

國際觀光旅館內餐飲業之食品追溯追蹤 自主管理概況調查

許瀨尹^{1,2} 張惠娟³ 林冠宇³ 林蘭珏³ 林旭陽³ 魏任廷³ 潘志寬³

¹輔仁大學食品科學系 ²社團法人中華食品安全管制系統發展協會

³食品藥物管理署食品組

摘 要

國際觀光旅館提供國內外旅客住宿、餐飲及休閒等相關服務，其附設之餐廳是該類產業營運之重要環節，食品建立可追溯之相關資訊即為當中控管食品衛生與安全重點之一。本研究除分析目前台灣國際觀光旅館之基本資料外，並於106年實地調查35家其附設餐廳使用食材自主管理之概況。結果顯示，目前國際觀光旅館內之餐飲業於食品安全管制系統之配合下，均已逐步導入食品追溯相關之管理機制，調查所見業者之自主管理概況及檢討，可為推動業者精進落實食品追溯管理之參考，以期提供安全衛生又安心之餐飲服務。

關鍵詞：國際觀光旅館、追溯追蹤

前 言

食品供應鏈管理之關鍵，在於源頭供應商之品質把關⁽¹⁾；而餐飲相關產業位於食品產業鏈末端，所牽涉到之供應鏈範圍廣泛且複雜，舉凡農、禽、畜、水產品及以其為原料之相關產品，均可能成為餐飲相關產業所使用之原料，其來源管控即為餐飲衛生安全管理重點之一。餐飲產業樣態多元，其中「國際觀光旅館(International Tourist Hotel)」亦為提供旅客住宿、餐飲、休閒等相關服務之營利事業，該事業係指由交通部觀光局評定核發觀光旅館業執照，並註記為國際觀光旅館之事業⁽²⁾。依據交通部觀光局106年度觀光旅館營運資料統計，國內國際觀光旅館106年度之總營業收入為新台幣589.3億元，其中餐飲收入達264.2億元

(44.8%)，可見國際觀光旅館內之餐飲業於其營運具有高度重要性⁽³⁾。

針對餐飲業等食品業者，食品安全衛生管理法已規範其應自主管理，確保食品安全衛生，包括應辦理食品業者登錄始得營業、應符合食品良好衛生規範準則及產品符合衛生標準等要求。針對國際觀光旅館內餐飲業，衛生福利部並公告自104年7月1日起，應有1廳以上實施食品安全管制系統準則⁽⁴⁾；藉由導入危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)原理，降低飲食安全衛生之危害風險。截至104年度止，國內之國際觀光旅館內餐飲業計有57家通過衛生機關之HACCP符合性稽查，符合率約83%⁽⁵⁾。有鑑於已實施食品安全管制系統準則之國際觀光旅館業者，其於食材來源、採購作業、庫房管理、

生產作業排程等生產流程，已建立相關作業流程之管控機制，可預期其於食材追溯已具相當管理基礎。

本研究係透過調查國際觀光旅館之經營現況及業態特性，了解其內餐飲業自主建立食品追溯管理之概況，以供食品安全衛生管理推動之參考。

研究方法

一、調查對象與實施方法

依據106年度觀光局統計資料，國內之國際觀光旅館計有79家，本研究係考量區域均衡性，擇定北部地區(臺北市、新北市、桃園市、新竹市、新竹縣及宜蘭縣共43家)14家、中部地區(臺中市與南投市共9家)6家、南部地區(嘉義市、台南市、屏東縣、高雄市共19家)9家及東部地區(花蓮縣、臺東縣共8家)6家，共計35家國際觀光旅館作為調查對象。

調查工作係由具備食品相關科系或食品輔導查核經驗之人員，組成調查小組，平均每家業者由2位調查小組人員負責，調查內容包括基本資料及自主管理項目，其中基本資料包括國際觀光旅館業者之資本額、餐(飲)廳數、原材料品項數及販售產品品項數等，自主管理項目則係參考衛生福利部105年6月8日公告之「食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法」⁽⁶⁾第4條，檢視國際觀光旅館內餐飲業於其原材料資訊、產品資訊、標記識別等項目之管理概況。原材料資訊主要包括「供應商資訊」(名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話)、「原材料名稱」、「淨重、容量、數量或度量」、「批號」、「有效日期、製造日期或其他可辨識該原材料來源之日期或資訊」、「收貨日期」及「原料原產地(國)資訊」；產品資訊則主要包括「產品製造廠商」、「產品國內負責廠商資訊」(名稱、

