

餐飲衛生管理分級評核分析

黃柏喬 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

衛生福利部食品藥物管理署自99年起協同地方政府衛生局辦理餐飲衛生管理分級評核制度，截至109年底，總計通過評核的比例為84.7% (通過評核家次33,556/總評核家次39,604)。通過評核的家數以新北市(5,092家)最多，其次是臺北市(3,991家)和花蓮縣(3,629家)。期望藉由持續推動餐飲衛生分級評核制度，強化餐飲業落實自主衛生管理，提升餐飲衛生品質。

關鍵詞：餐飲衛生分級評核制度、食品良好衛生規範準則

前 言

近年來由於我國的經濟快速發展、雙薪家庭增加等因素，外食人口持續增長，龐大的需求和商機，以致各種類型的餐廳如雨後春筍般的林立，依據行政院主計處105年工商及服務業普查報告統計，餐飲業於100-105年間，餐飲業之企業單位數增至135,121家(增幅27.2%)，全年生產毛額增至3,212.2億元(增幅45%)⁽¹⁾。

然而，依據衛生福利部食品藥物管理署(以下簡稱為食藥署)統計資料，108年度臺灣共發生502案食品中毒案件，患者數為6,935人，其中又以供膳之營業場所發生310案為最高，患者數1,593人⁽²⁾。最接近民眾的餐飲業，位於食品產業鏈的末端，使用涵蓋農、禽、畜、水產品、調味料、油脂及雜貨等多元食材，且菜餚種類眾多、製程繁瑣，因此，若未落實良好衛生自主管理，難以確保其產品的品質衛生安全。

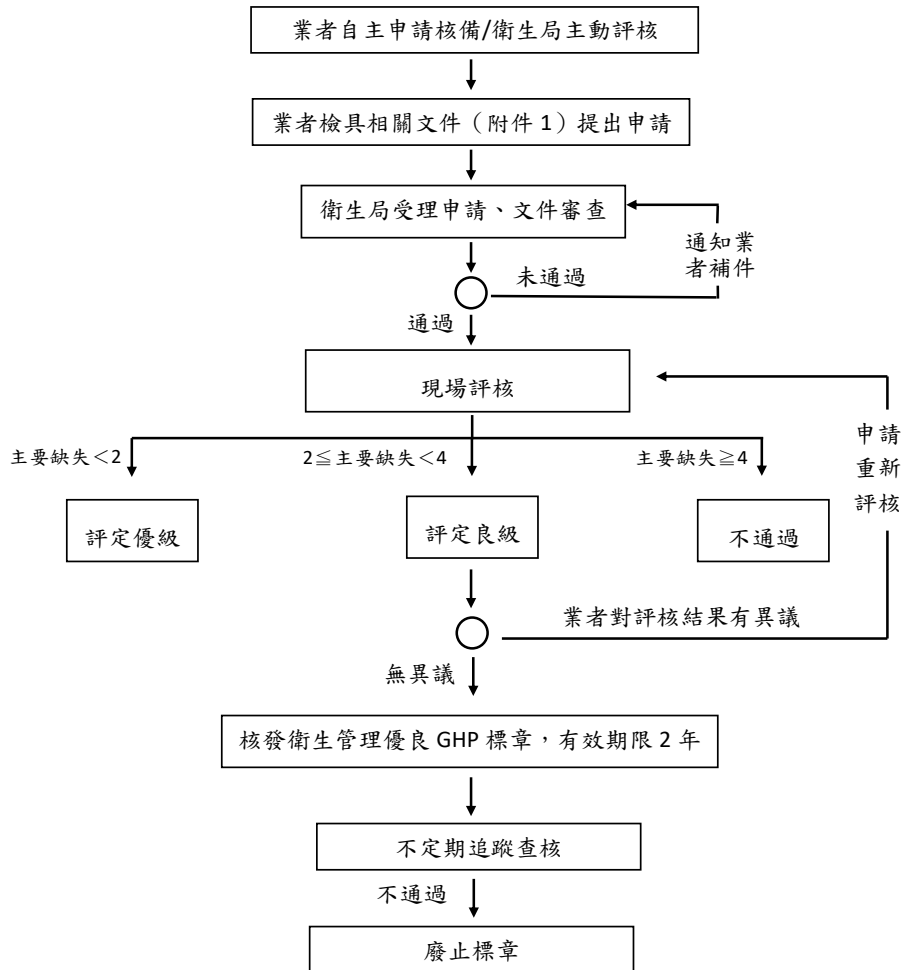
食在安心健康是食藥署之使命，為打造食在安心的餐飲消費環境，業於103年11月7日依食品安全衛生管理法第8條第4項公告訂定「食品良好衛生規範準則」(以下簡稱為GHP)⁽³⁾，自從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等四大面向著手，規範食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求，並由各地方政府衛生局(以下簡稱為衛生局)例行性稽查轄區內餐飲業者符合GHP情形。食藥署為鼓勵餐飲業者持續遵守GHP之規範，落實自主衛生管理，自99年起參酌西方國家之成功經驗⁽⁴⁻⁶⁾，攜手衛生局共同推動餐飲衛生管理分級評核制度(以下簡稱為分級評核制度)，以提升餐飲業衛生品質，保障消費者健康，同時增加業者的營收，達到消費者與業者雙贏的局面。該制度執行迄今已逾10年，本文之目的係延續食藥署99至101年就我國推動餐飲業衛生管理分級評核之研究報告⁽⁷⁻⁹⁾，彙整99至109年之成果進行探討，期能作為我國餐飲業實施自主管理之背景資料。

