

# 104 - 108年度餐飲從業人員接受食品衛生安全課程現況分析

周佑星 陳清美 江仟琦 周珮如 鄭維智 蔡淑貞

食品藥物管理署食品組

## 摘要

為瞭解國內餐飲從業人員接受衛生講習之教育情形，本報告分析104-108年度「食品衛生安全課程資訊管理系統」之人員訓練資料，自104年度起廚師證書申請件數及展延件數逐年增加，108年度有7萬4,335人領有廚師證書。統計104至108年度辦理衛生講習課程場次已從685場增長為1,046場，與餐飲從業人員相關法規之增修訂提高持證比率、增列應聘用技術證照人員之餐飲業態有關。為提升食品安全衛生專業素質，衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)於101年同意食品安全管制系統(下稱HACCP)相關訓練課程抵免食品良好衛生規範(下稱GHP)準則所規定廚師每年接受衛生講習之時數。103年持證廚師參與食品安全管制系統訓練課程僅有36人次，至108年度持證廚師已有1,748人次參與HACCP訓練課程，顯示我國廚師逐步提升食品衛生安全水準。

**關鍵詞：**餐飲從業人員、廚師證書、衛生講習、食品良好衛生規範準則

## 前言

現代人生活型態變化，多以外食居多，並促使餐飲市場蓬勃發展。依據統計資料顯示，108年度臺灣地區食品中毒案件共計503件，患者人數高達6,944人，其中以供膳場所發生之案件數311件最高，佔所有案件的62%，另外，在病因物質判明案件中，病毒性食品中毒案件約佔43%，皆為諾羅病毒造成，若餐飲從業人員感染諾羅病毒，且未落實自主衛生管理，則有可能污染食品，而細菌性食品中毒案件佔67%<sup>(1)</sup>，主要係因人為操作不當所造成，例如：生、熟食交叉汙染、生鮮食品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，餐飲衛生管理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，如果廚師的食品安全知能不足，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。

日本於1958年公布「調理師法」，其目的在於將統一全國調理專門職業的料理品質，使從事調理專門職業提升素質，改善國家飲食環境<sup>(2)</sup>。日本調理師技能檢定之筆試係由厚生勞働省訂定檢定標準，再由厚生勞働大臣指定試驗機關，即社團法人調理師技能檢定中心執行，並且筆試比分著重在衛生相關科目，在專門調理師技能檢定則是筆試範圍更進階，並且實技試驗納入手部洗淨與消毒、作業清潔及服

裝等衛生操作於試驗注意事項中，其中可以知道日本調理師技能檢定對受檢者實技能力與實務經驗極其重視，其為保有一定能力水準<sup>(3)</sup>。

為提升食品業者從業人員專業素質，政府將業者應聘用領有證照之專業人員規定，提升至食品安全衛生管理法(下稱食安法)中律定，依食安法第12條規定，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養及餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。衛生福利部(下稱衛福部)於103年2月24日以部授食字第1031300273號發布訂定「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」規定，規範食品業者視業態應聘用30-85%之技術證照人員。勞動部為因應料理多元變化，強化食品安全衛生操作規定及食材處理與烹調共通技能，於107年開辦新職種「食物製備」單一級檢定，食藥署並於107年5月1日以衛授食字第1071300669號令修正「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，將餐飲業者之從業人員資格規定納入食物製備技術士人員。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，前行政院衛生署(現改制為衛福部)食品藥物管理局(下稱食藥局，現改制為食藥署)於101年4月18日以FDA食字第1010020817號函<sup>(4)</sup>，同意HACCP相關訓練課程(基礎班、進階班及3年12小時持續教育)可抵免GHP準則所規定廚師每年接受衛生講習之時數，以提升食品安全衛生專業素質。

為精進我國餐飲從業人員之餐飲衛生知識，降低食品中毒案件發生，前已分析101年至103年我國持證廚師衛生講習參與狀況<sup>(5)</sup>，本報告接續彙整104-108年間餐飲從業人員參與衛生講習及HACCP訓練課程之人數與場次，期能供作政策研擬之參考。

## 方 法

食藥局為系統化管理廚師證書，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，之後經擴充系統功能除登錄衛生講習資訊外，亦於103年起增列登錄HACCP訓練資訊，以建立食品從業人員講習訓練資料之完整紀錄，並於107年6月更名為「食品衛生安全課程資訊管理系統」。本研究收集各衛生主管機關認可112間衛生講習機構及27間HACCP訓練機關(構)，上傳於「食品衛生安全課程資訊管理系統」之講習訓練資料等進行分析。