食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話)、「產品名稱」、「主副原料」、「食品添加物」、「包裝容器」、「儲運條件」、「淨重、容量、數量或度量」及「有效日期及製造日期」。另，本研究調查對象為國際觀光旅館內餐飲業，其產品流向屬直接販售予消費者(自然人)，尚非前述管理辦法所述應記錄產品流向資訊之型態，故未納入調查內容。

結果與討論

一、基本資料調查

本研究調查35家國際觀光旅館之資本額及區域分布如表一，除1家外，資本額均在1億元以上。在餐(飲)廳數部分，計有1至13個廳不等，而其使用原材料及販售產品之品項數分布如表二，其中多數(占調查對象97%)之業者使用超過100個品項以上原材料；另，逾半數(占調查對象83%)之業者販售超過50個品項產

表一、國際觀光旅館資本額及對應區域之家數

資本額(新臺幣元)	對應區域之家數			
	北部	中部	南部	東部
未達1億元	0	0	1	0
1億元以上、未達10億元	9	4	5	3
10億元以上、未達20億元	3	1	1	2
20億元以上	2	1	2	1

表二、國際觀光旅館單年度使用原材料品項數及販售產品品項數分布概況

使用原材料		販售產品	
品項數量	家數(占比)	品項數量	家數(占比)
501以上	13 (37%)	251以上	6 (17%)
201-500	11 (31%)	101-250	12 (34%)
101-200	10 (29%)	51-100	11 (32%)
100以下	1 (3%)	50以下	6 (17%)

品，顯示各個餐(飲)廳可能皆有各自之菜單，且菜單內容可能因季節性或客製化等因素，而有使用原材料及販售產品之品項多樣且複雜之特性。

二、自主管理資料調查

國際觀光旅館之營運管理，常由多個部門各司其職，例如原材料價格是影響餐飲成本的關鍵，多由餐飲部門提採購需求與規格後，再由採購部門經詢價、比價及議價後決定；產品資訊由餐飲部管理，餐(飲)廳現場由主廚主導，而相關單據則可能由財務部門彙整保存。

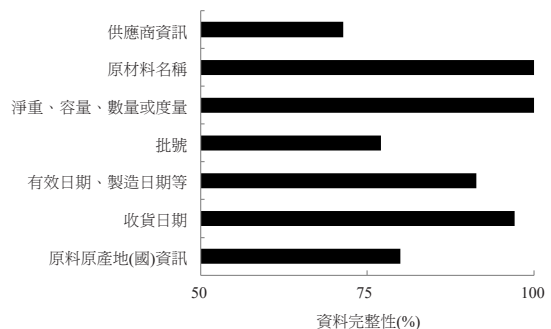
國際觀光旅館內餐飲業所使用原材料品項繁多，且同品項食材亦可能因不同使用部位、不同季節、不同品質需求等，而有衍生更多不同供應商供貨之情況，故其管理甚為複雜。在此營運性質下，本研究調查之35家國際觀光旅館，均已就其內之餐飲業採用進貨、銷貨及存貨管理系統(或稱進銷存系統)或企業資源規劃(Enterprise Resource Planning, ERP)等電子系統進行原材料及供應商管理。而參考食品進行溯追蹤管理之相關重要資訊，調查概況分述如下：

(一)原材料資訊

本研究調查35家國際觀光旅館內餐飲業，大多已建立追溯原材料所需之基本管理機制及資訊，惟其中部分項目尚有強化空間，包括「供應商資訊」約有10家(28.6%)之國際觀光旅館內餐飲業者未有完整資訊，進一步檢視，可能主要來自於缺少供應商之食品業者登錄字號或聯絡人，並起因於部分電子管理系統未預設有該類欄位，或供貨來源為傳統市場，而供應商未達商工登記規模而無需食品業者登錄字號；未來推動追溯管理，可建議業者以具食品業者登錄之供應商為優先選擇，如因特殊需求而需自傳統市場採購時，則應另建立明確之記錄機制。

