

計畫編號:DOH88-TD-1042

行政院衛生署八十八年度科技研究發展計畫

食品衛生教育應用於增進餐盒食品品質功效之評估

研 究 報 告

執行機構：高雄醫學院公共衛生學系

計畫主持人：白秀華

研究人員：洪玉珠、劉慧俐、廖彥雄、盧韋伶

執行期間：87年7月1日至88年6月31日

****本研究報告僅供參考，不代表本署意見****

目 次

壹、 前言.....	1
貳、 研究目的.....	2
參、 研究材料與方法.....	2
肆、 結果.....	12
伍、 討論.....	22
陸、 結論與建議.....	26
柒、 參考文獻.....	27
捌、 表格.....	29
玖、 附件.....	127

表 次

表 1. 餐盒食品衛生評估結果.....	29
表 2. 餐盒食品種類與其總生菌數及大腸桿菌群檢出之相關.....	30
表 3. 餐盒食品衛生與餐盒工廠從業人員基本資料之相關.....	31
表 4. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (Wilcoxon rank sum test).....	32
表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關(χ^2 -test).....	35
表 6. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (Wilcoxon rank sum test).....	41
表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關(χ^2 -test).....	44
表 8. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (Wilcoxon rank sum test).....	49
表 9. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關(χ^2 -test).....	51
表 10. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關(t-test)....	54
表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關(χ^2 -test)..	57
表 12. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關(t-test)....	63
表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關(χ^2 -test)..	66
表 14. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關(t-test)....	71
表 15. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關(χ^2 -test)...	73
表 16. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (Wilcoxon rank sum test).....	76
表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關(χ^2 -test).....	80
表 18. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關(t-test)...	88
表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關(χ^2 -test)..	92
表 20. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之 相關	100
表 21. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之 相關.....	102

表 次 (續)

表 22. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關.....	104
表 23. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關.....	105
表 24. 餐盒食品總生菌數之檢出與食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理之相關(t-test).....	108
表 25. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理之相關(t-test).....	109
表 26. 餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為、自主衛生、餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群檢出之相關.....	110
表 27. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項認知之成效評估.....	111
表 28. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項態度之成效評估.....	114
表 29. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項行為之成效評估.....	117
表 30. 食品衛生教育介入於增進廠商各項自主衛生之成效評估.....	119
表 31. 餐盒工廠從業人員經食品衛生教育介入前後食品衛生之認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估.....	123
表 32. 經三種不同衛教方式介入後餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估.....	124
表 33. 餐盒工廠從業人員經食品衛生教育介入前後餐盒食品衛生之成效評估.....	125
表 34. 經三種不同衛教方式介入後餐盒食品衛生之成效評估.....	126

附件目次

附件 1	60 家餐盒工廠地區之分佈.....	127
附件 2	餐盒工廠從業人員食品衛生知識、態度及行為問卷.....	128
附件 3	問卷專家效度名單.....	134
附件 4	餐盒工廠管理自行檢查表.....	135
附件 5	餐盒工廠管理自行檢查表之評估標準.....	137
附件 6	食品衛生教育內容專家效度名單.....	144
附件 7	衛生教育單張.....	146

中 文 摘 要

本研究欲評估一次食品衛生教育於增進餐盒食品衛生之功效，衛生教育介入前，先行瞭解餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度及行為、廠商是否遵行自主衛生管理及其與餐盒食品衛生之相關，以擬定食品衛生教育在職訓練內容，於 1998 年 9 月間自高雄地區領有營利事業登記證，每餐最大產能在 1000 個以上餐盒工廠共 60 家，進行每家兩個餐盒之抽檢，以總生菌數及大腸桿菌群作為衛生標準判定之指標，並由訪員至現場評估工廠自主衛生管理(評估標準為現行“餐盒工廠管理自行檢查表”)及從業人員食品衛生之認知、態度、行為之問卷訪視(問卷經由 7 位專家做專家效度，態度問題信度係數 cronbach $\alpha=0.95$)。

從業人員對食品衛生之認知、態度及行為經由皮爾森相關檢定，兩兩達統計上顯著性相關($p<0.05$)，在認知項目中“以清潔劑來洗蔬菜安全嗎”、“夏天餐盒保存超過二小時仍算安全”、“冬天餐盒保存超過三小時仍算安全”等，有正確認知者，其餐盒總生菌數合格率較高，達統計上顯著性差異($p<0.05$)，在行為項目中“以何種容器盛熱食供顧客用膳”，有正確行為者大腸桿菌群合格率較高，達統計上顯著性差異($p<0.05$)。餐盒食品衛生與從業人員對食品衛生之認知、態度及行為、廠商自主衛生管理總分之關係中，僅有廠商自主衛生管理總分與餐盒食品總生菌數是否符合標準相關，即餐盒食品總生菌數符合標準之廠商其自主衛生管理較餐盒食品總生菌數不符合標準之廠商為好，呈統計上顯著差異($p<0.05$)。另以皮爾森相關檢定廠商自主衛生管理與餐盒食品總生菌數、大腸桿菌群，分別達統計上顯著性相關($p<0.05$)。綜合以上結果，廠商是否遵行自主衛生管理為主要影響餐盒食品衛生之相關因素。

本研究再將 60 家工廠，隨機分成三組(實地指導組、間接指導組、對照組)每組各 20 家，分別進行不同的食品衛生教育介入，食品衛生教育內容乃參照有關法規文獻、上述研究結果並經三位專家效度審核，衛生教育加強重點為先前自主衛生評估“不良”處做輔導，於食品衛生教育一週後(立即效應)進行成效評估，從業人員對食品衛生之認知、態度及行為中，實地指導組及間接指導組之認知得分均有顯著性增加，但三組間並無顯著性差異，在從業人員對食品衛生態度、行為、廠商自主衛生管理及餐盒食品衛生方面雖無統計上顯著改善，但皆有進步之趨勢，故利用一次的食品衛生教育介入對於增進餐盒食品衛生仍顯不足，可能需多次且長期的衛生教育，方能有效改善。

關鍵詞:餐盒、食品衛生、衛生教育

Abstract

To evaluate the efficiency of one-time education on improving food sanitation. We sampled two lunch boxes from each of 60 lunch box plants in Kaoshiung area during September 1998, each produced more than 1000 lunch boxes per day, and we used total plate counts and coliform group as indicators. We designed questionnaires and according to the self-management sanitation inspective sheet in order to evaluate the correlations among food sanitation, knowledge, attitude, practice, and self-management sanitation. We had seven professionals reviewed the questionnaires for validity and the reliability of attitude was 0.95 (Cronbach $\alpha=0.95$).

Using Pearson correlation test, we found that there were significant correlations between the workers' food sanitation knowledge, attitude and practice ($p<0.05$). For the workers' knowledge, who answered three questions correctly had higher qualified rate of lunch boxes of total plate counts ($p<0.05$). The three questions were "Is it safe to use detergent to wash vegetables", "Is it safe to preserve lunch box over two hours in summer", "Is it safe to preserve lunch box over three hours in winter". For the workers' practice, those who answered correctly for "what kind of container do you provide for hot meal" had higher qualified rate of lunch boxes of coliform group than those who answered incorrectly ($p<0.05$). The total scores of lunch box plants for the self-management sanitation with the qualified total plate counts in lunch boxes was better than those did not qualify ($p<0.05$). Using Pearson correlation test, we found that there was also a significant correlation between the total plate counts and coliform group in the lunch boxes and the total score of self-management sanitation ($p<0.05$). From the above results, the main correlation factor that effected the food sanitation was depending on whether or not the lunch box plants employed the self-management sanitation.

We further divided those 60 lunch box plants into three groups: direct teaching groups, indirect teaching groups and control groups. Each group consisted of 20 lunch box plants for food sanitation education. The contents of food sanitation education were drafted from laws, regulation references, and the results from the above study. We also had three professional people reviewed those education materials for validity. We concentrated on those lunch box plants what bad condition it had on self-management sanitation inspective sheet in the pretest. For immediate efficiency, we reassessed those lunch box plants' workers after one week of sanitation education. There was a significantly increase in the total scores of knowledge for direct and indirect teaching groups. Even though attitude, practice, self-management and food sanitation of lunch boxes had insignificant improvements among three groups. One-time food sanitation education was not enough to improve the food sanitation, so it is necessary to provide more food sanitation education over long period of time.

key words: lunch-box 、 food sanitation 、 health education

壹、前言

根據美國 USDA (the United States Department of Agriculture) 估計美國每年由食物媒致病原性疾病個案數 650 萬至 3300 萬人之多，佔美國人口 3%-14%⁽¹⁾，因此而致死者據估計人數為 9000 人，即每十萬人口有 4 人死於食品微生物之危害，且根據美國 CDC 調查，食物中毒報告案例僅佔所有病例 1%，故確實中毒案例不只於此，可見實際食物中毒之案件並非從發生個案即能看出其嚴重性。

台灣每年食物中毒事件頻頻發生，根據衛生署統計自民國 70 年至民國 87 年共有 1754 件食品中毒報告病例，食品中毒案件病因物質分類中，以“細菌性中毒”為最多佔半數以上(56.5%，991/1754)；以進食場所來分類，外購餐盒為主要進食方式的學校及辦公場所，這兩個場所之食品中毒案件也高達 578 件；如以發生中毒的原因食品分析，則以複合調理食品(含餐盒)為首(36.1%，185/513)⁽²⁾，這顯示近年來國人速食型態及外食人口比例增加，造成食品中毒發生的潛在危險也相對提高。

食品安全與衛生，常為一體兩面，密不可分，若在缺乏衛生的環境下所製之食品，安全則缺乏保障。美國規定：「在不衛生條件下，加工製造的食品，視為不合衛生食品」而不論其成品是否符合衛生⁽³⁾，從 Seligmann et al (1975)、Bryan(1978)及 Troller(1983)的研究指出，餐飲業所造成之食品中毒 25%-40%是由員工個人衛生行為所引起，尤以葡萄球菌常在員工受傷的手上發現，或由員工接觸鼻腔再傳染至手上而污染食物⁽⁴⁻⁶⁾；Margy(1985)指出餐飲工作員工若要有良好的衛生行為，則必須有足夠的衛生認知⁽⁷⁾；Woodburn(1985)及 Skelton(1991)研究指出，影響餐飲從業人員衛生認知的因素有年齡、教育程度、收入及職務⁽⁸⁻⁹⁾；Harrington(1992)指出，食物、人和設備是影響餐飲衛生重要的項目⁽¹⁰⁾；McProun(1983)、Woodbrun(1985)及 Manning(1993)指出，衛生行為之研究中，以員工個人衛生是最基礎的研究^(11,8,12)，故餐盒食品工廠從業人員對食品中毒之認知、態度及行為與消費者之健康息息相關，國內餐飲從業人員教育水準普遍不高，衛生機關辦理之食品衛生

講習有時參與並不踴躍，且無法遍及每一位從業人員，故研究一套適用於我國餐盒食品工廠從業人員食品衛生教育之在職訓練模式，乃當務之急。

故本研究首先探討影響餐盒食品衛生之各項因素，以作為食品衛生教育在職訓練內容之擬定依據，並進而實施食品衛生教育介入，再評估餐盒食品衛生改善之功效。

貳、研究目的

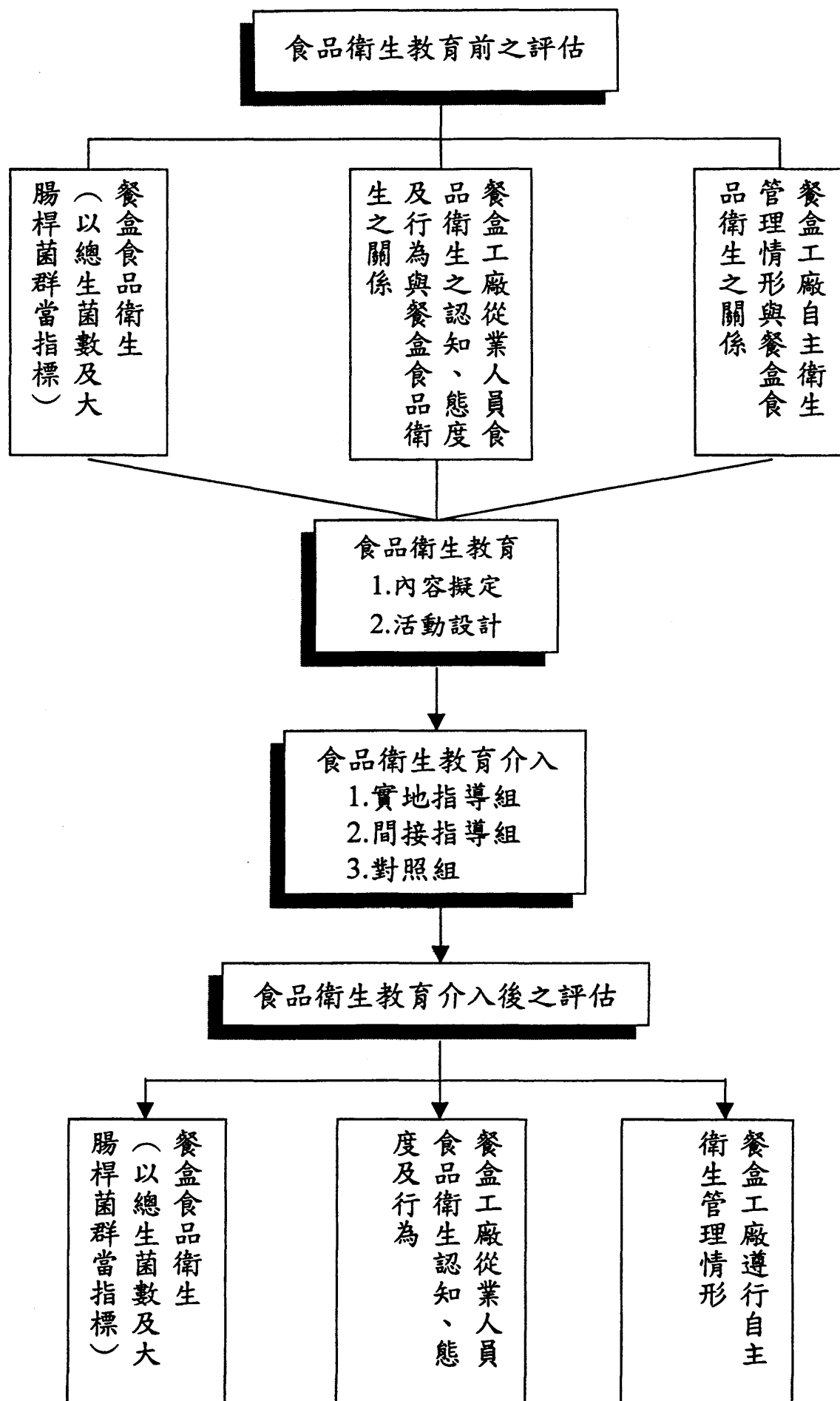
本計畫以實驗介入(Intervention Trial)之研究設計，對從業人員分組進行食品衛生教育在職訓練，並評估其功效，以期建立適用於我國餐盒食品工廠從業人員食品衛生教育之模式，藉由餐盒業者從業人員食品衛生素養之提昇，進而確保大眾餐盒食品之衛生與安全。

參、研究材料與方法

一、研究樣本

於 1998 年 10 月間，自高雄地區領有營利事業登記證之餐盒工廠共 60 家（附件 1），均為研究樣本，於調查前均由各區衛生所稽查員事先告知，取得同意排定日期，方進行研究。

二、研究設計



三、研究方法與進行步驟

(一)食品衛生教育前之評估

1.餐盒食品衛生之評估

於此次所調查之餐盒工廠，每家抽樣便當 2 份，共計 120 份便當，檢驗總生菌數及大腸桿菌群，作為此次之餐盒食品衛生指標，其檢驗方法乃參照食品衛生檢驗手冊⁽¹³⁾。

餐盒食品總生菌數、大腸桿菌群之檢測方法如下：

(1)總生菌數培養實驗步驟

① 取樣

將餐盒置於無菌操作台內，使用滅菌過之鑷子及剪刀分別在餐盒中取兩種蛋白質類、兩種非蛋白質類之菜餚及米飯類共五種樣本，各秤取樣本 10g 分別置於滅過菌之鋁箔紙中，蛋白質類樣本與 90ml 已滅菌之 pepton 稀釋液混合，非蛋白質類樣本與 90ml 已滅菌之生理食鹽水稀釋液混合，於均質機攪拌 2 分鐘，製成 10^1 稀釋檢液。使用滅菌過的滴管由 10^1 稀釋檢液取 1ml 加入樣本所需之 9ml 稀釋液中，製成 10^2 稀釋檢液，再由此稀釋檢液中取 1ml 加入樣本所需之 9ml 稀釋液中，製成 10^3 稀釋檢液，依此步驟作成一系列 10^2 、 10^3 、 10^4 、 10^5 之稀釋檢液。

在各稀釋倍數(10^1 、 10^2 、 10^3 、 10^4 及 10^5)之檢液中各取 1ml 於分別的培養皿中，每一稀釋倍數做兩個，將冷卻至 45°C 之瓊脂培養基注入培養皿中，緩緩搖動使稀釋液及培養基能夠充分混合均勻，靜置至培養基凝固後，將培養皿倒置，置於 35°C 之培養箱中培養 48 小時。

② 空白實驗組

實驗同時，另做一組空白實驗組，此組稀釋液中不加餐盒中之任何食品樣本，其餘操作方法皆與實驗組相同。

③ 總生菌數之計算

選取菌落數 25~250 個之來計算，總生菌數之表示方法為 CFU/g。各稀釋液中，僅有一種稀釋倍數培養皿之菌落為 25~250 個則應以該稀釋倍數之兩個培養皿之菌落數平均值乘其稀釋倍

數，即得其總生菌數。但若有兩種稀釋倍數之培養皿菌落數在 25~250 個之間時，則應以下列公式計算之，且紀錄總生菌數時應將該數字第三位數字四捨五入，使其有效數字為兩位。

$$\text{總生菌數(CFU/g)} = \left[\frac{(Aa+Ab)}{2} \times A + \frac{(Ba+Bb)}{2} \times B \right] \div 2$$

A、B:均為稀釋倍數

Aa、Ab: A 稀釋倍數中 a、b 兩個培養皿內之生菌菌落數

Ba、Bb: B 稀釋倍數中 a、b 兩個各培養皿內之生菌菌落數

(2)大腸桿菌群鑑別試驗

① 取樣

將餐盒置於無菌操作台內，使用滅菌過之鑷子及剪刀分別在餐盒中取兩種蛋白質類、兩種非蛋白質類之菜餚及米飯類共五種樣本，各秤取樣本 10g 置於滅過菌之鋁箔紙中，蛋白質類樣本與 90ml 已滅菌之 pepton 稀釋液混合，非蛋白質類樣本與 90ml 已滅菌之生理食鹽水稀釋液混合，於均質機攪拌 2 分鐘，製成 10^1 稀釋檢液。使用滅菌過的滴管由 10^1 稀釋檢液取 1ml 加入樣本所需之 9ml 稀釋液中，製成 10^2 稀釋檢液，再由此稀釋檢液中取 1ml 加入樣本所需之 9ml 稀釋液中，製成 10^3 稀釋檢液，依此步驟作成一系列 10^2 、 10^3 、 10^4 、 10^5 之稀釋檢液。

② 推定試驗:

分別取 10^2 、 10^3 、 10^4 之檢液 1ml 接種於已裝有發酵管及 LST broth 9ml 之無菌試管中，每稀釋檢液各接種三支試管並混合均勻，置於 35°C 之培養箱中培養 24 小時，觀察發酵管內是否有氣體產生，未產生氣體者，繼續培養 24 小時，若仍無氣體產生即為大腸桿菌群陰性，若產生氣體者，必須再進行大腸桿菌群確定試驗。

③ 確定試驗:

利用接種環將培養液移植於已裝有發酵管及 BGLB broth 9ml 之無菌試管內，每稀釋倍數各接種三支試管並混合均勻，置於 35℃ 之培養箱中培養 18~22 小時後，觀察發酵管內是否有氣體產生，未產生氣體者，繼續培養 24 小時，若無產生氣體者，即為大腸桿菌群陰性，若有氣體產生，則可確定為大腸桿菌群陽性。

④ 空白實驗組

實驗同時，另做一組空白實驗組，此組稀釋液中不加餐盒中之任何食品樣本，其餘操作方法皆與實驗組相同。

⑤ 大腸桿菌群最確數(MPN):

當所培養之 BGLB broth 內之發酵管有氣體產生時，紀錄 10^2 、 10^3 、 10^4 三種稀釋倍數有產氣之試管數目，再查詢最確數表⁽¹³⁾即可得知大腸桿菌群最確數，例如：產氣試管數各為 3、1、0，則可查出大腸桿菌群為 43MPN/g。

2. 餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為問卷設計

參考有關食品衛生管理法規⁽¹⁴⁾、相關資料⁽¹⁵⁻¹⁸⁾及實地參觀工廠而擬定，其內容包括從業人員基本資料，對於食品衛生之認知、態度及行為等四大部分(附件 2)。問卷內容經過國內 7 位專家做專家效度(附件 3)，其態度問題部分之信度係數 Cronbach α 為 0.95。

評估對象於每家餐盒工廠隨機抽樣管理者 1 名、廚師 2 名及作業員 2 名，共 5 名，採受訪者親自填寫問卷，當場填完者即由訪視員帶回，未能完成者則於隔日收回。

3. 餐盒工廠自主衛生評估

自主衛生評估乃採用衛生機關現行「餐盒工廠管理自行檢查表」(附件 4)，作為此次自主衛生之評估依據，於各家廠商製作便當時評估，評估項目分為工作人員上工前、工作人員個人衛生、食物前處理、調理加工衛生、用膳衛生(總分此項不列入計算)、餐具洗滌、食物處理過程與儲存及其他等 8 大項，共 60 題，因「餐盒工廠管理自行檢查表」目前僅以「良好、尚可、不良」標示，為求更客觀、科學之評量，另制定評估標準如附件 5 所示。

(二)食品衛生教育介入

1.食品衛生教育內容之擬定:

依據過去研究、本次前測研究結果，參考有關法規⁽¹⁴⁾、文獻及書籍⁽¹⁹⁻²¹⁾與以編輯，衛生教育內容並經三位專家做效度審核(附件 6)，衛教單張(附件 7)內容包括:

(1)每日應確實做好自主衛生管理

- 1) 從業人員調理食物前的準備
- 2) 工作人員的個人衛生
- 3) 食物前處理
- 4) 廚房衛生
- 5) 水源衛生
- 6) 其他

(2)店主應重視並鼓勵員工參加食品衛生教育訓練

2.研究樣本之分組：將受訪之 60 家餐盒工廠隨機分成三組

(1)第一組(實地指導組):

依設計好之標準教材至該工廠對所有人員進行食品衛生教育在職訓練。

(2)第二組(間接指導組):

依設計好之標準教材至該工廠教育工廠管理人員，並提供一套已設計好之標準教材(同第一組之教材)，請工廠管理人員，辦理員工之食品衛生教育在職訓練。

(3)第三組(對照組):

不進行任何本研究擬定之食品衛生教育之在職訓練。

3.食品衛生教育活動設計:

(1)實地指導組

①教學地點：餐盒工廠內部或附近適合衛生教育之場所

②教學時間：20 分鐘

③教學方式：

a.衛生教育前發給每位受教育者一份衛教單張

b.以幻燈片教學方式，讓受教育者看到藉由幻燈機所投射出正確

或錯誤示範的圖片，經教育者由正確示範圖片中指出其優點亦由錯誤示範圖片中指出其缺點，讓受教育之員工對餐盒食品衛生的重要性有所瞭解，引發餐盒工廠員工欲改善的共鳴，達到修正受教育者不正確認知、態度及行為的目的。

- c.針對研究者在前測之自主評估中所評估為不良的地方，告知其可能產生的後果。
- d.藉由增強物(讚美、獎勵)，吸引受教育者之注意力，並鼓勵受教育者維持正確行為。
- e.教學完後，進行有獎徵答活動。

(2) 間接指導組:

①教學地點：餐盒工廠內部或附近適合衛生教育之場所

②教學時間：20 分鐘

③教學方式：

- a.衛生教育前發給受教育者一份衛教單張
- b.以書面教學方式，讓工廠管理人員看到正確或錯誤示範的圖片，經教育者由正確示範圖片中指出其優點亦由錯誤示範圖片中指出其缺點，讓工廠管理人員對餐盒食品衛生的重要性有所瞭解，引發工廠管理人員欲改善的共鳴，進而藉由工廠管理人員之管理權，影響全體從業人員。
- c.針對研究者在前測之自主評估中所評估為不良的地方，告知其可能產生的後果。
- d.衛生教育後，給予工廠管理人員數張衛教單張，以便讓工廠管理人員傳達這些衛教內容給全體從業人員。

(三) 食品衛生教育介入後之評估

下列三項評估，於衛生教育結束一星期後進行。

- 1.餐盒食品衛生評估-餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢驗(方法如前 P4-7 所示)。
- 2.餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度、行為(方法如前 P6 所示)。
- 3.餐盒工廠自主衛生管理(方法如前 P6 所示)。

(四) 資料分析

1. 餐盒食品衛生之判定標準

餐盒食品抽樣檢驗結果，以每家抽檢出一個餐盒中之五種食品樣本(兩種蛋白質類、兩種非蛋白質類之菜餚及米飯類)皆小於 $10^5\text{CFU/g}^{(22)}$ ，作為總生菌數衛生標準，以每家抽檢出一個餐盒中之五種食品樣本皆小於 $10\text{MPN/g}^{(14)}$ ，作為大腸桿菌群衛生標準。

2. 餐盒工廠從業人員認知、態度及行為問卷之分析

(1) 問卷計分方式

認知題目共 54 題，回答「是」者得 1 分，回答「否」者或「不知道」者得 0 分，共 54 分；態度題目共 48 題，勾選「非常同意」者給 4 分、「同意」者給 3 分、「不同意」者給 2 分、「非常不同意」者給 1 分，共 192 分；行為題目共 26 題，勾選「經常做到」或答對者給 2 分，「偶而做到」者給 1 分，至於「從未做到」或答錯者給 0 分，共 52 分。

(2) 問卷之分析方式

食品衛生認知上回答「正確」為正確認知，回答「錯誤」或「不知道」為錯誤認知，食品衛生態度上回答「非常同意」或「同意」為正向態度，回答「不同意」或「非常不同意」為負向態度，食品衛生行為上回答「經常做到」或「偶爾做到」為有執行，回答「從未做到」為無執行，行為選擇題答對者為正確行為，答錯者為錯誤行為。

3. 餐盒工廠自主衛生管理資料之分析

(1) 自主衛生管理各項之計分方式

自主衛生情況「良好」者給 2 分、「尚可」者給 1 分，至於「不良」者給 0 分。

(2) 自主衛生管理總分的計算

以扣分方式計算，評估為「不良」之項目，扣兩分，惟“用膳衛生”此項因多家廠商沒有用膳場所設施，故未將此大項列入計分，列入計分的項目共有 50 項，總分 100 分。

(五) 統計分析

1. 食品衛生教育前之統計分析

- ① 餐盒食品種類與總生菌數或大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準之相關，以 χ^2 -test 檢定。
- ② 餐盒食品衛生與餐盒工廠從業人員基本資料之相關，以 χ^2 -test 檢定。
- ③ 餐盒食品總生菌數之檢出是否符合衛生標準與餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為得分之相關，由於總生菌數 $<10^5$ CFU/g 之廠商太少，故以無母數統計方法 Wilcoxon rank sum test (定量) 檢定。餐盒食品總生菌數之檢出是否符合衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知是否正確、是否具正向態度、是否執行正確行為之相關以 χ^2 -test(定性)檢定。
- ④ 餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為得分之相關以 t-test 檢定。餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知是否正確、是否具正向態度、是否執行正確行為之相關以 χ^2 -test 檢定。
- ⑤ 餐盒食品總生菌數之檢出是否符合衛生標準與廠商自主衛生管理得分之相關，由於總生菌數 $<10^5$ CFU/g 之廠商太少，故以無母數統計方法 Wilcoxon rank sum test (定量)檢定。餐盒食品總生菌數之檢出與是否遵行廠商自主衛生管理之相關以 χ^2 -test(定性)檢定。
- ⑥ 餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準與廠商自主衛生管理得分之相關以 t-test 檢定。餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準與是否遵行廠商自主衛生管理之相關以 χ^2 -test 檢定。
- ⑦ 餐盒食品衛生情形(總生菌數、大腸桿菌群)與工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為、自主衛生總分之相關以 t-test 檢定。
- ⑧ 餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度、行為及廠商自主衛生與餐盒食品衛生之相關以皮爾森相關檢定。

2. 食品衛生教育後之統計分析

- ① 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生之各項認知、態度、行為及自主衛生得分，以 Wilcoxon signed-rank test 檢定各項各組組內衛生教育前後之差異。

- ② 食品衛生教育介入對於增進食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估，以 Wilcoxon signed-rank test 檢定各組組內於衛生教育前後之差異。
- ③ 比較三種不同食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生之認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估，以 Kruskal-Wallis test 比較三組間衛生教育前後之差異。
- ④ 食品衛生教育介入於增進餐盒食品衛生(總生菌數及大腸桿菌群)之成效評估，以 Wilcoxon signed-rank test 檢定各組組內於衛生教育前後之差異。
- ⑤ 比較三種不同食品衛生教育介入於增進餐盒食品衛生(總生菌數及大腸桿菌群)之成效評估，以 Kruskal-Wallis test 比較三組間衛生教育前後之差異。

肆、結果

一、食品衛生教育前之評估

(一)餐盒食品衛生評估

餐盒食品衛生評估結果如表 1 所示，總生菌數指標方面，一個餐盒符合本研究衛生標準($<10^5$ CFU/g)佔 15.0%(9/60)，兩個餐盒皆符合衛生標準佔 8.3%(5/60)，大腸桿菌群指標方面，一個餐盒符合本研究衛生標準(<10 MPN/g)佔 45.0%(27/60)，兩個餐盒皆符合衛生標準佔 31.7%(19/60)；餐盒食品種類與其總生菌數或大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準之相關結果如表 2 所示，總生菌數不符合本研究衛生標準($\geq 10^5$ CFU/g)以非蛋白質類佔 62.66%為最高，其次為蛋白質類 58.05%，米飯類 57.50%，此三類間無統計上顯著性差異($p>0.05$)，大腸桿菌群不符合本研究衛生標準(≥ 10 MPN/g)亦是蛋白質類佔 45.11%最高，其次為蛋白質類 30.93%，米飯類 28.33%，此三類間達統計上顯著性差異($p<0.05$)。

(二)餐盒食品衛生與工廠從業人員基本資料之相關

食品衛生教育前之問卷訪視，原擬 300 份問卷訪問餐盒工廠從業人員，但因其中有 3 家餐盒工廠總人數分別為 4 人、3 人、2 人，故共發出 294 份問卷，回收 282 份，回收率為 95% (282/294)。在餐盒食品衛生與餐盒工廠從業人員基本資料之相關中結果如表 3 所示，以不滿意目前職業及選擇本職業主要以謀生、賺錢為理由，其大腸桿菌群合格率較高，達統計上顯著差異($p<0.05$)。

(三)餐盒食品衛生與工廠從業人員對食品衛生認知、態度、行為之相關

1. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為之相關

(1) 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定結果如表 4 所示，"上班中閒談或唱歌對食品衛生有影響"、"食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好"、"排油煙罩會因貯油而污染食物"，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，上述 3 項之工廠從業人員食品衛生認知得

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知是否正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 5 所示，其中"食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好"、"排油煙罩會因貯油而污染食物"、"食物熱藏保存時之溫度"，上述 3 項具有正確認知者其餐盒食品總生菌數合格率反而較低，達統計上顯著相關($p<0.05$)，"以清潔劑來浸洗蔬菜是否安全"、"夏天餐盒保存超過二小時仍算安全"、"冬天餐盒保存超過三小時仍算安全"上述 3 項具有正確認知者其餐盒食品總生菌數合格率較高，達統計上顯著相關($p<0.05$)。

(2) 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定結果如表 6 所示，"配戴戒指等手飾會擔心污染食物"、"留指甲、塗指甲油會擔心污染食物"、"不戴手套會擔心經手污染食物"、"每年未依規定接受健康檢查者，可能構成公共衛生之重大威脅"、"贊成新進員工需先職前訓練合格後始可雇用"、"不戴口罩會擔心經口污染食物"、"長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物"、"工作場所需設監廚人員，以管理廚房的內部作業及食品衛生"、"非廚房工作人員應予以管制禁止進入"、"手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污染食物"、"以衣袖、衣褲擦手會擔心污染食物"、"食物調理台應以不鏽鋼鋪設"、"食物直接放置地上會擔心污染食物"、"選購食物以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物"，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，上述 14 項之工廠從業人員食品衛生態度得分反而較高，達統計上顯著差異($p<0.05$)。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度是否為正向之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 7 所示，其中"工同意換穿工作衣帽鞋"、"配戴戒指等手飾會擔心污染食物"、"留指甲、塗指甲油會擔心污染食物"、"不戴手套會擔心經手污染食物"、"每年未依規定接受健康檢查者，可能構成公共衛生之重大威脅"、"不戴口罩會擔心經口污染食物"、"長時間唱歌、閒聊會擔心

污染食物"、"工作場所需設監廚人員，以管理廚房的內部作業及食品衛生"、"非廚房工作人員應予以管制禁止進入"、"手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污染食物"、"以衣袖、衣褲擦手會擔心污染食物"、"食物調理台應以不鏽鋼鋪設"、"食物直接放置地上會擔心污染食物"、"選購食物以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物"，上述 14 項具有正向態度者其總生菌數合格率反而較低，達統計上顯著相關($p<0.05$)。

(3) 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定結果如表 8 所示，"調理食品前會注意先將手部洗淨"、"工作前，習慣換穿乾淨的衣帽鞋"、"每日下班前，有將調理場所沖洗打掃"、"配膳時有戴乾淨手套"，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，上述 4 項之工廠從業人員食品衛生行為得分反而較高，達統計上顯著性差異($p<0.05$)。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為是否執行正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 9 所示，總生菌數之檢出與各項均無統計上顯著相關($p>0.05$)。

2. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為之相關

(1) 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知之相關，經 t-test 檢定結果如表 10 所示，"買入店內的原料食品可放置地上"、"食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好"、"食物可直接放置地面"、"食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全"、"供應餐盒之食品宜選用水分較多易變質之菜餚"，餐盒食品大腸桿菌群 ≥ 10 MPN/g 之廠商，上述 5 項之工廠從業人員食品衛生認知得分反而較高，達統計上顯著差異($p<0.05$)。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知是否正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 11 所示，其中"工作前應取下所配帶的戒指"、"買入店內的原料食品可放置地上"、"食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好"、"食物可直接放置地面"、"食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全"、"供應餐盒之食品宜選用水分較多易變質之菜餚"、"夏天餐盒保存超過二小時仍算安全"、"進出用膳(配膳)的門有防治病媒的設施"、"配膳人員應戴手套"、"選購國產低酸性罐頭食品時需有衛生署查驗的許可證號"，上述 10 項具有正確認知者其大腸桿菌群合格率反而較低，達統計上顯著相關($p<0.05$)。

(2) 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度之相關，經 t-test 檢定結果如表 12 所示，各項均無統計上顯著差異($p>0.05$)。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度是否為正向之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 13 所示，其中"配戴戒指等手飾會擔心污染食物"、"留指甲、塗指甲油會擔心污染食物"、"不戴手套會擔心經手污染食物"、"不戴口罩會擔心經口污染食物"、"長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物"、"以衣袖、衣褲擦手會擔心污染食物"、"食物直接放置地上會擔心污染食物"、"喜歡供應生魚片等生食的水產品"、"配膳人員應戴口罩，以預防經口污染食物"、"有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新"、"選購食物以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物"、"贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度"，上述 12 項具有正向態度者其大腸桿菌群合格率反而較低，達統計上顯著性相關($p<0.05$)。

(3) 餐盒大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為之相關，經 t-test 檢定如表 14 所示，各項均與大腸桿菌群之檢出無統計上顯著性相關($p>0.05$)。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為是否執行正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 15 所示，其中"供消費者洗手設施，有專人經常保持清潔衛生"、"貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生"、"經常接受衛生機關舉辦的衛生教育"，上述 3 項有執行者其大腸桿菌群合格率反而較低，達統計上顯著性相關($p<0.05$)，"以何種容器盛裝熱食供顧客食用"此項行為正確者其大腸桿菌群合格率較高，達統計上顯著性相關($p<0.05$)。

(四) 餐盒工廠餐盒食品衛生與廠商自主衛生管理之相關

1. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定後結果如表 16 所示，"購買回來之食品，應放置架上且儘速處理"、"抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔"，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，這兩項之廠商自主衛生得分較低，達統計上顯著性差異($p<0.05$)。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與是否遵行廠商自主衛生管理之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 17 所示，"購買回來之食品，應放置架上且儘速處理"，此項評估為「不良」者其總生菌數合格率較低，達統計上顯著性相關($p<0.05$)。

2. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理之相關，經 t-test 檢定結果如表 18 所示，"用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔"，餐盒食品大腸桿菌群 ≥ 10 MPN/g 之廠商，這幾項廠商自主衛生之得分較低，達統計上顯著性差異($p<0.05$)。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與是否遵行廠商自主衛生管理之相關， χ^2 -test 檢定結果如表 19 所示，"用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔"，此項評估為「不良」者其大腸桿菌群合格率較低，達到統計上顯著性相關($p<0.05$)。

(五) 餐盒食品衛生與工廠從業人員對食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理之相關

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，其從業人員食品衛生認知有 3 項得分反而較高，餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知是否正確之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 3 項具有正確認知者其餐盒食品總生菌數合格率較低，另有 3 項具有正確認知者其餐盒食品總生菌數合格率較高。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，其從業人員食品衛生態度有 14 項得分反而較高，餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度是否為正向之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 14 項具有正向態度者其餐盒食品總生菌數合格率較低。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定後，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，其從業人員食品衛生行為有 4 項得分反而較高，餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為是否執行正確之相關，經 χ^2 -test 檢定後，餐盒食品總生菌數之檢出與各項均無統計上顯著相關。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定後，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，其自主衛生評估有 2 項得分較低，餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理情形之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 1 項評估為「不良」者其總生菌數合格率較低。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生認知之相關，經 t-test 檢定，餐盒食品總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商，其從業人員食品衛生認知有 5 項得分反而較高，餐盒食品

大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與食品衛生認知是否正確之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 10 項具有正確認知者其大腸桿菌群合格率較低。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度之相關，經 t-test 檢定，餐盒食品大腸桿菌群之檢出與各項均無統計上顯著性差異，餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生態度是否正向之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 12 項具有正向態度者其大腸桿菌群合格率較低。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為之相關，經 t-test 檢定，大腸桿菌群之檢出與各項均無統計上顯著性差異，餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與工廠從業人員食品衛生行為是否執行正確之相關，經 χ^2 -test 檢定，有 3 項行為正確者其大腸桿菌群合格率較低，有 1 項行為正確者其大腸桿菌群合格率較高。

餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理之相關，經 t-test 檢定，餐盒食品大腸桿菌群 $\geq 10\text{MPN/g}$ 之廠商，其自主衛生評估有 1 項得分較低，餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理情形之相關， χ^2 -test 檢定，有 1 項評估為「不良」者其大腸桿菌群合格率較低。

(六) 餐盒食品衛生與從業人員對食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理總分之相關

餐盒食品衛生與從業人員對食品衛生之認知、態度及行為、自主衛生總分之相關結果如表 24 及表 25 所示，僅自主衛生管理總分與總生菌數之檢出有關，也就是餐盒食品總生菌數檢驗符合本研究衛生標準之廠商其自主衛生管理總分較不符合本研究衛生標準之廠商高，達統計上顯著差異($P < 0.05$)。

(七) 餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分與餐盒食品總生菌數、大腸桿菌群之相關

餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度及行為經由皮爾森相關檢定結果如表 26 所示，兩兩達統計上顯著性相關($p<0.05$)，自主衛生及餐盒食品總生菌數、大腸桿菌群經由皮爾森相關檢定，分別達統計上顯著性相關($p<0.05$)。

二、食品衛生教育介入後之評估

衛生教育介入一週後進行成效評估，有 4 家廠商因關閉失去追蹤，分別為實地指導組 1 家，間接指導組 2 家，對照組 1 家，另有一家廠商拒絕研究者前往進行實地指導之衛生教育，故只有 55 家進行後測，因後測時許多餐盒業者認為研究者多次的訪視，造成他們的困擾，並且產生排斥重複填寫同一份問卷的心理，多半不願配合寫，故問卷回收率下降為 66.54% (179/269)。

(一) 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生之各項認知、態度、行為及自主衛生之成效評估

1. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項認知之成效評估

衛生教育前後各項認知得分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定結果如表 27 所示，實地指導組顯著進步的項目為"患有哪些疾病不可從事與食品有關之工作"、"每日工作下班前，需封閉各水溝通道，以防病媒侵入"、"食物冷藏保存溫度"、"食物冷凍保存溫度"、"食物熱藏保存溫度"、"現有食品優良標誌"；間接指導組進步的項目為"患有哪些疾病不可從事與食品有關之工作"、"食物冷凍保存溫度"、"選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔光澤)為原則"、"現有食品優良標誌"；對照組進步的項目為"切割生熟時可用一套菜刀及砧板"、"現有食品優良標誌"。

2. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項態度之成效評估

衛生教育前後各項態度得分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定結果如表 28 所示，實地指導組顯著進步的項目為"不戴口罩會擔心經口污染食品"、"利用休假會拆卸抽油煙機清洗"，間接指導組進步的項目為"利用休假會拆卸抽油煙機清洗"、"配膳人員應戴口罩，以預

防經口污染食物"，對照組進步的項目為"配膳人員應戴「用畢即丟」的手套，以防污染食物或餐具"。

3. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項行為之成效評估

衛生教育前後各項行為得分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定結果如表 29 所示，實地指導組顯著進步的項目為"經常接受衛生機關舉辦的衛生教育"；間接指導組無顯著進步的項目；對照組進步的項目為"貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生"、"貴店每日做餐盒業衛生自主衛生管理"。

4. 食品衛生教育介入後於增進廠商各項自主衛生之成效評估

衛生教育前後廠商自主衛生得分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定結果如表 30 所示，實地指導組顯著進步的項目為"手部有徹底洗淨且不得蓄留指甲"、"不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為"、"購買回來食品，應放置架上且儘速處理不可堆置"、"蔬菜洗滌應以清潔的水洗淨後再以流動之自來水沖洗"、"應至少有二套以上之刀及砧板，並以文字及顏色標示以切割生、熟食，且生、熟食必須分開處理"、"切割不再加熱即食之食品及水果，必須使用塑膠砧板，處理必須加熱再行食用之食品，若使用木質者應定期刮除砧板之上層，以避免病菌滋生"，間接指導組進步的項目為"應至少接受健康檢查乙次，如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關的工作；新進員工應先體格檢查合格之後方可從事與食品有關之工作"、"非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息"、"不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為"、"手部不可觸及餐具之內環或飲食物"、"蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染"、"廚房及餐廳不得有病媒存在，必要時請專業消毒公司定期消毒"、"蔬菜洗滌應以清潔的水洗淨後再以流動之自來水沖洗"、"應至少有二套以上之刀及砧板，並以文字及顏色標示以切割生、熟食，且生、熟食必須分開處理"、"食物應在工作檯面或置物架上，不得直接放置地面"，對照組沒有顯著進步之項目。

(二) 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估

食品衛生教育介入後於增進從業人員食品衛生之認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估結果如表 31 所示，衛生教育前後認知總分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定，實地指導組及間接指導組之認知總分皆有明顯上升，達統計上顯著性差異($p < 0.05$)，對照組認知總分則無顯著性改變；衛生教育前後之態度總分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定，各組組內無統計上顯著差異($p > 0.05$)，衛生教育前後之行為總分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定，各組組內無統計上顯著差異($p > 0.05$)；衛生教育前後廠商自主衛生總分經 Wilcoxon signed-rank test 檢定，各組組內無統計上顯著性差異($p > 0.05$)。

經三種不同衛教方式後食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估結果如表 32 所示，比較三組間認知總分於衛生教育前後之差異，經 Kruskal-Wallis test 檢定，無統計上顯著性差異($P > 0.05$)；比較三組間態度總分於衛生教育前後之差異經 Kruskal-Wallis test 檢定，無統計上顯著差異($P > 0.05$)；比較三組間行為總分於衛生教育前後之差異，經 Kruskal-Wallis test 檢定，無統計上顯著性差異($P > 0.05$)；比較自主衛生總分於衛生教育前後之差異，經 Kruskal-Wallis test 檢定，無顯著性差異($P > 0.05$)。

(三) 食品衛生教育介入後於增進餐盒食品衛生之成效評估

衛生教育前後之餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群最確數，經 Wilcoxon signed-rank test 檢定結果如表 33 所示，各組組內無統計上顯著差異($P > 0.05$)，比較三組間總生菌數及大腸桿菌最確數之差異，經 Kruskal-Wallis test 檢定結果如表 34 所示，實地指導組、間接指導組及對照組間無顯著性差異($P > 0.05$)。

伍、討論

餐食品衛生評估結果如表 1 所示，每家廠商共抽檢兩個餐盒，而其中有一個餐盒食品總生菌數符合本研究衛生標準佔 15.0%，兩個餐盒食品總生菌數皆符合本研究衛生標準只佔 8.3%，一個餐盒食品大腸桿菌群符合本研究衛生標準佔 45.0%，兩個餐盒食品大腸桿菌群皆符合本研究衛生標準只佔 31.7%，由於餐盒食品抽檢結果兩個餐盒之五種餐盒食品總生菌數皆 $<10^5$ CFU/g 或兩個餐盒之五種餐盒食品大腸桿菌數皆 <10 MPN/g 之檢出率並不高，所以本研究餐盒食品衛生判定指標，訂為每家廠商所抽檢的餐盒食品中，只要一個餐盒中五種食品樣本總生菌數皆 $<10^5$ CFU/g，即為該餐盒工廠之餐盒食品總生菌數合乎本研究衛生標準，大腸桿菌群指標訂為每家廠商所抽檢的餐盒食品中，只要一個餐盒中五種食品樣本大腸桿菌群之檢出皆 <10 MPN/g，即為該餐盒工廠之餐盒食品合乎本研究衛生標準。

本研究於每家餐盒工廠抽檢兩個餐盒，每個餐盒中各抽檢兩種蛋白質類、兩種非蛋白質類之菜餚及米飯類共五種樣本，由於檢驗之樣本較多，造成餐盒食品不符合本研究衛生標準之檢出率也較高；在餐盒食品檢驗過程，同時亦做一組空白對照組，對照組均無總生菌數及大腸桿菌群之檢出，由此次餐盒食品抽檢結果來看，國內餐盒食品之衛生，更是不能忽視。

餐盒食品種類與總生菌數或大腸桿菌群之檢出是否符合衛生標準之相關結果如表 2 所示，發現非蛋白質類總生菌數或大腸桿菌群不符合本研究衛生標準之檢出率較高，可能由於餐盒業者所提供之蛋白質類食品大多經高溫油炸，並且普遍有當天進貨，儘速用完之觀念，很少提供水產品類之食物，然而卻忽略非蛋白質類之衛生，實地勘查後發現 16.6%廠商非蛋白質類(如:蔬菜類)，因礙於工廠場地狹小，蔬菜數量多，故先切後洗方式以便處理，洗滌時卻只沖洗一次便送往加工調理場，由於蔬菜的含水量可使腐敗性細菌容易生長，而多數蔬菜的 PH 值為適合大部分細菌生長的範圍內⁽²³⁾，因此若蔬菜洗滌不足，加上餐盒業者易疏忽此類食品的衛生，則容易導致非蛋白質類食品不符合衛生標準之檢出率較高。

餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與食品衛生認知是否正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 5 所示"以清潔劑來洗蔬菜安全嗎"、"夏天餐盒保存超過二小時仍算安全"、"冬天餐盒保存超過三小時仍算安全"等，有正確認知者，其餐盒總生菌數合格率較高，達統計上顯著性相關($p<0.05$)，餐盒食品大腸桿菌群之檢出是否合乎衛生標準及食品衛生行為是否執行正確之相關，經 χ^2 -test 檢定結果如表 15 所示，"以何種容器盛熱食供顧客用膳"有正確行為者大腸桿菌群合格率較高，達統計上顯著性相關($p<0.05$)。由此可知，餐盒工廠從業人員對於上述項目是否具正確認知或行為是否正確與餐盒食品是否衛生有顯著性相關。

雖然在認知、態度及行為中有許多項目，餐盒食品檢驗指標不符合本研究衛生標準之工廠從業人員得分反而較高，呈統計上顯著差異，但經研究者實地勘查後發現，認知、態度及行為之得分越高，廠商自主衛生得分不見得越高，例如：餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與食品衛生認知之相關，經 Wilcoxon rank sum test 檢定結果如表 4 所示"排油煙罩會因貯油而污染食物"，雖總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之工廠從業人員此項認知得分較高，但在餐盒食品總生菌數之檢出是否合乎衛生標準與廠商自主衛生管理之相關中，經 Wilcoxon rank sum test 檢定結果如表 16 所示，卻發現"抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔"，此項總生菌數 $\geq 10^5$ CFU/g 之廠商自主衛生得分較低，達統計上顯著差異($p<0.05$)。Coutts & Hardy(1985)指出單純的認知、態度、行為三個因子間的效應，在許多情況下發現不夠具有效性，因缺乏將文化、社會、環境等因素納入考量⁽²⁴⁾，Tebbutt(1992)指出食品衛生問卷填寫者，會選擇較適當並排除不明或不適當的答案來作答⁽²⁵⁾，研究者認為此次問卷調查，雖然問卷上標示"本問卷不對外公開"並經由研究者之協調解釋，但是部份業者仍因主觀因素懼怕答覆真實之情形後，會對他們產生不良影響，因此避免回答較負面的答案，然而部分從業人員受業者影響，亦沒有將實際情形提供給研究者，所以造成此次問卷訪視產生高估及偏差的情況，但由於研究者在訪視過程中，除問卷調查外，仍實地勘查餐盒工廠內部之工作人員上工前、工作人員個人衛生、食物前處理、調理加工衛生、用膳衛生、餐具洗滌、食物過時及貯存、其他等八大項自主衛生管理，所以仍可掌握餐盒工廠之各項衛生情形。

餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度及行為、廠商自主衛生管理總分與餐盒食品總生菌數衛生情形之關係中如表 24 所示，餐盒食品總生菌數符合本研究衛生標準之餐盒工廠其廠商自主衛生管理總分較餐盒食品總生菌數不符合本研究衛生標準者好，呈統計上顯著性差異($p<0.05$)，從業人員對食品衛生之認知、態度及行為經由皮爾森相關檢定，兩兩達統計上顯著性相關($p<0.05$)，自主衛生及餐盒食品衛生經由皮爾森相關檢定如表 26 所示，達統計上顯著性相關($p<0.05$)，Wright(1986)指出增加檢查頻率對食品處理場所之衛生具正面影響⁽²⁶⁾，Campbell 等人(1998)指出許多研究顯示例行的檢查可有效降低食品媒致疾病⁽²⁷⁾，由此顯示業者必須落實自主衛生之重要性，陳元科(1996)指出有持營利事業登記證之便當供應者，在硬體、軟體衛生管理上堪稱優良，但是可以確定的是這類業者衛生管理制度仍未建立，更值得注意的是餐盒食品工廠評鑑為甲級之餐盒食品工廠所生產之便當，較為安全可靠，惟仍有可能發生中毒事件，因此除應就其主要缺失輔導改善外，落實業者之衛生自主管理，才是根本之道⁽²⁸⁾，故此次衛生教育重點針對未進行介入前之自主衛生評估"不良"處做輔導。

食品衛生教育介入後之認知總分在實地指導組及間接指導組組內有顯著性改善(表 27)，但比較三種不同食品衛生教育介入前後之差異，卻沒有達統計上顯著性意義(表 28)，而態度、行為、廠商自主衛生之總分及餐盒食品衛生方面各組內及組間亦無顯著性差異，Tebbutt(1992)指出正式的訓練對於認知有顯著之影響力，而經驗、一般常識及對衛生具正面態度的影響更為重要⁽²⁵⁾；Rennie(1995)指出認知對改善行為影響力很小，對改善態度的影響力更小⁽²⁹⁾，因此實地指導組及間接指導組之認知總分雖有顯著性改善，但在態度、行為、廠商自主衛生及餐盒食品衛生未見顯著性之影響，另外發現行為及自主衛生之總分經衛生教育後實地指導組及間接指導組有進步的趨勢，對照組卻反而退步，故此次食品衛生教育對於食品衛生仍具正面影響，Lawrence(1977)之研究中指出，衛生教育的效果大多有賴餘時間因素，從認知至行為之轉變需要時間⁽³⁰⁾，由於依本研究之衛教方式只介入一次，所以還不足以產生顯著性影響。若能長期與餐盒工廠從業人員面對面接觸做雙向溝通，提醒其應注意之項目，並定期至餐盒工廠做此類似的衛生教育，將食品衛生相關資訊傳達給所有餐盒工廠從業人員，

進而讓從業人員對餐盒食品安全衛生有所體認，方能改善現在衛生機關舉辦衛生教育不能遍及餐盒工廠每位員工之缺點，進而預防餐盒食品中毒發生。

陸、結論與建議

- 一、食品衛生評估結果發現，總生菌數指標方面，一個餐盒食品符合本研究衛生標準($<10^5$ CFU/g)佔 15.0%(9/60)，兩個餐盒食品皆符合本研究衛生標準佔 8.3%(5/60)，大腸桿菌群指標方面，一個餐盒食品符合本研究衛生標準($<10^5$ MPN/g)佔 45.0%(27/60)，兩個餐盒食品皆符合本研究衛生標準佔 31.7%(19/60)，所以國內餐盒食品衛生是值得注意的。
- 二、餐盒工廠從業人員對食品衛生之認知、態度及行為、廠商是否遵行自主衛生管理與餐盒食品衛生之相關中，廠商自主衛生管理與餐盒食品衛生最具相關性，故顯示落實廠商自主衛生管理的重要性，建議衛生機關必須確實推動餐盒業者實施廠商自主衛生管理，並定期稽查業者其實施情況。
- 三、一次食品衛生教育介入後實地指導組及間接指導組之認知總分有顯著性改善，而在行為及自主衛生總分只有增加的趨勢，但沒有達統計上顯著差異，由於一次的食品衛生教育仍不足，需長期持續衛生教育，才能彰顯食品衛生教育之功效，進而減少食品中毒案件之發生。
- 四、建議衛生機關可依此研究之衛生教育方式，長時間定期至餐盒工廠進行從業人員之食品衛生教育訓練，改善現階段衛生機關舉辦之食品衛生教育不能遍及餐盒工廠每位員工之缺點，提醒全體從業人員常常疏忽且可能造成食品中毒的事項，如此才能有效提昇餐盒食品衛生，預防食品中毒案件的發生。

柒、參考文獻

1. Cotterchio M, Gunn J, Coffill T, et al: Effect of manager training program on sanitary conditions in restaurants. *Public Health Rep* 1998;113:353-358.
2. 衛生統計-食品衛生類，行政院衛生署。台北、台灣。1999。
3. 食品安全衛生。省政府衛生處。1997。
4. Seligmann R, Rosenbluth S: Comparison of bacterial flora on hands of personnel engaged in non-food industry. *J Milk Food Tech* 1975;38: 673-677.
5. Bryan FL: Microbiology food hazard, today-based on epidemiological infection. *Food Technol* 1978; 29: 52-64.
6. Troller H: Principles and processors for making food safety decision. *Food Safety Council*. Washington, D.C, 1983.
7. Margy W: Safe foods :Care labeling for perishable foods.*Home Econ.Res.J* 1985.14:10.
8. Woodburn MD, Vanderiet S, Safety foods care labeling for perishable foods. *Home Econ Res J* 1985;14: 3-10.
9. Skelton M: Food safety in restaurants and institution. *J Hospitality* 1991; 3:83-99.
10. Harrington RE: The role of employees in the spread of food-borne disease-food industry views of the problem and coping strategies. *J Dairy Food and Environ Sanit* 1992;2: 62-63.
11. McProud LM, Tseng R, Dutcher JK, Roefs V: School food service sanitation. *School Foodservice Res Rev* 1983;7: 83-94.
12. Manning CK, Snider OS: Temporary public eating places: food safety knowledge, attitudes and practices. *J Environ Health* 1993;56: 24-28.
13. 常用食品檢驗方法專輯(二)。行政院衛生署，台北、台灣。1991。
14. 食品衛生管理法暨施行細則。
15. 食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生參考標準。
16. 廚師良好作業規範。行政院衛生署編印。台北、台灣 1995。
17. 劉廷英:食品衛生管理概要。行政院衛生署編印，P21-48。
18. GMP 即食餐盒工廠良好作業規範。行政院衛生署 1991。
19. 餐飲業衛生管理講義。台灣省政府衛生處編印 87 年 9 月。
20. 黃韶顏編著:團體膳食製備，輔仁大學。

21. Worsfold D. Food safety: an appraisal of a training programme. *J Roy Soc Health* 1993;113:317-319.
22. 王有忠編著:食品安全。華鄉園出版社。台灣、台北 1987。
23. 王進琦編著:食品微生物學。藝軒圖書出版社 83 年 9 月版。
24. Coutts LC and Hardy Lk. Teaching for Health. London:Churchill Livingstone. 1985.
25. Tebbutt GM: An assessment of food-hygiene training and knowledge among staff in premises producing or selling high-risk foods. *Int J Environ Health Res* 1992;2:31-137.
26. Wright J, Feun L: Food service manager certification: an evaluation of its impact. *J Env Health* 1986;49:12-15.
27. Campbell ME, Charles E, Gardner JJ, et al: Effectiveness of public health interventions in food safety: A systematic Review. *Can J Public Health* 1998; 89:197-202.
28. 陳元科:再論餐盒食品衛生安全分析。衛生報導 85 年 6 月。
29. Rennie DM: Health education models and food hygiene education. *J Roy Soc Health* 1995;75-79.
30. Lawrence WG: Evaluation and measurement: Some dilemmas for health education. *AJPH* 1977;67:155-161.

表 1. 餐盒食品衛生評估結果

檢驗結果	總生菌數		大腸桿菌群	
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	≥10MPN/g	<10MPN/g
	工廠家數(%)	工廠家數(%)	工廠家數(%)	工廠家數(%)
一個餐盒	51 (85.0)	9 (15.0)	33 (55.0)	27 (45.0)
兩個餐盒	55 (91.7)	5 (8.3)	41 (68.3)	19 (31.7)

表 2. 餐盒食品種類與其總生菌數及大腸桿菌群檢出之相關

樣本類別	總生菌數			大腸桿菌群		
	n	$\geq 10^5$ CFU/g	$< 10^5$ CFU/g	n	≥ 10 MPN/g	< 10 MPN/g
		樣本數(%)	樣本數(%)		樣本數(%)	樣本數(%)
蛋白質類	236	137(58.05)	99(41.95)	236	73(30.93)	163(69.07)
非蛋白質類	233	146(62.66)	87(37.34)	235	106(45.11)	129(54.89)
米飯類	120	69(57.50)	51(42.50)	120	34(28.33)	86(71.67)
χ^2 值		1.36			14.14*	
合計	589	352(100.0)	237(100.0)	591	213(100.0)	378(100.0)

χ^2 -test, $p < 0.05^*$

表 3. 餐盒食品衛生與餐盒工廠從業人員基本資料之相關

基本資料	餐盒食品總生菌數		χ^2 值	餐盒食品大腸桿菌群		χ^2 值
	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)		≥ 10 MPN/g (%)	< 10 MPN/g (%)	
性別						
男	73 (79.35)	19 (20.65)	2.24	48 (52.17)	44 (47.83)	0.16
女	164 (86.32)	26 (13.68)		104 (54.74)	86 (45.26)	
年齡						
大於等於40歲	134 (85.90)	22 (14.10)	0.90	83 (53.21)	73 (46.79)	0.07
小於40歲	103 (81.75)	23 (18.25)		69 (54.76)	57 (45.24)	
學歷						
高中職以上	122 (84.14)	23 (15.86)	0.00	71 (48.97)	74 (51.03)	2.93
國中以下	115 (83.94)	22 (16.06)		81 (59.12)	56 (40.88)	
是否為食品相關 科系畢業			Fisher's exact test p=1.00			
是	10 (83.33)	2 (16.67)	p=1.00	5 (41.67)	7 (58.33)	0.77
否	156 (81.25)	36 (18.75)		105 (54.69)	87 (45.31)	
服務年資						
大於等於4年	129 (87.76)	18 (12.24)	3.16	79 (53.74)	68 (46.26)	0.00
小於4年	108 (80.00)	27 (20.00)		73 (54.07)	62 (45.93)	
畢業年數			Fisher's exact test p=0.75			
大於等於5年	219 (83.59)	43 (16.41)	p=0.75	141 (53.82)	121 (46.18)	0.01
小於5年	18 (90.00)	2 (10.00)		11 (55.00)	9 (45.00)	
目前薪資						
大於等於3萬	44 (81.48)	10 (18.52)	0.33	27 (50.00)	27 (50.00)	0.41
小於3萬	193 (84.65)	35 (15.35)		125 (54.82)	103 (45.18)	
是否滿意目前職業			Fisher's exact test p=0.73			
滿意	219 (83.91)	42 (16.09)	p=0.73	144 (55.17)	117 (44.83)	5.52*
不滿意	13 (81.25)	3 (18.75)		4 (25.00)	12 (75.00)	
選擇本職業的理由						
賺錢、謀生	85 (80.95)	20 (19.05)	1.39	48 (45.71)	57 (54.29)	4.96*
興趣為主	139 (86.34)	22 (13.66)		96 (59.63)	65 (40.37)	
有無吸菸						
無	186 (85.71)	31 (14.29)	3.05	120 (55.30)	97 (44.70)	0.89
有	41 (75.93)	13 (24.07)		26 (48.15)	28 (51.85)	
有無嚼檳榔			Fisher's exact test p=0.73			Fisher's exact test p=1.00
無	165 (80.88)	39 (19.12)	p=0.73	108 (52.94)	96 (47.06)	p=1.00
有	4 (100.0)	0 (0.00)		2 (50.00)	2 (50.00)	

 χ^2 -test, $p < 0.05^*$

表 4. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.患有那些疾病不可從事與食品有關之工作	0.67±0.38 (n=51)	0.80±0.27 (n=9)	0.41
2.新進員工須先經公立醫院體檢始可上班	0.96±0.15 (n=51)	0.96±0.13 (n=9)	1.00
3.現職員工每年至少接受健檢一次	0.94±0.16 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.18
4.調理食品前應將手部清潔洗淨	0.98±0.05 (n=51)	0.96±0.13 (n=9)	0.70
5.工作前應換穿乾淨的衣帽鞋	0.99±0.04 (n=51)	0.98±0.07 (n=9)	0.38
6.工作前應取下所配戴的戒指等手飾	0.97±0.12 (n=51)	0.91±0.20 (n=9)	0.29
7.進出廚房的門應隨時關閉	0.94±0.21(n=51)	0.93±0.14 (n=9)	0.46
8.蓄水池(塔)需定期清洗	0.92±0.19 (n=51)	0.91±0.11 (n=9)	0.21
9.每做一個調理動作之前須將手洗淨	0.99±0.04 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.57
10.如廁後應將手洗淨	1.00±0.04 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.71
11.手部觸及餐具之內環或食品會污染食物	0.96±0.13 (n=51)	0.91±0.18 (n=9)	0.35
12.工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物	1.00±0.04 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.71
13.上班中間談或唱歌對食品衛生有影響	0.94±0.21 (n=51)	0.87±0.17 (n=9)	p<0.05*
14.以衣袖擦汗會影響食品衛生	0.94±0.18 (n=51)	0.89±0.18 (n=9)	0.23
15.打噴涕對食品衛生有影響	0.99±0.07 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.57
16.工作中未帶口罩會污染食品	0.94±0.22 (n=51)	0.93±0.10 (n=9)	0.17
17.工作中未帶手套會污染食品	0.91±0.23 (n=51)	0.89±0.18 (n=9)	0.28
18.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	0.91±0.23 (n=51)	0.81±0.28 (n=9)	0.10
19.以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎	0.78±0.29 (n=51)	0.93±0.10 (n=9)	0.22
20.蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌	0.89±0.21 (n=51)	0.91±0.20 (n=9)	0.78

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 4. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠	0.90±0.28 (n=50)	0.96±0.09 (n=9)	0.90
22.買入店內的原料食品可置放地上	0.92±0.18 (n=51)	0.89±0.15 (n=9)	0.27
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好	0.99±0.05 (n=51)	0.91±0.11 (n=9)	p<0.05*
24.食物可直接放置地面	0.94±0.15 (n=51)	0.93±0.10 (n=9)	0.41
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全	0.95±0.14 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.21
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚	0.89±0.23 (n=51)	0.91±0.15 (n=9)	0.74
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全	0.66±0.40 (n=51)	0.84±0.28 (n=9)	0.23
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全	0.62±0.42 (n=51)	0.89±0.15 (n=9)	0.16
29.調理場所內可設廁所	0.93±0.20 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.66
30.切割生熟食品時可共用一套菜刀及砧板	0.88±0.24 (n=51)	0.93±0.10 (n=9)	0.88
31.廚房及餐廳應該定期打掃	0.95±0.16 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.64
32.每日下班前,應將調理場所沖洗打掃	0.97±0.10 (n=51)	0.98±0.07 (n=9)	1.00
33.切割生熟食的刀及砧板,須以文字及顏色標示	0.97±0.10 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.39
34.每日收工下班前,須封閉各水溝通道,以防止病媒侵入	0.84±0.30 (n=51)	0.84±0.26 (n=9)	0.81
35.可供食未加熱處理之生魚片等水產品	0.80±0.30 (n=51)	0.73±0.30 (n=9)	0.42
36.排油煙罩會因貯油而污染食品	0.90±0.24 (n=50)	0.73±0.35 (n=9)	p<0.05*
37.食物須冷藏保存時之溫度	0.61±0.40 (n=51)	0.56±0.37 (n=9)	0.62
38.食物須冷凍保存時之溫度	0.67±0.37 (n=51)	0.74±0.26 (n=9)	0.91
39.食物須熱藏保存時之溫度	0.66±0.36 (n=51)	0.45±0.41 (n=9)	0.15
40.配膳人員只需穿著整齊工作衣帽而不必帶口罩	0.85±0.28 (n=51)	0.91±0.15 (n=9)	0.96

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 4. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
41.有缺口或裂縫之餐具可盛放 食品供人食用	0.90±0.21 (n=51)	0.93±0.10 (n=9)	0.79
42.進出用膳(配膳)的門有防治病 媒的設施	0.92±0.23 (n=51)	0.87±0.26 (n=9)	0.21
43.配膳人員應帶手套	0.93±0.18 (n=51)	0.91±0.20 (n=9)	0.78
44.用膳(配膳)桌面及地面保持清潔	0.99±0.08 (n=51)	1.00±0.09 (n=9)	0.40
45.餐具可用洗衣粉洗滌	0.91±0.23 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.88
46.洗滌後的餐具需置於乾淨廚 櫃內自然晾乾	0.67±0.40 (n=51)	0.80±0.24 (n=9)	0.51
47.餐具洗滌應採三槽式洗滌	0.97±0.09 (n=51)	0.98±0.07 (n=9)	0.93
48.需要熱水供應系統以供餐具洗滌	0.90±0.23 (n=51)	0.84±0.31 (n=9)	0.85
49.選購國產低酸性罐頭食品時 須有衛生署查驗的許可字號	0.98±0.11 (n=51)	0.98±0.07 (n=9)	0.41
50.選購食品以具有純白且具有 色素(鮮豔光澤)為原則	0.67±0.40 (n=51)	0.64±0.40 (n=9)	0.69
51.對於散裝食品及生鮮肉類,會 查明其合法來源證明	0.96±0.13 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.62
52.原料、物料之使用原則以先 買先用為原則	0.82±0.33 (n=51)	0.78±0.37 (n=9)	0.82
53.選購包裝食品,應注意標示完全	0.99±0.06 (n=51)	0.96±0.09 (n=9)	0.13
54.現有的優良食品標誌	0.65±0.34 (n=51)	0.64±0.30 (n=9)	0.84

a:經 Wilcoxon rank sum test 之 p 值

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
1. 患有某些疾病不可從事與食品有關之工作				
正確認知	192 (68.82)	156 (81.25)	36 (18.75)	$\chi^2=3.13$
錯誤認知	87 (31.18)	78 (89.66)	9 (10.34)	
2. 新進員工須先經公立醫院體檢始可上班				Fisher's
正確認知	265 (95.67)	225 (84.91)	40 (15.09)	exact test
錯誤認知	12 (4.33)	10 (83.33)	2 (16.67)	p=1.00
3. 現職員工每年至少接受健檢一次				Fisher's
正確認知	267 (95.02)	222 (83.15)	45 (16.85)	exact test
錯誤認知	14 (4.98)	14 (100.0)	0 (0.00)	p=0.14
4. 調理食品前應將手部清潔洗淨				Fisher's
正確認知	276 (97.87)	233 (84.42)	43 (15.58)	exact test
錯誤認知	6 (2.13)	4 (66.67)	2 (33.33)	p=0.25
5. 工作前應換穿乾淨的衣帽鞋				Fisher's
正確認知	279 (98.94)	235 (84.23)	44 (15.77)	exact test
錯誤認知	3 (1.06)	2 (66.67)	1 (33.33)	p=0.41
6. 工作前應取下所配戴的戒指等手飾				Fisher's
正確認知	271 (96.10)	230 (84.87)	41 (15.13)	exact test
錯誤認知	11 (3.90)	7 (63.64)	4 (36.36)	p=0.08
7. 進出廚房的門應隨時關閉				Fisher's
正確認知	267 (94.68)	225 (84.27)	42 (15.73)	exact test
錯誤認知	15 (5.32)	12 (80.00)	3 (20.00)	p=0.72
8. 蓄水池(塔)需定期清洗				Fisher's
正確認知	261 (92.55)	220 (84.29)	4 (15.71)	exact test
錯誤認知	21 (7.45)	17 (80.95)	4 (19.05)	p=0.76
9. 每做一個調理動作之前須將手洗淨				Fisher's
正確認知	280 (99.29)	235 (83.93)	45 (16.07)	exact test
錯誤認知	2 (0.71)	2 (100.0)	0 (0.00)	p=1.00
10. 如廁後應將手洗淨				Fisher's
正確認知	281 (99.65)	236 (83.99)	45 (16.01)	exact test
錯誤認知	1 (0.35)	1 (100.0)	0 (0.00)	p=1.00

