說明，而餐飲衛生(含廚德)比例從30%減少到17%。防治食品中毒、食物製備與貯存和烹飪及營養教育於這3年間的比例分別為14-20%、13-14%和17-23%，無大幅度變動。

為提升食品安全衛生管理層次，自104年11月7日起，餐飲業之烹調從業人員持有烹調技術證之比率，應符合「食品專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，該辦法相較於食品良好衛生規範準則第25條所定之持證

表一、101年、102年及103年全國辦理衛生講習場次及人數

年度	場次	人數
101	692	43,308
102	892	58,352
103	448	32,329



圖一、101-103年衛生講習之課程類別比例分析
(a)101年(b)102年(c)103年

比率增加至少5%，且持有烹調技術士證之人員每年應持續接受衛生講習。自105年起，衛生講習之開辦場次及參加人數預計將會較歷年來增加。

二、103年度食品安全管制系統訓練課程分析

食品安全管制系統訓練課程之相關資訊，自103年起已開始登錄於系統中，103年度總計辦理110場基礎班4,903人，61場進階班2,404人，51場持續教育2,385人，其中領有廚師證書之廚師只有約30多人參與持續教育課程，而基礎班與進階班課程則廚師均未參加。相較於衛生講習，食品安全管制系統訓練課程係屬食品衛生安全高階課程，其課程內容可大幅提升廚師個人之衛生知識，未來值得鼓勵廚師參與該課程。

三、廚師證書之推廣及申請與展延現況

在廚師證書之申請與展延相關訊息方面，大多數經由餐飲公會或工會、職訓局及主管、同儕傳遞告知為主要來源，而透過政府相關單位獲得相關換證訊息相當有限⁽⁹⁾。據此，為擴大餐飲從業人員申請廚師證書，食藥署責成各縣市衛生局稽查轄區內餐飲業者符合食品良好衛生規範準則之情形，將烹調從業人員之廚師證書持證比例納入稽查重點之一，如不符食品安全衛生管理法第8條第1項，則依法命其限期改正，屆期不改正者，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；於101-102年期間，食藥署辦理數場廚師證書換證宣導會或衛生講習中宣傳廚師證書申請流程等注意事項，使餐飲從業人員加入經認可換發廚師證書之餐飲公(工)會，並透過系統管理廚師之衛生教育。除進行上述宣導外，食藥署於98年起至103年，每年辦理優良廚師表揚活動，表揚領有廚師證書及在餐飲界具有貢獻之廚師，以提升廚師之專業形象。

以全國21縣市為對象的研究文獻指出，接受衛生講習之廚師比未接受者有較高的衛生常識分數，並分析89年208件食品中毒案件

攝食場所，其中持有廚師證書之家數為28家占13.4%，顯示廚師證書制度對於餐飲衛生之提升具有意義⁽¹⁰⁾。截至104年8月，總計有46,674人持有廚師證書。另，從101年至103年統計資料顯示，廚師證書總申請件數及總展延件數均大幅增加(表二)，總申請件數從186件增加至3,449件；總展延件數從77件增加至2,227件，其中以直轄市的件數佔大多數。除了直轄市外，另發現103年屏東縣的申請件數為231件、展延件數207件，高於其他縣市，可能是當地餐飲公(工)會或屏東縣衛生局大力推廣及協助之故，值得深入探討。

結 論

因勞動部修正報考中餐烹調或西餐烹調技術士技能檢定，自103年起免繳驗各級衛生機關或其認可之機構所核發接受衛生講習之證明文件，使103年度辦理衛生講習場次及參加人數大幅減少。從101年至103年，開辦之衛生講習逐年漸著重食品法規說明，而餐飲衛生相關課程比重降低。廚證管理系統統計資料顯示，領有廚師證書之廚師參與103年食品安全管制系統持續教育的人數約30人，僅有少數廚師參與食品安全衛生高階課程。另該廚證管理系統後續將擴充原有功能，彙整食品專門職業人員參與食品安全管制系統訓練課程之人數統計。廚師證書申請件數及展延件數從101至103年起，透過餐飲相關單位、職訓單位及衛生機關例行性稽查，使件數逐年大幅增加，顯示國內餐飲衛生之水準層次逐步起飛，期能減少食品中毒事件發生，打造民眾安全飲食環境。