其次，計有8家(22.9%)業者之批號管理較不完整，經了解，因國際觀光旅館內餐飲業之原物料存在季節性、菜單客製化及廳別多樣等因素，種類繁多，不易針對所有原物料建立批號管理，惟在基本追溯管理之精神下，建議業者可評估規則，循邏輯編列原材料管理機制，例如以收貨日期結合料號或供應商編號作為批號管理等。業者未完整建立「原料原產地(國)資訊」部分有7家(20%)，可能係因為進口生鮮食材供應商未提供產地資訊、或業者未確實於紙本或電子系統記錄供應商已提供之產地資訊，建議業者可透過驗收管理，確保追溯資訊之完整性。另少數業者(3家，8.8%)於分裝食品後，分裝袋上未依原包裝之保存期限或製造日期加以標示，如未落實此步驟，易有食材逾期之風險，建議業者有督導從業人員落實執行標示動作之程序。

依據106年11月15日修正之「食品安全衛生管理法」第9條第1項：食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。衛生福利部並於107年9月27日公告訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」，自109年1月1日生效，屆時國際觀光旅館內餐飲



圖一、國際觀光旅館內之餐飲業建立原材料資訊情形

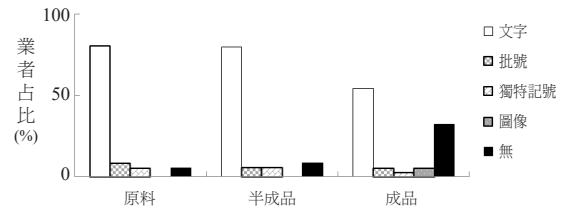
業即應注意符合規定，確保其提供餐飲產品之可追溯性。

(二)產品資訊

本研究調查35家國際觀光旅館內餐飲業，其對於產品資訊之掌握亦尚良好，其中僅部分項目完整性猶待加強，包括「主副原料」、「食品添加物」、「包裝容器」、「淨重、容量、數量或度量」及「有效日期及製造日期」等。考量國際觀光旅館內餐飲業之餐具均可能因節慶或破損汰換等因素而頻繁更替，故少數業者可能忽視產品包裝容器資訊之充分記錄及掌握；此外，因餐飲產品通常不會刻意稱取重量及記錄，少數業者亦可能認為無記錄之必要，綜上，未來推動食品追溯管理時，可加強向業者宣導各項目之管理精神，例如可考慮以餐食之份數作為數量或度量之呈現方式，亦可將產品資訊加註於菜單、標準食譜或危害分析重要管制點(HACCP)計畫書文件等。

(三)標記識別

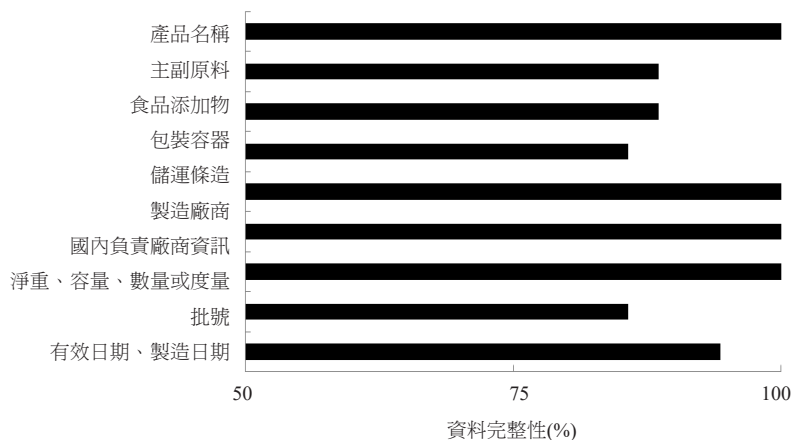
國際觀光旅館內餐飲業使用之原材料種類多樣且複雜，其可能為包裝食品或散裝原材料，若經開封使用、分裝或以半成品暫存時，部分資訊可能需藉由「標記」