## 結果與討論

### 一、104至108年度衛生講習場次及人次

分析104至108年度衛生講習辦理狀況，衛生講習辦理場次及參訓人次皆逐年成長，104年辦理衛生講習場次及參訓人次為685場、4萬4,940人次，至108年辦理衛生講習場次及參訓人次已達到1,046場、6萬5,818人次參訓(表一)，相較104年，場次增加53%，人次增加46%。分析原因係衛福部為提升餐飲從業人員之專業素質，於103年2月24日以部授食字第1031300273號發布「食品專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，自104年11月7日起，餐飲業之烹調從業人員持有中餐烹調技術士

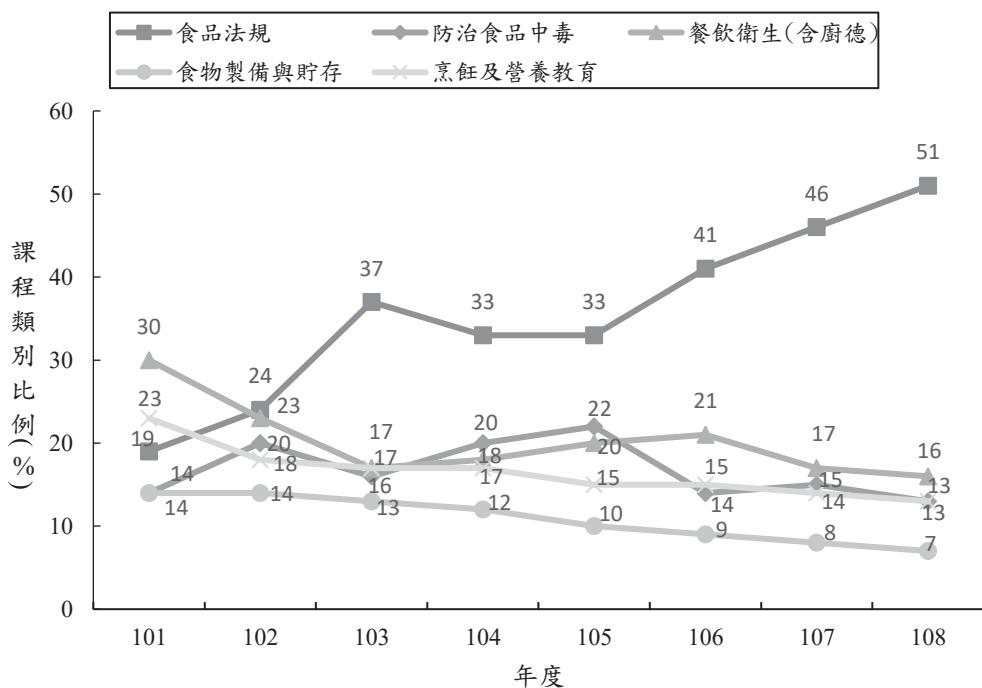
表一、104至108年度全國辦理衛生講習辦理場次及參訓人次

| 年度  | 開辦場次  | 參訓人次   |
|-----|-------|--------|
| 104 | 685   | 44,940 |
| 105 | 775   | 50,105 |
| 106 | 938   | 57,332 |
| 107 | 974   | 61,786 |
| 108 | 1,046 | 65,818 |

證、西餐烹調技術士證之比率為：(1)觀光旅館之餐廳85%；(2)承攬學校餐飲之餐飲業75%；(3)供應學校餐盒之餐飲業75%；(4)承攬筵席餐廳之餐飲業75%；(5)外燴飲食餐飲業75%；(6)中央廚房式之餐飲業70%；(7)自助餐飲業60%；(8)一般餐館餐飲業50%；(9)前店後廠小型烘焙業30%。該辦法相較於GHP準則第25條所定之持證比率增加5~10%，此外，增列前店後廠小型烘焙業應聘用烘焙食品技術士證者30%，且持有技術士證之從業人員每年應持續接受衛生講習。其後衛福部於107年5月1日以衛授食字第1071300669號發布修正「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第4條、第5條及第9條，新增食物製備技術士為餐飲業得聘用之技術證照人員；中式米食加工技術士及中式麵食加工技術士為烘焙業得聘用之技術證照人員，餐飲及烘焙從業人員從業期間，每年至少八小時應接受各級主管機關或