誌 謝

衛生講習與食品安全管制系統訓練課程之場次及人數係由各縣市衛生局同仁合作進行確認，謹誌謝忱。

參考文獻

1. 食品藥物管理署。2014。食品中毒發生與防治年報(102年)。食品藥物管理署，臺

表二、101年、102年與103年各縣市廚師證書申請及展延件數

縣市別	申請件數			展延件數		
	101年	102年	103年	101年	102年	103年
基隆市	-	10	22	-	8	10
臺北市	23	290	572	6	108	368
新北市	2	111	185	1	46	92
桃園市	38	130	359	13	66	235
新竹縣	2	28	61	1	20	52
新竹市	4	84	92	1	46	72
苗栗縣	6	59	136	5	45	71
臺中市	41	217	448	16	119	234
南投縣	3	14	45	3	8	34
彰化縣	3	64	125	2	30	67
雲林縣	10	44	53	1	4	26
嘉義縣	2	45	15	2	50	13
嘉義市	-	24	157	-	14	107
臺南市	14	119	237	7	76	132
高雄市	12	212	378	5	136	271
屏東縣	11	74	231	8	31	207
臺東縣	2	63	55	0	32	19
花蓮縣	1	23	126	0	14	135
宜蘭縣	11	60	192	6	37	75
澎湖縣	1	6	10	0	2	7
連江縣	-	1	-	-	1	-
金門縣	-	-	-	-	-	-
總計	186	1,681	3,449	77	893	2,227

-：無資料

- 北。
- 吳武忠、夏文媛。1996。國際觀光旅館之廚師對「廚師證照制度」認知之研究。中華飲食文化基金會：第一屆餐飲管理學術研討會論文集，第15-52頁。
- 許美瑞。2009。台灣教師與廚師對中餐烹調技術士技能檢定意見之調查分析。餐旅暨家政學刊，4(4): 315-332。
- 陳麗文。2001。落實中式餐飲業品質管理提昇顧客滿意。中國飲食文化基金會會訊，7(2): 49-52。
- 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號令。
- 食品藥物管理局。2012。有關衛生講習時數認定事宜，本局同意食品安全管制系統(HACCP)相關課程可抵免衛生講習時數。101.04.18 FDA食字第1010020817號函。
- 行政院勞工委員會。2013。修正中餐烹調職類甲、乙、丙級技術士技能檢定申請檢定資格。102.12.18勞中二字第1020204423號函。
- 行政院勞工委員會。2013。修正西餐烹調職類丙級技術士技能檢定申請檢定資格。

- 102.12.18勞中二字第1020204426號函。
9. 蔡貴鳳。2005。餐飲業導入職業證照之影響因素評估。私立東海大學，臺中。
10. 蔡中和。2001。我國中餐證照制度對於餐飲衛生提昇與認知之研究。國立臺灣海洋大學，基隆。

The Analysis of Food Service Operators' Acceptance of Food Sanitation Courses

YAO-YU HSU AND WEI-CHIH CHENG

Division of Food Safety, TFDA

ABSTRACT

In order to understand the acceptance of the food sanitation courses of food service operators in Taiwan, the data of “Chef License Information Management System, Republic of China” was analyzed. Until December 2014, there are 42,717 licensed chefs. From 2012 to 2014, the number of application and extension of the chef license increased year by year, which indicated the improvement of food service sanitation. Since 2014, the certification of food sanitation courses was not required for the licensed food cook examination, so that the numbers of person and courses of 2014 were much lower than that of 2012 and 2013. The Hazard Analysis and Critical Control Point training courses were only taken by 30 chefs, indicating that few chefs attended the more advanced courses of food sanitation. We reviewed the situation of chef licenses, food sanitation courses and Hazard Analysis and Critical Control Point training courses in this article for management purpose.

Key words: chef, chef license, food sanitation lecture, hazard analysis and critical control point