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
11. 手部觸及餐具之內環或食品會污染食物				Fisher's exact test
正確認知	267 (95.02)	226 (84.64)	41 (15.36)	p=0.25
錯誤認知	14 (4.98)	10 (71.43)	4 (28.57)	
12. 工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物				Fisher's exact test
正確認知	281 (99.65)	236 (83.99)	45 (16.01)	p=1.00
錯誤認知	1 (0.35)	1 (100.0)	0 (0.00)	
13. 上班中間談或唱歌對食品衛生有影響				Fisher's exact test
正確認知	263 (93.26)	224 (85.17)	39 (14.83)	p=0.10
錯誤認知	19 (6.74)	13 (68.42)	6 (31.58)	
14. 以衣袖擦汗會影響食品衛生				Fisher's exact test
正確認知	262 (92.91)	222 (84.73)	40 (15.27)	p=0.34
錯誤認知	20 (7.09)	15 (75.00)	5 (25.00)	
15. 打噴涕對食品衛生有影響				Fisher's exact test
正確認知	279 (98.94)	234 (83.87)	45 (16.13)	p=1.00
錯誤認知	3 (1.06)	3 (100.0)	0 (0.00)	
16. 工作中未帶口罩會污染食品				Fisher's exact test
正確認知	263 (93.26)	221 (84.03)	42 (15.97)	p=1.00
錯誤認知	19 (6.74)	16 (84.21)	3 (15.79)	
17. 工作中未帶手套會污染食品				Fisher's exact test
正確認知	255 (90.43)	215 (84.31)	40 (15.69)	p=0.78
錯誤認知	27 (9.57)	22 (81.48)	5 (18.52)	
18. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度				Fisher's exact test
正確認知	248 (89.86)	213 (85.89)	35 (14.11)	p=0.06
錯誤認知	28 (10.14)	20 (71.43)	8 (28.57)	
19. 以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎				$\chi^2=5.67^*$
正確認知	226 (80.43)	184 (81.42)	42 (18.58)	
錯誤認知	55 (19.57)	52 (94.55)	3 (5.45)	
20. 蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌				Fisher's exact test
正確認知	252 (89.68)	211 (83.73)	41 (16.27)	p=1.00
錯誤認知	29 (0.32)	25 (86.21)	4 (13.79)	

 χ^2 -test, $p < 0.05^*$

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠				Fisher's
正確認知	249 (90.22)	206 (82.73)	43 (17.27)	exact test
錯誤認知	27 (9.78)	25 (92.59)	2 (7.41)	p=0.27
22.買入店內的原料食品可置放地上				Fisher's
正確認知	257 (91.46)	217 (84.44)	40 (15.56)	exact test
錯誤認知	24 (8.54)	19 (79.17)	5 (20.83)	p=0.56
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好				Fisher's
正確認知	276 (97.87)	235 (85.14)	41 (14.86)	exact test
錯誤認知	6 (2.13)	2 (33.33)	4 (66.67)	p<0.05*
24.食物可直接放置地面				Fisher's
正確認知	264 (93.62)	222 (84.09)	42 (15.91)	exact test
錯誤認知	18 (6.38)	15 (83.33)	3 (16.67)	p=1.00
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全				Fisher's
正確認知	269 (65.39)	224 (83.27)	45 (16.73)	exact test
錯誤認知	13 (4.61)	13 (100.0)	0 (0.00)	p=0.23
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚				Fisher's
正確認知	252 (89.36)	211 (83.73)	41 (16.27)	exact test
錯誤認知	30 (10.64)	26 (86.67)	4 (13.33)	p=0.80
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全				
正確認知	192 (68.82)	154 (80.21)	38 (19.79)	$\chi^2=6.11^*$
錯誤認知	87 (31.18)	80 (91.95)	7 (8.05)	
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全				
正確認知	186 (66.67)	146 (78.49)	40 (21.51)	$\chi^2=11.92^*$
錯誤認知	93 (33.33)	88 (94.62)	5 (5.38)	
29.調理場所內可設廁所				Fisher's
正確認知	263 (93.26)	220 (83.65)	43 (16.35)	exact test
錯誤認知	19 (6.74)	17 (89.47)	2 (10.53)	p=0.75
30.切割生熱食品時可共用一套菜刀及砧板				Fisher's
正確認知	250 (89.29)	208 (83.20)	42 (16.80)	exact test
錯誤認知	30 (10.71)	27 (90.00)	3 (10.00)	p=0.44

χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
31.廚房及餐廳應該定期打掃				Fisher's
正確認知	268 (95.04)	225 (83.96)	43 (16.04)	exact test
錯誤認知	14 (4.96)	12 (85.71)	2 (14.29)	p=1.00
32.每日下班前,應將調理場所 沖洗打掃				Fisher's
正確認知	274 (97.16)	230 (83.94)	44 (16.06)	exact test
錯誤認知	8 (2.84)	7 (87.50)	1 (12.50)	p=1.00
33.切割生熟食的刀及砧板,須以文 字及顏色標示				Fisher's
正確認知	270 (96.09)	228 (84.44)	42 (15.56)	exact test
錯誤認知	11 (3.91)	8 (72.73)	3 (27.27)	p=0.39
34.每日收工下班前,須封閉各水溝 通道,以防止病媒侵入				$\chi^2=0.03$
正確認知	238 (85.00)	201 (84.45)	37 (15.55)	
錯誤認知	42 (15.00)	35 (83.33)	7 (16.67)	
35.可供食未加熱處理之生魚片等 水產品				$\chi^2=0.72$
正確認知	218 (78.14)	185 (84.86)	33 (15.14)	
錯誤認知	61 (21.86)	49 (80.33)	12 (19.67)	
36.排油煙罩會因貯油而污染食品				Fisher's
正確認知	244 (89.05)	212 (86.89)	32 (13.11)	exact test
錯誤認知	3 (10.95)	18 (60.00)	12 (40.00)	p<0.05*
37.食物須冷藏保存時之溫度				$\chi^2=0.68$
正確認知	157 (61.81)	134 (85.35)	23 (14.65)	
錯誤認知	97 (38.19)	79 (81.44)	18 (18.56)	
38.食物須冷凍保存時之溫度				$\chi^2=0.67$
正確認知	172 (67.72)	142 (82.56)	30 (17.44)	
錯誤認知	82 (32.28)	71 (86.59)	11 (13.41)	
39.食物須熱藏保存時之溫度				$\chi^2=6.33^*$
正確認知	156 (61.42)	138 (88.46)	18 (11.54)	
錯誤認知	98 (38.58)	75 (76.53)	23 (23.47)	
40.配膳人員只需穿著整齊工作衣 帽而不必帶口罩				$\chi^2=1.47$
正確認知	237 (85.25)	196 (82.70)	41 (17.30)	
錯誤認知	41 (14.75)	37 (90.24)	4 (9.76)	

 χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
41.有缺口或裂縫之餐具可盛放食品供人食用				Fisher's exact test
正確認知	250 (90.25)	208 (83.20)	42 (16.80)	p=0.59
錯誤認知	27 (9.75)	24 (88.89)	3 (11.11)	
42.進出用膳(配膳)的門有防治病媒的設施				Fisher's exact test
正確認知	255 (92.06)	216 (84.71)	39 (15.29)	p=0.14
錯誤認知	22 (7.94)	16 (72.73)	6 (27.27)	
43.配膳人員應帶手套				Fisher's exact test
正確認知	257 (92.45)	216 (84.05)	41 (15.95)	p=0.76
錯誤認知	21 (7.55)	17 (80.95)	4 (19.05)	
44.用膳(配膳)桌面及地面保持清潔				Fisher's exact test
正確認知	273 (98.20)	228 (83.52)	45 (16.48)	p=1.00
錯誤認知	5 (1.80)	5 (100.0)	0 (0.00)	
45.餐具可用洗衣粉洗滌				Fisher's exact test
正確認知	259 (91.84)	216 (83.40)	43 (16.60)	p=0.55
錯誤認知	23 (8.16)	21 (91.30)	2 (8.70)	
46.洗滌後的餐具需置於乾淨廚櫃內自然晾乾				$\chi^2=2.77$
正確認知	194 (69.53)	158 (81.44)	36 (18.56)	
錯誤認知	85 (30.47)	76 (89.41)	9 (10.59)	
47.餐具洗滌應採三槽式洗滌				Fisher's exact test
正確認知	274 (97.16)	230 (83.94)	44 (16.06)	p=1.00
錯誤認知	8 (2.84)	7 (87.50)	1 (12.50)	
48.需要熱水供應系統以供餐具洗滌				Fisher's exact test
正確認知	251 (89.32)	213 (84.86)	38 (15.14)	p=0.29
錯誤認知	30 (10.68)	23 (76.67)	7 (23.33)	
49.選購國產低酸性罐頭食品時須有衛生署查驗的許可字號				Fisher's exact test
正確認知	277 (98.23)	233 (84.12)	44 (15.88)	p=0.58
錯誤認知	5 (1.77)	4 (80.00)	1 (20.00)	
50.選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔光澤)為原則				$\chi^2=0.23$
正確認知	187 (66.79)	159 (85.03)	28 (14.97)	
錯誤認知	93 (33.21)	77 (82.80)	16 (17.20)	

表 5. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	$< 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	
51.對於散裝食品及生鮮肉類,會查明其合法來源證明				Fisher's exact test
正確認知	270 (95.74)	227 (84.07)	43 (15.93)	p=1.00
錯誤認知	12 (4.26)	10 (83.33)	2 (16.67)	
52.原料、物料之使用原則以先買先用為原則				$\chi^2=0.40$
正確認知	228 (81.14)	193 (84.65)	35 (15.35)	
錯誤認知	53 (18.86)	43 (81.13)	10 (18.87)	
53.選購包裝食品,應注意標示完全				Fisher's exact test
正確認知	273 (98.20)	230 (84.25)	43 (15.75)	p=0.19
錯誤認知	5 (1.80)	3 (60.00)	2 (40.00)	
54.現有的優良食品標誌				$\chi^2=0.00$
正確認知	182 (64.77)	153 (84.07)	29 (15.93)	
錯誤認知	99 (35.23)	83 (83.84)	16 (16.16)	

表 6. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

評 分 項 目	總 生 菌 數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋	3.60±0.40 (n=51)	3.38±0.45 (n=9)	0.18
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物	3.47±0.54 (n=51)	2.87±0.78 (n=9)	p<0.05*
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物	3.54±0.48 (n=51)	2.84±0.83 (n=9)	p<0.05*
4.同意新進員工需先經公立醫院體檢合格,始可從事食品業之工作	3.63±0.41 (n=51)	3.51±0.44 (n=9)	0.52
5.不戴手套會擔心經手污染食物	3.51±0.57 (n=51)	2.73±1.00 (n=9)	p<0.05*
6.每年未依規定接受健康檢查者,可能構成公共衛生之重大威脅	3.47±0.48 (n=51)	2.99±0.51 (n=9)	p<0.05*
7.贊成新進員工須先職前訓練合格後始可雇用	3.49±0.51 (n=51)	3.04±0.33 (n=9)	p<0.05*
8.不戴口罩會擔心經口污染食物	3.58±0.46 (n=51)	2.98±0.47 (n=9)	p<0.05*
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼檳榔,會勸導他離開現場	3.67±0.05 (n=51)	3.49±0.45 (n=9)	0.25
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物	3.48±0.46 (n=51)	2.93±0.53 (n=9)	p<0.05*
11.工作場所須設監廚人員,以管理廚房的內部作業及食品衛生	3.60±0.40 (n=51)	3.22±0.51 (n=9)	p<0.05*
12.非廚房工作人員應予管制禁止進入	3.58±0.42 (n=51)	3.24±0.26 (n=9)	p<0.05*
13.每做一個調理食品動作,須將手部徹底洗淨	3.63±0.41 (n=51)	3.40±0.37 (n=9)	0.15
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污染食物	3.53±0.47 (n=51)	3.13±0.58 (n=9)	p<0.05*
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心污染食物	3.54±0.48 (n=51)	2.80±0.92 (n=9)	p<0.05*
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗滌是一種浪費水的錯誤洗法	3.40±0.56 (n=51)	3.31±0.36 (n=9)	0.53
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流動的自來水沖洗	3.47±0.66 (n=51)	3.33±0.40 (n=9)	0.30
18.洗後之食物先瀝乾後再送往調理場所	3.57±0.42 (n=51)	3.36±0.40 (n=9)	0.20
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	3.53±0.48 (n=51)	3.29±0.36 (n=9)	0.12
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時,關閉時可以直接關閉	2.10±0.83 (n=51)	2.24±0.52 (n=9)	0.50

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 6. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用	3.69±0.39 (n=51)	3.47±0.45 (n=9)	0.16
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗	3.51±0.46 (n=51)	3.40±0.45 (n=9)	0.39
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設	3.65±0.45 (n=51)	3.29±0.50 (n=9)	p<0.05*
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可供人食用	3.38± 0.60 (n=51)	3.44±0.36 (n=9)	0.81
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔會隨時整修	3.55±0.41 (n=51)	3.27±0.32 (n=9)	0.06
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板	3.59±0.41 (n=51)	3.38±0.41 (n=9)	0.18
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物	3.62±0.45 (n=51)	2.71±0.99 (n=9)	p<0.05*
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品	3.30±0.63 (n=51)	3.39±0.42 (n=9)	0.88
29.配膳人員應帶口罩,以預防經口污染食物	3.54±0.48 (n=51)	3.60±0.44 (n=9)	0.75
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具	3.53±0.52 (n=51)	3.51±0.39 (n=9)	0.63
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新	3.58±0.52 (n=51)	3.36±0.37 (n=9)	0.11
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全	3.05±0.73 (n=51)	3.29±0.51 (n=9)	0.35
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具	3.44±0.54 (n=51)	3.42±0.43 (n=9)	0.68
34.以洗衣粉洗滌餐具,會擔心危害人體	3.20±0.86 (n=51)	2.93±0.99 (n=9)	0.45
35.三槽式洗滌較衛生安全	3.55±0.42 (n=51)	3.53±0.41 (n=9)	0.92
36.不鏽鋼的原料物架,須離地面至少 15-20 公分	3.56±0.39 (n=51)	3.33±0.42 (n=9)	0.13
37.店主須設專人管理原料物資倉庫,定期清掃並查明合法來源	3.54±0.41 (n=51)	3.44±0.42 (n=9)	0.51
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則	3.65±0.39 (n=51)	3.40±0.42 (n=9)	0.11

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 6. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
39.選購食品以不具有色素為原則,以預防違法色素添加物	3.56±0.40 (n=51)	3.11±0.54 (n=9)	p<0.05*
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品	3.62±0.39 (n=51)	3.47±0.48 (n=9)	0.33
41.冷藏廚餘食品前,不必蓋好或保鮮膜包妥,即可直接存放冰箱冷藏	3.28±0.65 (n=51)	3.27±0.52 (n=9)	0.74
42.為杜絕餐盒食物中毒,以確保國民健康,只需政府負全責輔導食品衛生教育	2.98±0.83 (n=51)	2.89±0.63 (n=9)	0.72
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備,提昇衛生水準趕上國際化	3.51±0.42 (n=51)	3.33±0.36 (n=9)	0.28
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷	3.45±0.47 (n=51)	3.29±0.27 (n=9)	0.32
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練,違者處以停業至其改善始準復業	3.33±0.64 (n=50)	3.22±0.32 (n=9)	0.37
46.贊成政府推動食品”危害分析重點管制”(HACCP)	3.44±0.51 (n=51)	3.22±0.34 (n=9)	0.16
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度	3.41±0.46 (n=51)	3.05±0.58 (n=9)	0.08
48.政府推動衛生筷很成功	3.21±0.73 (n=51)	3.07±0.56 (n=9)	0.33

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

態 度 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋				Fisher's
正向態度	276 (97.87)	235 (85.14)	41 (14.86)	exact test
負向態度	6 (2.13)	2 (33.33)	4 (66.67)	p<0.05*
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物				Fisher's
正向態度	260 (92.53)	226 (86.92)	34 (13.08)	exact test
負向態度	21 (7.47)	10 (47.62)	11 (52.38)	p<0.05*
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物				Fisher's
正向態度	263 (93.26)	230 (87.45)	33 (12.55)	exact test
負向態度	19 (6.74)	7 (36.84)	12 (63.16)	p<0.05*
4.同意新進員工需先經公立醫院體 檢合格,始可從事食品業之工作				Fisher's
正向態度	280 (99.29)	236 (84.29)	44 (15.71)	exact test
負向態度	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	p=0.29
5.不戴手套會擔心經手污染食物				Fisher's
正向態度	253 (90.04)	220 (86.96)	33 (13.04)	exact test
負向態度	28 (9.96)	16 (57.14)	12 (42.86)	p<0.05*
6.每年未依規定接受健康檢查者, 可能構成公共衛生之重大威脅				Fisher's
正向態度	256 (91.43)	221 (86.33)	35 (13.67)	exact test
負向態度	24 (8.57)	15 (62.50)	9 (37.50)	p<0.05*
7.贊成新進員工須先職前訓練合格 後始可雇用				Fisher's
正向態度	260 (92.53)	221 (85.00)	39 (15.00)	exact test
負向態度	21 (7.47)	15 (71.43)	6 (28.57)	p=0.12
8.不戴口罩會擔心經口污染食物				Fisher's
正向態度	266 (94.33)	231 (86.84)	35 (13.16)	exact test
負向態度	16 (5.67)	6 (37.50)	10 (62.50)	p<0.05*
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼 檳榔,會勸導他離開現場				Fisher's
正向態度	279 (98.94)	236 (84.59)	43 (15.41)	exact test
負向態度	3 (1.06)	1 (33.33)	2 (66.67)	p=0.07
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染 食物				Fisher's
正向態度	266 (94.33)	234 (87.97)	32 (12.03)	exact test
負向態度	16 (5.67)	3 (18.75)	13 (81.25)	p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
11.工作場所須設監廚人員,以管理 廚房的內部作業及食品衛生				Fisher's
正向態度	274 (97.16)	234 (85.40)	40 (14.60)	exact test
負向態度	8 (2.84)	3 (37.50)	5 (62.50)	p<0.05*
12.非廚房工作人員應予管制禁止 進入				Fisher's
正向態度	274 (97.16)	234 (85.40)	40 (14.60)	exact test
負向態度	8 (2.84)	3 (37.50)	5 (62.50)	p<0.05*
13.每做一個調理食品動作,須將手 部徹底洗淨				Fisher's
正向態度	273 (96.81)	231 (84.62)	42 (15.38)	exact test
負向態度	9 (3.19)	6 (66.67)	3 (33.33)	p=0.16
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物 會擔心污染食物				Fisher's
正向態度	267 (94.68)	229 (85.77)	38 (14.23)	exact test
負向態度	15 (5.32)	8 (53.33)	7 (46.67)	p<0.05*
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心 污染食物				Fisher's
正向態度	261 (92.55)	227 (86.97)	34 (43.03)	exact test
負向態度	21 (7.45)	10 (47.62)	11 (52.38)	p<0.05*
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗 滌是一種浪費水的錯誤洗法				Fisher's
正向態度	255 (90.43)	214 (83.92)	41 (16.08)	exact test
負向態度	27 (9.57)	23 (85.19)	4 (14.81)	p=1.00
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流 動的自來水沖洗				Fisher's
正向態度	265 (94.31)	222 (83.77)	43 (16.23)	exact test
負向態度	16 (5.69)	14 (87.50)	2 (12.50)	p=1.00
18.洗後之食物先瀝乾後再送往 調理場所				Fisher's
正向態度	279 (98.94)	235 (84.23)	44 (15.77)	exact test
負向態度	3 (1.06)	2 (66.67)	1 (33.33)	p=0.41
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭的 高度				Fisher's
正向態度	264 (93.95)	224 (84.85)	40 (15.15)	exact test
負向態度	17 (6.05)	13 (76.47)	4 (23.53)	p=0.32
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時, 關閉時可以直接關閉				
正向態度	87 (31.75)	72 (82.76)	15 (17.24)	$\chi^2=0.13$
負向態度	187 (68.25)	158 (84.49)	29 (15.51)	

Fisher's exact test, p<0.05*

表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用				Fisher's exact test
正向態度	281 (99.65)	237 (84.34)	44 (15.66)	p=0.16
負向態度	1 (0.35)	0 (0.00)	1 (100.0)	
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗				Fisher's exact test
正向態度	275 (97.86)	230 (83.64)	45 (16.36)	p=0.59
負向態度	6 (2.14)	6 (100.0)	0 (0.00)	
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設				Fisher's exact test
正向態度	272 (96.80)	231 (84.93)	41 (15.07)	p<0.05*
負向態度	9 (3.20)	5 (55.56)	4 (44.44)	
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可供人食用				Fisher's exact test
正向態度	259 (91.84)	215 (83.01)	44 (16.99)	p=0.14
負向態度	23 (8.16)	22 (95.65)	1 (4.35)	
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔會隨時整修				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.64)	236 (84.29)	44 (15.71)	p=0.16
負向態度	1 (0.36)	0 (0.00)	1 (100.0)	
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.29)	236 (84.29)	44 (15.71)	p=0.29
負向態度	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物				Fisher's exact test
正向態度	264 (93.62)	232 (87.88)	32 (12.12)	p<0.05*
負向態度	18 (6.38)	5 (27.78)	13 (72.22)	
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品				Fisher's exact test
正向態度	258 (92.14)	216 (83.72)	42 (16.28)	p=0.55
負向態度	22 (7.86)	20 (90.91)	2 (9.09)	
29.配膳人員應帶口罩,以預防經口污染食物				Fisher's exact test
正向態度	272 (97.84)	227 (83.46)	45 (16.54)	p=0.59
負向態度	6 (2.16)	6 (100.0)	0 (0.00)	
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具				Fisher's exact test
正向態度	264 (94.96)	220 (83.33)	44 (16.67)	p=0.48
負向態度	14 (5.05)	13 (92.86)	1 (7.14)	

Fisher's exact test, $p<0.05^*$

表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新				Fisher's exact test
正向態度	271 (97.48)	227 (83.76)	44 (16.26)	p=1.00
負向態度	7 (2.52)	6 (85.71)	1 (14.29)	
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全				$\chi^2=0.53$
正向態度	234 (85.40)	194 (82.91)	40 (17.09)	
負向態度	40 (14.60)	35 (87.50)	5 (12.50)	
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具				Fisher's exact test
正向態度	256 (93.09)	211 (82.42)	45 (17.09)	p=0.05
負向態度	19 (6.91)	19 (100.0)	0 (0.00)	
34.以洗衣粉洗滌餐具,會擔心危害人體				Fisher's exact test
正向態度	229 (81.21)	193 (84.28)	36 (15.72)	p=0.84
負向態度	53 (18.79)	44 (83.02)	9 (16.98)	
35.三槽式洗滌較衛生安全				Fisher's exact test
正向態度	277 (98.93)	232 (83.75)	45 (16.25)	p=1.00
負向態度	3 (1.07)	3 (100.0)	0 (0.00)	
36.不鏽鋼的原料物架,須離地面至少 15-20 公分				-
正向態度	282 (100.0)	237 (84.04)	45 (15.96)	
負向態度	-	-	-	
37.店主須設專人管理原料物資倉庫,定期清掃並查明合法來源				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.29)	235 (83.93)	45 (16.07)	p=1.00
負向態度	2 (0.71)	2 (100.0)	0 (0.00)	
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則				Fisher's exact test
正向態度	279 (99.64)	234 (83.87)	45 (16.13)	p=1.00
負向態度	1 (0.36)	1 (100.0)	0 (0.00)	
39.選購食品以不具有色素為原則,以預防違法色素添加物				Fisher's exact test
正向態度	271 (96.10)	234 (86.35)	37 (13.65)	p<0.05*
負向態度	11 (3.90)	3 (27.27)	8 (72.73)	
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品				-
正向態度	281 (100.0)	236 (83.99)	45 (16.01)	
負向態度	-	-	-	

Fisher's exact test, $p < 0.05^*$

表 7. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
41.冷藏廚餘食品前,不必蓋好或保鮮膜包妥,即可直接存放冰箱冷藏				
正向態度	246 (87.86)	206 (83.74)	40 (16.26)	$\chi^2=0.05$
負向態度	34 (12.14)	29 (85.29)	5 (14.71)	
42.為杜絕餐盒食物中毒,以確保國民健康,只需政府負全責輔導食品衛生教育				
正向態度	221 (78.37)	183 (82.81)	38 (17.19)	$\chi^2=1.17$
負向態度	61 (21.63)	54 (88.52)	7 (11.48)	
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備,提昇衛生水準趕上國際化				Fisher's
正向態度	279 (98.94)	235 (84.23)	44 (15.77)	exact test p=0.41
負向態度	3 (21.63)	2 (66.67)	1 (33.33)	
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷				Fisher's
正向態度	269 (95.39)	224 (83.27)	45 (16.73)	exact test p=0.23
負向態度	13 (4.61)	13 (100.0)	0 (0.00)	
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練,違者處以停業至其改善始準復業				Fisher's
正向態度	258 (92.81)	215 (83.33)	43 (16.67)	exact test p=0.22
負向態度	20 (7.19)	19 (95.00)	1 (5.00)	
46.贊成政府推動食品"危害分析重點管制"(HACCP)				Fisher's
正向態度	262 (97.40)	224 (85.50)	38 (14.50)	exact test p=1.00
負向態度	17 (2.60)	6 (85.71)	1 (14.29)	
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度				Fisher's
正向態度	269 (95.73)	229 (85.13)	40 (14.87)	exact test p=0.10
負向態度	12 (4.27)	8 (66.67)	4 (33.33)	
48.政府推動衛生筷很成功				
正向態度	240 (85.11)	203 (84.58)	37 (15.42)	$\chi^2=0.35$
負向態度	42 (14.89)	34 (80.95)	8 (19.05)	

表 8. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.調理食品前會注意先將手部洗淨	2.00±0.00 (n=49)	1.96±0.13 (n=9)	p<0.05*
2.工作前,習慣換穿乾淨的工作衣帽鞋	1.97±0.11 (n=49)	1.89±0.20 (n=9)	p<0.05*
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔或飲食等習慣	1.78±0.45 (n=49)	1.69±0.39 (n=9)	0.27
4.上班中習慣閒談或唱歌等習慣	1.68±0.48 (n=49)	1.36±0.46 (n=9)	0.31
5.工作中習慣以衣袖擦汗	1.79±0.43 (n=51)	1.88±0.21 (n=9)	0.98
6.工作中打噴涕時您的反應	1.91±0.24 (n=50)	1.93±0.15 (n=9)	0.92
7.蔬菜、水產品、畜產品會注意分開洗滌	1.98±0.07 (n=51)	1.96±0.13 (n=9)	0.77
8.洗後之食物,會注意瀝乾後再送往調理加工場所	1.96±0.11 (n=51)	1.98±0.07 (n=9)	0.91
9.貴店菜刀及砧板各有幾套	2.00±0.03 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.71
10.切割生、熟食時,習慣分開使用菜刀及砧板	1.93±0.21 (n=51)	1.84±0.34 (n=9)	0.63
11.廚房及餐廳有定期消毒	2.00±0.00 (n=51)	1.96±0.13 (n=9)	0.47
12.每日下班前,有將調理場所沖洗打掃	1.92±0.21 (n=51)	1.58±0.48 (n=9)	p<0.05*
13.供消費者洗手設施,有專人經常保持清潔衛生	1.94±0.22 (n=50)	1.93±0.22 (n=9)	0.89
14.配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物罩有保持清潔衛生	1.91±0.36 (n=50)	1.93±0.15 (n=8)	0.37
15.以何種容器盛熱食供顧客用膳	1.92±0.39 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.57
16.配膳時有戴乾淨口罩	1.92±0.22 (n=51)	1.88±0.33 (n=9)	0.82
17.配膳時有戴乾淨手套	1.92±0.28 (n=51)	1.80±0.30 (n=9)	p<0.05*
18.貴店餐具洗滌方式	1.87±0.34 (n=50)	1.78±0.35 (n=9)	0.30
19.對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則	1.90±0.35 (n=51)	1.71±0.56 (n=9)	0.10
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生	1.68±0.47 (n=51)	1.71±0.48 (n=9)	0.79
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法	1.58±0.61 (n=51)	1.56±0.50 (n=9)	0.61

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 8. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		p 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
22.貴店每日做餐盒業衛生管理 自行檢查	1.73±0.49 (n=50)	1.80±0.31 (n=9)	0.88
23.每日取樣當日餐盒食物,以保 鮮膜包妥冷藏在冰箱內保存 二天以供檢驗	1.73±0.49 (n=50)	1.77±0.31 (n=9)	0.81
24.貴店經常舉辦在職員工衛生 教育	1.56±0.62 (n=50)	1.49±0.45 (n=9)	0.76
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生 教育	1.54±0.50 (n=47)	1.21±0.62 (n=9)	0.13
26.貴店主重視員工的食品衛生 訓練	1.86±0.32 (n=50)	1.82±0.37 (n=9)	1.00

a:經 Wilcoxon rank sum test 之 p 值

表 9. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

行 為 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	$< 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	
1.調理食品前會注意先將手部洗淨				
有執行	282 (100.0)	237 (84.04)	45 (15.96)	-
未執行	-	-	-	
2.工作前,習慣換穿乾淨的工作衣帽鞋				
有執行	282 (100.0)	237 (84.04)	45 (15.96)	-
未執行	-	-	-	
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔或飲食等習慣				Fisher's
行為正確	257 (91.13)	217 (84.44)	40 (15.56)	exact test
行為錯誤	25 (8.87)	20 (80.00)	5 (20.00)	p=0.57
4.上班中習慣閒談或唱歌等習慣				Fisher's
行為正確	255 (91.40)	215 (84.31)	40 (15.69)	exact test
行為錯誤	24 (8.60)	20 (83.33)	4 (16.67)	p=1.00
5.工作中習慣以衣袖擦汗				Fisher's
行為正確	249 (93.61)	214 (85.94)	35 (14.06)	exact test
行為錯誤	17 (6.39)	16 (94.12)	1 (5.88)	p=0.48
6.工作中打噴涕時您的反應				
行為正確	180 (100.0)	150 (83.33)	30 (16.67)	-
行為錯誤	-	-	-	
7.蔬菜、水產品、畜產品會注意分開洗滌				
有執行	281 (100.0)	236 (83.99)	45 (16.01)	-
未執行	-	-	-	
8.洗後之食物,會注意瀝乾後再送往調理加工場所				
有執行	281 (100.0)	236 (83.99)	45 (16.01)	-
未執行	-	-	-	
9.貴店菜刀及砧板各有二套以上				
行為正確	239 (100.0)	198 (82.85)	41 (17.15)	-
行為錯誤	-	-	-	
10.切割生、熟食時,習慣分開使用菜刀及砧板				Fisher's
有執行	267 (99.63)	223 (83.52)	44 (16.48)	exact test
未執行	1 (0.37)	1 (100.0)	0 (0.00)	p=1.00

表 9. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

行 為 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
11.廚房及餐廳有定期消毒				Fisher's
有執行	280 (99.64)	235 (83.93)	45 (16.07)	exact test p=1.00
未執行	1 (0.36)	1 (100.0)	0 (0.00)	
12.每日下班前,有將調理場所沖洗打掃				-
有執行	282 (100.0)	237 (84.04)	45 (15.96)	-
未執行	-	-	-	
13.供消費者洗手設施,有專人經常保持清潔衛生				Fisher's
有執行	267 (98.52)	224 (83.90)	43 (16.10)	exact test p=1.00
未執行	4 (1.48)	4 (100.0)	0 (0.00)	
14.配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物罩有保持清潔衛生				Fisher's
有執行	259 (97.74)	221 (85.33)	38 (14.67)	exact test p=0.60
未執行	6 (2.26)	6 (100.0)	0 (0.00)	
15.以何種容器盛熱食供顧客用膳				Fisher's
行為正確	233 (97.08)	194 (83.26)	39 (16.74)	exact test p=0.60
行為錯誤	7 (2.92)	7 (100.0)	0 (0.00)	
16.配膳時有戴乾淨口罩				Fisher's
有執行	272 (99.63)	227 (83.46)	45 (16.54)	exact test p=1.00
未執行	1 (0.37)	1 (100.0)	0 (0.00)	
17.配膳時有戴乾淨手套				Fisher's
有執行	266 (97.79)	221 (83.08)	45 (16.92)	exact test p=0.59
未執行	6 (2.21)	6 (100.0)	0 (0.00)	
18.貴店餐具洗滌方式				Fisher's
有執行	253 (92.67)	213 (84.19)	40 (15.81)	exact test p=0.54
未執行	20 (7.33)	16 (80.00)	4 (20.00)	
19.對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則				Fisher's
有執行	268 (95.04)	227 (84.70)	41 (15.30)	exact test p=0.25
未執行	14 (4.96)	10 (71.43)	4 (28.57)	
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生				Fisher's
有執行	253 (92.31)	212 (83.79)	41 (16.21)	exact test p=0.75
未執行	20 (7.67)	16 (80.00)	4 (20.00)	