其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。

依100年6月27日食藥局訂定之「衛生講習機關(構)申請認可及辦理講習應注意事項」，衛生講習課程分為食品法規、防治食品中毒、餐飲衛生(含廚師職業道德)、食物製備與貯存、烹飪及營養教育五種課程類別。分析104至108年之食品法規課程比例從33%上升至51%(圖一)，導致其上升的原因可能與食安法及其相關法規歷經多次修法有關，包含食品業者登錄辦法、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法、訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗食品業者、食品製造工廠衛生管理人員設置辦法、食品安全管制系統準則等多次修法擴大公告應實施食品業範圍，以及依食安法第15條、第17條、第18條及第22條規定訂定之衛生標準及食品標示規定等。防治食品中毒課程於104至105年比例分別為20%及22%，於106年至108年逐漸減少至13%，原因可能係104年食



圖一、104-108年度衛生講習之課程類別比例分析

品中毒案件數為歷年新高，其中以供膳營業場所最多，依據食安法第41條第1項第5款規定，「接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關(構)，接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習」。因104年當年度衛生講習之防治食品中毒課程類別較多，隔年衛生講習增加較多宣導防治食品中毒觀念之課程。而餐飲衛生(含廚德)課程比例約為16-21%；食物製備與貯存課程比例為12%下降到7%；烹飪及營養教育課程比例從17%下降到13%。顯示近年來開辦之衛生講習逐年漸著重食安法規說明。

## 二、103至108年度HACCP訓練課程分析

分析103-108年度食品從業人員參與HACCP訓練課程情形(表二)，103年度辦理222場及9,692人次，之後每年辦理場次及參訓人次持續增加，至108年度已至總計611場及2萬4,051人次。相較103年，場次增加1.75倍，人次增加1.48倍。分析原因可能係衛福部為保障飲食安全於106-107年陸續擴大實施食品安全管制系統準則及導入食品專門職業人員之食品業者類別，陸續公告「五星級旅館附設餐廳」、「供應鐵路餐盒食品業」、「蛋製品工廠」、「罐頭食品工廠」、「食用油脂工廠」納入應實施HACCP之範疇。衛福部於107年5

月1日衛授食字第1071300319號公告「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，要求15類食品業者應聘用專門職業人員來負責食品安全管制系統、追溯追蹤系統、衛生安全事件緊急應變措施、原材料衛生安全、品質管制、風險評估管控、實驗室品質保證及教育訓練等事項。前述食品安全管制小組成員及專門職業人員應接受中央主管機關認可之HACCP訓練機關(構)辦理之課程三十小時以上，且領有合格證書；從業期間，應持續接受一定時數之食品安全管制課程。

相較於衛生講習課程，HACCP訓練課程係屬食品安全衛生高階課程，其課程內容可大幅提升廚師個人之食品安全衛生知識，領有廚師證書之廚師103年度僅有36人次參與HACCP訓練持續教育課程(表三)，而基礎班與進階班課程則廚師均未參加。104年之後參與HACCP訓練課程之廚師人數逐年增加，至108年度領有廚師證書之廚師有參與HACCP訓練基礎班322人次，進階班129人次，持續教育課程1,297人次，計1,748人次參訓。相較103年，參訓人次增加48倍，參訓人次增加研判可能是食藥署為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，於101年同意HACCP相關訓練課程可抵免衛生講習之時數，以及106-107年陸續公告擴大實施食品安全管制系

表三、103至108年度廚師參與HACCP訓練課程人次

| 年度  | 基礎班<br>人次 | 進階班<br>人次 | 持續教育班<br>人次 | 總計人次  |
|-----|-----------|-----------|-------------|-------|
| 103 | -         | -         | 36          | 36    |
| 104 | 218       | 154       | 451         | 823   |
| 105 | 380       | 257       | 846         | 1,483 |
| 106 | 384       | 224       | 1,030       | 1,338 |
| 107 | 368       | 195       | 1,051       | 1,614 |
| 108 | 322       | 129       | 1,297       | 1,748 |

-: 無資料

表二、103至108年度全國HACCP訓練課程開辦場次及參訓人次

| 年度  | 開辦場次 | 參訓人次   |
|-----|------|--------|
| 103 | 222  | 9,692  |
| 104 | 491  | 19,219 |
| 105 | 483  | 18,181 |
| 106 | 518  | 19,664 |
| 107 | 558  | 20,699 |
| 108 | 611  | 24,051 |