圖三、國際觀光旅館業標記識別呈現情形

方式，以識別其來源，其型態包括「文字」、「批號」、「獨特記號」或「圖像」等，本研究調查之35家國際觀光旅館內餐飲業，其採用標記識別方式之業者比例分布情形如圖三，多數(80.6%)業者使用品名、有效日期、進貨日期或製造日期等「文字」標記，協助識別來源，進行食品原材料管理，例如以貼紙標籤於半成品加註原料原包裝上的有效日期，隨後即能藉由「原包裝有效日」核對進貨單據，作為半成品與原料之間之溯源依據。

在倉庫盤查作業方面，本研究調查顯示，同一業者可能依原物料種類(食材、一般物料)或部門之不同，同時存在各種盤點週期，以食材而言，多為每日盤點(簡稱日盤，以下其他簡稱同理)、周盤或10天盤點一次之週期；一般物料則多為月盤，



圖二、國際觀光旅館內之餐飲業建立產品資訊情形

意即業者會就產品性質評估其檢查頻率，確認原材料使用量、掌握各餐飲廳調撥狀況及確保其安全衛生。

結 論

隨著消費者對外食衛生安全關注之提升，國際觀光旅館內餐飲業之衛生安全管理亦應持續向上精進。藉由本次調查，可得知國際觀光旅館內餐飲業使用之食材與產品種類繁多，惟業者於實施食品安全管制系統準則之配合下，其食材來源、採購作業、庫房管理及生產作業排程等均已逐步導入食品追溯相關之管理機制。期許國際觀光旅館內餐飲業持續檢討精進，落實食品追溯管理，負起企業社會責任，成為餐飲業持續精進發展之領頭羊。

參考文獻

1. Bosona, T. and Gebresenbet, G. 2013. Food traceability as an integral part of logistics management in food and agricultural supply chain. *Food Control* 33(1): 32-48.
 2. 中華民國交通部觀光局。2016。觀光旅館業管理規則。105.01.28交路(一)字第10582000095號公告。
 3. 中華民國交通部觀光局。2017。台灣旅宿網旅宿行政資訊統計資料。[<http://taiwan-stay.net.tw/TouristStatistics>]。
 4. 衛生福利部。2014。國際觀光旅館內之餐飲業應符合食品安全管制系統準則相關規定。103.05.09部授食字第1031301089號公告。
 5. 黃家德、林蘭珏、鄭維智。2016。104年度國際觀光旅館內餐飲業符合食品安全管制系統準則概況分析。食品藥物研究年報，7: 255-261。
 6. 衛生福利部。2013。訂定食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法。102.11.19部授食字第1021351000號公告。
1. Bosona, T. and Gebresenbet, G. 2013. Food traceability as an integral part of logistics

Investigation on Self-management to Track and Trace Foods in Restaurants of International Tourist Hotels

CHING-I HSU^{1,2}, HUI-CHUAN CHANG³, KUAN-YU LIN³, LAN-CHI LIN³,
HSU-YANG LIN³, JEN-TING WEI³ AND JYH-QUAN PAN³

¹Department of Food Science, Fu Jen Catholic University

²Corporation Aggregate Chinese HACCP Development Association

³Division of Food Safety, TFDA

ABSTRACT

International tourist hotels offer accommodation, food service and entertainment to domestic and international visitors. The associated restaurants constitute an essential part in the operation of such industry, and therein traceability information of foods has become an important focus in terms of food safety and sanitation management. In this study, basic information of international tourist hotels in Taiwan was analyzed, and self-management on foods and their ingredients by 35 hotel-associated restaurants were investigated in 2017. The results demonstrated that hotel-associated restaurants have progressively introduced management mechanism of food traceability in accordance with food safety control system. The observed inspection results of self-management could be used as references for the promotion of food traceability implementation by industry, and thus providing safe, hygienic and assured food service.

Key words: international tourist hotels, traceability