表 9. 餐盒食品總生菌數之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

行 為 題 目	受訪人員	總生菌數		統計檢定
	人數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法				Fisher's exact test
有執行	240 (89.55)	203 (84.58)	37 (15.42)	p=0.78
未執行	28 (10.45)	25 (89.29)	3 (10.71)	
22.貴店每日做餐盒業衛生管理自行檢查				Fisher's exact test
有執行	253 (95.47)	212 (83.79)	41 (16.21)	p=0.22
未執行	12 (4.53)	12 (100.0)	0 (0.00)	
23.每日取樣當日餐盒食物,以保鮮膜包裹冷藏在冰箱內保存二天以供檢驗				Fisher's exact test
有執行	248 (93.94)	205 (82.66)	43 (17.34)	p=0.49
未執行	16 (6.06)	15 (93.75)	1 (6.25)	
24.貴店經常舉辦在職員工衛生教育				Fisher's exact test
有執行	237 (92.94)	200 (84.39)	37 (15.61)	p=1.00
未執行	18 (7.06)	15 (83.33)	3 (16.67)	
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生教育				Fisher's exact test
有執行	235 (93.63)	198 (84.26)	37 (15.74)	p=0.16
未執行	16 (6.37)	11 (68.75)	5 (31.25)	
26.貴店主重視員工的食品衛生訓練				Fisher's exact test
有執行	270 (98.90)	225 (83.33)	45 (16.67)	p=1.00
未執行	3 (1.10)	3 (100.0)	0 (0.00)	

表 10. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g	<10MPN/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.患有哪些疾病不可從事與食品有關之工作	0.66±0.39 (n=33)	0.72±0.33 (n=27)	0.64
2.新進員工須先經公立醫院體檢始可上班	0.95±0.18 (n=33)	0.98±0.08 (n=27)	0.91
3.現職員工每年至少接受健檢一次	0.93±0.19 (n=33)	0.98±0.07 (n=27)	1.19
4.調理食品前應將手部清潔洗淨	0.98±0.06 (n=33)	0.98±0.08 (n=27)	-0.21
5.工作前應換穿乾淨的衣帽鞋	0.99±0.05 (n=33)	0.99±0.04 (n=27)	0.41
6.工作前應取下所配戴的戒指等手飾	0.99±0.05 (n=33)	0.93±0.19 (n=27)	-1.58
7.進出廚房的門應隨時關閉	0.91±0.26 (n=33)	0.97±0.10 (n=27)	1.20
8.蓄水池(塔)需定期清洗	0.91±0.19 (n=33)	0.93±0.16 (n=27)	0.41
9.每做一個調理動作之前須將手洗淨	0.99±0.03 (n=33)	0.99±0.04 (n=27)	0.58
10.如廁後應將手洗淨	0.99±0.04 (n=33)	1.00±0.00 (n=27)	0.90
11.手部觸及餐具之內環或食品會污染食物	0.95±0.16 (n=33)	0.96±0.12 (n=27)	0.15
12.工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物	0.99±0.04 (n=33)	1.00±0.00 (n=27)	0.90
13.上班中閒談或唱歌對食品衛生有影響	0.93±0.24 (n=33)	0.92±0.14 (n=27)	-0.03
14.以衣袖擦汗會影響食品衛生	0.95±0.13 (n=33)	0.90±0.22 (n=27)	-1.10
15.打噴涕對食品衛生有影響	0.99±0.03 (n=33)	0.98±0.10 (n=27)	-0.64
16.工作中未帶口罩會污染食品	0.95±0.18 (n=33)	0.91±0.22 (n=27)	-0.83
17.工作中未帶手套會污染食品	0.93±0.23 (n=33)	0.88±0.24 (n=27)	-0.76
18.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	0.91±0.23 (n=33)	0.83±0.26 (n=27)	-0.39
19.以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎	0.82±0.29 (n=33)	0.79±0.27 (n=27)	-0.37
20.蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌	0.92±0.20 (n=33)	0.86±0.22 (n=27)	-1.13

表 10. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	$\geq 10\text{MPN/g}$	$< 10\text{MPN/g}$	
	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠	0.91 $\pm$ 0.92 (n=32)	0.90 $\pm$ 0.27 (n=27)	-0.31
22.買入店內的原料食品可置放地上	0.96 $\pm$ 0.09 (n=33)	0.85 $\pm$ 0.23 (n=27)	-2.30*
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好	1.00 $\pm$ 0.00 (n=33)	0.95 $\pm$ 0.09 (n=27)	-3.00*
24.食物可直接放置地面	0.99 $\pm$ 0.03(n=33)	0.87 $\pm$ 0.19 (n=27)	-3.34*
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全	0.99 $\pm$ 0.03 (n=33)	0.91 $\pm$ 0.18 (n=27)	-2.53*
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚	0.96 $\pm$ 0.11 (n=33)	0.81 $\pm$ 0.28 (n=27)	-2.59*
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全	0.75 $\pm$ 0.37 (n=33)	0.62 $\pm$ 0.40 (n=27)	-1.34
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全	0.69 $\pm$ 0.42 (n=33)	0.62 $\pm$ 0.38 (n=27)	-0.65
29.調理場所內可設廁所	0.95 $\pm$ 0.20 (n=33)	0.91 $\pm$ 0.18 (n=27)	-0.81
30.切割生熱食品時可共用一套菜刀及砧板	0.93 $\pm$ 0.21 (n=33)	0.85 $\pm$ 0.24 (n=27)	-1.30
31.廚房及餐廳應該定期打掃	0.95 $\pm$ 0.18 (n=33)	0.95 $\pm$ 0.11 (n=27)	0.05
32.每日下班前,應將調理場所沖洗打掃	0.98 $\pm$ 0.08 (n=33)	0.96 $\pm$ 0.10 (n=27)	-0.88
33.切割生熱食的刀及砧板,須以文字及顏色標示	0.98 $\pm$ 0.10 (n=33)	0.95 $\pm$ 0.11 (n=27)	-0.90
34.每日收工下班前,須封閉各水溝通道,以防止病媒侵入	0.85 $\pm$ 0.32 (n=33)	0.83 $\pm$ 0.56 (n=27)	-0.27
35.可供食未加熱處理之生魚片等水產品	0.83 $\pm$ 0.32 (n=33)	0.74 $\pm$ 0.28 (n=27)	-1.08
36.排油煙罩會因貯油而污染食品	0.90 $\pm$ 0.22 (n=32)	0.84 $\pm$ 0.31 (n=27)	-0.95
37.食物須冷藏保存時之溫度	0.61 $\pm$ 0.38 (n=33)	0.59 $\pm$ 0.38 (n=27)	-0.27
38.食物須冷凍保存時之溫度	0.68 $\pm$ 0.38 (n=33)	0.67 $\pm$ 0.33 (n=27)	-0.19
39.食物須熱藏保存時之溫度	0.65 $\pm$ 0.39 (n=33)	0.60 $\pm$ 0.36 (n=27)	-0.53
40.配膳人員只需穿著整齊工作衣帽而不必帶口罩	0.87 $\pm$ 0.30 (n=33)	0.85 $\pm$ 0.23 (n=27)	-0.16

t-test, $p < 0.05^*$

表 10. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g	<10MPN/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
41.有缺口或裂縫之餐具可盛放食品供人食用	0.93±0.19 (n=33)	0.88±0.21 (n=27)	-1.11
42.進出用膳(配膳)的門有防治病媒的設施	0.96±0.18 (n=33)	0.85±0.29 (n=27)	-1.71
43.配膳人員應帶手套	0.97±0.12 (n=33)	0.87±0.24 (n=27)	-1.88
44.用膳(配膳)桌面及地面保持清潔	0.98±0.08 (n=33)	0.98±0.06 (n=27)	0.16
45.餐具可用洗衣粉洗滌	0.92±0.25 (n=33)	0.93±0.17 (n=27)	0.23
46.洗滌後的餐具需置於乾淨廚櫃內自然晾乾	0.66±0.40 (n=33)	0.73±0.37 (n=27)	0.69
47.餐具洗滌應採三槽式洗滌	0.97±0.10 (n=33)	0.98±0.07 (n=27)	0.45
48.需要熱水供應系統以供餐具洗滌	0.91±0.25 (n=33)	0.87±0.24 (n=27)	-0.63
49.選購國產低酸性罐頭食品時須有衛生署查驗的許可字號	1.00±0.00 (n=33)	0.96±0.15 (n=27)	-1.67
50.選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔光澤)為原則	0.66±0.44 (n=33)	0.67±0.35 (n=27)	0.15
51.對於散裝食品及生鮮肉類,會查明其合法來源證明	0.96±0.10 (n=33)	0.95±0.16 (n=27)	-0.41
52.原料、物料之使用原則以先買先用為原則	0.80±0.35 (n=33)	0.83±0.31 (n=27)	0.40
53.選購包裝食品,應注意標示完全	0.99±0.04 (n=33)	0.97±0.08 (n=27)	-1.51
54.現有的優良食品標誌	0.62±0.37 (n=33)	0.67±0.29 (n=27)	0.58

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

認 知 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
1 患有哪些疾病不可從事與食品有關之工作				
正確認知	192 (68.82)	96 (50.00)	96 (50.00)	$\chi^2=2.87$
錯誤認知	87 (31.18)	53 (60.92)	34 (39.08)	
2 新進員工須先經公立醫院體檢始可上班				
正確認知	265 (95.67)	143 (53.96)	122 (46.04)	$\chi^2=2.05$
錯誤認知	12 (4.33)	9 (75.00)	3 (25.00)	
3.現職員工每年至少接受健檢一次				
正確認知	267 (95.02)	140 (52.73)	127 (47.57)	$\chi^2=3.66$
錯誤認知	14 (4.98)	11 (78.57)	3 (21.43)	
4.調理食品前應將手部清潔洗淨				
正確認知	276 (97.87)	149 (53.99)	127 (47.57)	1.00
錯誤認知	6 (2.13)	3 (50.00)	3 (50.00)	
5.工作前應換穿乾淨的衣帽鞋				Fisher's
正確認知	279 (98.94)	150 (53.76)	129 (46.24)	exact test p=1.00
錯誤認知	3 (1.06)	2 (66.67)	1 (33.33)	
6.工作前應取下所配戴的戒指等手飾				
正確認知	271 (96.10)	150 (55.35)	121 (44.65)	$\chi^2=5.88^*$
錯誤認知	11 (3.90)	2 (18.18)	9 (81.82)	
7.進出廚房的門應隨時關閉				
正確認知	267 (94.68)	141 (52.81)	126 (47.19)	$\chi^2=2.41$
錯誤認知	15 (5.32)	11 (73.33)	4 (26.67)	
8.蓄水池(塔)需定期清洗				
正確認知	261 (92.55)	139 (53.26)	122 (46.74)	$\chi^2=0.59$
錯誤認知	21 (7.45)	13 (61.90)	8 (38.10)	
9.每做一個調理動作之前須將手洗淨				Fisher's
正確認知	280 (99.29)	151 (53.93)	129 (46.07)	exact test p=1.00
錯誤認知	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	
10.如廁後應將手洗淨				Fisher's
正確認知	281 (99.65)	151 (53.74)	130 (46.26)	exact test p=1.00
錯誤認知	1 (0.35)	1 (100.0)	0 (0.00)	

 χ^2 -test, $p<0.05^*$

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認知題目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
11. 手部觸及餐具之內環或食品會污染食物				
正確認知	267 (95.02)	144 (53.93)	123 (46.07)	$\chi^2=0.06$
錯誤認知	14 (4.98)	8 (57.14)	6 (42.86)	
12. 工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物				Fisher's
正確認知	281 (99.65)	151 (53.74)	130 (46.26)	exact test
錯誤認知	1 (0.35)	1 (100.0)	0 (0.00)	
13. 上班中間談或唱歌對食品衛生有影響				
正確認知	263 (93.26)	143 (54.37)	120 (45.63)	$\chi^2=0.35$
錯誤認知	19 (6.74)	9 (47.37)	10 (52.63)	
14. 以衣袖擦汗會影響食品衛生				
正確認知	262 (92.91)	145 (55.34)	117 (44.66)	$\chi^2=3.10$
錯誤認知	20 (7.09)	7 (35.00)	13 (65.00)	
15. 打噴涕對食品衛生有影響				Fisher's
正確認知	279 (98.94)	151 (53.55)	128 (45.88)	exact test
錯誤認知	3 (1.06)	1 (33.33)	2 (66.67)	
16. 工作中未帶口罩會污染食品				
正確認知	263 (93.26)	145 (55.13)	118 (44.67)	$\chi^2=2.39$
錯誤認知	19 (6.74)	7 (36.84)	12 (63.16)	
17. 工作中未帶手套會污染食品				
正確認知	255 (90.43)	141 (55.29)	114 (44.71)	$\chi^2=2.08$
錯誤認知	27 (9.57)	11 (40.74)	16 (59.26)	
18. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度				
正確認知	248 (89.86)	138 (44.35)	110 (55.65)	$\chi^2=0.32$
錯誤認知	28 (10.14)	14 (50.00)	14 (50.00)	
19. 以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎				
正確認知	226 (80.43)	123 (54.42)	103 (45.58)	$\chi^2=0.05$
錯誤認知	55 (19.57)	29 (52.73)	26 (47.27)	
20. 蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌				
正確認知	252 (89.68)	140 (55.56)	112 (44.44)	$\chi^2=2.11$
錯誤認知	29 (0.32)	12 (41.38)	17 (58.62)	

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠				
正確認知	249 (90.22)	134 (53.82)	115 (46.18)	$\chi^2=0.31$
錯誤認知	27 (9.78)	13 (48.15)	14 (51.85)	
22.買入店內的原料食品可置放地上				
正確認知	257 (91.46)	146 (53.81)	111 (43.19)	$\chi^2=8.94^*$
錯誤認知	24 (8.54)	6 (25.00)	18 (75.00)	
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好				Fisher's exact test P<0.05*
正確認知	276 (97.87)	152 (55.07)	124 (44.93)	
錯誤認知	6 (2.13)	0 (0.00)	6 (100.0)	
24.食物可直接放置地面				
正確認知	264 (93.62)	151 (57.20)	113 (42.80)	$\chi^2=18.09^*$
錯誤認知	18 (6.38)	1 (5.56)	17 (94.44)	
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全				
正確認知	269 (65.39)	151 (56.13)	118 (43.84)	$\chi^2=11.71^*$
錯誤認知	13 (4.61)	1 (7.69)	12 (92.31)	
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚				
正確認知	252 (89.36)	146 (57.94)	106 (42.06)	$\chi^2=15.53^*$
錯誤認知	30 (10.64)	6 (20.00)	24 (80.00)	
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全				
正確認知	192 (68.82)	112 (58.33)	80 (41.67)	$\chi^2=4.40^*$
錯誤認知	87 (31.18)	39 (44.83)	48 (55.17)	
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全				
正確認知	186 (66.67)	104 (55.91)	82 (44.09)	$\chi^2=0.72$
錯誤認知	93 (33.33)	47 (50.54)	46 (49.46)	
29.調理場所內可設廁所				
正確認知	263 (93.26)	144 (54.75)	119 (45.25)	$\chi^2=1.14$
錯誤認知	19 (6.74)	8 (42.11)	11 (57.89)	
30.切割生熟食品時可共用一套菜刀及砧板				
正確認知	250 (89.29)	139 (55.60)	111 (44.40)	$\chi^2=2.62$
錯誤認知	30 (10.71)	12 (40.00)	18 (60.00)	

 χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
31.廚房及餐廳應該定期打掃				
正確認知	268 (95.04)	144 (53.73)	124 (46.27)	$\chi^2=0.06$
錯誤認知	14 (4.96)	8 (57.14)	6 (42.86)	
32.每日下班前,應將應將調理場所 沖洗打掃				Fisher's exact test p=0.48
正確認知	274 (97.16)	149 (54.38)	125 (45.62)	
錯誤認知	8 (2.84)	3 (37.50)	5 (62.50)	
33.切割生熟食的刀及砧板,須以文 字及顏色標示				
正確認知	270 (96.09)	147 (54.44)	123 (45.56)	$\chi^2=1.39$
錯誤認知	11 (3.91)	4 (36.36)	7 (63.64)	
34.每日收工下班前,須封閉各水溝 通道,以防止病媒侵入				
正確認知	238 (85.00)	130 (54.62)	108 (45.38)	$\chi^2=0.31$
錯誤認知	42 (15.00)	21 (50.00)	21 (50.00)	
35.可供食未加熱處理之生魚片等 水產品				
正確認知	218 (78.14)	123 (56.42)	95 (43.58)	$\chi^2=1.94$
錯誤認知	61 (21.86)	27 (44.26)	34 (55.74)	
36.排油煙罩會因貯油而污染食品				
正確認知	244 (89.05)	135 (55.33)	129 (44.67)	$\chi^2=2.52$
錯誤認知	30 (10.95)	12 (40.00)	18 (60.00)	
37.食物須冷藏保存時之溫度				
正確認知	157 (61.81)	88 (56.05)	69 (43.95)	$\chi^2=1.04$
錯誤認知	97 (38.19)	48 (49.48)	49 (50.52)	
38.食物須冷凍保存時之溫度				
正確認知	172 (67.72)	94 (54.65)	78 (45.35)	$\chi^2=0.26$
錯誤認知	82 (32.28)	42 (51.22)	40 (48.78)	
39.食物須熱藏保存時之溫度				
正確認知	156 (61.42)	87 (55.77)	69 (44.23)	$\chi^2=0.81$
錯誤認知	98 (38.58)	49 (50.00)	49 (50.00)	
40.配膳人員只需穿著整齊工作衣 帽而不必帶口罩				
正確認知	237 (85.25)	126 (53.16)	111 (46.84)	$\chi^2=0.00$
錯誤認知	41 (14.75)	22 (53.66)	19 (46.34)	

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
41.有缺口或裂縫之餐具可盛放食品供人食用				
正確認知	250 (90.25)	136 (54.40)	114 (45.60)	$\chi^2=1.83$
錯誤認知	27 (9.75)	11 (40.74)	16 (59.26)	
42.進出用膳(配膳)的門有防治病媒的設施				
正確認知	255 (92.06)	144 (56.47)	111 (43.53)	$\chi^2=14.92^*$
錯誤認知	22 (7.94)	3 (13.64)	19 (86.36)	
43.配膳人員應帶手套				
正確認知	257 (92.45)	143 (55.64)	114 (44.36)	$\chi^2=7.90^*$
錯誤認知	21 (7.55)	5 (23.81)	16 (76.19)	
44.用膳(配膳)桌面及地面保持清潔				Fisher's exact test p=1.00
正確認知	273 (98.20)	145 (53.11)	128 (46.89)	
錯誤認知	5 (1.80)	3 (60.00)	2 (40.00)	
45.餐具可用洗衣粉洗滌				
正確認知	259 (91.84)	138 (53.28)	121 (46.72)	$\chi^2=0.42$
錯誤認知	23 (8.16)	14 (56.52)	10 (43.48)	
46.洗滌後的餐具需置於乾淨廚櫃內自然晾乾				
正確認知	194 (69.53)	100 (51.55)	94 (48.45)	$\chi^2=1.26$
錯誤認知	85 (30.47)	50 (58.82)	35 (41.18)	
47.餐具洗滌應採三槽式洗滌				Fisher's exact test p=0.73
正確認知	274 (97.16)	147 (53.65)	127 (46.35)	
錯誤認知	8 (2.84)	5 (62.50)	3 (37.50)	
48.需要熱水供應系統以供餐具洗滌				
正確認知	251 (89.32)	137 (54.58)	114 (45.42)	$\chi^2=0.68$
錯誤認知	30 (10.68)	14 (46.67)	16 (53.33)	
49.選購國產低酸性罐頭食品時須有衛生署查驗的許可字號				Fisher's exact test P<0.05*
正確認知	277 (98.23)	152 (54.87)	125 (45.13)	
錯誤認知	5 (1.77)	0 (0.00)	5 (100.0)	
50.選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔光澤)為原則				
正確認知	187 (66.79)	100 (53.48)	87 (46.52)	$\chi^2=0.05$
錯誤認知	93 (33.21)	51 (54.84)	42 (45.16)	

 χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 11. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
51.對於散裝食品及生鮮肉類,會查明其合法來源證明				
正確認知	270 (95.74)	146 (54.07)	124 (45.93)	$\chi^2=0.08$
錯誤認知	12 (4.26)	6 (50.00)	6 (50.00)	
52.原料、物料之使用原則以先買先用為原則				
正確認知	228 (81.14)	121 (53.07)	107 (46.05)	$\chi^2=0.51$
錯誤認知	53 (18.86)	31 (58.49)	22 (41.51)	
53.選購包裝食品,應注意標示完全				Fisher's
正確認知	273 (98.20)	150 (54.95)	123 (45.05)	exact test p=0.18
錯誤認知	5 (1.80)	1 (20.00)	4 (80.00)	
54.現有的優良食品標誌				
正確認知	182 (64.77)	93 (51.10)	89 (48.90)	$\chi^2=1.45$
錯誤認知	99 (35.23)	58 (58.59)	41 (41.41)	

表 12. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g	<10MPN/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋	3.56±0.44 (n=33)	3.57±0.38 (n=27)	0.10
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物	3.44±0.52 (n=33)	3.30±0.72 (n=27)	-0.91
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物	3.56±0.45 (n=33)	3.30±0.71 (n=27)	-1.65
4.同意新進員工需先經公立醫院體檢合格,始可從事食品業之工作	3.58±0.45 (n=33)	3.65±0.36 (n=27)	0.56
5.不戴手套會擔心經手污染食物	3.53±0.48 (n=33)	3.22±0.88 (n=27)	-1.67
6.每年未依規定接受健康檢查者,可能構成公共衛生之重大威脅	3.45±0.52 (n=33)	3.33±0.50 (n=27)	-0.86
7.贊成新進員工須先職前訓練合格後始可雇用	3.47±0.50 (n=33)	3.36±0.53 (n=27)	-0.84
8.不戴口罩會擔心經口污染食物	3.58±0.44 (n=33)	3.38±0.57 (n=27)	-1.52
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼檳榔,會勸導他離開現場	3.67±0.43 (n=33)	3.61±0.36 (n=27)	-0.51
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物	3.44±0.51(n=33)	3.34±0.51(n=27)	-0.76
11.工作場所須設監廚人員,以管理廚房的內部作業及食品衛生	3.61±0.44 (n=33)	3.46±0.43 (n=27)	-1.34
12.非廚房工作人員應予管制禁止進入	3.56±0.46 (n=33)	3.49±0.36 (n=27)	-0.68
13.每做一個調理食品動作,須將手部徹底洗淨	3.63±0.44 (n=33)	3.56±0.37 (n=27)	-0.64
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污染食物	3.52±0.50 (n=33)	3.42±0.51 (n=27)	-0.77
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心污染食物	3.54±0.51 (n=33)	3.29±0.71 (n=27)	-1.54
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗滌是一種浪費水的錯誤洗法	3.46±0.55 (n=33)	3.29±0.50 (n=27)	-1.28
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流動的自來水沖洗	3.43±0.77 (n=33)	3.47±0.39 (n=27)	0.30
18.洗後之食物先瀝乾後再送往調理場所	3.58±0.46 (n=33)	3.49±0.38 (n=27)	-0.80
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	3.55±0.50 (n=33)	3.43±0.43 (n=27)	-1.04
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時,關閉時可以直接關閉	2.09±0.87 (n=33)	2.17±0.69 (n=27)	0.43

表 12. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	$\geq 10\text{MPN/g}$	$< 10\text{MPN/g}$	
	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用	3.70 $\pm$ 0.43 (n=33)	3.60 $\pm$ 0.38 (n=27)	-0.98
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗	3.49 $\pm$ 0.52 (n=33)	3.49 $\pm$ 0.39 (n=27)	0.02
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設	3.63 $\pm$ 0.50 (n=33)	3.55 $\pm$ 0.43 (n=27)	-0.65
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可供人食用	3.44 $\pm$ 0.64 (n=33)	3.32 $\pm$ 0.48 (n=27)	-0.79
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔會隨時整修	3.56 $\pm$ 0.43 (n=33)	3.43 $\pm$ 0.37 (n=27)	-1.28
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板	3.61 $\pm$ 0.43 (n=33)	3.49 $\pm$ 0.38 (n=27)	-1.12
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物	3.60 $\pm$ 0.51 (n=33)	3.33 $\pm$ 0.75 (n=27)	-1.60
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品	3.41 $\pm$ 0.52 (n=33)	3.19 $\pm$ 0.67 (n=27)	-1.46
29.配膳人員應帶口罩,以預防經口污染食物	3.58 $\pm$ 0.45 (n=33)	3.50 $\pm$ 0.50 (n=27)	0.67
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具	3.54 $\pm$ 0.51 (n=33)	3.52 $\pm$ 0.50 (n=27)	-0.16
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新	3.63 $\pm$ 0.44 (n=33)	3.44 $\pm$ 0.57 (n=27)	-1.46
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全	3.11 $\pm$ 0.78 (n=33)	3.06 $\pm$ 0.60 (n=27)	-0.25
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具	3.49 $\pm$ 0.56 (n=33)	3.38 $\pm$ 0.47 (n=27)	-0.81
34.以洗衣粉洗滌餐具,會擔心危害人體	3.24 $\pm$ 0.89 (n=33)	3.06 $\pm$ 0.86 (n=27)	-0.80
35.三槽式洗滌較衛生安全	3.59 $\pm$ 0.44 (n=33)	3.49 $\pm$ 0.40 (n=27)	-0.87
36.不鏽鋼的原料物架,須離地面至少 15-20 公分	0.38 $\pm$ 0.43 (n=33)	3.49 $\pm$ 0.38 (n=27)	-0.64
37.店主須設專人管理原料物資倉庫,定期清掃並查明合法來源	3.52 $\pm$ 0.44 (n=33)	3.53 $\pm$ 0.37 (n=27)	0.07
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則	3.62 $\pm$ 0.43 (n=33)	3.60 $\pm$ 0.37 (n=27)	-0.17

表 12. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g	<10MPN/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
39.選購食品以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物	3.57±0.44 (n=33)	3.41±0.45 (n=27)	-1.32
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品	3.59±0.44 (n=33)	3.59±0.37 (n=27)	-0.03
41.冷藏廚餘食品前,不必蓋好或保鮮膜包妥,即可直接存放冰箱冷藏	3.38±0.71 (n=33)	3.15±0.50 (n=27)	-1.38
42.為杜絕餐盒食物中毒,以確保國民健康,只需政府負全責輔導食品衛生教育	2.89±0.94 (n=33)	3.06±0.58 (n=27)	0.83
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備,提昇衛生水準趕上國際化	3.47±0.45 (n=33)	3.49±0.38 (n=27)	0.16
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷	3.44±0.53 (n=33)	3.41±0.33 (n=27)	-0.20
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練,違者處以停業至其改善始準復業	3.38±0.66 (n=32)	3.24±0.54 (n=27)	-0.88
46.贊成政府推動食品”危害分析重點管制”(HACCP)	3.49±0.45 (n=33)	3.30±0.54 (n=27)	-1.45
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度	3.47±0.44 (n=33)	3.22±0.53 (n=27)	-2.00
48.政府推動衛生筷很成功	3.21±0.84 (n=33)	3.16±0.51 (n=27)	-0.24

表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

態 度 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋				Fisher's
正向態度	276 (97.87)	151 (54.71)	125 (45.29)	exact test
負向態度	6 (2.13)	1 (16.67)	5 (83.33)	p=0.10
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物				$\chi^2=8.38^*$
正向態度	260 (92.53)	147 (56.54)	113 (43.46)	
負向態度	21 (7.47)	5 (23.81)	16 (76.19)	
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物				$\chi^2=19.40^*$
正向態度	263 (93.26)	151 (57.41)	112 (42.59)	
負向態度	19 (6.74)	1 (5.26)	18 (94.14)	
4.同意新進員工需先經公立醫院體 檢合格,始可從事食品業之工作				Fisher's
正向態度	280 (99.29)	151 (53.93)	129 (46.07)	exact test
負向態度	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	p=1.00
5.不戴手套會擔心經手污染食物				$\chi^2=19.84^*$
正向態度	253 (90.04)	148 (58.50)	105 (41.50)	
負向態度	28 (9.96)	4 (14.29)	24 (85.71)	
6.每年未依規定接受健康檢查者, 可能構成公共衛生之重大威脅				$\chi^2=1.59$
正向態度	256 (91.43)	141 (55.08)	115 (44.92)	
負向態度	24 (8.57)	10 (41.67)	14 (58.33)	
7.贊成新進員工須先職前訓練合格 後始可雇用				$\chi^2=2.23$
正向態度	260 (92.53)	143 (55.00)	117 (45.00)	
負向態度	21 (7.47)	8 (38.10)	13 (61.90)	
8.不戴口罩會擔心經口污染食物				$\chi^2=19.83^*$
正向態度	266 (94.33)	152 (57.14)	114 (42.86)	
負向態度	16 (5.67)	0 (0.00)	16 (100.0)	
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼 檳榔,會勸導他離開現場				Fisher's
正向態度	279 (98.94)	151 (54.12)	128 (45.88)	exact test
負向態度	3 (1.06)	1 (33.33)	2 (66.67)	p=0.60
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染 食物				$\chi^2=8.44^*$
正向態度	266 (94.33)	149 (56.02)	117 (43.98)	
負向態度	16 (5.67)	3 (18.75)	13 (81.25)	

 χ^2 -test, $p<0.05^*$

表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
11.工作場所須設監廚人員,以管理 廚房的內部作業及食品衛生				Fisher's exact test p=0.15
正向態度	274 (97.16)	150 (54.74)	124 (45.26)	
負向態度	8 (2.84)	2 (25.00)	6 (75.00)	
12.非廚房工作人員應予管制禁止 進入				Fisher's exact test p=0.15
正向態度	274 (97.16)	150 (54.74)	124 (45.26)	
負向態度	8 (2.84)	2 (25.00)	6 (75.00)	
13.每做一個調理食品動作,須將手 部徹底洗淨				Fisher's exact test p=0.09
正向態度	273 (96.81)	150 (54.95)	123 (45.05)	
負向態度	9 (3.19)	2 (22.22)	7 (77.78)	
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物 會擔心污染食物				$\chi^2=2.70$
正向態度	267 (94.68)	147 (55.06)	120 (44.94)	
負向態度	15 (5.32)	5 (33.33)	10 (66.67)	
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心 污染食物				$\chi^2=8.27^*$
正向態度	261 (92.55)	147 (56.32)	114 (43.68)	
負向態度	21 (7.45)	5 (23.81)	16 (76.19)	
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗 滌是一種浪費水的錯誤洗法				$\chi^2=3.42$
正向態度	255 (90.43)	142 (55.69)	113 (44.31)	
負向態度	27 (9.57)	10 (37.04)	17 (62.96)	
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流 動的自來水沖洗				$\chi^2=3.09$
正向態度	265 (94.31)	139 (52.45)	126 (47.55)	
負向態度	16 (5.69)	12 (75.00)	4 (25.00)	
18.洗後之食物先瀝乾後再送往調理 場所				Fisher's exact test p=0.10
正向態度	279 (98.94)	152 (54.48)	127 (45.52)	
負向態度	3 (1.06)	0 (0.00)	3 (100.0)	
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭 的高度				$\chi^2=0.36$
正向態度	264 (93.95)	144 (54.55)	120 (45.45)	
負向態度	17 (6.05)	8 (47.06)	9 (52.94)	
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時, 關閉時可以直接關閉				$\chi^2=0.38$
正向態度	87 (31.75)	44 (50.57)	43 (49.43)	
負向態度	187 (68.25)	102 (54.55)	85 (45.45)	

 χ^2 -test, $p<0.05^*$

表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用				Fisher's exact test
正向態度	281 (99.65)	152 (54.09)	129 (45.91)	p=0.46
負向態度	1 (0.35)	0 (0.00)	1 (100.0)	
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗				Fisher's exact test
正向態度	275 (97.86)	146 (53.09)	129 (46.91)	p=0.22
負向態度	6 (2.14)	5 (83.33)	1 (16.67)	
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設				Fisher's exact test
正向態度	272 (96.80)	147 (54.04)	125 (45.96)	p=1.00
負向態度	9 (3.20)	5 (55.56)	4 (44.44)	
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可供人食用				$\chi^2=2.20$
正向態度	259 (91.84)	143 (55.21)	116 (44.79)	$\chi^2=2.20$
負向態度	23 (8.16)	9 (39.13)	14 (60.87)	
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔會隨時整修				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.64)	151 (53.93)	129 (46.07)	p=0.46
負向態度	1 (0.36)	0 (0.00)	1 (100.0)	
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.29)	151 (53.93)	129 (46.07)	p=1.00
負向態度	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物				$\chi^2=5.28^*$
正向態度	264 (93.62)	147 (55.68)	117 (44.32)	$\chi^2=5.28^*$
負向態度	18 (6.38)	5 (27.78)	13 (72.22)	
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品				$\chi^2=9.36^*$
正向態度	258 (92.14)	146 (56.59)	112 (43.41)	$\chi^2=9.36^*$
負向態度	22 (7.86)	5 (22.73)	17 (77.27)	
29.配膳人員應帶口罩,以預防經口污染食物				Fisher's exact test
正向態度	272 (97.84)	148 (54.41)	124 (45.59)	p<0.05*
負向態度	6 (2.16)	0 (0.00)	6 (100.0)	
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具				$\chi^2=1.82$
正向態度	264 (94.96)	143 (54.17)	121 (45.83)	$\chi^2=1.82$
負向態度	14 (5.05)	5 (35.71)	9 (64.29)	

 χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新				Fisher's exact test
正向態度	271 (97.48)	148 (54.61)	123 (45.39)	p<0.05*
負向態度	7 (2.52)	0 (0.00)	7 (100.0)	
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全				$\chi^2=2.34$
正向態度	234 (85.40)	130 (55.56)	104 (44.44)	
負向態度	40 (14.60)	17 (42.50)	23 (57.50)	
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具				Fisher's exact test
正向態度	256 (93.09)	134 (52.34)	122 (47.66)	p=0.83
負向態度	19 (6.91)	12 (63.16)	7 (36.84)	
34.以洗衣粉洗滌餐具,會擔心危害人體				$\chi^2=1.19$
正向態度	229 (81.21)	127 (55.46)	102 (44.54)	
負向態度	53 (18.79)	25 (47.17)	28 (52.83)	
35.三槽式洗滌較衛生安全				Fisher's exact test
正向態度	227 (98.93)	152 (54.87)	125 (45.13)	p=0.09
負向態度	3 (1.07)	0 (0.00)	3 (100.0)	
36.不鏽鋼的原料物架,須離地面至少 15-20 公分				-
正向態度	282 (100.0)	152 (53.90)	130 (46.10)	
負向態度	-	-	-	
37.店主須設專人管理原料物資倉庫,定期清掃並查明合法來源				Fisher's exact test
正向態度	280 (99.29)	151 (53.93)	129 (46.07)	p=1.00
負向態度	2 (0.71)	1 (50.00)	1 (50.00)	
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則				Fisher's exact test
正向態度	279 (99.64)	149 (53.41)	130 (46.59)	p=1.00
負向態度	1 (0.36)	1 (100.0)	0 (0.00)	
39.選購食品以不具有色素為原則,以預防違法色素添加物				$\chi^2=5.88^*$
正向態度	271 (96.10)	150 (55.35)	121 (44.65)	
負向態度	11 (3.90)	2 (18.18)	9 (81.82)	
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品				-
正向態度	281 (100.0)	151 (53.74)	130 (46.26)	
負向態度	-	-	-	

 χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 13. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
41.冷藏廚餘食品前,不必蓋好或保鮮膜包妥,即可直接存放冰箱冷藏				
正向態度	246 (87.86)	136 (55.28)	110 (44.72)	$\chi^2=1.50$
負向態度	34 (12.14)	15 (44.12)	19 (55.88)	
42.為杜絕餐盒食物中毒,以確保國民健康,只需政府負全責輔導食品衛生教育				
正向態度	221 (78.37)	113 (51.13)	108 (48.87)	$\chi^2=3.15$
負向態度	61 (21.63)	39 (63.93)	22 (36.07)	
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備,提昇衛生水準趕上國際化				
正向態度	279 (98.94)	143 (53.16)	126 (46.84)	Fisher's exact test p=0.60
負向態度	3 (21.63)	1 (33.33)	2 (66.67)	
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷				
正向態度	269 (95.39)	143 (53.16)	126 (46.84)	$\chi^2=1.29$
負向態度	13 (4.61)	9 (69.23)	4 (30.77)	
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練,違者處以停業至其改善始準復業				
正向態度	258 (92.81)	137 (53.10)	121 (46.90)	$\chi^2=0.36$
負向態度	20 (7.19)	12 (60.00)	8 (40.00)	
46.贊成政府推動食品"危害分析重點管制"(HACCP)				
正向態度	262 (97.40)	149 (56.87)	113 (43.13)	Fisher's exact test p=0.25
負向態度	17 (2.60)	2 (28.57)	5 (71.43)	
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度				
正向態度	269 (95.73)	151 (56.13)	118 (43.87)	$\chi^2=10.57^*$
負向態度	12 (4.27)	1 (8.33)	11 (91.67)	
48.政府推動衛生筷很成功				
正向態度	240 (85.11)	132 (55.00)	108 (45.00)	$\chi^2=0.78$
負向態度	42 (14.89)	20 (47.62)	22 (52.38)	

 χ^2 -test, $p<0.05^*$

表 14. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.調理食品前會注意先將手部洗淨	2.00±0.00 (n=31)	1.99±0.08 (n=27)	-1.07
2.工作前,習慣換穿乾淨的工作衣帽鞋	1.98±0.08 (n=31)	1.93±0.17 (n=27)	-1.35
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔或飲食等習慣	1.79±0.49 (n=31)	1.75±0.38 (n=27)	-0.38
4.上班中習慣閒談或唱歌等習慣	1.69±0.51 (n=31)	1.55±0.46 (n=27)	-1.04
5.工作中習慣以衣袖擦汗	1.93±0.25 (n=30)	1.89±0.19 (n=27)	-0.72
6.工作中打噴涕時您的反應	1.99±0.05 (n=33)	1.96±0.10 (n=27)	-1.17
7.蔬菜、水產品、畜產品會注意分開洗滌	1.99±0.07 (n=32)	1.97±0.08 (n=27)	-0.71
8.洗後之食物,會注意瀝乾後再送往調理加工場所	1.54±0.72 (n=32)	1.59±0.59 (n=27)	0.31
9.貴店菜刀及砧板各有幾套	1.95±0.20 (n=33)	1.97±0.10 (n=27)	0.56
10.切割生、熟食時,習慣分開使用菜刀及砧板	1.93±0.24 (n=33)	1.90±0.23 (n=27)	-0.54
11.廚房及餐廳有定期消毒	2.00±0.00 (n=33)	1.99±0.08 (n=27)	-1.11
12.每日下班前,有將調理場所沖洗打掃	1.90±0.25 (n=33)	1.84±0.33 (n=27)	-0.90
13.供消費者洗手設施,有專人經常保持清潔衛生	1.91±0.36 (n=32)	1.91±0.32 (n=26)	0.00
14.配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物罩有保持清潔衛生	1.88±0.48 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	1.30
15.以何種容器盛熱食供顧客用膳	1.99±0.07 (n=32)	1.97±0.08 (n=27)	-0.71
16.配膳時有戴乾淨口罩	1.97±0.12 (n=33)	1.82±0.39 (n=27)	-1.95
17.配膳時有戴乾淨手套	1.90±0.31 (n=33)	1.80±0.38 (n=26)	-1.08
18.貴店餐具洗滌方式	1.87±0.41 (n=33)	1.87±0.36 (n=27)	0.02
19.對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則	1.81±0.44 (n=33)	1.77±0.51 (n=27)	-0.31
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生	1.61±0.59 (n=33)	1.53±0.59 (n=27)	-0.49
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法	1.78±0.43 (n=32)	1.71±0.46 (n=27)	-0.53

表 14. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
22.貴店每日做餐盒業衛生管理 自行檢查	1.74±0.45 (n=32)	1.73±0.48 (n=27)	-0.05
23.每日取樣當日餐盒食物,以保鮮 膜包妥冷藏在冰箱內保存二天 以供檢驗	1.50±0.51 (n=32)	1.50±0.51 (n=27)	0.00
24.貴店經常舉辦在職員工衛生 教育	1.56±0.46 (n=32)	1.41±0.59 (n=27)	-1.06
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生 教育	1.42±0.56 (n=30)	1.38±0.55 (n=26)	-0.28
26.貴店主重視員工的食品衛生 訓練	1.89±0.25 (n=32)	1.81±0.39 (n=27)	-0.95

表 15. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

行 為 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
1.調理食品前會注意先將手部洗淨				
有執行	282 (100.0)	152 (53.90)	130 (46.10)	-
未執行	-	-	-	
2.工作前,習慣換穿乾淨的工作衣帽鞋				
有執行	282 (100.0)	152 (53.90)	130 (46.10)	-
未執行	-	-	-	
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔或飲食等習慣				
行為正確	257 (91.13)	140 (54.47)	117 (45.53)	$\chi^2=0.38$
行為錯誤	25 (8.87)	12 (48.00)	13 (52.00)	
4.上班中習慣閒談或唱歌等習慣				
行為正確	255 (91.40)	135 (52.94)	120 (47.06)	$\chi^2=0.81$
行為錯誤	24 (8.60)	15 (62.50)	9 (37.50)	
5.工作中習慣以衣袖擦汗				
行為正確	249 (93.61)	139 (55.82)	110 (44.18)	$\chi^2=0.06$
行為錯誤	17 (6.39)	10 (58.82)	7 (41.18)	
6.工作中打噴涕時您的反應				
行為正確	180 (100.0)	90 (50.00)	90 (50.00)	-
行為錯誤	-	-	-	
7.蔬菜、水產品、畜產品會注意分開洗滌				
有執行	281 (100.0)	151 (53.74)	130 (46.26)	-
未執行	-	-	-	
8.洗後之食物,會注意瀝乾後再送往調理加工場所				
有執行	281 (100.0)	151 (53.74)	130 (46.26)	-
未執行	-	-	-	
9.貴店菜刀及砧板各有二套以上				
行為正確	239 (100.0)	124 (51.88)	115 (48.12)	-
行為錯誤	-	-	-	
10.切割生、熟食時,習慣分開使用菜刀及砧板				Fisher's
有執行	267 (99.63)	142 (53.18)	125 (46.82)	exact test
未執行	1 (0.37)	0 (0.00)	1 (100.0)	

p=0.48

表 15.餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

行 為 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
11.廚房及餐廳有定期消毒				Fisher's
有執行	280 (99.64)	151 (53.93)	129 (46.07)	exact test
未執行	1 (0.36)	0 (0.00)	1 (100.0)	p=0.46
12.每日下班前,有將調理場所沖洗打掃				-
有執行	282 (100.0)	152 (53.90)	130 (46.10)	
未執行	-	-	-	
13.供消費者洗手設施,有專人經常保持清潔衛生				Fisher's
有執行	267 (98.52)	143 (53.56)	124 (46.44)	exact test
未執行	4 (1.48)	0 (0.00)	4 (100.0)	p<0.05*
14.配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物罩有保持清潔衛生				Fisher's
有執行	259 (97.74)	140 (54.05)	119 (45.95)	exact test
未執行	6 (2.26)	2 (33.33)	4 (66.67)	p=0.42
15.以何種容器盛熱食供顧客用膳				Fisher's
行為正確	233 (97.08)	113 (48.50)	120 (51.50)	exact test
行為錯誤	7 (2.92)	7 (100.0)	0 (0.00)	p<0.05*
16.配膳時有戴乾淨口罩				Fisher's
有執行	272 (99.63)	144 (52.94)	128 (47.06)	exact test
未執行	1 (0.37)	0 (0.00)	1 (100.0)	p=0.48
17.配膳時有戴乾淨手套				Fisher's
有執行	266 (97.79)	142 (53.38)	124 (46.62)	exact test
未執行	6 (2.21)	1 (16.67)	5 (83.33)	p=0.11
18.貴店餐具洗滌方式				$\chi^2=1.67$
有執行	253 (92.67)	139 (54.94)	114 (45.06)	
未執行	20 (7.33)	8 (40.00)	12 (60.00)	
19.對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則				$\chi^2=1.82$
有執行	268 (95.04)	142 (52.99)	126 (47.01)	
未執行	14 (4.96)	10 (71.43)	4 (28.57)	
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生				$\chi^2=7.23^*$
有執行	252 (92.31)	142 (56.13)	111 (43.87)	
未執行	21 (7.67)	5 (25.00)	15 (75.00)	
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法				$\chi^2=0.01$
有執行	240 (89.55)	131 (54.58)	109 (45.42)	
未執行	28 (10.45)	15 (53.57)	13 (46.43)	

χ^2 -test, p<0.05*

Fisher's exact test, p<0.05*

表 15.餐盒食品大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關 (續)

行 為 題 目	受訪人員	大腸桿菌群		統計檢定
	人數 (%)	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
22.貴店每日做餐盒業衛生管理自行檢查				
有執行	253 (95.47)	136 (53.75)	117 (46.25)	$\chi^2=0.67$
未執行	12 (4.53)	5 (41.67)	7 (58.33)	
23.每日取樣當日餐盒食物,以保鮮膜包妥冷藏在冰箱內保存二天以供檢驗				
有執行	248 (93.94)	135 (54.44)	113 (45.56)	$\chi^2=0.69$
未執行	16 (6.06)	7 (43.75)	9 (56.25)	
24.貴店經常舉辦在職員工衛生教育				
有執行	237 (92.94)	131 (55.27)	106 (44.73)	$\chi^2=0.79$
未執行	18 (7.06)	8 (44.44)	10 (55.56)	
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生教育				
有執行	235 (93.63)	136 (57.87)	99 (42.13)	$\chi^2=6.56^*$
未執行	16 (6.37)	4 (25.00)	12 (75.00)	
26.貴店主重視員工的食品衛生訓練				Fisher's
有執行	270 (98.90)	150 (55.56)	120 (44.44)	exact test
未執行	3 (1.10)	0 (0.00)	3 (100.0)	

χ^2 -test, $p<0.05^*$

表 16. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關

評 分 項 目	總生菌數		P 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套	0.06±0.31 (n=51)	0.11±0.33 (n=9)	0.40
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等	0.31±0.51 (n=51)	0.44±0.53 (n=9)	0.41
3.應至少接受健康檢查乙次,如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作;新進員工應先體格檢合格後方可從事工作	1.37±0.75 (n=51)	1.67±0.50 (n=9)	0.32
4.進出廚房的門應有防制病媒設施,且須保持關閉狀態	0.31±0.68 (n=51)	0.44±0.73 (n=9)	0.44
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為	0.96±0.56 (n=51)	0.89±0.60 (n=9)	0.73
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品的行為	0.76±0.51 (n=51)	0.78±0.44 (n=9)	0.91
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨	0.71±0.50 (n=51)	0.89±0.33 (n=9)	0.28
8.如廁後有將手洗淨	0.96±0.28 (n=51)	1.00±0.00 (n=9)	0.68
9.廚房內的訪客有適當的管理	1.16±0.37 (n=51)	1.33±0.50 (n=9)	0.22
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息	1.08±0.39 (n=51)	0.89±0.33 (n=9)	0.18
11.工作衣、帽有保持清潔	0.90±0.57 (n=51)	0.89±0.33 (n=9)	1.00
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為	0.61±0.60 (n=51)	0.78±0.83 (n=9)	0.61
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物	0.82±0.48 (n=51)	1.00±0.50 (n=9)	0.33
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物	0.67±0.62 (n=51)	0.78±0.44 (n=9)	0.50
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置	0.98±0.73 (n=51)	1.67±0.50 (n=9)	p<0.05*
16.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌,以避免污染	1.33±0.52 (n=51)	1.56±0.53 (n=9)	0.24
17.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以避免水倒流而污染水源	1.73±0.53 (n=51)	1.89±0.33 (n=9)	0.40
18.洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所	0.86±0.66 (n=51)	1.00±0.71 (n=9)	0.58

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 16. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	總 生 菌 數		P 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
19.蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後,再以流動之自來水沖洗	0.86±0.49 (n=51)	1.11±0.33 (n=9)	0.15
20.地板應經常保持乾燥、清潔	0.39±0.57 (n=51)	0.33±0.50 (n=9)	0.86
21.應保持通風及排氣良好	0.86±0.72 (n=51)	1.22±0.44 (n=9)	0.14
22.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔	0.96±0.53 (n=51)	0.89±0.60 (n=9)	0.71
23.應至少有二套以上之刀及砧板,並以文字及顏色標示以切割生、熟食,且生、熟食必須分開處理	0.82±0.65 (n=51)	0.89±0.78 (n=9)	0.84
24.食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面	0.92±0.80 (n=51)	0.78±0.83 (n=9)	0.62
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設	1.76±0.51 (n=51)	1.78±0.44 (n=9)	0.92
26.切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板之上層,以避免病原菌滋生	1.02±0.42 (n=51)	1.22±0.67 (n=9)	0.22
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣	0.90±0.67 (n=51)	1.00±0.50 (n=9)	0.65
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔	0.80±0.78 (n=51)	1.44±0.73 (n=9)	p<0.05*
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下,冷凍溫度應在 -18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存	0.31±0.71 (n=51)	0.44±0.88 (n=9)	0.71
30.是否符合規定之冷藏溫度	0.41±1.88 (n=51)	0.75±1.04 (n=8)	0.70
31.是否符合規定之冷凍溫度	0.51±0.88 (n=51)	0.75±1.04 (n=8)	0.49
32.調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護,以避免污染	0.20±0.60 (n=51)	0.67±1.00 (n=9)	0.06
33.食物調理應完全熟透,避免外表已熟,但內部未熟之現象	1.98±0.14 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.71
34.不得供應生魚片等未加熱處理之水產品	2.00±0.00 (n=51)	2.00±0.00(n=9)	1.00

a: Wilcoxon rank sum test, p<0.05*

表 16. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	總 生 菌 數		P 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
35.供應餐盒之食品,應邊用水份少,不易變質,調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚,保存時間夏天不超過二小時,冬天不超過三小時為原則	1.94±0.31 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.57
36.不可聞到調理加工場之烹飪味道,以避免油煙污染餐廳	1.65±0.49 (n=23)	1.60±0.55 (n=5)	0.86
37.配膳檯應設有防止點菜者飛沫污染之設施	0.78±0.90 (n=23)	0.40±0.89 (n=5)	0.36
38.配膳檯應保持整齊、清潔,熱保溫用之沖填水應每餐更換;非供膳時間應保持乾燥、清潔	1.09±0.60 (n=23)	1.00±0.71 (n=5)	0.80
39.用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔	1.22±0.90 (n=23)	1.60±0.55 (n=5)	0.47
40.應使用衛生紙,並供應紙巾	1.22±0.85 (n=23)	1.20±1.10 (n=5)	0.97
41.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩	0.23±0.69 (n=22)	0.80±1.30 (n=5)	0.18
42.應設置消費者洗手設施	0.78±0.67 (n=23)	0.80±1.10 (n=5)	0.90
43.有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用	1.22±0.52 (n=23)	1.20±0.45 (n=5)	0.94
44.用膳場所應有足夠照明	1.61±0.58 (n=23)	1.40±0.55 (n=5)	0.38
45.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存	1.26±0.86 (n=23)	1.40±0.89 (n=5)	0.77
46.應有三槽式洗滌設備	1.12±0.77 (n=51)	1.44±0.73 (n=9)	0.24
47.應具有熱水供應系統	0.57±0.90 (n=51)	0.44±0.88 (n=9)	0.69
48.餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑	2.00±0.00 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	1.00
49.餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所	2.00±0.00 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	1.00
50.調理用具洗滌後應規放原置放處	1.98±0.14 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.71
51.低酸性罐頭食品,應有衛生署查驗登記號碼,始可購用	1.90±0.36 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.40
52.所有包裝食品,應包裝標示完全,而且在保存期限內使用完畢,並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則,確保品質與衛生	1.94±0.24 (n=51)	2.00±0.00 (n=9)	0.48

a:經 Wilcoxon rank sum test 之 p 值

表 16. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	總生菌數		P 值 ^a
	≥10 ⁵ CFU/g	<10 ⁵ CFU/g	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
53.生鮮肉品,應採用屠宰衛生檢查合格之肉品	1.86±0.35 (n=51)	1.89±0.33 (n=9)	0.85
54.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用	1.76±0.43 (n=51)	1.89±0.33 (n=9)	0.42
55.倉庫塵設置板、原物料應分類置放,並應防止病媒之污染且定期清掃	1.37±0.63 (n=51)	1.56±0.53 (n=9)	0.47
56.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用	1.75±0.48 (n=51)	1.89±0.33 (n=9)	0.41
57.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨	0.71±0.67 (n=51)	0.89±0.60 (n=9)	0.40
58.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒	0.98±0.51 (n=51)	1.11±0.60 (n=9)	0.50
59.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜	1.49±0.70 (n=51)	1.56±0.53 (n=9)	1.00
60.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工	0.35±0.74 (n=51)	0.67±1.00 (n=9)	0.33

a:經 Wilcoxon rank sum test 之 p 值

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	$< 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套				
良好	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	2.14
尚可	2 (3.33)	1 (50.00)	1 (50.00)	
不良	57 (95.00)	49 (85.96)	8 (14.04)	
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等				
良好	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	1.17
尚可	18 (30.00)	14 (77.78)	4 (22.22)	
不良	41 (68.33)	36 (87.80)	5 (12.20)	
3.應至少接受健康檢查乙次,如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作;新進員工應先體格檢合格後方可從事工作				
良好	33 (55.00)	27 (81.82)	6 (18.18)	1.68
尚可	19 (31.67)	16 (84.21)	3 (15.79)	
不良	8 (13.33)	8 (100.0)	0 (0.00)	
4.進出廚房的門應有防制病媒設施,且須保持關閉狀態				
良好	7 (11.67)	6 (85.71)	1 (14.29)	1.77
尚可	6 (10.00)	4 (66.67)	2 (33.33)	
不良	47 (78.33)	41 (87.23)	6 (12.77)	
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為				
良好	8 (13.33)	7 (87.50)	1 (12.50)	0.94
尚可	41 (68.33)	35 (85.37)	6 (14.63)	
不良	11 (18.33)	9 (81.82)	2 (18.18)	
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品的行為				
良好	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	0.52
尚可	42 (70.00)	35 (83.33)	7 (16.67)	
不良	16 (26.67)	14 (87.50)	2 (12.50)	
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨				
良好	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	1.83
尚可	42 (70.00)	34 (80.95)	8 (19.05)	
不良	17 (28.33)	16 (94.12)	1 (5.88)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
8.如廁後有將手洗淨				
良好	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	0.76
尚可	56 (93.33)	47 (83.93)	9 (16.07)	
不良	3 (5.00)	3 (100.0)	0 (0.00)	
9.廚房內的訪客有適當的管理				
良好	11 (18.33)	8 (72.73)	3 (27.27)	Fisher's exact test p=0.35
尚可	49 (81.67)	43 (87.76)	6 (12.24)	
不良	-	-	-	
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息				
良好	6 (10.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	1.87
尚可	51 (85.00)	43 (84.31)	8 (5.69)	
不良	3 (5.00)	2 (16.67)	1 (33.33)	
11.工作衣、帽有保持清潔				
良好	6 (10.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	2.02
尚可	42 (70.00)	34 (80.95)	8 (19.05)	
不良	12 (20.00)	11 (91.62)	1 (8.33)	
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為				
良好	5 (8.33)	3 (60.00)	2 (40.00)	2.86
尚可	28 (46.67)	25 (89.29)	3 (10.71)	
不良	12 (20.00)	23 (85.19)	4 (14.81)	
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物				
良好	3 (5.00)	2 (66.67)	1 (33.33)	1.22
尚可	45 (75.00)	38 (84.44)	7 (15.56)	
不良	12 (20.00)	11 (91.67)	1 (11.11)	
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物				
良好	4 (6.67)	4 (100.0)	0 (0.00)	2.42
尚可	33 (55.00)	26 (78.79)	7 (21.21)	
不良	23 (38.33)	21 (91.30)	2 (8.70)	
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置				
良好	19 (31.67)	13 (68.42)	6 (31.56)	6.89*
尚可	27 (45.00)	24 (88.89)	3 (11.11)	
不良	14 (23.33)	14 (100.0)	0 (0.00)	

χ^2 -test, $p < 0.05^*$

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
16. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌, 以避免污染				
良好	23 (38.33)	18 (78.26)	5 (21.74)	1.42
尚可	36 (60.00)	32 (88.89)	4 (11.11)	
不良	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
17. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度, 以避免水倒流而污染水源				
良好	47 (78.33)	39 (82.98)	8 (17.02)	0.81
尚可	11 (18.33)	10 (90.91)	1 (9.09)	
不良	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
18. 洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所				
良好	10 (16.67)	8 (80.00)	2 (20.00)	0.34
尚可	33 (55.00)	28 (84.85)	5 (15.15)	
不良	17 (28.33)	15 (88.24)	2 (11.76)	
19. 蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後, 再以流動之自來水沖洗				
良好	4 (6.67)	3 (75.00)	1 (25.00)	2.29
尚可	46 (76.67)	38 (82.61)	8 (17.39)	
不良	10 (16.66)	10 (100.0)	0 (0.00)	
20. 地板應經常保持乾燥、清潔				
良好	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	0.37
尚可	19 (31.67)	16 (84.21)	3 (15.79)	
不良	39 (65.00)	33 (84.62)	6 (15.38)	
21. 應保持通風及排氣良好				
良好	12 (20.00)	10 (83.33)	2 (16.67)	4.42
尚可	31 (51.67)	24 (77.42)	7 (22.58)	
不良	17 (28.33)	17 (100.0)	0 (0.00)	
22. 牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔				
良好	7 (11.67)	6 (85.71)	1 (14.29)	0.24
尚可	43 (71.67)	37 (86.05)	6 (13.95)	
不良	10 (16.67)	8 (80.00)	2 (20.00)	
23. 應至少有二套以上之刀及砧板, 並以文字及顏色標示以切割生、熟食, 且生、熟食必須分開處理				
良好	9 (15.00)	7 (17.78)	2 (22.22)	0.53
尚可	32 (53.33)	28 (87.50)	4 (12.50)	
不良	19 (31.67)	16 (84.21)	3 (15.79)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
24.食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面				
良好	16 (26.67)	14 (87.50)	2 (12.50)	0.29
尚可	22 (36.67)	19 (86.36)	3 (13.64)	
不良	22 (36.66)	18 (81.82)	4 (18.18)	
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設				
良好	48 (80.00)	41 (85.42)	7 (14.58)	0.56
尚可	10 (16.67)	8 (80.00)	2 (20.00)	
不良	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
26.切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板之上層,以避免病原菌滋生				
良好	8 (13.33)	5 (62.50)	3 (37.50)	3.98
尚可	47 (78.33)	42 (89.36)	5 (10.64)	
不良	5 (8.33)	4 (80.00)	1 (20.00)	
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣				
良好	10 (16.67)	9 (90.00)	1 (10.00)	1.70
尚可	35 (58.33)	28 (80.00)	7 (20.00)	
不良	15 (25.00)	14 (93.33)	1 (6.67)	
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔				
良好	16 (26.67)	11 (68.75)	5 (31.25)	5.23
尚可	22 (36.67)	19 (86.36)	3 (13.64)	
不良	22 (36.67)	21 (95.45)	1 (4.55)	
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下,冷凍溫度應在 -18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存				
良好	9 (15.00)	7 (77.78)	2 (22.22)	0.74
尚可	2 (13.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
不良	49 (81.67)	42 (85.71)	7 (14.29)	
30.是否符合規定之冷藏溫度				
良好	19 (32.20)	16 (84.21)	3 (15.79)	Fisher's exact test p=0.70
尚可	-	-	-	
不良	40 (67.80)	35 (87.50)	5 (12.50)	
31.是否符合規定之冷凍溫度				
良好	16 (27.12)	13 (81.25)	3 (18.75)	Fisher's exact test p=0.67
尚可	-	-	-	
不良	43 (72.88)	38 (88.37)	5 (11.63)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
32.調理場所之照明應在二百燭光 以上並有燈罩保護,以避免污染				
良好	8 (13.33)	5 (62.50)	3 (37.50)	Fisher's exact test p=0.09
尚可	-	-	-	
不良	52 (86.67)	46 (88.46)	6 (11.54)	
33.食物調理應完全熟透,避免外表 已熟,但內部未熟之現象				
良好	59 (98.33)	50 (84.75)	9 (15.25)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	-	-	-	
34.不得供應生魚片等未加熱處理 之水產品				
良好	60 (100.0)	51 (84.75)	9 (15.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
35.供應餐盒之食品,應邊用水份少, 不易變質,調味上帶有酸味且製 作時容易控制成品衛生狀況之 菜餚,保存時間夏天不超過二小 時,冬天不超過三小時為原則				
良好	58 (96.67)	49 (84.48)	9 (15.52)	0.37
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
36.不可聞到調理加工場之烹飪味 道,以避免油煙污染餐廳				
良好	18 (64.29)	15 (83.33)	3 (16.67)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	10 (35.71)	8 (80.00)	2 (20.00)	
不良	-	-	-	
37.配膳檯應設有防止點菜者飛沫 污染之設施				
良好	8 (28.57)	7 (87.50)	1 (12.50)	1.58
尚可	4 (14.29)	4 (100.0)	0 (0.00)	
不良	16 (57.14)	12 (75.00)	4 (25.00)	
38.配膳檯應保持整齊、清潔,熱保 溫用之沖填水應每餐更換;非供 膳時應保持乾燥、清潔				
良好	6 (21.43)	5 (83.33)	1 (16.67)	0.16
尚可	18 (64.29)	15 (83.33)	3 (16.67)	
不良	4 (14.28)	3 (75.00)	1 (25.00)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	$< 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	
39.用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔				
良好	15 (53.57)	12 (80.00)	3 (20.00)	2.55
尚可	6 (21.43)	4 (66.67)	2 (33.33)	
不良	7 (25.00)	7 (100.0)	0 (0.00)	
40.應使用衛生紙,並供應紙巾				
良好	14 (50.00)	11 (78.57)	3 (21.43)	1.70
尚可	6 (21.43)	6 (100.0)	0 (0.00)	
不良	8 (28.57)	6 (75.00)	2 (25.00)	
41.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩				
良好	2 (7.41)	1 (50.00)	1 (50.00)	2.10
尚可	3 (11.11)	2 (66.67)	1 (33.33)	
不良	22 (81.48)	19 (86.36)	3 (13.64)	
42.應設置消費者洗手設施				
良好	5 (17.86)	3 (60.00)	2 (40.00)	4.95
尚可	12 (42.86)	12 (100.0)	0 (0.00)	
不良	11 (39.29)	8 (72.73)	3 (27.27)	
43.有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用				
良好	7 (25.00)	6 (85.71)	1 (14.29)	0.34
尚可	20 (71.43)	16 (80.00)	4 (20.00)	
不良	1 (3.57)	1 (100.0)	0 (0.00)	
44.用膳場所應有足夠照明				
良好	17 (60.71)	15 (88.24)	2 (11.76)	1.65
尚可	10 (65.71)	7 (70.00)	3 (30.00)	
不良	1 (3.57)	1 (100.0)	0 (0.00)	
45.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存				
良好	15 (53.57)	12 (80.00)	3 (20.00)	0.11
尚可	6 (21.43)	5 (83.33)	1 (16.67)	
不良	7 (25.00)	6 (85.71)	1 (14.29)	
46.應有三槽式洗滌設備				
良好	23 (38.33)	18 (78.26)	5 (21.74)	1.48
尚可	24 (40.00)	21 (87.50)	3 (12.50)	
不良	13 (21.67)	12 (92.31)	1 (7.69)	
47.應具有熱水供應系統				
良好	16 (26.67)	14 (87.50)	2 (12.50)	0.31
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	43 (71.67)	36 (83.72)	7 (16.28)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數 家數 (%)	總生菌數		χ^2 值
		$\geq 10^5$ CFU/g (%)	$< 10^5$ CFU/g (%)	
48. 餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑				
良好	60 (100.0)	51 (85.00)	9 (15.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
49. 餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所				
良好	60 (100.0)	51 (85.00)	9 (5.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
50. 調理用具洗滌後應規放原置放處				
良好	59 (98.33)	50 (84.75)	9 (15.25)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	-	-	-	
51. 低酸性罐頭食品, 應有衛生署查驗登記號碼, 始可購用				
良好	56 (93.33)	47 (83.93)	9 (16.07)	0.76
尚可	3 (5.00)	3 (100.0)	0 (0.00)	
不良	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
52. 所有包裝食品, 應包裝標示完全, 而且在保存期限內使用完畢, 並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則, 確保品質與衛生				
良好	57 (95.00)	48 (84.21)	9 (15.79)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	3 (5.00)	3 (100.0)	0 (0.00)	
不良	-	-	-	
53. 生鮮肉品, 應採用屠宰衛生檢查合格之肉品				
良好	52 (86.67)	44 (84.62)	8 (15.38)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	8 (13.33)	7 (87.50)	1 (12.50)	
不良	-	-	-	
54. 原、材、物料之使用, 應依先進先用之原則, 避免混雜使用				
良好	47 (78.33)	39 (82.98)	8 (17.02)	Fisher's exact test p=0.67
尚可	13 (21.67)	12 (92.31)	1 (7.69)	
不良	-	-	-	
55. 倉庫塵設置板、原物料應分類置放, 並應防止病媒之污染且定期清掃				
良好	28 (46.67)	23 (82.14)	5 (17.86)	0.90
尚可	28 (46.67)	24 (85.71)	4 (14.29)	
不良	4 (6.67)	4 (100.0)	0 (0.00)	

表 17. 餐盒工廠餐盒食品總生菌數之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	總生菌數		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	$< 10^5 \text{CFU/g}$ (%)	
56.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用				
良好	47 (78.33)	39 (82.98)	8 (17.02)	0.75
尚可	12 (20.00)	1 (91.67)	1 (8.33)	
不良	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
57.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨				
良好	7 (1.67)	6 (85.71)	1 (14.29)	1.31
尚可	30 (50.00)	24 (80.00)	6 (20.00)	
不良	23 (38.33)	21 (91.30)	2 (8.70)	
58.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒				
良好	8 (13.33)	6 (75.00)	2 (25.00)	0.73
尚可	44 (73.33)	38 (86.36)	6 (13.64)	
不良	8 (13.33)	7 (87.50)	1 (12.50)	
59.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜				
良好	36 (60.00)	31 (86.11)	5 (13.89)	1.83
尚可	18 (30.00)	14 (77.78)	4 (22.22)	
不良	6 (10.00)	6 (100.0)	0 (0.00)	
60.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工				
良好	11 (18.33)	8 (72.73)	3 (27.27)	1.84
尚可	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
不良	47 (78.33)	41 (87.23)	6 (12.77)	

表 18. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	$\geq 10\text{MPN/g} (\%)$	$< 10\text{MPN/g} (\%)$	
	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	平均值 $\pm$ 標準差(n=家數)	
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套	0.03 $\pm$ 0.17 (n=33)	0.11 $\pm$ 0.42 (n=27)	0.93
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等	0.33 $\pm$ 0.54 (n=33)	0.33 $\pm$ 0.48 (n=27)	0.00
3.應至少接受健康檢查乙次,如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作;新進員工應先體格檢合格後方可從事工作	1.42 $\pm$ 0.75 (n=33)	1.41 $\pm$ 0.69 (n=27)	-0.09
4.進出廚房的門應有防制病媒設施,且須保持關閉狀態	0.39 $\pm$ 0.01 (n=33)	0.26 $\pm$ 0.59 (n=27)	-0.76
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為	0.91 $\pm$ 0.58 (n=33)	1.00 $\pm$ 0.55 (n=27)	0.62
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品的行為	0.76 $\pm$ 0.50 (n=33)	0.78 $\pm$ 0.51 (n=27)	0.15
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨	0.79 $\pm$ 0.42 (n=33)	0.67 $\pm$ 0.55 (n=27)	-0.97
8.如廁後有將手洗淨	0.97 $\pm$ 0.17 (n=33)	0.96 $\pm$ 0.34 (n=27)	-0.09
9.廚房內的訪客有適當的管理	1.15 $\pm$ 0.36 (n=33)	1.22 $\pm$ 0.42 (n=27)	0.70
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息	1.03 $\pm$ 0.39 (n=33)	1.07 $\pm$ 0.38 (n=27)	0.43
11.工作衣、帽有保持清潔	0.88 $\pm$ 0.48 (n=33)	0.93 $\pm$ 0.62 (n=27)	0.33
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為	0.55 $\pm$ 0.56 (n=33)	0.74 $\pm$ 0.71 (n=27)	1.19
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物	0.76 $\pm$ 0.44 (n=33)	0.96 $\pm$ 0.52 (n=27)	1.67
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物	0.64 $\pm$ 0.65 (n=33)	0.74 $\pm$ 0.53 (n=27)	0.96
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置	1.00 $\pm$ 0.79 (n=33)	1.19 $\pm$ 0.68 (n=27)	0.05
16.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌,以避免污染	1.36 $\pm$ 0.49 (n=33)	1.37 $\pm$ 0.56 (n=27)	1.42
17.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以避免水倒流而污染水源	1.67 $\pm$ 0.60 (n=33)	1.85 $\pm$ 0.36 (n=27)	-1.52
18.洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所	1.00 $\pm$ 0.66 (n=33)	0.74 $\pm$ 0.66 (n=27)	0.38