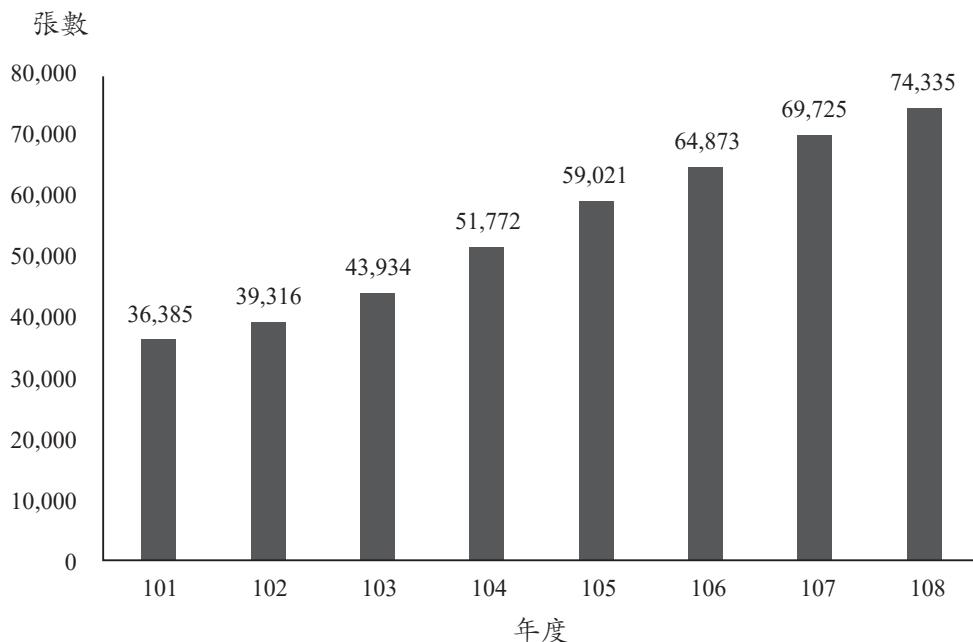
統準則及導入食品專門職業人員之食品業者類別，另衛福部於107年5月1日修正「食品安全管制系統準則」第3條，將管制小組成員修正為食品業者負責人或其指定人員，以及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，提供業者指派管制小組成員適用人員彈性，且為推動餐飲業主動符合食品安全管制系統準則，建立餐飲業HACCP衛生評鑑；持證廚師倘若擔任食品安全管制小組成員，將增加持證廚師參與HACCP相關訓練課程需求，加上地方衛生機關及各餐飲相關公(工)會大力推廣及協助，使廚師願意參與HACCP訓練課程，提升廚師食品衛生安全水準，望能減少食品中毒事件發生，使民眾飲食環境能夠越來越安全。

### 三、廚師證書之推廣現況

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<sup>(6)</sup>。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GHP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，如不符食安法第12條第1項，則依法可處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；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，食藥署自98年，定期辦理優良廚師表揚活動，鼓勵餐飲從業人員報考中(西)餐烹調技術士或食物製備技術士檢定後換取廚師證書，以及表揚持續接受衛生教育與落實衛生管理之優良廚師。

統計101-108年度廚師證書發證數量，101年度僅有3萬6,385張廚師證書，至108年度已上升至7萬4,335張(圖二)成長超過兩倍。



圖二、101至108年度全國廚師證書總數

另，由104至108年度統計資料顯示，廚師證書總申請件數及總展延件數亦大幅增加(表四)，總申請件數從104年度2,997件逐年增加，107年度達到9,411件較104年度成長2.6倍；總展延件數從104年度1,437件逐年增加，甚至107年度為2,741件，較104年度成長91%，分析各縣市廚師證書申請及展延件數，其中以臺北市申請及展延件數最高、其次為臺中市、桃園市。本研究顯示有越來越多技術士投入餐飲產業，因應逐年增多之技術士，並增加衛生講習及食

品管制系統訓練課程辦理場次，並希望持續透過食品衛生安全相關課程等方式強化餐飲業者之專業知能及自主管理能力，此可從使整體餐飲產業水準逐漸上升，不僅提升餐飲品質，建立民眾對餐飲衛生之信心，也讓外食者飲食安全更有保障，實為全民之福。