材料與方法

分級評核制度係依據食藥署訂定之「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」(簡稱注意事項)辦理，由衛生局為執行單位。受理評核對象包含觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)、宴席餐廳、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、早餐店、大賣場或超商等零售通路之即食熟食區、飲料冰品店業者等餐飲業者，由業者自主參與(相關流程如圖一)。

衛生局於受理申請後，首先進行書面審核，資料不足者通知業者補件；通過者，依注意事項之規定遴選評核委員進行現場評核，評核業者供膳場所之GHP符合情形，最後再由轄區衛生局核定其評核結果，通過者授與「優」或「良」標章(標章樣式如圖二)，其有效期限為二年，另將名單公布衛生局及食藥署網站。

本研究藉由各轄區衛生局每年度回報食藥署之資料，將99年至109年申請分級評核之業者家數，其通過率、縣市分布情形等進行分析。



圖一、分級評核制度申請流程



圖二、分級評核制度標章

結果與討論

自食藥署99年開始辦理分級評核制度，首年度僅有999家次餐飲業者申請評核(通過評核為646家次)，持續藉由協助業者宣傳及增進消費者認知等策略，提高餐飲業者參加分級評核活動之意願。包括將通過評核業者名單公布衛生局及食藥署網站外，自100年起將通過分級評核名單提供交通部觀光局業務使用，交通部觀光局並將該份名單提供相關旅行商業同業公會。另外，食藥署於106年9月於食品藥物業者登錄平台建立「食在優良」地圖(網址：<http://fadenbook.fda.gov.tw/map/MapDefault.aspx>)，消費者只要上網查詢地圖，即可透過衛星定位的方式，直接看到附近通過分級評核制度的餐飲業者，做為外出聚餐的新選擇。此外，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臺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。另一方面，食藥署也以製作分級評核制度宣傳單張、發布新聞稿及食品藥物週報等方式，讓消費者認識餐飲業衛生優良標章。

許多衛生局亦結合轄區相關行政資源，擴大辦理分級評核作業，並與轄區觀光產業結合擴大舉辦，如：新北市分別於100年推動九大風景區餐飲業及108年推動親子餐廳，累計通過5,029家次為最多；臺北市分別於108

年推動百貨公司美食街及109年推動米其林星級餐廳，累計通過3,194家次為次之；花蓮市106年推動烘焙及東大門夜市業者，累計執行3,629家次排名第三(表一)；另外屏東縣107年推動黑鮪魚季及臺南市108年推動低碳行動餐廳等，都成功營造話題，也使業者接受度及參加意願提升，因而參加業者家數大增。截至109年12月底，申請分級評核的餐飲業者共計39,604家次，實際通過有33,557家次，包含優級20,405家次及良級8,499家次(表二)。因餐飲業衛生管理分級評核之有效期限為兩年，目前仍在有效期間之標章有7,965家。業者於標章有效期間，需接受衛生局定期或不定期之追蹤查核，以確保GHP仍有持續落實。查核未通過者，由衛生局得依注意事項廢止其標章。