表 18. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
19.蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗,再以流動之自來水沖洗	0.88±0.48 (n=33)	0.93±0.47 (n=27)	0.38
20.地板應經常保持乾燥、清潔	0.26±0.45 (n=33)	0.26±0.45 (n=27)	-1.59
21.應保持通風及排氣良好	0.94±0.70 (n=33)	0.89±0.70 (n=27)	-0.28
22.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔	0.88±0.48 (n=33)	1.04±0.59 (n=27)	1.14
23.應至少有二套以上之刀及砧板,並以文字及顏色標示以切割生、熟食,且生、熟食必須分開處理	0.82±0.68 (n=33)	0.85±0.66 (n=27)	0.19
24.食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面	0.97±0.81 (n=33)	0.81±0.79 (n=27)	-0.75
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設	1.73±0.57 (n=33)	1.81±0.40 (n=27)	0.67
26.切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板之上層,以避免病原菌滋生	1.00±0.43 (n=33)	1.11±0.51 (n=27)	0.92
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣	0.91±0.63 (n=33)	0.93±0.68 (n=27)	0.10
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔	0.88±0.78 (n=33)	0.93±0.83 (n=27)	0.23
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下,冷凍溫度應在 -18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存	0.24±0.61 (n=33)	0.44±0.85 (n=27)	1.07
30.是否符合規定之冷藏溫度	0.39±2.26 (n=33)	0.54±0.90 (n=26)	-0.76
31.是否符合規定之冷凍溫度	0.42±0.83 (n=33)	0.69±0.97 (n=26)	1.14
32.調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護,以避免污染	0.18±0.58(n=33)	0.37±0.79 (n=27)	1.06
33.食物調理應完全熟透,避免外表已熟,但內部未熟之現象	1.97±0.17 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	0.90
34.不得供應生魚片等未加熱處理之水產品	2.00±0.00 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	-

表 18. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
35.供應餐盒之食品,應邊用水份少,不易變質,調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚,保存時間夏天不超過二小時,冬天不超過三小時為原則	1.91±0.38 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	1.23
36.不可聞到調理加工場之烹飪味道,以避免油煙污染餐廳	1.71±0.47 (n=17)	1.55±0.52 (n=11)	-0.85
37.配膳檯應設有防止點菜者飛沫污染之設施	0.82±0.95 (n=17)	0.55±0.82 (n=11)	-0.80
38.配膳檯應保持整齊、清潔,熱保溫用之沖填水應每餐更換;非供膳時間應保持乾燥、清潔	1.12±0.70 (n=17)	1.00±0.45 (n=11)	-0.50
39.用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔	1.06±0.97 (n=17)	1.64±0.50 (n=11)	2.07*
40.應使用衛生紙,並供應紙巾	1.12±0.86 (n=17)	1.36±0.92 (n=11)	0.72
41.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩	0.31±0.79 (n=16)	0.36±0.92 (n=11)	0.15
42.應設置消費者洗手設施	0.76±0.75 (n=17)	0.82±0.75 (n=11)	0.18
43.有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用	1.12±0.49 (n=17)	1.36±0.50 (n=11)	1.29
44.用膳場所應有足夠照明	1.59±0.62 (n=17)	1.55±0.52 (n=11)	-0.19
45.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存	1.18±0.88 (n=17)	1.45±0.82 (n=11)	0.84
46.應有三槽式洗滌設備	1.21±0.82 (n=33)	1.11±0.70 (n=27)	-0.51
47.應具有熱水供應系統	0.73±0.98 (n=33)	0.33±0.73 (n=27)	-1.73
48.餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑	2.00±0.00 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	-
49.餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所	2.00±0.00 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	-
50.調理用具洗滌後應規放原置放處	2.00±0.00 (n=33)	1.96±0.19 (n=27)	-1.11
51.低酸性罐頭食品,應有衛生署查驗登記號碼,始可購用	1.94±0.24 (n=33)	1.89±0.42 (n=27)	-0.55
52.所有包裝食品,應包裝標示完全,而且在保存期限內使用完畢,並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則,確保品質與衛生	1.91±0.29 (n=33)	2.00±0.00 (n=27)	1.62

t-test, p<0.05*

表 18. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	大腸桿菌群		t 值
	≥10MPN/g (%)	<10MPN/g (%)	
	平均值±標準差(n=家數)	平均值±標準差(n=家數)	
53.生鮮肉品,應採用屠宰衛生檢查合格之肉品	1.91±0.29 (n=33)	1.81±0.40 (n=27)	-1.06
54.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用	1.79±0.42 (n=33)	1.78±0.42 (n=27)	-0.09
55.倉庫塵設置板、原物料應分類置放,並應防止病媒之污染且定期清掃	1.33±0.60 (n=33)	1.48±0.64 (n=27)	0.93
56.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用	1.76±0.44 (n=33)	1.78±0.51 (n=27)	0.17
57.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨	0.76±0.71 (n=33)	0.70±0.61(n=27)	-0.31
58.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒	1.00±0.56 (n=33)	1.00±0.48 (n=27)	0.00
59.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜	1.55±0.67 (n=33)	1.44±0.70 (n=27)	-0.57
60.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工	0.39±0.79 (n=33)	0.41±0.80 (n=27)	0.07

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩 及消毒清潔不透水手套				
良好	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	1.27
尚可	2 (3.33)	1 (50.00)	1 (50.00)	
不良	57 (95.00)	32 (56.14)	25 (43.86)	
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指 甲、塗指甲油及配帶飾物等				
良好	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	1.02
尚可	18 (30.00)	9 (50.00)	9 (50.00)	
不良	41 (68.33)	23 (56.10)	18 (43.90)	
3.應至少接受健康檢查乙次,如患 有出疹、膿瘡、外傷、結核病、 腸道傳染病等可能造成食品污染 之疾病,不得從事與食品有關之 工作;新進員工應先體格檢合格 後方可從事工作				
良好	33 (55.00)	19 (57.58)	14 (42.42)	0.72
尚可	19 (31.67)	9 (47.37)	10 (52.63)	
不良	8 (13.33)	5 (62.50)	3 (37.50)	
4.進出廚房的門應有防制病媒設 施,且須保持關閉狀態				
良好	7 (11.67)	5 (71.43)	2 (28.57)	0.89
尚可	6 (10.00)	3 (50.00)	3 (50.00)	
不良	47 (78.33)	25 (53.19)	22 (46.81)	
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲 食等可能污染食品的行為				
良好	8 (13.33)	4 (50.00)	4 (50.00)	0.44
尚可	41 (68.33)	22 (53.66)	19 (46.34)	
不良	11 (18.33)	7 (63.64)	4 (36.36)	
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、 唱歌等可能污染食品的行為				
良好	2 (3.33)	1 (50.00)	1 (50.00)	0.03
尚可	42 (70.00)	23 (54.76)	19 (45.24)	
不良	16 (26.67)	9 (56.25)	7 (43.75)	
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨				
良好	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	3.34
尚可	42 (70.00)	26 (61.90)	16 (38.10)	
不良	17 (28.33)	7 (41.18)	10 (58.82)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
8.如廁後有將手洗淨				
良好	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	1.90
尚可	56 (93.33)	32 (57.14)	24 (42.86)	
不良	3 (5.00)	1 (33.33)	2 (66.67)	
9.廚房內的訪客有適當的管理				
良好	11 (18.33)	5 (45.45)	6 (54.55)	Fisher's exact test p=0.52
尚可	49 (81.67)	28 (57.14)	21 (42.86)	
不良	-	-	-	
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息				
良好	6 (10.00)	3 (50.00)	3 (50.00)	0.23
尚可	51 (85.00)	28 (54.90)	23 (45.10)	
不良	3 (5.00)	2 (66.67)	1 (33.33)	
11.工作衣、帽有保持清潔				
良好	6 (10.00)	2 (33.33)	4 (66.67)	1.61
尚可	42 (70.00)	25 (59.52)	17 (40.48)	
不良	12 (20.00)	6 (50.00)	6 (50.00)	
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為				
良好	5 (8.33)	1 (20.00)	4 (80.00)	2.73
尚可	28 (46.67)	16 (57.14)	12 (42.86)	
不良	27 (20.00)	16 (59.26)	11 (40.74)	
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物				
良好	3 (5.00)	0 (0.00)	3 (100.0)	4.33
尚可	45 (75.00)	25 (55.26)	20 (44.44)	
不良	12 (20.00)	8 (66.67)	4 (33.33)	
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物				
良好	4 (6.67)	3 (75.00)	1 (25.00)	2.83
尚可	33 (55.00)	15 (45.45)	18 (54.55)	
不良	23 (38.33)	15 (65.22)	8 (34.78)	
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置				
良好	19 (31.67)	10 (52.63)	9 (47.37)	2.08
尚可	27 (45.00)	13 (48.15)	14 (51.85)	
不良	14 (23.33)	10 (71.43)	4 (28.57)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
16.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌,以避免污染				
良好	23 (38.33)	12 (52.17)	11 (47.83)	1.46
尚可	36 (60.00)	21 (58.33)	15 (41.67)	
不良	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	
17.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以避免水倒流而污染水源				
良好	47 (78.33)	24 (51.06)	23 (48.94)	2.26
尚可	11 (18.33)	7 (63.64)	4 (36.36)	
不良	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
18.洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所				
良好	10 (16.67)	7 (70.00)	3 (30.00)	2.31
尚可	33 (55.00)	19 (57.58)	14 (42.42)	
不良	17 (28.33)	7 (41.18)	10 (58.82)	
19.蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後,再以流動之自來水沖洗				
良好	4 (6.67)	2 (50.00)	2 (50.00)	0.15
尚可	46 (76.67)	25 (54.35)	21 (45.65)	
不良	10 (16.66)	6 (60.00)	4 (40.00)	
20.地板應經常保持乾燥、清潔				
良好	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	2.77
尚可	19 (31.67)	12 (63.16)	7 (36.84)	
不良	39 (65.00)	19 (48.72)	20 (51.28)	
21.應保持通風及排氣良好				
良好	12 (20.00)	7 (58.33)	5 (41.67)	0.08
尚可	31 (51.67)	17 (54.84)	14 (45.16)	
不良	17 (28.33)	9 (52.94)	8 (47.06)	
22.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔				
良好	7 (11.67)	2 (28.57)	5 (71.43)	2.25
尚可	43 (71.67)	25 (58.14)	18 (41.86)	
不良	10 (16.67)	6 (60.00)	4 (40.00)	
23.應至少有二套以上之刀及砧板,並以文字及顏色標示以切割生、熟食,且生、熟食必須分開處理				
良好	9 (15.00)	5 (55.56)	4 (44.44)	0.11
尚可	32 (53.33)	17 (53.13)	15 (46.88)	
不良	19 (31.67)	11 (57.89)	8 (42.11)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
24.食物應在工作檯面或置物架上, 不得直接放置地面				
良好	16 (26.67)	10 (62.50)	6 (37.50)	0.59
尚可	22 (36.67)	12 (54.55)	10 (45.55)	
不良	22 (36.66)	11 (50.00)	11 (50.00)	
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設				
良好	48 (80.00)	26 (54.17)	22 (45.83)	1.75
尚可	10 (16.67)	5 (50.00)	5 (50.00)	
不良	2 (3.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
26.切割不再加熱即食用之食品及 水果,必須使用塑膠砧板,處理 必須經加熱再行食用之食品,若 使用木質者應定期刮除砧板之 上層,以避免病原菌滋生				
良好	8 (13.33)	3 (37.50)	5 (62.50)	1.15
尚可	47 (78.33)	27 (57.45)	20 (42.55)	
不良	5 (8.33)	3 (60.00)	2 (40.00)	
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗 熱量為基準,且高度應適中並有 足夠能力抽出所有油煙及熱氣				
良好	10 (16.67)	5 (50.00)	5 (50.00)	0.18
尚可	35 (58.33)	20 (57.14)	15 (42.86)	
不良	15 (25.00)	8 (53.33)	7 (46.67)	
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保 持清潔				
良好	16 (26.67)	8 (50.00)	8 (50.00)	0.31
尚可	22 (36.67)	13 (59.09)	9 (40.91)	
不良	22 (36.67)	12 (54.55)	10 (45.45)	
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下, 冷 凍溫度應在 -18°C 以下熱藏溫度 應在 60°C 以上,且食物應加蓋 包裝妥為分類貯存				
良好	9 (15.00)	3 (33.33)	6 (66.67)	3.43
尚可	2 (13.33)	2 (100.0)	0 (0.00)	
不良	49 (81.67)	28 (57.14)	21 (42.86)	
30.是否符合規定之冷藏溫度				
良好	19 (32.20)	12 (63.16)	7 (36.84)	0.59
尚可	-	-	-	
不良	40 (67.80)	21 (52.50)	19 (47.50)	
31.是否符合規定之冷凍溫度				
良好	16 (27.12)	7 (43.75)	9 (56.25)	1.32
尚可	-	-	-	
不良	43 (72.88)	26 (60.47)	17 (39.53)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
32.調理場所之照明應在二百燭光 以上並有燈罩保護,以避免污染				
良好	8 (13.33)	3 (37.50)	5 (62.50)	Fisher's exact test p=0.45
尚可	-	-	-	
不良	52 (86.67)	30 (57.69)	22 (42.31)	
33.食物調理應完全熟透,避免外表 已熟,但內部未熟之現象				
良好	59 (98.33)	32 (54.24)	27 (45.76)	Fisher's exact test p=1.00
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	-	-	-	
34.不得供應生魚片等未加熱處理 之水產品				
良好	60 (100.0)	33 (55.00)	27 (45.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
35.供應餐盒之食品,應邊用水份少, 不易變質,調味上帶有酸味且製 作時容易控制成品衛生狀況之 菜餚,保存時間夏天不超過二小 時,冬天不超過三小時為原則				
良好	58 (96.67)	31 (53.45)	27 (46.55)	1.69
尚可	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
不良	1 (1.67)	1 (100.0)	0 (0.00)	
36.不可聞到調理加工場之烹飪味 道,以避免油煙污染餐廳				
良好	18 (64.29)	12 (66.67)	6 (33.33)	Fisher's exact test p=0.44
尚可	10 (35.71)	5 (50.00)	5 (50.00)	
不良	-	-	-	
37.配膳檯應設有防止點菜者飛沫 污染之設施				
良好	8 (28.57)	6 (75.00)	2 (25.00)	1.01
尚可	4 (14.29)	2 (50.00)	2 (50.00)	
不良	16 (57.14)	9 (56.25)	7 (43.75)	
38.配膳檯應保持整齊、清潔,熱保 溫用之沖填水應每餐更換;非供 膳時應保持乾燥、清潔				
良好	6 (21.43)	5 (83.33)	1 (16.67)	2.50
尚可	18 (64.29)	9 (50.00)	9 (50.00)	
不良	4 (14.28)	3 (75.00)	1 (25.00)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
39.用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔				
良好	15 (53.57)	8 (53.33)	7 (46.67)	6.76*
尚可	6 (21.43)	2 (33.33)	4 (66.67)	
不良	7 (25.00)	7 (100.0)	0 (0.00)	
40.應使用衛生紙,並供應紙巾				
良好	14 (50.00)	7 (50.00)	7 (50.00)	1.97
尚可	6 (21.43)	5 (83.33)	1 (16.67)	
不良	8 (28.57)	5 (62.50)	3 (37.50)	
41.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩				
良好	2 (7.41)	1 (50.00)	1 (50.00)	0.14
尚可	3 (11.11)	2 (66.67)	1 (33.33)	
不良	22 (81.48)	13 (59.09)	9 (40.91)	
42.應設置消費者洗手設施				
良好	5 (17.86)	3 (60.00)	2 (40.00)	0.07
尚可	12 (42.86)	7 (58.33)	5 (41.67)	
不良	11 (39.29)	7 (63.64)	4 (36.36)	
43.有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用				
良好	7 (25.00)	3 (42.86)	4 (57.14)	1.74
尚可	20 (71.43)	13 (65.00)	7 (35.00)	
不良	1 (3.57)	1 (100.0)	0 (0.00)	
44.用膳場所應有足夠照明				
良好	17 (60.71)	11 (64.71)	6 (35.29)	1.24
尚可	10 (65.71)	5 (50.00)	5 (50.00)	
不良	1 (3.57)	1 (100.0)	0 (0.00)	
45.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存				
良好	15 (53.57)	8 (53.33)	7 (46.67)	0.77
尚可	6 (21.43)	4 (66.67)	2 (33.33)	
不良	7 (25.00)	5 (71.43)	2 (28.57)	
46.應有三槽式洗滌設備				
良好	23 (38.33)	15 (65.22)	8 (34.78)	2.92
尚可	24 (40.00)	10 (41.67)	14 (58.33)	
不良	13 (21.67)	8 (61.54)	5 (38.46)	
47.應具有熱水供應系統				
良好	16 (26.67)	12 (75.00)	4 (25.00)	4.47
尚可	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	
不良	43 (71.67)	21 (48.84)	22 (51.16)	

 χ^2 -test, $p < 0.05$ *

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
48. 餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑				
良好	60 (100.0)	33 (55.00)	27 (45.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
49. 餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所				
良好	60 (100.0)	33 (55.00)	27 (45.00)	-
尚可	-	-	-	
不良	-	-	-	
50. 調理用具洗滌後應規放原置放處				
良好	59 (98.33)	33 (55.93)	26 (44.07)	Fisher's exact test p=0.45
尚可	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	
不良	-	-	-	
51. 低酸性罐頭食品, 應有衛生署查驗登記號碼, 始可購用				
良好	56 (93.33)	31 (55.36)	25 (44.46)	1.39
尚可	3 (5.00)	2 (66.67)	1 (33.33)	
不良	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	
52. 所有包裝食品, 應包裝標示完全, 而且在保存期限內使用完畢, 並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則, 確保品質與衛生				
良好	57 (95.00)	30 (52.63)	27 (47.37)	Fisher's exact test p=0.25
尚可	3 (5.00)	3 (100.0)	0 (0.00)	
不良	-	-	-	
53. 生鮮肉品, 應採用屠宰衛生檢查合格之肉品				
良好	52 (86.67)	30 (57.69)	22 (42.31)	Fisher's exact test p=0.45
尚可	8 (13.33)	3 (37.50)	5 (62.50)	
不良	-	-	-	
54. 原、材、物料之使用, 應依先進先用之原則, 避免混雜使用				
良好	47 (78.33)	26 (55.32)	21 (44.68)	0.01
尚可	13 (21.67)	7 (53.85)	6 (46.15)	
不良	-	-	-	
55. 倉庫塵設置板、原物料應分類置放, 並應防止病媒之污染且定期清掃				
良好	28 (46.67)	13 (46.43)	15 (53.57)	1.85
尚可	28 (46.67)	18 (64.29)	10 (35.71)	
不良	4 (6.67)	2 (50.00)	2 (50.00)	

表 19. 餐盒工廠餐盒食品大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 項 目	受訪家數	大腸桿菌群		χ^2 值
	家數 (%)	$\geq 10\text{MPN/g}$ (%)	$< 10\text{MPN/g}$ (%)	
56.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用				
良好	47 (78.33)	25 (53.19)	22 (46.81)	1.94
尚可	12 (20.00)	8 (66.67)	4 (33.33)	
不良	1 (1.67)	0 (0.00)	1 (100.0)	
57.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨				
良好	7 (1.67)	5 (71.43)	2 (28.57)	1.09
尚可	30 (50.00)	15 (50.00)	15 (50.00)	
不良	23 (38.33)	13 (56.52)	10 (43.48)	
58.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒				
良好	8 (13.33)	5 (62.50)	3 (37.50)	0.50
尚可	44 (73.33)	23 (52.27)	21 (47.73)	
不良	8 (13.33)	5 (62.50)	3 (37.50)	
59.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜				
良好	36 (60.00)	21 (58.33)	15 (41.67)	0.40
尚可	18 (30.00)	9 (50.00)	9 (50.00)	
不良	6 (10.00)	3 (50.00)	3 (50.00)	
60.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工				
良好	11 (18.33)	6 (54.55)	5 (45.45)	0.02
尚可	2 (3.33)	1 (50.00)	1 (50.00)	
不良	47 (78.33)	26 (55.32)	21 (44.68)	

表 20. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關

認 知 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
1.患有哪些疾病不可從事與食品有關之工作	x	x	x	x
2.新進員工須先經公立醫院體檢始可上班	x	x	x	x
3.現職員工每年至少接受健檢一次	x	x	x	x
4.調理食品前應將手部清潔洗淨	x	x	x	x
5.工作前應換穿乾淨的衣帽鞋	x	x	x	x
6.工作前應取下所配戴的戒指等手飾	x	x	x	(-)
7.進出廚房的門應隨時關閉	x	x	x	x
8.蓄水池(塔)需定期清洗	x	x	x	x
9.每做一個調理動作之前須將手洗淨	x	x	x	x
10.如廁後應將手洗淨	x	x	x	x
11.手部觸及餐具之內環或食品會污染食物	x	x	x	x
12.工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物	x	x	x	x
13.上班中閒談或唱歌對食品衛生有影響	(-)	x	x	x
14.以衣袖擦汗會影響食品衛生	x	x	x	x
15.打噴涕對食品衛生有影響	x	x	x	x
16.工作中未帶口罩會污染食品	x	x	x	x
17.工作中未帶手套會污染食品	x	x	x	x
18.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	x	x	x	x
19.以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎	x	(+)	x	x
20.蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌	x	x	x	x
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠	x	x	x	x
22.買入店內的原料食品可置放地上	x	x	(-)	(-)
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好	(-)	(-)	(-)	(-)
24.食物可直接放置地面	x	x	(-)	(-)
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可 達衛生安全	x	x	(-)	(-)
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚	x	x	(-)	(-)
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全	x	(+)	x	(-)
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全	x	(+)	x	x
29.調理場所內可設廁所	x	x	x	x
30.切割生熟食品時可共用一套菜刀及砧板	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+):餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 20. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生認知之相關 (續)

認 知 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
31.廚房及餐廳應該定期打掃	x	x	x	x
32.每日下班前,應將調理場所沖洗打掃	x	x	x	x
33.切割生熟食的刀及砧板,須以文字及顏色 標示	x	x	x	x
34.每日收工下班前,須封閉各水溝通道,以 防止病媒侵入	x	x	x	x
35.可供食未加熱處理之生魚片等水產品	x	x	x	x
36.排油煙罩會因貯油而污染食品	(-)	(-)	x	x
37.食物須冷藏保存時之溫度	x	x	x	x
38.食物須冷凍保存時之溫度	x	x	x	x
39.食物須熱藏保存時之溫度	x	(-)	x	x
40.配膳人員只需穿著整齊工作衣帽而不必 帶口罩	x	x	x	x
41.有缺口或裂縫之餐具可盛放食品供人食用	x	x	x	x
42.進出用膳(配膳)的門有防治病媒的設施	x	x	x	(-)
43.配膳人員應帶手套	x	x	x	(-)
44.用膳(配膳)桌面及地面保持清潔	x	x	x	x
45.餐具可用洗衣粉洗滌	x	x	x	x
46.洗滌後的餐具需置於乾淨廚櫃內自然晾乾	x	x	x	x
47.餐具洗滌應採三槽式洗滌	x	x	x	x
48.需要熱水供應系統以供餐具洗滌	x	x	x	x
49.選購國產低酸性罐頭食品時須有衛生署 查驗的許可字號	x	x	x	(-)
50.選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔 光澤)為原則	x	x	x	x
51.對於散裝食品及生鮮肉類,會查明其合法 來源證明	x	x	x	x
52.原料、物料之使用原則以先買先用為原則	x	x	x	x
53.選購包裝食品,應注意標示完全	x	x	x	x
54.現有的優良食品標誌	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+):餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 21.餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關

態 度 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋	×	(-)	×	×
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物	(-)	(-)	×	(-)
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物	(-)	(-)	×	(-)
4.同意新進員工需先經公立醫院體檢合格, 始可從事食品業之工作	×	×	×	×
5.不戴手套會擔心經手污染食物	(-)	(-)	×	(-)
6.每年未依規定接受健康檢查者,可能構成 公共衛生之重大威脅	(-)	(-)	×	×
7.贊成新進員工須先職前訓練合格後始可 雇用	(-)	×	×	×
8.不戴口罩會擔心經口污染食物	(-)	(-)	×	(-)
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼檳榔,會 勸導他離開現場	×	×	×	×
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物	(-)	(-)	×	(-)
11.工作場所須設監廚人員,以管理廚房的內 部作業及食品衛生	(-)	(-)	×	×
12.非廚房工作人員應予管制禁止進入	(-)	(-)	×	×
13.每做一個調理食品動作,須將手部徹底洗淨	×	×	×	×
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污 染食物	(-)	(-)	×	×
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心污染食物	(-)	(-)	×	(-)
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗滌是一種 浪費水的錯誤洗法	×	×	×	×
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流動的自來 水沖洗	×	×	×	×
18.洗後之食物先瀝乾後再送往調理場所	×	×	×	×
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	×	×	×	×
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時,關閉時可 以直接關閉	×	×	×	×
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用	×	×	×	×
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗	×	×	×	×
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設	(-)	(-)	×	×
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可 供人食用	×	×	×	×
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清 潔會隨時整修	×	×	×	×
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板	×	×	×	×

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+:餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 21. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生態度之相關 (續)

態 度 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物	(-)	(-)	×	(-)
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品	×	×	×	(-)
29.配膳人員應帶口罩，以預防經口污染食物	×	×	×	(-)
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具	×	×	×	×
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新	×	×	×	(-)
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全	×	×	×	×
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具	×	×	×	×
34.以洗衣粉洗滌餐具，會擔心危害人體	×	×	×	×
35.三槽式洗滌較衛生安全	×	×	×	×
36.不鏽鋼的原料物架，須離地面至少 15-20 公分	×	×	×	×
37.店主須設專人管理原料物資倉庫，定期清掃並查明合法來源	×	×	×	×
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則	×	×	×	×
39.選購食品以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物	(-)	(-)	×	(-)
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品	×	×	×	×
41.冷藏廚餘食品前，不必蓋好或保鮮膜包妥，即可直接存放冰箱冷藏	×	×	×	×
42.為杜絕餐盒食物中毒，以確保國民健康，只需政府負全責輔導食品衛生教育	×	×	×	×
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備，提昇衛生水準趕上國際化	×	×	×	×
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷	×	×	×	×
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練，違者處以停業至其改善始準復業	×	×	×	×
46.贊成政府推動食品"危害分析重點管制"(HACCP)	×	×	×	×
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度	×	×	×	(-)
48.政府推動衛生筷很成功	×	×	×	×

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+:餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 22. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與工廠從業人員食品衛生行為之相關

行 為 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
1.調理食品前會注意先將手部洗淨	(-)	x	x	x
2.工作前,習慣換穿乾淨的工作衣帽鞋	(-)	x	x	x
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔或飲食等習慣	x	x	x	x
4.上班中習慣閒談或唱歌等習慣	x	x	x	x
5.工作中習慣以衣袖擦汗	x	x	x	x
6.工作中打噴涕時您的反應	x	x	x	x
7.蔬菜、水產品、畜產品會注意分開洗滌	x	x	x	x
8.洗後之食物,會注意瀝乾後再送往調理 加工場所	x	x	x	x
9.貴店菜刀及砧板各有二套以上	x	x	x	x
10.切割生、熟食時,習慣分開使用菜刀及砧板	x	x	x	x
11.廚房及餐廳有定期消毒	x	x	x	x
12.每日下班前,有將調理場所沖洗打掃	(-)	x	x	x
13.供消費者洗手設施,有專人經常保持清 潔衛生	x	x	x	(-)
14.配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物 罩有保持清潔衛生	x	x	x	x
15.以何種容器盛熱食供顧客用膳	x	x	x	(+)
16.配膳時有戴乾淨口罩	x	x	x	x
17.配膳時有戴乾淨手套	(-)	x	x	x
18.貴店餐具洗滌方式	x	x	x	x
19.對原料、物料之使用原則會以先買先 用為原則	x	x	x	x
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督 食品衛生	x	x	x	(-)
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法	x	x	x	x
22.貴店每日做餐盒業衛生管理自行檢查	x	x	x	x
23.每日取樣當日餐盒食物,以保鮮膜包妥冷 藏在冰箱內保存二天以供檢驗	x	x	x	x
24.貴店經常舉辦在職員工衛生教育	x	x	x	x
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生教育	x	x	x	(-)
26.貴店主重視員工的食品衛生訓練	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+):餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 23. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關

評 分 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒 清潔不透水手套	x	x	x	x
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗 指甲油及配帶飾物等	x	x	x	x
3.應至少接受健康檢查乙次,如患有出 疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳染 病等可能造成食品污染之疾病,不得從 事與食品有關之工作;新進員工應先體 格檢合格後方可從事工作	x	x	x	x
4.進出廚房的門應有防制病媒設施,且須 保持關閉狀態	x	x	x	x
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可 能污染食品的行為	x	x	x	x
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等 可能污染食品的行為	x	x	x	x
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨	x	x	x	x
8.如廁後有將手洗淨	x	x	x	x
9.廚房內的訪客有適當的管理	x	x	x	x
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息	x	x	x	x
11.工作衣、帽有保持清潔	x	x	x	x
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為	x	x	x	x
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物	x	x	x	x
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物	x	x	x	x
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處 理不可堆置	(+)	(+)	x	x
16.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌, 以避免污染	x	x	x	x
17.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以 避免水倒流而污染水源	x	x	x	x
18.洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工 場所	x	x	x	x
19.蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後,再以 流動之自來水沖洗	x	x	x	x
20.地板應經常保持乾燥、清潔	x	x	x	x
21.應保持通風及排氣良好	x	x	x	x
22.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門 應經常保持清潔	x	x	x	x
23.應至少有二套以上之刀及砧板,並以文 字及顏色標示以切割生、熟食,且生、 熟食必須分開處理	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+:餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 23. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
24.食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面	x	x	x	x
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設	x	x	x	x
26.切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板之上層,以避免病原菌滋生	x	x	x	x
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣	x	x	x	x
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔	(+)	x	x	x
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下,冷凍溫度應在 -18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存	x	x	x	x
30.是否符合規定之冷藏溫度	x	x	x	x
31.是否符合規定之冷凍溫度	x	x	x	x
32.調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護,以避免污染	x	x	x	x
33.食物調理應完全熟透,避免外表已熟,但內部未熟之現象	x	x	x	x
34.不得供應生魚片等未加熱處理之水產品	x	x	x	x
35.供應餐盒之食品,應邊用水份少,不易變質,調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚,保存時間夏天不超過二小時,冬天不超過三小時為原則	x	x	x	x
36.不可聞到調理加工場之烹飪味道,以避免油煙污染餐廳	x	x	x	x
37.配膳檯應設有防止點菜者飛沫污染之設施	x	x	x	x
38.配膳檯應保持整齊、清潔,熱保溫用之沖填水應每餐更換;非供膳時間應保持乾燥、清潔	x	x	x	x
39.用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔	x	x	(+)	(+)
40.應使用衛生紙,並供應紙巾	x	x	x	x
41.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩	x	x	x	x
42.應設置消費者洗手設施	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+):餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 23. 餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群之檢出與廠商自主衛生管理之相關 (續)

評 分 題 目	總生菌數		大腸桿菌群	
	Wilcoxon rank sum test	χ^2 -test	t-test	χ^2 -test
43.有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用	x	x	x	x
44.用膳場所應有足夠照明	x	x	x	x
45.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存	x	x	x	x
46.應有三槽式洗滌設備	x	x	x	x
47.應具有熱水供應系統	x	x	x	x
48.餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑	x	x	x	x
49.餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所	x	x	x	x
50.調理用具洗滌後應規放原置放處	x	x	x	x
51.低酸性罐頭食品,應有衛生署查驗登記號碼,始可購用	x	x	x	x
52.所有包裝食品,應包裝標示完全,而且在保存期限內使用完畢,並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則,確保品質與衛生	x	x	x	x
53.生鮮肉品,應採用屠宰衛生檢查合格之肉品	x	x	x	x
54.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用	x	x	x	x
55.倉庫應設置板、原物料應分類置放,並應防止病媒之污染且定期清掃	x	x	x	x
56.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用	x	x	x	x
57.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨	x	x	x	x
58.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒	x	x	x	x
59.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜	x	x	x	x
60.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工	x	x	x	x

(-):餐盒食品不符合該指標衛生標準之得分較高

(+:餐盒食品符合該指標衛生標準之得分較高

表 24. 餐盒食品總生菌數之檢出與食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理之相關

一個餐盒 總生菌數	認知	態度	行為	自主衛生
	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)
<10 ⁵ CFU/g	48.78 ± 3.09 (n=9)	156.46 ± 12.99 (n=9)	46.75 ± 3.79 (n=7)	81.78 ± 7.10 (n=9)
≥10 ⁵ CFU/g	47.90 ± 3.68 (n=48)	165.97 ± 14.95 (n=50)	48.13 ± 3.93 (n=39)	75.06 ± 8.04 (n=51)
t 值	0.67	-1.79	-0.86	2.35*

* : p<0.05

表 25. 餐盒食品大腸桿菌群之檢出與食品衛生認知、態度、行為及廠商自主衛生管理之相關

一個餐盒 大腸桿菌群	認知	態度	行為	自主衛生
	平均值±標準差	平均值±標準差	平均值±標準差	平均值±標準差
	(n=家數)	(n=家數)	(n=家數)	(n=家數)
<10MPN/g	47.34± 4.01 (n=26)	162.74 ± 14.03 (n=27)	47.54 ± 4.82 (n=21)	76..30±7.96 (n=27)
≥10MPN/g	48.62 ± 3.13 (n=31)	166.01 ± 15.77 (n=32)	48.24 ± 2.98 (n=25)	75.88±8.54 (n=33)
t 值	-1.36	-0.83	-0.58	0.19

表 26. 餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為、自主衛生、餐盒食品總生菌數及大腸桿菌群檢出之相關