## 誌 謝

衛生講習之場次及人數係由衛福部食藥署

表四、104至108年度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  |       |       |       |       |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|     | 104年  | 105年  | 106年  | 107年  | 108年  | 104年  | 105年  | 106年  | 107年  | 108年  |
| 基隆市 | 8     | 16    | 28    | 30    | 55    | 2     | 16    | 8     | 4     | 11    |
| 臺北市 | 828   | 638   | 1600  | 2227  | 2501  | 519   | 399   | 342   | 648   | 600   |
| 新北市 | 210   | 202   | 466   | 714   | 719   | 119   | 106   | 96    | 157   | 163   |
| 桃園市 | 222   | 195   | 660   | 1153  | 823   | 154   | 124   | 133   | 275   | 175   |
| 新竹縣 | 95    | 91    | 171   | 249   | 245   | 77    | 48    | 75    | 93    | 68    |
| 新竹市 | 55    | 31    | 94    | 121   | 64    | 59    | 12    | 31    | 54    | 21    |
| 苗栗縣 | 111   | 70    | 110   | 202   | 164   | 96    | 47    | 29    | 67    | 67    |
| 臺中市 | 329   | 297   | 1214  | 1314  | 1354  | 165   | 115   | 221   | 269   | 243   |
| 南投縣 | 58    | 29    | 100   | 151   | 175   | 31    | 14    | 16    | 40    | 29    |
| 彰化縣 | 121   | 61    | 175   | 195   | 250   | 69    | 32    | 36    | 64    | 87    |
| 雲林縣 | 58    | 84    | 89    | 107   | 71    | 31    | 62    | 28    | 37    | 24    |
| 嘉義縣 | 22    | 18    | 52    | 91    | 47    | 14    | 17    | 25    | 40    | 17    |
| 嘉義市 | 21    | 24    | 38    | 104   | 102   | 11    | 10    | 9     | 38    | 15    |
| 臺南市 | 127   | 153   | 625   | 640   | 793   | 53    | 63    | 92    | 143   | 115   |
| 高雄市 | 337   | 316   | 783   | 958   | 923   | 165   | 130   | 260   | 343   | 240   |
| 屏東縣 | 122   | 98    | 194   | 303   | 203   | 126   | 70    | 58    | 167   | 92    |
| 臺東縣 | 62    | 63    | 171   | 176   | 181   | 26    | 28    | 39    | 39    | 52    |
| 花蓮縣 | 80    | 70    | 142   | 234   | 184   | 81    | 37    | 55    | 77    | 73    |
| 宜蘭縣 | 101   | 123   | 192   | 393   | 222   | 57    | 55    | 44    | 174   | 73    |
| 澎湖縣 | 15    | 15    | 23    | 35    | 26    | 8     | 8     | 7     | 10    | 12    |
| 連江縣 | —     | 36    | —     | —     | 1     | —     | 44    | —     | —     | —     |
| 金門縣 | 15    | 1     | 3     | 14    | 3     | 7     | —     | —     | 2     | 2     |
| 總計  | 2,997 | 2,631 | 6,930 | 9,411 | 6,206 | 1,870 | 1,437 | 1,604 | 2,741 | 2,179 |

-: 無資料

食品衛生安全課程資訊管理系統統計，感謝各縣市衛生局同仁合作確認，謹誌謝忱。

## 參考文獻

1. 衛生福利部食品藥物管理署。2020。食品中毒發生與防治年報(108年)。衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
2. 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。
3. 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。
4. 行政院衛生署食品藥物管理局。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。
5. 許耀宇、鄭維智。2015。我國持證廚師接受衛生講習現況分析。食品藥物研究年報，6: 324-329。
6. 蔡貴鳳。2005。餐飲業導入職業證照之影響因素評估。私立東海大學食品科學研究所碩士論文。

# The Analysis of Food Service Practitioners attending Food Sanitation Courses from 2015 to 2019

YIOU-SHING CHOW, CHING-MEI CHEN, CHIEN-CHI CHIANG,  
PEI-JU CHOU, WEI-CHIH CHENG AND SHU-JEAN TSAI

Division of Food Safety, TFDA

## ABSTRACT

In order to understand the attendance of food sanitation courses for food service practitioners in Taiwan, the data on “Management System of Food Safety and Sanitation Courses Information” was analyzed. Up to 2019, there are 74,335 licensed chefs and the number of application and extension of the chef license increased year by year. According to statistics, there were 685 food sanitation courses opened in 2015. The number of food sanitation courses in 2019 has increased to 1,046. The Hazard Analysis and Critical Control Point training courses were only taken by 36 chefs in 2015, however, in 2019, 1,748 chefs had participated in these courses. This increase indicated the improvement of food service hygiene and safety in Taiwan.

**Key words:** food service practitioners, chef license, food sanitation courses, the regulations on good hygiene practice for food