99年度分級評核通過率為65%，至107 - 109年度已維持90%以上；此外，通過分級評核業者取得優級的比例亦從102年的48.2%，至107 - 109年已達80%以上(圖三)，這顯示透過餐飲衛生分級評核制度及地方政府衛生局多年來努力，餐飲業者自主衛生管理能力上已有一定水準。針對分級評核未通過者，衛生局除令業者限期改善外，後續亦加強關注其GHP落實情形。

統計99年至109年通過分級評核之餐飲業態，以一般餐廳占比37.3%為最多，其次為早餐業占比13.1%，再者是飲料冰品店12.8%、速食業7.5%、烘焙炊蒸業6.2%、旅館業附設餐廳5.2%、宴席餐廳3.8%、美食街之小型餐飲店3.5%、綜合商品零售業之即食熟食區2.9%、學校附設餐廳2.6%、其他1.5%、製造業1.3%、自助餐廳1%、醫院附設餐廳0.8%及販售業0.5%(如圖四)。

此外，依據食藥署食品中毒統計資料⁽¹¹⁾顯示，國內食品中毒案件仍呈上升趨勢。推測可能原因有：醫院通報制度漸趨完備、民眾食品中毒通報率提升、飲食型態的變化與即食熟食食品的普遍使用等。分級評核的推行仍有正面

表一、99至109年度各縣市分級評核通過家數

縣市別	執行年度											累計通過家次
	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	
基隆市	42	37	70	171	121	72	94	136	89	120	120	1,072
臺北市	-	-	-	-	-	135	568	870	765	958	695	3,991
新北市	142	270	1,226	485	365	249	504	621	505	318	344	5,029
桃園市	20	50	101	200	119	160	163	1,662	158	199	362	3,194
新竹市	11	36	20	101	118	84	104	96	58	100	107	835
新竹縣	12	21	161	160	160	150	93	101	109	140	30	1,137
苗栗縣	50	12	30	152	56	60	66	50	51	105	51	683
臺中市	96	38	117	140	130	0	180	178	290	246	219	1,634
彰化縣	11	4	14	161	183	100	100	80	105	101	79	938
南投縣	44	38	48	176	76	85	118	90	95	93	45	908
雲林縣	25	32	26	207	51	44	75	130	101	112	98	901
嘉義市	13	25	45	152	48	153	98	157	160	195	184	1,230
嘉義縣	21	22	22	187	51	50	36	57	54	74	56	630
臺南市	57	78	45	106	352	119	291	229	325	339	276	2,217
高雄市	14	76	326	83	168	122	267	247	283	270	318	2,174
屏東縣	19	22	63	66	120	126	127	113	142	128	128	1,054
宜蘭縣	27	79	116	177	119	99	121	112	128	117	145	1,240
花蓮縣	18	290	368	203	312	123	672	103	699	181	660	3,629
臺東縣	10	15	16	160	35	49	53	113	53	100	80	684
澎湖縣	5	20	10	14	10	38	27	10	21	12	24	191
金門縣	9	10	3	37	6	7	7	32	14	6	15	146
連江縣	-	2	3	3	3	4	2	4	3	10	5	39

價值，需持續及有效的執行與維持，始能發揮全面食品安全的管理效果。

結 語

分級評核制度自99年執行迄今，實已重新檢視我國餐飲業執行GHP的落實性，進而提昇餐飲業整體之安全衛生水準。餐飲業者參與分級評核制度，除了激勵其落實食品衛生安全自主管理，防止食品中毒事件發生外，更可提升經營形象，並藉由標章張貼、食藥署及衛生局協助宣傳等策略帶動商機，提高業者之營收。

另一方面，可增加消費者對於餐飲業衛生安全的信心，亦可提升我國餐飲衛生品質與國際形象。

食藥署未來將持續以製作宣傳單張、發布新聞稿及藥物食品安全週報等方式，提高消費者對於分級評核標章之認知，使其選擇餐廳時會優先考慮通過評核之店家，進而逐年提升業者參加分級評核之意願。