變 項	認知	態度	行為	自主衛生	總生菌數	大腸桿菌群
認知	1.00000	0.47939*	0.28167*	0.24508	-0.01350	-0.21087
態度	0.47939*	1.00000	0.41274*	0.17684	-0.17630	-0.21844
行為	0.28167*	0.41274*	1.00000	0.06773	0.02704	-0.06809
自主衛生	0.24508	0.17684	0.06773	1.00000	0.36947*	0.30059*
總生菌數	-0.01350	-0.17630	0.02704	0.36947*	1.00000	0.51429*
大腸桿菌群	-0.21087	-0.21844	-0.06809	0.30059*	0.51429*	1.00000

*:p<0.05

表 27. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項認知之成效評估

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測	p 值 ^a	後測-前測	p 值 ^a	後測-前測	p 值 ^a
	平均值±標準差 (n=家數)		平均值±標準差 (n=家數)		平均值±標準差 (n=家數)	
1.患有那些疾病不可從事與食品有關之工作	0.25±0.34 (n=15)	p<0.05*	0.21±0.23 (n=15)	p<0.05*	0.20±0.55 (n=14)	0.22
2.新進員工須先經公立醫院體檢始可上班	0.01±0.05 (n=15)	1.00	0.08±0.25 (n=16)	0.50	0.04±0.14 (n=14)	0.50
3.現職員工每年至少接受健檢一次	0.01±0.05 (n=15)	1.00	0.08±0.25 (n=16)	0.50	0.04±0.09 (n=14)	0.25
4.調理食品前應將手部清潔洗淨	0.00±0.00 (n=15)	-	0.00±0.00 (n=16)	-	0.07±0.13 (n=14)	0.13
5.工作前應換穿乾淨的衣帽鞋	0.01±0.05 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	-0.03±0.23 (n=14)	1.00
6.工作前應取下所配戴的戒指等手飾	0.03±0.08 (n=15)	0.50	0.06±0.19 (n=16)	0.50	-0.01±0.33 (n=14)	1.00
7.進出廚房的門應隨時關閉	0.06±0.14 (n=15)	0.25	0.10±0.36 (n=16)	0.50	-0.03±0.32 (n=14)	0.88
8.蓄水池(塔)需定期清洗	0.10±0.19 (n=15)	0.06	0.04±0.36 (n=15)	0.56	-0.01±0.22 (n=14)	1.00
9.每做一個調理動作之前須將手洗淨	-0.02±0.06 (n=15)	1.00	0.00±0.10 (n=16)	1.00	0.01±0.05 (n=14)	1.00
10.如廁後應將手洗淨	0.02±0.06 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	-0.01±0.05 (n=14)	1.00
11.手部觸及餐具之內環或食品會污染食物	0.04±0.12 (n=15)	0.50	0.05±0.20 (n=16)	1.00	0.04±0.12 (n=14)	0.50
12.工作中抽煙、嚼檳榔或飲食會污染食物	0.02±0.06 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	-0.09±0.27 (n=14)	0.50
13.上班中閒談或唱歌對食品衛生有影響	0.04±0.15 (n=0.15)	0.50	0.14±0.34 (n=16)	0.25	-0.17±0.44 (n=14)	0.25
14.以衣袖擦汗會影響食品衛生	0.06±0.16 (n=15)	0.50	0.08±0.25 (n=16)	0.50	0.05±0.24 (n=14)	0.56
15.打噴涕對食品衛生有影響	-0.02±0.06 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	0.05±0.14 (n=14)	0.50
16.工作中未帶口罩會污染食品	0.05±0.10 (n=15)	0.25	0.06±0.25 (n=16)	1.00	0.01±0.32 (n=14)	1.00
17.工作中未帶手套會污染食品	0.07±0.14 (n=15)	0.25	0.00±0.40 (n=16)	1.00	0.09±0.35 (n=14)	0.38

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 27. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項認知之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
18.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	0.04±0.33 (n=15)	0.69	0.00±0.33 (n=15)	1.00	0.03±0.36 (n=14)	0.47
19.以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎	0.09±0.21 (n=15)	0.14	0.08±0.44 (n=15)	0.50	0.07±0.46 (n=14)	0.59
20.蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌	0.10±0.18 (n=15)	0.13	0.00±0.29 (n=16)	0.88	0.11±0.31 (n=14)	0.31
21.洗滌後的食物應瀝乾後再送往調理加工廠	-0.01±0.11 (n=)	1.00	0.19±0.40 (n=16)	0.25	0.06±0.10 (n=13)	0.13
22.買入店內的原料食品可置放地上	0.05±0.12 (n=15)	0.25	0.02±0.18 (n=16)	0.88	0.14±0.28 (n=14)	0.06
23.食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好	0.03±0.07 (n=15)	0.50	0.00±0.00 (n=16)	-	0.00±0.23 (n=14)	0.75
24.食物可直接放置地面	0.00±0.08 (n=15)	1.00	0.06±0.16 (n=16)	0.25	0.08±0.15 (n=14)	0.13
25.食物調理時若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全	-0.01±0.05 (n=15)	1.00	0.01±0.06 (n=16)	1.00	0.05±0.14 (n=14)	0.50
26.供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚	-0.02±0.22 (n=15)	1.00	0.05±0.14 (n=16)	0.50	0.15±0.35 (n=14)	0.19
27.夏天餐盒保存超過二小時仍算安全	-0.02±0.49 (n=15)	0.85	0.02±0.18 (n=16)	1.00	0.24±0.40 (n=14)	0.06
28.冬天餐盒保存超過三小時仍算安全	0.06±0.46 (n=15)	0.60	0.05±0.28 (n=16)	1.00	0.09±0.32 (n=14)	0.44
29.調理場所內可設廁所	0.00±0.09 (n=15)	1.00	-0.08±0.28 (n=16)	0.25	0.04±0.24 (n=14)	0.75
30.切割生熟食品時可共用一套菜刀及砧板	0.03±0.09 (n=15)	0.25	-0.01±0.31 (n=16)	1.00	0.21±0.33 (n=14)	p<0.05*
31.廚房及餐廳應該定期打掃	0.05±0.15 (n=15)	0.38	0.08±0.25 (n=16)	0.50	0.03±0.07 (n=14)	0.50
32.每日下班前,應將應將調理場所沖洗打掃	0.04±0.15 (n=15)	0.50	0.02±0.06 (n=16)	1.00	0.03±0.11 (n=14)	1.00
33.切割生熟食的刀及砧板,須以文字及顏色標示	0.04±0.16 (n=15)	0.50	0.02±0.06 (n=16)	1.00	-0.04±0.31 (n=14)	51.00
34.每日收工下班前,須封閉各水溝通道,以防止病媒侵入	0.24±0.38 (n=15)	p<0.05*	0.04±0.40 (n=16)	0.69	0.04±0.12 (n=14)	0.50
35.可供食未加熱處理之生魚片等水產品	0.09±0.17 (n=15)	0.09	0.05±0.33 (n=16)	0.63	0.00±0.59 (n=14)	0.93

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 27. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項認知之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
36.排油煙罩會因貯油而污 染食品	0.01±0.18 (n=15)	0.91	0.06±0.42 (n=15)	0.75	0.00±0.17 (n=14)	1.00
37.食物須冷藏保存時之溫度	0.33±0.35 (n=15)	p<0.05*	0.26±0.52 (n=16)	0.08	0.07±0.47 (n=13)	0.68
38.食物須冷凍保存時之溫度	0.24±0.26 (n=15)	p<0.05*	0.29±0.38 (n=16)	p<0.05*	0.05±0.43 (n=13)	0.52
39.食物須熱藏保存時之溫度	0.34±0.37 (n=15)	p<0.05*	0.12±0.28 (n=16)	0.13	-0.05±0.50 (n=13)	0.93
40.配膳人員只需穿著整齊 工作衣帽而不必帶口罩	0.05±0.20 (n=15)	0.38	0.02±0.34 (n=16)	0.88	0.13±0.29 (n=14)	0.16
41.有缺口或裂縫之餐具可 盛放食品供人食用	0.03±0.13 (n=15)	0.75	0.08±0.19 (n=16)	0.13	0.11±0.27 (n=14)	0.13
42.進出用膳(配膳)的門有 防治病媒的設施	0.05±0.24 (n=15)	0.69	0.06±0.26 (n=16)	0.75	-0.02±0.31 (n=14)	1.00
43.配膳人員應帶手套	0.03±0.08 (n=15)	0.50	0.07±0.19 (n=16)	0.25	0.05±0.19 (n=14)	0.50
44.用膳(配膳)桌面及地面 保持清潔	0.04±0.12 (n=15)	0.50	0.13±0.05 (n=16)	1.00	0.00±0.00 (n=14)	-
45.餐具可用洗衣粉洗滌	-0.01±0.10 (n=15)	0.75	0.04±0.21 (n=16)	0.75	0.10±0.27 (n=14)	0.25
46.洗滌後的餐具需置於乾 淨廚櫃內自然晾乾	0.09±0.48 (n=15)	0.45	0.05±0.45 (n=16)	0.69	-0.04±0.52 (n=14)	0.93
47.餐具洗滌應採三槽式 洗滌	0.03±0.13 (n=15)	0.63	0.00±0.00 (n=16)	-	0.03±0.11 (n=14)	1.00
48.需要熱水供應系統以供餐 具洗滌	0.00±0.22 (n=15)	1.00	0.09±0.34 (n=16)	0.63	-0.11±0.38 (n=)	0.50
49.選購國產低酸性罐頭食 品時須有衛生署查驗的 許可字號	0.00±0.09 (n=15)	1.00	0.05±0.19 (n=16)	1.00	-0.07±0.27 (n=14)	1.00
50.選購食品以具有純白且 具有色素(鮮豔光澤)為 原則	0.04±0.45 (n=15)	0.64	0.30±0.54 (n=15)	p<0.05*	-0.09±0.47 (n=14)	0.41
51.對於散裝食品及生鮮肉類, 會查明其合法來源證明	0.04±0.13 (n=15)	0.56	0.03±0.21 (n=15)	1.00	0.03±0.07 (n=14)	0.50
52.原料、物料之使用原則 以先買先用為原則	0.00±0.49 (n=15)	1.00	0.01±0.31 (n=16)	0.88	0.07±0.28 (n=14)	0.50
53.選購包裝食品,應注意標 示完全	0.03±0.08 (n=15)	0.50	0.01±0.05 (n=16)	1.00	0.01±0.05 (n=14)	1.00
54.現有的優良食品標誌	0.30±0.43 (n=15)	p<0.05*	0.22±0.31 (n=16)	p<0.05*	0.36±0.35 (n=13)	p<0.05*

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 28. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項態度之成效評估

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
1.工作前同意換穿工作衣帽鞋	0.20±0.37 (n=15)	0.07	0.30±0.55 (n=16)	0.08	0.16±0.61 (n=14)	0.35
2.配戴戒指等手飾會擔心污染食物	0.30±0.77 (n=15)	0.12	0.11±0.77 (n=16)	0.59	-0.30±0.96 (n=14)	0.27
3.留指甲、塗指甲油會擔心污染食物	0.18±0.87 (n=15)	0.38	0.02±0.55 (n=16)	0.85	-0.25±0.95 (n=14)	0.47
4.同意新進員工需先經公立醫院體檢合格,始可從事食品業之工作	0.07±0.47 (n=15)	0.56	0.07±0.52 (n=16)	0.82	0.04±0.57 (n=14)	0.83
5.不戴手套會擔心經手污染食物	0.39±0.88 (n=15)	0.08	0.08±0.58 (n=16)	0.75	-0.09±0.85 (n=14)	1.00
6.每年未依規定接受健康檢查者,可能構成公共衛生之重大威脅	0.26±0.54 (n=15)	0.09	0.15±0.68 (n=16)	0.38	-0.13±0.86 (n=14)	0.92
7.贊成新進員工須先職前訓練合格後始可雇用	0.13±0.54 (n=15)	0.35	0.25±0.60 (n=16)	0.11	0.31±0.83 (n=14)	0.16
8.不戴口罩會擔心經口污染食物	0.29±0.50 (n=15)	p<0.05*	0.09±0.76 (n=16)	0.34	0.04±0.53 (n=14)	0.74
9.工作中若有員工或同事吸煙或嚼檳榔,會勸導他離開現場	0.02±0.48 (n=15)	0.89	-0.03±0.50 (n=16)	0.77	0.11±0.81 (n=14)	0.56
10.長時間唱歌、閒聊會擔心污染食物	0.28±0.53 (n=15)	0.06	0.13±0.66 (n=16)	0.63	0.17±0.63 (n=14)	0.35
11.工作場所須設監廚人員,以管理廚房的內部作業及食品衛生	-0.02±0.59 (n=15)	0.75	-0.08±0.52 (n=16)	0.62	0.18±0.63 (n=14)	0.30
12.非廚房工作人員應予管制禁止進入	0.16±0.49 (n=15)	0.23	0.08±0.53 (n=16)	0.58	0.18±0.71 (n=14)	0.42
13.每做一個調理食品動作,須將手部徹底洗淨	0.10±0.44 (n=15)	0.49	0.13±0.49 (n=16)	0.38	0.16±0.58 (n=14)	0.36
14.手指觸及餐具之內緣或飲食物會擔心污染食物	0.27±0.52 (n=15)	0.07	0.11±0.46 (n=16)	0.48	0.08±0.80 (n=14)	0.56
15.以衣袖、衣褲擦汗擦手會擔心污染食物	0.32±0.65 (n=15)	0.13	-0.01±0.61 (n=16)	0.77	0.11±0.76 (n=14)	0.56
16.蔬菜、水產品、畜產品分開洗滌是一種浪費水的錯誤洗法	-0.07±0.76 (n=15)	0.75	0.05±0.60 (n=16)	0.82	-0.33±0.81 (n=14)	0.20

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 28. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項態度之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測	p 值 ^a	後測-前測	p 值 ^a	後測-前測	p 值 ^a
	平均值±標準差 (n=家數)		平均值±標準差 (n=家數)		平均值±標準差 (n=家數)	
17.蔬菜先以清潔的水浸洗,再以流動的自來水沖洗	0.06±0.48 (n=15)	0.72	-0.01±0.60 (n=16)	0.49	0.14±0.62 (n=14)	0.48
18.洗後之食物先瀝乾後再送往調理場所	0.13±0.48 (n=15)	0.33	0.20±0.51 (n=16)	0.17	0.13±0.63 (n=14)	0.69
19.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度	0.22±0.50 (n=15)	0.12	0.10±0.44 (n=16)	0.34	0.25±0.63 (n=14)	0.30
20.如果水龍頭下有接用橡皮管時,關閉時可以直接關閉	0.01±0.75 (n=15)	0.96	-0.06±1.05 (n=16)	0.90	-0.33±0.74 (n=14)	0.14
21.切割生、熟食得刀及砧板分開使用	0.11±0.51 (n=15)	0.49	0.13±0.50 (n=16)	0.41	0.21±0.52 (n=14)	0.22
22.利用休假會拆卸抽油煙機清洗	0.31±0.48 (n=15)	p<0.05*	0.35±0.39 (n=16)	p<0.05*	0.21±0.58 (n=14)	0.24
23.食物調理台以不鏽鋼材質鋪設	0.08±0.59 (n=15)	0.65	0.22±0.55 (n=16)	0.18	0.14±0.58 (n=14)	0.42
24.喜歡食物調理口味佳,即使外部未熟仍可供人食用	-0.03±0.65 (n=15)	0.55	0.02±0.49 (n=16)	0.84	-0.04±1.28 (n=14)	0.69
25.為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔會隨時整修	0.11±0.56 (n=15)	0.37	0.12±0.44 (n=16)	0.38	0.23±0.50 (n=14)	0.10
26.為了地板保持乾燥、清潔會隨時拖地板	0.07±0.63 (n=15)	0.55	0.16±0.34 (n=16)	0.11	0.16±0.59 (n=14)	0.40
27.食物直接放置地上面會擔心污染食物	0.06±0.97 (n=15)	0.99	0.08±0.45 (n=16)	0.49	0.21±0.62 (n=14)	0.42
28.喜歡供應生魚片等生食的水產品	-0.09±0.70 (n=15)	1.00	-0.03±0.63 (n=16)	0.81	-0.06±0.85 (n=14)	0.98
29.配膳人員應帶口罩,以防經口污染食物	0.15±0.32 (n=15)	0.11	0.40±0.46 (n=16)	p<0.05*	0.26±0.72 (n=14)	0.21
30.配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具	0.17±0.34 (n=15)	0.08	0.25±0.53 (n=16)	0.07	0.44±0.59 (n=14)	p<0.05*
31.有缺口或裂縫之餐具會丟棄更新	0.12±0.46 (n=15)	0.41	0.12±0.52 (n=16)	0.38	0.33±0.83 (n=14)	0.21
32.塑膠製品盛裝熱食較方便、安全	-0.03±1.00 (n=15)	0.61	-0.14±0.95 (n=16)	0.85	-0.04±0.92 (n=14)	0.92
33.贊成使用紙盒製的免洗餐具	0.03±0.55 (n=15)	0.83	-0.19±0.77 (n=16)	0.52	-0.02±0.92 (n=14)	0.72

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 28. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項態度之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
34.以洗衣粉洗滌餐具,會擔心危害人體	0.04±0.85 (n=15)	0.81	-0.07±0.87 (n=16)	0.91	0.26±1.42 (n=14)	0.47
35.三槽式洗滌較衛生安全	0.16±0.43 (n=15)	0.15	0.14±0.51 (n=16)	0.29	0.13±0.77 (n=14)	0.45
36.不鏽鋼的原料物架,須離地面至少 15-20 公分	0.13±0.36 (n=15)	0.20	0.16±0.41 (n=16)	0.21	0.19±0.57 (n=14)	0.28
37.店主須設專人管理原料物資倉庫,定期清掃並查明合法來源	0.13±0.42 (n=15)	0.31	0.24±0.42 (n=16)	0.07	0.24±0.55 (n=14)	0.16
38.贊成包裝食品應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則	0.13±0.38 (n=15)	0.43	0.16±0.39 (n=16)	0.13	0.13±0.55 (n=14)	0.37
39.選購食品以不具有色素為原則,以預防違法色素添加物	0.33±0.62 (n=15)	0.08	0.23±0.44 (n=16)	0.08	0.32±0.61 (n=14)	0.08
40.採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品	0.13±0.43 (n=15)	0.30	0.17±0.40 (n=16)	0.19	0.18±0.56 (n=14)	0.29
41.冷藏廚餘食品前,不必蓋好或保鮮膜包妥,即可直接存放冰箱冷藏	0.08±0.69 (n=15)	0.65	0.22±0.85 (n=16)	0.38	-0.08±0.87 (n=14)	0.89
42.為杜絕餐盒食物中毒,以確保國民健康,只需政府負全責輔導食品衛生教育	0.10±0.84 (n=15)	0.54	-0.37±1.17 (n=16)	0.30	-0.56±1.19 (n=14)	0.16
43.餐盒業者尚有待加強衛生設備,提昇衛生水準趕上國際化	0.23±0.47 (n=15)	0.09	0.13±0.56 (n=16)	0.40	0.16±0.60 (n=14)	0.36
44.餐盒業者應主動提昇從業人員的專業認知及學歷	0.15±0.46 (n=15)	0.26	0.11±0.43 (n=16)	0.24	0.20±0.65 (n=14)	0.29
45.政府應立法餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練,違者處以停業至其改善始準復業	0.22±0.55 (n=15)	0.15	0.12±0.52 (n=16)	0.47	0.22±1.23 (n=14)	0.67
46.贊成政府推動食品"危害分析重點管"(HACCP)	0.19±0.61 (n=15)	0.25	0.11±0.61 (n=16)	0.57	0.45±0.83 (n=14)	0.08
47.贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度	0.25±0.50 (n=15)	0.11	0.12±0.51 (n=16)	0.38	-0.03±0.89 (n=14)	0.87
48.政府推動衛生筷很成功	0.14±0.85 (n=15)	0.65	0.19±0.73 (n=16)	0.38	0.19±0.83 (n=14)	0.24

a: Wilcoxon signed-rank test, $p < 0.05^*$

表 29. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項行為之成效評估

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
1.調理食品前會注意先將手 部洗淨	0.00±0.00 (n=15)	-	0.00±0.00 (n=16)	-	0.03±0.11 (n=14)	1.00
2.工作前,習慣換穿乾淨的 工作衣帽鞋	0.01±0.24 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	-0.01±0.12 (n=14)	1.00
3.上班中習慣抽煙、嚼檳榔 或飲食等習慣	0.09±0.29 (n=15)	0.31	0.12±0.59 (n=16)	0.84	0.04±0.94 (n=14)	1.00
4.上班中習慣閒談或唱歌等 習慣	-0.05±0.43 (n=15)	0.61	0.33±0.67 (n=16)	0.06	-0.13±0.93 (n=14)	0.73
5.工作中習慣以衣袖擦汗	-0.14±0.31 (n=15)	0.09	0.15±0.37 (n=16)	0.31	-0.44±0.73 (n=14)	0.05
6.工作中打噴涕時您的反應	0.06±0.12 (n=15)	0.25	0.19±0.32 (n=15)	0.06	0.00±0.00 (n=13)	-
7.蔬菜、水產品、畜產品會 注意分開洗滌	-0.02±0.15 (n=15)	1.00	0.04±0.09 (n=16)	0.25	0.04±0.12 (n=14)	0.50
8.洗後之食物,會注意瀝乾 後再送往調理加工場所	0.02±0.06 (n=15)	1.00	-0.08±0.28 (n=16)	0.50	0.00±0.25 (n=14)	0.75
9.貴店菜刀及砧板各有幾套	0.00±0.00 (n=15)	-	0.01±0.05 (n=16)	1.00	0.00±0.00 (n=14)	-
10.切割生、熟食時,習慣分 開使用菜刀及砧板	0.00±0.00 (n=15)	-	0.06±0.25 (n=16)	1.00	0.10±0.20 (n=14)	0.75
11.廚房及餐廳有定期消毒	-0.06±0.18 (n=15)	0.50	0.16±0.34 (n=16)	0.13	-0.06±0.35 (n=14)	0.63
12.每日下班前,有將調理場 所沖洗打掃	-0.02±0.09 (n=15)	1.00	0.00±0.00 (n=16)	-	0.03±0.11 (n=14)	1.00
13.供消費者洗手設施,有專 人經常保持清潔衛生	-0.02±0.09 (n=14)	1.00	-0.07±0.27 (n=16)	0.50	0.03±0.32 (n=14)	0.75
14.配膳台及防止點菜者飛 沫污染之食物罩有保持 清潔衛生	0.01±0.05 (n=14)	1.00	0.01±0.38 (n=16)	1.00	0.14±0.43 (n=14)	0.25
15.以何種容器盛熱食供顧 客用膳	0.00±0.00 (n=14)	-	0.13±0.52 (n=15)	1.00	-0.36±0.74 (n=14)	0.25
16.配膳時有戴乾淨口罩	-0.04±0.22 (n=14)	1.00	0.01±0.37 (n=16)	1.070	-0.03±0.19 (n=14)	1.00

a: Wilcoxon signed-rank test, $p < 0.05^*$

表 29. 食品衛生教育介入於增進從業人員食品衛生各項行為之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
17.配膳時有戴乾淨手套	0.00±0.08 (n=15)	1.00	0.04±0.20 (n=16)	1.00	0.15±0.48 (n=14)	0.25
18.貴店餐具洗滌方式	-0.07±0.41 (n=15)	1.00	-0.05±0.56 (n=16)	1.00	0.01±0.70 (n=14)	0.81
19.對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則	-0.14±0.51 (n=15)	0.41	-0.07±0.27 (n=16)	0.63	-0.21±0.79 (n=14)	0.50
20.貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生	0.02±0.34 (n=15)	0.95	-0.05±0.72 (n=16)	0.91	0.40±0.54 (n=14)	p<0.05*
21.貴店有設置食品衛生管理組織及辦法	0.05±0.49 (n=15)	0.64	-0.17±0.74 (n=16)	0.45	0.47±0.54 (n=14)	p<0.05*
22.貴店每日做餐盒業衛生管理自行檢查	0.06±0.26 (n=15)	0.47	-0.24±0.66 (n=15)	0.20	0.19±0.47 (n=14)	0.09
23.每日取樣當日餐盒食物,以保鮮膜包妥冷藏在冰箱內保存二天以供檢驗	0.07±0.35 (n=15)	0.38	-0.21±0.60 (n=16)	0.16	0.33±0.69 (n=14)	0.16
24.貴店經常舉辦在職員工衛生教育	0.13±0.41 (n=14)	0.20	0.27±0.74 (n=15)	0.24	0.09±0.67 (n=11)	0.48
25.經常接受衛生機關舉辦的衛生教育	0.30±0.37 (n=15)	p<0.05*	-0.02±0.59 (n=15)	0.91	-0.05±0.62 (n=12)	0.86
26.貴店主重視員工的食品衛生訓練	0.02±0.39 (n=15)	1.00	0.09±0.53 (n=16)	0.52	0.18±0.35 (n=14)	0.13

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 30. 食品衛生教育介入於增進廠商各項自主衛生之成效評估

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
1.著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套	0.28±0.57 (n=18)	0.13	0.11±0.47 (n=18)	1.00	0.00±0.20 (n=19)	-
2.手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等	0.56±0.86 (n=18)	p<0.05*	0.22±0.73 (n=18)	0.34	0.11±0.88 (n=19)	0.79
3.應至少接受健康檢查乙次,如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作;新進員工應先體格檢合格後方可從事工作	0.28±0.67 (n=18)	0.19	0.50±0.86 (n=18)	p<0.05*	0.21±0.54 (n=19)	0.22
4.進出廚房的門應有防制病媒設施,且須保持關閉狀態	0.44±0.78 (n=18)	0.06	0.17±0.62 (n=18)	0.50	-0.05±0.78 (n=19)	1.00
5.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為	0.22±0.88 (n=18)	0.43	0.28±1.02 (n=18)	0.28	0.21±0.54 (n=19)	0.22
6.工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品的行為	0.00±1.08 (n=18)	1.00	-0.17±0.99 (n=18)	0.63	0.05±0.78 (n=19)	1.00
7.每作做下一個動作前應先將手洗淨	0.22±0.73 (n=18)	0.34	0.33±0.84 (n=18)	0.18	0.05±0.71 (n=19)	1.00
8.如廁後有將手洗淨	0.22±0.43 (n=18)	0.13	0.17±0.51 (n=18)	0.38	0.00±0.58 (n=19)	1.00
9.廚房內的訪客有適當的管理	0.06±0.42 (n=18)	1.00	-0.28±0.46 (n=18)	0.06	-0.21±0.42 (n=19)	0.13
10.非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息	0.39±0.92 (n=18)	0.14	0.61±0.78 (n=18)	p<0.05*	0.05±0.62 (n=19)	1.00
11.工作衣、帽有保持清潔	0.44±0.78 (n=18)	0.06	0.56±1.04 (n=18)	0.06	0.11±0.74 (n=19)	0.50
12.不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為	0.78±1.00 (n=18)	p<0.05*	0.83±0.99 (n=18)	p<0.05*	0.05±0.85 (n=19)	0.98
13.打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物	0±0.49 (n=18)	1.00	0.28±0.46 (n=18)	0.06	0.16±0.76 (n=19)	0.56
14.手部不可觸及餐具之內環或飲食物	0±1.03 (n=18)	1.00	0.50±0.71 (n=18)	p<0.05*	0.32±0.75 (n=19)	0.16
15.購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置	0.56±1.04 (n=18)	p<0.05*	0.28±0.89 (n=18)	0.31	-0.16±0.83 (n=19)	0.59

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 30. 食品衛生教育介入於增進廠商各項自主衛生之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
16.蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌,以避免污染	0.39±0.78 (n=18)	0.09	0.39±0.61 (n=18)	p<0.05*	0.26±0.56 (n=19)	0.13
17.洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以避免水倒流而污染水源	0.22±0.55 (n=18)	0.25	0.11±0.32 (n=18)	0.50	0.21±0.42 (n=19)	0.13
18.洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所	0.11±1.13 (n=18)	0.83	0.33±0.97 (n=18)	0.24	0±0.67 (n=18)	1.00
19.蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後,再以流動之自來水沖洗	0.67±0.59 (n=18)	p<0.05*	0.83±0.51 (n=18)	p<0.05*	0.16±0.50 (n=19)	0.38
20.地板應經常保持乾燥、清潔	0.11±0.76 (n=18)	0.77	0.17±0.86 (n=18)	0.59	0.21±0.63 (n=19)	0.29
21.應保持通風及排氣良好	0.11±0.83 (n=18)	0.77	0.06±0.73 (n=18)	1.00	-0.16±0.69 (n=19)	0.53
22.牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔	0.22±0.81 (n=18)	0.39	0±0.91 (n=18)	1.00	0.21±0.54 (n=19)	0.22
23.應至少有二套以上之刀及砧板,並以文字及顏色標示以切割生、熟食,且生、熟食必須分開處理	0.56±0.92 (n=18)	p<0.05*	0.50±0.79 (n=18)	p<0.05*	-0.05±0.62 (n=19)	1.00
24.食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面	0.33±0.97 (n=18)	0.20	0.78±1.26 (n=18)	p<0.05*	-0.21±0.98 (n=19)	0.48
25.食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設	0.17±0.38 (n=18)	0.25	0.22±0.43 (n=18)	0.13	-0.11±0.88 (n=19)	0.81
26.切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板上層,以避免病原菌滋生	0.50±0.62 (n=18)	p<0.05*	0.28±0.89 (n=18)	0.31	0.11±0.57 (n=19)	0.69
27.抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣	0.33±0.69 (n=18)	0.11	0.06±0.87 (n=18)	1.00	0.00±0.75 (n=19)	1.00

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 30. 食品衛生教育介入於增進廠商各項自主衛生之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準差 (n=家數)	p 值 ^a
28.抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔	0.00±1.19 (n=18)	1.00	0.11±0.76 (n=18)	0.78	0.26±0.73 (n=19)	0.23
29.冷藏食品溫度應在 7°C 以下, 冷凍溫度應在-18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存	0.33±1.03 (n=18)	0.38	0.28±0.83 (n=18)	0.25	-0.05±0.18 (n=19)	1.00
30.調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護,以避免污染	-0.22±0.65 (n=18)	0.50	0.11±0.47 (n=18)	1.00	0±0.00 (n=19)	-
31.食物調理應完全熟透,避免外表已熟,但內部未熟之現象	0.00±0.00 (n=18)	-	0.00±0.00 (n=18)	-	0.05±0.23 (n=19)	1.00
32.不得供應生魚片等未加熱處理之水產品	0.00±0.00 (n=18)	-	0.00±0.00 (n=18)	-	0.00±0.00 (n=19)	-
33.供應餐盒之食品,應邊用水份少,不易變質,調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚,保存時間夏天不超過二小時,冬天不超過三小時為原則	0.00±0.00 (n=18)	-	0.11±0.47 (n=18)	1.00	0±0.33 (n=19)	1.00
34.應有三槽式洗滌設備	0.33±0.97 (n=18)	0.25	-0.11±0.83 (n=18)	0.78	0.26±0.87 (n=19)	0.22
35.應具有熱水供應系統	-0.17±0.51 (n=18)	0.50	-0.50±0.86 (n=18)	0.06	0.11±0.81 (n=19)	1.00
36.餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑	-0.11±0.47 (n=18)	1.00	0.00±0.00 (n=18)	-	-0.16±0.50 (n=19)	0.50
37.餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所	-0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.00±0.00 (n=18)	-	-0.11±0.32 (n=19)	0.50
38.調理用具洗滌後應規放原置放處	-0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.06±0.23 (n=18)	1.00	-0.11±0.32 (n=19)	0.50
39.低酸性罐頭食品,應有衛生署查驗登記號碼,始可購用	0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.05±0.23 (n=19)	1.00

a: Wilcoxon signed-rank test, $p < 0.05^*$

表 30. 食品衛生教育介入於增進廠商各項自主衛生之成效評估 (續)

評 分 項 目	實地指導組		間接指導組		對照組	
	後測-前測		後測-前測		後測-前測	
	平均值±標準 差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準 差 (n=家數)	p 值 ^a	平均值±標準 差 (n=家數)	p 值 ^a
40.所有包裝食品,應包裝標示完全,而且在保存期限內使用完畢,並且以選購CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則,確保品質與衛生	0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.00±0.00 (n=18)	-	0.00±0.33 (n=)	1.00
41.生鮮肉品,應採用屠宰衛生檢查合格之肉品	0.06±0.42 (n=18)	1.00	0.17±0.38 (n=18)	0.25	0.16±0.37 (n=19)	0.25
42.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用	0.17±0.38 (n=18)	1.00	0.17±0.38 (n=18)	0.25	0.05±0.40 (n=19)	1.00
43.倉庫應設置板、原物料應分類置放,並應防止病媒之污染且定期清掃	0.06±0.80 (n=18)	0.25	-0.11±0.96 (n=18)	0.57	0.26±0.65 (n=19)	0.19
44.水源應以自來水為最佳,凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格使可使用	0.17±0.51 (n=18)	0.57	0.06±0.42 (n=18)	1.00	0.11±0.46 (n=19)	0.63
45.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨	0.33±0.69 (n=18)	1.00	0.33±0.59 (n=18)	0.07	0.11±0.57 (n=19)	0.75
46.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒	0.11±0.76 (n=18)	0.75	0.50±0.51 (n=18)	p<0.05*	0.11±0.14 (n=19)	0.77
47.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜	-0.17±0.71 (n=18)	0.51	0.11±0.58 (n=18)	0.69	0.16±0.01 (n=19)	0.62
48.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公佈,以提醒員工	0.06±0.87 (n=18)	1.00	-0.06±0.24 (n=18)	1.00	0.11±0.46 (n=19)	1.00

a: Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 31. 餐盒工廠從業人員經食品衛生教育介入前後食品衛生之認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估