致 謝

分級評核係由衛生局執行，尤其是進行現

表二、99-109年度分級評核執行情形

年度	申請家數	通過家數		
		優	良	總計
99	999	—	—	646
100	1,406	—	—	1,177
101	3,580	—	—	2,830
102	3,802	1,523	1,618	3,141
103	3,544	1,469	1,134	2,603
104	2,661	1,088	941	2,029
105	4,361	2,650	1,116	3,766
106	6,222	3,786	1,406	5,192
107	4,579	3,414	794	4,208
108	4,102	3,150	774	3,924
109	4,348	3,325	716	4,041
總計	39,604	20,405	8,499	33,557

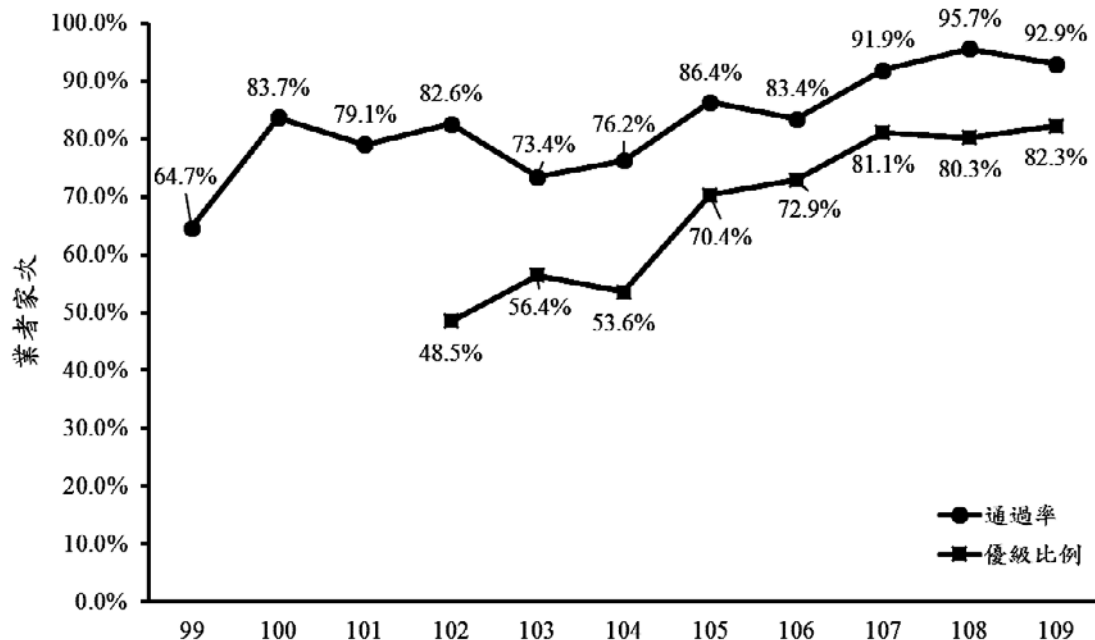
—：表示無資料

場評核時，聘請之國內專家、學者及衛生局代表，更是執行該評核第一線人員，由於他們的

努力及付出，致國內推動餐飲業實施自主管理已具初步成果，特此感謝。

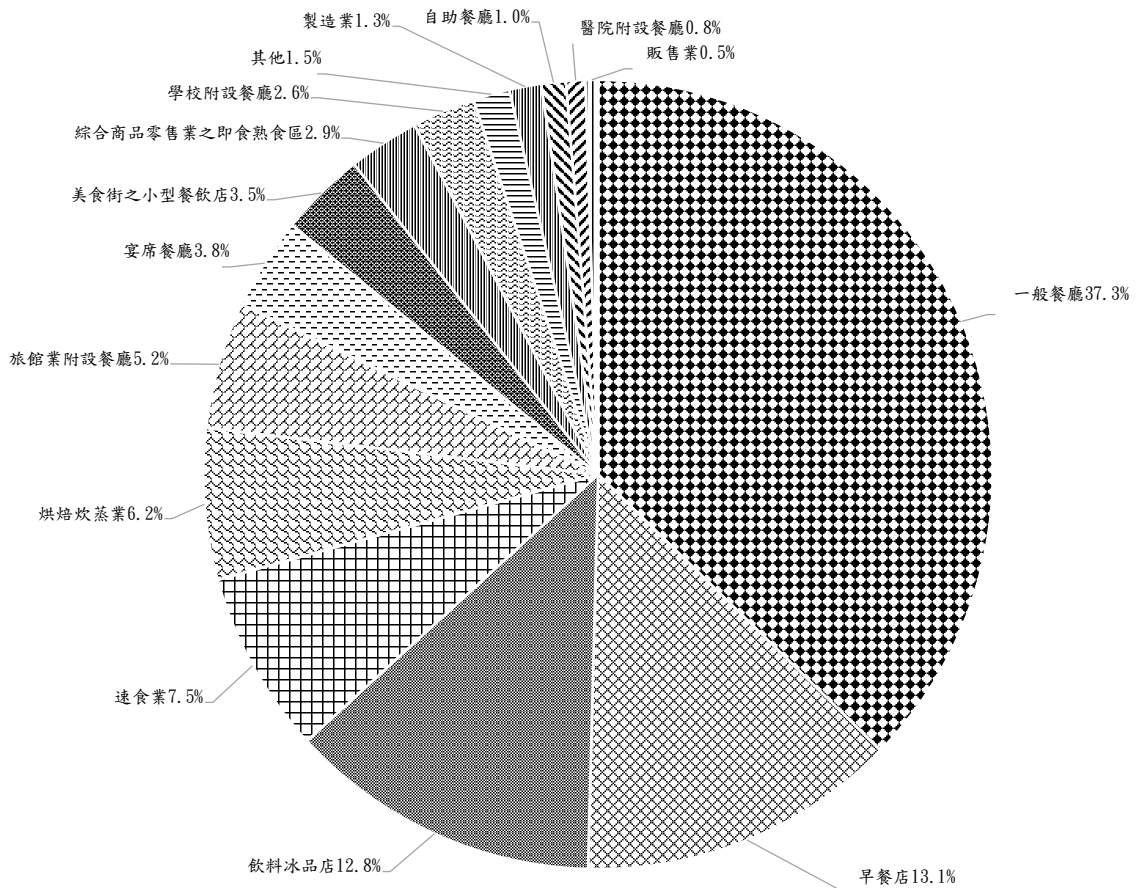
參考文獻

1. 行政院主計總處。2019。105 年工商及服務業普查報告。[<https://www.stat.gov.tw/public/Attachment/9919155627FD8HDYF3.pdf>]。
2. 衛生福利部食品藥物管理署編輯群。2020。108年食品中毒發生與防治年報。衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
3. 衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號令公告。
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.



圖三、99至109年度分級評核通過率及優級比例

餐飲衛生管理分級評核分析



圖四、99至109年度通過分級評核之餐飲業態比例

- Simon, P. A., Leslie, P., Run, G., Jin, G. Z., Reporter, R. and *et al.* 2005. Impact of restaurant hygiene grade cards on foodborne-disease hospitalizations in Los Angeles County. *J. of Environmental Health.* 67: 32-36.
- 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.
- 許婉貞、許朝凱、鄭維智、馮潤蘭等。2011。九十九年餐飲衛生評鑑成果。食品藥物研究年報，2: 72-76。
- 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。
- 林蘭珏、鄭維智。2013。101年餐飲衛生評鑑成果。食品藥物研究年報，4: 426-429。

Assessment of the Food Service Hygiene Rating System

PO-CHIAO HUANG , CHING-MEI CHEN, CHIEN-CHI CHIANG,
PEI-JU CHOU, WEI-CHIH CHENG AND SHU-JEAN TSAI

Division of Food Safety, TFDA

ABSTRACT

The food service hygiene rating system was implemented by Taiwan Food and Drug Administration with the collaboration of local health bureaus since 2010. Up to 2020, the passing percentage was 84.7% (33,556/39,601). The number of food service businesses passing the system is the highest in New Taipei City (5,092), followed by Taipei City (3,991) and Hualien County (3,629). Food service hygiene rating system encourages dealers to better manage food hygiene and thus improve food service hygiene quality.

Key words: The regulations on good hygiene practice for food, rating system of food service