衛生教育分組	認知總分		態度總分		行為總分		自主衛生總分	
	前測		前測		前測		前測	
	平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)	後測 平均值±標準差 (n=家數)
第一組 實地指導組	48.46 ± 2.63 (n=15)	51.58 ± 1.15 (n=15)	166.22 ± 12.84 (n=15)	173.00 ± 12.89 (n=15)	48.71 ± 2.16 (n=13)	49.06 ± 2.33 (n=13)	77.78 ± 8.62 (n=18)	80.78 ± 7.17 (n=18)
p 值 ^a	p<0.05*		0.21		0.70		0.11	
第二組 間接指導組	48.63 ± 3.98 (n=14)	52.16 ± 1.39 (n=14)	161.33 ± 14.91 (n=16)	166.16 ± 14.58 (n=16)	47.38 ± 2.72 (n=13)	48.05 ± 4.25 (n=13)	77.22 ± 6.58 (n=18)	79.67 ± 6.15 (n=18)
p 值 ^a	p<0.05*		0.13		0.33		0.10	
第三組 對照組	46.83 ± 3.87 (n=12)	49.43 ± 2.82 (n=12)	163.75 ± 16.68 (n=14)	168.41 ± 17.36 (n=14)	47.22 ± 3.08 (n=9)	47.21 ± 3.68 (n=9)	73.47 ± 8.32 (n=19)	72.63 ± 9.26 (n=19)
p 值 ^a	0.05		0.45		0.91		0.61	

a : Wilcoxon signed-rank test, p<0.05*

表 32. 經三種不同衛教方式介入後餐盒工廠從業人員食品衛生認知、態度、行為及自主衛生總分之成效評估

衛生教育分組	認知總分	態度總分	行為總分	自主衛生總分
	後測 - 前測	後測 - 前測	後測 - 前測	後測 - 前測
	平均值 ± 標準差 (n=家數)	平均值 ± 標準差 (n=家數)	平均值 ± 標準差 (n=家數)	平均值 ± 標準差 (n=家數)
第一組 實地指導組	3.12 ± 2.73 (n=15)	6.78 ± 17.29 (n=15)	0.34 ± 2.08 (n=13)	3.00 ± 7.10 (n=18)
第二組 間接指導組	3.52 ± 3.66 (n=16)	4.82 ± 12.34 (n=16)	0.67 ± 2.65 (n=13)	2.44 ± 5.60 (n=18)
第三組 對照組	2.60 ± 4.40 (n=12)	4.66 ± 23.33 (n=14)	-0.01 ± 3.20 (n=10)	-0.84 ± 4.13 (n=20)
p 值 ^a	0.69	0.97	0.79	0.09

a: 三組間知識、態度、行為總分之差值, 經 Kruskal-Wallis test 之 p 值

表 33. 餐盒工廠從業人員經食品衛生教育介入前後餐盒食品衛生之成效評估

衛生教育分組	總生菌數(CFU/g)		大腸桿菌群最確數(MPN/g)	
	前測	後測	前測	後測
	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)	平均值±標準差 (n=家數)
第一組 實地指導組	2114299.96 ± 539187.80 (n=18)	616653.62 ± 965916.18 (n=18)	456.97 ± 667.01 (n=18)	238.27 ± 311.76 (n=18)
p 值 ^a		0.20		0.25
第二組 間接指導組	1906407.98 ± 3608837.04 (n=18)	470905.69 ± 612332.97 (n=18)	374.41 ± 475.75 (n=18)	344.28 ± 464.82 (n=18)
p 值 ^a		0.09		0.76
第三組 對照組	2298493.76 ± 3303928.92 (n=19)	982800.82 ± 1675828.38 (n=19)	398.22 ± 500.47 (n=19)	255.18 ± 387.64 (n=19)
p 值 ^a		0.08		0.13

a:後測:前測,經 Wilcoxon signed-rank test 之 p 值

表 34. 經三種不同衛教方式介入後餐盒食品衛生之成效評估

衛生教育分組	總生菌數(CFU/g)	大腸桿菌群最確數(MPN/g)
	後測-前測	後測-前測
	平均值 ± 標準差 (n=家數)	平均值 ± 標準差 (n=家數)
第一組 實地指導組	-1497646.34 ± 3548238.53 (n=18)	-218.70 ± 579.20 (n=18)
第二組 間接指導組	-1435502.29 ± 3450416.74 (n=18)	-30.12 ± 404.94 (n=18)
第三組 對照組	-1315692.94 ± 3214496.06 (n=20)	-134.53 ± 396.19 (n=20)
p 值 ^a	0.92	0.65

a：三組間總生菌數或大腸桿菌群最確數之差值,經 Kruskal-Wallis test 之 p 值

(附件 1)

60 家餐盒工廠地區之分佈

地 區	區 別	家 數
高雄市	三民區	9
	楠梓區	10
	新興區	9
	鼓山區	4
	苓雅區	10
	前鎮區	5
	小港區	3
高雄縣	大寮鄉	3
	鳳山市	3
	岡山鎮	1
	燕巢鄉	1
	橋頭鄉	1
	梓官鄉	1
合計		60

各位女士、先生您好：

認知方面問題：

不知道

是 否

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2. 新進員工須先經公立醫院體檢合格始可上班？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 3. 現職員工每年至少須接受健康檢查一次？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 4. 每天調理食品前，是否應將手部清潔洗淨？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 5. 工作前，是否應換穿乾淨的衣、帽、及鞋嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 6. 工作前，是否應取下所配戴的戒指等手飾？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 7. 您覺得進出廚房的門應隨時關閉嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |

1. 蓄水池(塔)是否需定期清洗嗎？(請寫出貴店多久清洗一次:_____)	☐	☐	☐
2. 是否每做一個調理食品動作前，須將手洗淨？	☐	☐	☐
3. 如廁後是否應將手洗淨？	☐	☐	☐
4. 您覺得手部觸及餐具之內環或食品會汙染食品嗎？	☐	☐	☐
5. 您覺得工作中抽菸、嚼檳榔或飲食會汙染食品嗎？	☐	☐	☐
6. 上班中閒談或唱歌對食品衛生是否有影響？	☐	☐	☐
7. 以衣袖擦汗會影響食品衛生嗎？	☐	☐	☐
8. 打噴嚏對食品衛生是否有影響？	☐	☐	☐
9. 工作中，您覺得未戴口罩是否會汙染食品？	☐	☐	☐
10. 工作中，您覺得未戴手套是否會汙染食品？	☐	☐	☐

1. 您覺得洗滌槽內的水是否應低於水龍頭的高度?	☐	☐	☐
2. 您覺得以清潔劑來浸洗蔬菜安全嗎?	☐	☐	☐
3. 蔬菜、水產品、畜產品等不用分開洗滌?	☐	☐	☐
4. 洗滌後的食物應該瀝乾後再送往調理加工場所?	☐	☐	☐
5. 買入店內的原料食品是否可置放地上?	☐	☐	☐

1. 食物調理檯面以不鏽鋼鋪設較好？	☐	☐	☐
2. 食物可直接放置地面，不必置放架上或工作檯面上？	☐	☐	☐
3. 食物調理時，若外表已熟而內部未熟即可達衛生安全？	☐	☐	☐
4. 供應餐盒之食品宜選用水份較多易變質之菜餚？	☐	☐	☐
5. 餐盒保存時間：夏天超過二個小時仍算安全？	☐	☐	☐
6. 餐盒保存時間：冬天超過三個小時仍算安全？	☐	☐	☐
7. 調理場所內是否可設廁所？	☐	☐	☐

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 8. 切割生熱食品時，可共用一套菜刀及砧板嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 9. 廚房及餐廳應該定期消毒？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 10. 每日下班前，應將調理場所沖洗打掃？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 11. 切割生熱食的刀及砧板，須以文字及顏色標示？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 12. 每日收工下班前，須封閉各水溝通道，以防止病媒侵入嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 13. 是否可供食未加熱處理之生魚片等水產品？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 14. 排油煙罩是否會因貯油而汙染食品？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 15. 食物須冷藏保存時之溫度為何？ ☐ ①15℃ ☐ ②10℃ ☐ ③7℃以下 | | | |
| 16. 食物須冷凍保存之溫度為何？ ☐ ①0℃ ☐ ②-5℃ ☐ ③-18℃以下 | | | |
| 17. 食物須熱藏保溫之溫度為何？ ☐ ①30℃ ☐ ②40℃ ☐ ③60℃以上 | | | |

五、用膳(配膳)場所衛生

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. 配膳人員只需穿著整齊工作衣帽而不必戴口罩？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 2. 有缺口或裂縫之餐具是否可盛放食品供人食用？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 3. 進出用膳(配膳)的門是否有防治病媒(蚊、蠅)的設施？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 4. 配膳人員是否應戴手套？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 5. 是否供應以三槽式洗滌好的餐具？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 6. 用膳(配膳)桌面及地板是否保持清潔？ | ☐ | ☐ | ☐ |

六、餐具洗滌

- | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. 餐具洗滌是否可用洗衣粉洗滌？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 2. 洗滌後的餐具是否需置於乾淨櫥櫃內，自然晾乾？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 3. 餐具洗滌應採三槽式洗滌嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 4. 是否需要熱水供應系統以供餐具洗滌？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 5. 是否需要餐具簡易檢驗設備以檢查是否受汙染？ | ☐ | ☐ | ☐ |

七、採購食物與儲存

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. 選購國產低酸性罐頭食品時是否須有衛生署查驗的許可字號？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 2. 選購食品以具有純白且具有色素(鮮豔光澤)為原則？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 3. 對於散裝食品及生鮮肉類，是否查明其合法來源證明？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 4. 您對原料、物料之使用原則是否以先買先用為原則嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 5. 選購包裝食品，應注意標示完全嗎？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 6. 須有食品簡易設備以檢查所採購之食品？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 7. 現有的優良食品標誌有哪些？ 答：_____ | | | |

八、其它

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. 您覺得衛生機關是否需要加強辦理食品從業人員的衛生教育？ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 2. 您獲得食品衛生資訊的來源？ ☐ ①電視 ☐ ②報紙 ☐ ③衛生機關教育訓練
☐ ④教科書本 ☐ ⑤公(工)會訓練 ☐ ⑥其他(請說明：_____) | | | |
| 3. 您知道危害分析重點管制(HACCP)的食品衛生作業制度？
(若知道請舉例：_____) | ☐ | ☐ | ☐ |

非常
不同
同意
非常
不同
同意

態度方面問題

一、工作前

1. 您同意換穿工作衣、帽及鞋嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 佩戴戒指等手飾，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 留指甲、塗指甲油，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您同意新進員工需先經公立醫院體檢合格，始可從事食品業之工作嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 不戴手套，你會擔心經手汙染食品嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 每年未依規定接受健康檢查者，可能構成公共衛生之重大威脅嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
7. 您贊成新進員工，須先職前訓練合格後始可雇用嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
8. 不戴口罩，你會擔心經口汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

二、工作中

1. 若有員工或同事吸菸或嚼檳榔，你會勸導他離開現場嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 長時間唱歌、閒聊，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您贊成工作場所須設監廚人員，以管理廚房的內部作業及食品衛生嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您贊成非廚房工作人員應予管制，禁止進入嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 您贊成每做一個調理食品動作，須將手部徹底清淨嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 手指觸及餐具之內緣或飲食物，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
7. 以衣袖、衣褲擦汗擦手，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

三、食物前處理

1. 您認為蔬菜、水產品、畜產品分開洗滌是一種浪費水的錯誤洗法嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 您同意蔬菜先以清潔的水浸洗，再以流動的自來水沖洗嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您同意洗後之食物先瀝乾後再送往調理場所嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您認為洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 您認為如果水龍頭下有接用橡皮管時，關閉時可以直接關閉嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

四、調理加工衛生

1. 您同意切割生、熟食的刀及砧板分開使用嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 利用休假，你會拆卸抽油煙機清洗嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您同意食物調理台以不鏽鋼材質鋪設嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您喜歡食物調理口味佳，即使外部已熟內部未熟仍可供人食用嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 為了天花板、牆壁、紗門、燈飾保持清潔，你會隨時整修嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 為了地板保持乾燥、清潔，你會隨時拖地板嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
7. 食物直接放置地面，你會擔心汙染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
8. 您喜歡供應生魚片等生食的水產品嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

非常
不同
同意
非常
不同
同意

五、用膳場所衛生

1. 您贊成配膳人員應帶口罩，以預防經口污染食物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 您贊成配膳人員應戴「用畢即丟」的手套以防污染食物或餐具嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 有缺口或裂縫之餐具，你會丟棄更新嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 塑膠製品盛裝熱食較方便、安全嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 您贊成使用紙盒製的免洗餐具嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 您會在乎用膳場所聞到調理加工(廚房)之烹飪味道嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

六、餐具洗滌

1. 餐具洗滌，你會購用“食品用清潔劑”嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 以洗衣粉洗滌餐具，你會擔心危害人體嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您贊成三槽式洗滌較衛生安全嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

七、採購食物與儲存

1. 不鏽鋼的原料食物存放架，須離地面至少15-20公分嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
2. 店主須設專人管理原料物資倉庫，定期盤點、定期清掃並查明合法來源嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您贊成選購包裝食品應選用CAS優良肉品、優良冷凍食品及GMP食品為原則嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您贊成選購食品以不具有色素為原則，以預防違法色素添加物嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 採購生鮮肉類應查明具有合法證明之衛生檢查合格之肉品嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 冷藏廚餘食品前，不必蓋好或保鮮膜包妥，即可直接存放冰箱冷藏嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐

八、其他

1. 為杜絕餐盒食物中毒，以確保國民健康，只需政府負全責輔導食品衛生教育。 ☐ ☐ ☐ ☐
2. 您同意餐盒業者尚有待加強衛生設備，提昇衛生水準，趕上國際化嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
3. 您同意餐盒業者應主動提昇從業人員的專業知識及學歷嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
4. 您贊成政府應立法明定餐盒業從業人員的職前訓練及在職訓練，違者處以停業至其改善始準復業嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
5. 您贊成政府推動食品“危害分析重點管制”(HACCP)嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
6. 您贊成政府推動中餐烹調技術士證照考試制度嗎？ ☐ ☐ ☐ ☐
7. 政府推動衛生筷很成功。 ☐ ☐ ☐ ☐

經常做到 偶而做到 從未做到

行為(操作)方面問題:

一、工作前

1. 您調理食品前會注意先將手部清潔洗淨？ ☐ ☐ ☐
2. 工作前，您習慣換穿乾淨的工作衣、帽、及鞋嗎？ ☐ ☐ ☐
3. 工作前，您習慣取下所配戴的戒指等手飾？ ☐ ☐ ☐

二、工作中

1. 您上班中習慣抽菸、嚼檳榔或飲食等習慣？ ☐ ☐ ☐
2. 您上班中習慣閒談或唱歌等習慣？ ☐ ☐ ☐
3. 您習慣以衣袖擦汗？ ☐ ☐ ☐
4. 打噴嚏您採取下列何種方法？ ☐①直接面對食物 ☐②以衛生紙掩住口
☐③以衛生紙掩住口，並背對食物

三、食物前處理

1. 蔬菜、水產品、畜產品，您會注意分開洗滌？ ☐ ☐ ☐
2. 洗滌後的食物，您會注意瀝乾後再送往調理加工場所？ ☐ ☐ ☐
3. 為了防水外濺，您會以橡皮管接於水龍頭下使用？ ☐ ☐ ☐

四、調理加工衛生

1. 貴店菜刀及砧板各有幾套？ ☐①一套 ☐②二套 ☐③三套 ☐④四套以上
2. 切割生、熟食品時，您習慣分開使用菜刀及砧板？ ☐ ☐ ☐
3. 廚房及餐廳有定期消毒嗎？ ☐ ☐ ☐
4. 每日下班前，有將調理場所沖洗打掃嗎？ ☐ ☐ ☐
5. 每日收工下班前，您會封閉各水溝通道，以防止病媒侵入嗎？ ☐ ☐ ☐

五、用膳(配膳)場所衛生

1. 供消費者洗手之設施，有專人經常保持清潔衛生？ ☐ ☐ ☐
2. 配膳台及防止點菜者飛沫污染之食物罩，有保持清潔衛生？ ☐ ☐ ☐
3. 您以何種容器盛熱食供顧客用膳？ ☐①塑膠袋 ☐②保麗龍飯盒 ☐③免洗紙飯盒
4. 顧客用膳的桌椅有保持清潔衛生？ ☐ ☐ ☐
5. 您配膳時有戴乾淨口罩？ ☐ ☐ ☐
6. 您配膳時，有戴乾淨手套？ ☐ ☐ ☐

六、餐具洗滌

1. 貴店餐具洗滌係採何種方式？ ☐①以人工浸泡洗衣粉，再予以沖洗 ☐②以餐具洗滌劑的三槽式洗滌法 ☐③其他(請說明：_____)
2. 貴店餐具的有效殺菌係採用方式？ ☐①煮沸法 ☐②蒸氣法 ☐③鹵液 ☐④乾熱法
☐⑤其他(請說明：_____)

經常做到
偶而做到
從未做到

七、採購食物與儲存

1. 您對原料、物料之使用原則會以先買先用為原則嗎？ ☐ ☐ ☐
2. 您每日處理過剩未食用的廚餘食品？ ☐ ☐ ☐
3. 您習慣每日清除餿水嗎？ ☐ ☐ ☐

八、其它

1. 貴店有設置食品衛生管理人員以監督食品衛生嗎？ ☐ ☐ ☐
2. 貴店有設置食品衛生管理組織及辦法？ ☐ ☐ ☐
3. 貴店有無每日做餐盒業衛生管理自行檢查表？ ☐ ☐ ☐
4. 每天取樣當日餐盒食物，以保鮮膜包妥，冷藏在冰箱內保存二天以供檢驗？ ☐ ☐ ☐
5. 貴店經常舉辦在職員工衛生教育？ ☐ ☐ ☐
(請寫出多久辦一次？_____)
6. 您經常接受衛生機關舉辦的衛生教育？(多久接受一次？_____) ☐ ☐ ☐
7. 您經常接受餐盒業公(工)會舉辦的食品衛生教育？(多久接受一次？_____) ☐ ☐ ☐
8. 貴店主重視員工的食品衛生訓練嗎？ ☐ ☐ ☐
9. 貴店主向來就重視食品的「食品安全衛生」而不重視「口感及價格」？ ☐ ☐ ☐

九、個人基本資料

性別： 男 ☐ 女 ☐ 工作職責：	職位：
年齡： _____歲	
學歷： 國小 ☐ 國中 ☐ 高中職 ☐ 五專 ☐ 大學 ☐ 不識字 ☐ 是否為食品相關科系畢業 是 ☐ 否 ☐	
服務年資： 半年 ☐ 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年 ☐ 5年以上 ☐	
畢業年數： 1年 ☐ 2年 ☐ 3年 ☐ 4年 ☐ 5年以上 ☐	
目前薪資： 1萬以下 ☐ 1-2萬 ☐ 2-3萬 ☐ 3-4萬 ☐ 4萬以上 ☐	
是否滿意目前的職業： 是 ☐ 否 ☐	
選本職業的理由： 打工賺錢 ☐ 真興趣且為創業 ☐ 其它 ☐ 兼職學習創業 ☐ 謀生，尚無興趣 ☐	
有無吸菸： 有 ☐ 無 ☐ 有無嚼檳榔： 有 ☐ 無 ☐	
健康檢查： 合格 ☐ 不合格 ☐ 未檢查 ☐	

(附件 3)

問卷專家效度名單(依姓氏筆劃順序排列)

王進琦 博士 大仁藥專食品衛生科主任、副教授

白秀華 博士 高雄醫學院公共衛生系、所 副教授

任至正 博士 食品工業發展研究所 組長

洪玉珠 博士 高雄醫學院工業衛生研究中心 主任

公衛系、所副教授

曾芬玲 廠長 台北龍邦食品公司 廠長

陳陸宏 博士 行政院衛生署食品衛生處 副處長

鍾蝶起 博士 省立台東醫院 院長

高雄醫學院公共衛生系、所 兼任副教授

前 屏東縣衛生局 局長

(附件 4) 餐盒業(自助餐便當)衛生管理自行檢查表

年 月 日

檢 查 項 目		良好	尚可	不良	說明(改善情形)
一、工作人員上工前	1. 是否著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套。				
	2. 手部是否有徹底洗淨，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物等。				
	3. 應每年至少接受健康檢查乙次，如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作；新進員工應先體檢合格後方可從事工作。				
	4. 進出廚房的門應有防制病媒設施，且須保持關閉狀態。				
二、工作中人員個人衛生	1. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。				
	2. 工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品行為。				
	3. 每做下一個動作前，應將手部徹底洗淨。				
	4. 如廁後是否有將手洗淨。				
	5. 廚房內的訪客是否有適當的管理。				
	6. 非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。				
	7. 工作衣、帽是否有保持清潔。				
	8. 是否有以衣袖擦汗、衣袖擦手等不良的行為。				
	9. 打噴嚏時，有否以衛生紙巾掩鼻，並背對著食物。				
	10. 手部不可觸及餐具之內環或飲食物。				
三、食物前處理	1. 購買回來之食品，應放置架上且儘速處理，不可堆置。				
	2. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。				
	3. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，以避免水倒流而污染水源。				
	4. 洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所。				
	5. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗。				
四、調理加工衛生	1. 地板應經常保持乾燥、清潔。				
	2. 應保持通風及排氣良好。				
	3. 牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔。				
	4. 應至少有二套以上之刀及砧板，並以文字及顏色標示以切割生、熟食，且生、熟食、必須分開處理。				
	5. 食物應在工作柱面或置物架上，不得直接放置地面。				
	6. 食物調理柱面，應以不銹鋼材質鋪設。				
	7. 切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，處理必需經加熱再行食用之食品；若使用木質者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生。				
	8. 抽油煙罩之設計應依爐灶之耗熱量為基準，且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣。				
	9. 抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔。				
	10. 冷藏食品溫度應在7°C以下凍結點以上，冷凍溫度應在-18°C以下，熱藏溫度應在60°C以上，且食物應加蓋或包裝妥為分類貯存。				
	11. 調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護，以避免污染。				
	12. 食物之調理必須確實完全熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。				
	13. 不得供應生魚片等未加熱處理之水產品。				
14. 供應餐盒之食品，應逢用水分較少，不易變質，調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。					
(無營業場所免) 五、用膳衛生	1. 不可聞到調理加工之烹飪味道，以避免油煙污染餐廳。				
	2. 配膳柱應設有防止點菜者飛沫污染之設施。				
	3. 配膳柱應保持整齊、清潔，熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。				
	4. 用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔。				

	5.應使用衛生紙.....,並供應衛生紙巾。				
	6.配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩。				
	7.應設置供消費者洗手之設施。				
	8.有缺口或製作之餐具,不得盛放食品供人食用。				
	9.用膳場所應有足夠照明。				
	10.潔淨待用之餐具應有適當容器貯存、				
六 餐 具 洗 滌	1.應具有三槽式洗滌設備或自動洗滌機。				
	2.應具有熱水供應系統。				
	3.餐具洗滌應使用依規定標示之食品用清潔劑。				
	4.使用自動洗滌機者,應有溫度指示計,清潔劑偵測器等裝置。				
	5.自動洗滌機每餐使用後,應用加壓噴槍噴洗內部,並於清洗後打開槽蓋乾燥。				
	6.餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所。				
	7.調理用具洗滌後應歸放原置放處。				
七 食 物 過 時 與 貯 存	1.低酸性罐頭食品,應有衛生署查驗登記號碼,始可購用。				
	2.所有包裝食品,應包裝標示完全,而且在保存期限內使用完畢,並且以選用CAS優良肉品、優良冷凍食品及GMP食品為原則,確保品質與衛生。				
	3.生鮮肉品,應採用經屠宰衛生檢查合格之肉品。				
	4.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用。				
	5.倉庫應設置棧板、原物料應分類置放,並應防止病媒之污染且定期清掃。				
八 其 他	1.水源應以自來水為最佳。凡使用地下水為水源者,應經淨水或消毒,並經檢驗合格後始可使用。				
	2.廁所應與調理加工場所隔離,且應採用沖水式應保持清潔,並有液式清潔劑及烘乾等設備,並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨。				
	3.廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒。				
	4.工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜。				
	5.應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作。必要時,應加以公佈,以提醒員工。				
備 註	1.三槽式餐具洗滌殺菌方法如下: (1)清除餐具上殘留食物,並用水沖去黏於餐具上之食物。(2)用溶有清潔劑之水擦洗,此時水溫以40-45℃更佳(第一槽式)(3)用流水沖淨(第二槽式),(4)有效殺菌(第三槽式)(5)烘乾或放在清潔衛生之處自然瀝乾(不可用抹布擦乾)(6)用清潔劑及水液徹底洗淨各洗滌殺菌槽。				
	2.有效殺菌方法,係指採用下列方法之一殺菌者而言: (1)煮沸殺菌法:溫度攝氏100℃時間五分鐘以上(毛巾、抹布等),一分鐘以上(餐具)。 (2)蒸氣殺菌法:溫度攝氏100℃時間十分鐘以上(毛巾、抹布等),二分鐘以上(餐具)。 (3)熱水殺菌法:溫度攝氏80℃以上,時二分鐘以上(餐具)。 (4)氯液殺菌法:氯液之餘氯量不得低於百萬分之二百,侵入溶液中時間二分鐘以上(餐具)。 (5)乾熱殺菌法:溫度攝氏85℃以上,時間三十分鐘以上(餐具)。				

主管:

食品衛生負責人:

檢查員:

(附件 5)

編號	項目	評估	評估標準
1-1	著整潔淺色的工作衣、帽、口罩及消毒清潔不透水手套	良好	全體皆符合此項標準，亦無缺點
		尚可	雖全體皆符合此項，但仍有缺點(ex: 口罩未蓋住鼻子，帽子未包住頭髮)
		不良	全體或部份員工不符合此項標準
1-2	手部有徹底洗淨,且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾物等	良好	全體皆符合此項標準，亦無缺點
		尚可	雖不符合但有戴手套
		不良	全體或部份員工不符合此項標準
1-3	應至少接受健康檢查乙次,如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病、腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病,不得從事與食品有關之工作;新進員工應先體格檢合格後方可從事工作。	良好	全體皆符合此項標準，亦有證明
		尚可	全體皆符合此項標準，但沒有證明
		不良	全體或部分員工不符合此項標準
1-4	進出廚房的門應有防制病媒設施,且須保持關閉狀態	良好	符合
		尚可	雖有關，但有時沒關好
		不良	不符合
2-1	工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品的行為	良好	全體皆符合此項標準
		尚可	沒有抽煙、嚼檳榔的行為
		不良	從業人員中有人在工作範圍內抽煙、嚼檳榔或飲食
2-2	工作中不可有蓄意長時間聊天、唱歌等可能污染食品的行為	良好	全體皆符合此項標準
		尚可	工作中聊天，但有戴口罩
		不良	全體皆不符合此項標準
2-3	每作做下一個動作前,應先將手洗淨	良好	全體皆符合此項標準
		尚可	部分從業人員沒有在下個動作前洗手
		不良	全體皆不符合此項標準
2-4	如廁後有將手洗淨	良好	廁所內放置洗手用品，或標示「如廁後應將手洗淨」
		尚可	廁所不清潔，無標示「如廁後應將手洗淨」
		不良	廁所內沒有放置洗手用品，亦無標示「如廁後應將手洗淨」

編號	項目	評估	評估標準
2-5	廚房內的訪客有適當的管理	良好	符合 (限制進入者皆須著標準衣帽鞋)
		尚可	有標示「非工作人員不可進入」，但沒有限制進入者皆須著標準衣帽鞋
		不良	不符合
2-6	非工作時間內,不得在廚房內滯留或休息	良好	符合
		尚可	有人在旁滯留，但不影響工作
		不良	不符合
2-7	工作衣、帽有保持清潔	良好	符合
		尚可	沒有著標準工作衣帽，但保持清潔
		不良	不符合
2-8	不可以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為	良好	沒有觀察到，且工作場所中備有紙巾供員工使用
		尚可	沒有觀察到
		不良	觀察到此項不良行為
2-9	打噴涕時,以衛生紙巾掩面並背對食物	良好	沒有觀察到，且工作場所中備有紙巾供員工使用
		尚可	沒有觀察到
		不良	觀察到此項不良行為
2-10	手部不可觸及餐具之內環或飲食物	良好	明顯符合
		尚可	雖沒有觸及，但動作不穩定
		不良	不符合
3-1	購買回來之食品,應放置架上且儘速處理不可堆置	良好	符合
		尚可	將貨品放置桌上，但沒有馬上歸類處理
		不良	不符合
3-2	蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌,以避免污染	良好	洗滌處明顯分開
		尚可	蔬菜、水產品、畜產品處理時間不同
		不良	洗滌處沒有明顯分開且處理時間相同
3-3	洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度,以避免水倒流而污染水源	良好	符合
		尚可	水龍頭下裝橡皮管
		不良	不符合

編號	項目	評估	評估標準
3-4	洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所	良好	調理場所的地板保持乾燥
		尚可	調理場所的地板有點潮濕但不影響行走
		不良	調理場所的地板嚴重潮濕
3-5	蔬菜之洗滌應以清潔的水淨洗後,再以流動之自來水沖洗	良好	符合此項
		尚可	洗兩次以上
		不良	只洗一次
4-1	地板應經常保持乾燥、清潔	良好	調理場所的地板保持乾燥清潔
		尚可	調理場所的地板有些掉落的菜屑、有些潮濕但不影響行走
		不良	調理場所的地板嚴重潮濕、髒亂
4-2	應保持通風及排氣良好	良好	進入廚房時不感悶熱
		尚可	進入廚房時雖熱但不悶
		不良	進入廚房時不但熱的發汗且悶
4-3	牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門應經常保持清潔	良好	牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門無污垢、灰塵或發黃
		尚可	牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門無污垢、灰塵
		不良	牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門有污垢、灰塵並發黃
4-4	應至少有二套以上之刀及砧板,並以文字及顏色標示以切割生、熟食,且生、熟食必須分開處理	良好	切割生、熟食之刀及砧板皆用文字與顏色標示
		尚可	只以顏色標示
		不良	皆未標示
4-5	食物應在工作檯面或置物架上,不得直接放置地面	良好	符合
		尚可	有容器裝,但放於地面
		不良	不符合
4-6	食物調理台應以不鏽鋼材質鋪設	良好	全部的食物調理台皆以不鏽鋼材質鋪設
		尚可	部分的食物調理台不是以不鏽鋼材質鋪設
		不良	全部的食物調理台皆不是以不鏽鋼材質鋪設

編號	項目	評估	評估標準
4-7	切割不再加熱即食用之食品及水果,必須使用塑膠砧板,處理必須經加熱再行食用之食品,若使用木質者應定期刮除砧板上層,以避免病原菌滋生	良好	使用塑膠砧板,若使用木質砧板每天刷洗刮除砧板上層
		尚可	使用木質砧板每星期刷洗刮除砧板上層
		不良	使用木質砧板沒有定期刷洗刮除砧板上層
4-8	抽油煙罩之設計應以依爐灶之耗熱量為基準,且高度應適中並有足夠能力抽出所有油煙及熱氣	良好	進入廚房時不感悶熱
		尚可	進入廚房時雖熱但不悶
		不良	進入廚房時不但熱的發汗且悶
4-9	抽油煙罩及貯油槽時常清洗保持清潔	良好	每天擦拭抽油煙照內外部,並且抽油煙罩有保持乾淨
		尚可	兩天擦拭抽油煙照內外部一次
		不良	髒了才擦
4-10	冷藏食品溫度應在 7°C 以下,冷凍溫度應在-18°C 以下熱藏溫度應在 60°C 以上,且食物應加蓋包裝妥為分類貯存	良好	符合
		尚可	溫度控制器調於正確溫度範圍內,但實際測量沒有達到所顯示的溫度,食物未加蓋
		不良	不符合
4-11	調理場所之照明應在二百燭光以上並有燈罩保護,以避免污染	良好	符合
		尚可	
		不良	不符合
4-12	食物調理應完全熟透,避免外表已熟,但內部未熟之現象	良好	符合
		尚可	
		不良	不符合
4-13	不得供應生魚片等未加熱處理之水產品	良好	符合
		尚可	
		不良	不符合
4-14	供應餐盒之食品,應邊用水份少,不易變質,調味上帶有酸味且製作時容易控制成品衛生狀況之菜餚,保存時間夏天不超過二小時,冬天不超過三小時為原則	良好	符合
		尚可	
		不良	不符合
5-1	不可聞到調理加工場之烹飪味道,以避免油煙污染餐廳	良好	符合
		尚可	稍微有味道,並不嚴重
		不良	不符合

編號	項目	評估	評估標準
5-2	配膳檯應設有防止點菜者飛沫污染之設施	良好	符合
		尚可	配膳檯沒有防止點菜者飛沫污染之設施，但夾菜者有戴口罩
		不良	不符合
5-3	配膳檯應保持整齊、清潔,熱保溫用之沖填水應每餐更換;非供膳時間應保持乾燥、清潔	良好	符合
		尚可	配膳檯內有水
		不良	配膳檯殘留菜渣等
5-4	用膳場所之桌面及地板應經常保持清潔	良好	常常擦拭、拖地
		尚可	沒有垃圾留在用膳場所之桌面及地板
		不良	有垃圾留在用膳場所之桌面及地板
5-5	應使用衛生紙,並供應紙巾	良好	供應紙巾上，無任何字樣
		尚可	供應紙巾上，有字樣
		不良	不供應任何紙巾上
5-6	配膳人員除應著整齊工作衣、帽外並應著口罩	良好	符合
		尚可	配膳人員沒著工作衣、帽外，有戴口罩
		不良	不符合
5-7	應設置消費者洗手設施	良好	符合
		尚可	只有廁所之洗手台供消費者洗手
		不良	不符合
5-8	有缺口之餐具,不得盛放食品供人食用	良好	符合
		尚可	不會特地檢查，若看到才丟
		不良	不符合
5-9	用膳場所應有足夠照明	良好	整個用膳場所應有足夠照明
		尚可	少部分地方光線不夠
		不良	整個用膳場所的光線不夠
5-10	潔淨待用之餐具應有適當容器貯存	良好	符合
		尚可	潔淨待用之餐具應有適當容器貯存，但用之前將餐具擺放桌上
		不良	不符合
6-1	應有三槽式洗滌設備	良好	符合
		尚可	只有兩槽
		不良	不符合
6-2	應具有熱水供應系統	良好	符合
		尚可	需要用時才煮熱水
		不良	不符合

編號	項目	評估	評估標準
6-3	餐具洗滌應使用依規定標示之食品清潔劑	良好	符合
		尚可	
		不良	不符合
6-4	餐具洗滌後應有固定放置保存設施及場所	良好	放置於固定放置保存之場所
		尚可	放於晾乾處
		不良	不符合
6-5	調理用具洗滌後應規放原置放處	良好	有專門放置固定放置保存之場所
		尚可	放於晾乾處
		不良	不符合
7-1	低酸性罐頭食品，應有衛生署查驗登記號碼，始可購用	良好	有此項認知
		尚可	餐盒廠商不購買低酸性罐頭，但無此項認知
		不良	不符合
7-2	所有包裝食品，應包裝標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選購 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生	良好	購買 CAS，GMP 之食品
		尚可	於市場購買合格之肉品
		不良	不符合
7-3	生鮮肉品，應採用屠宰衛生檢查合格之肉品	良好	購買 CAS，GMP 之肉品
		尚可	於市場購買合格之肉品
		不良	不符合
7-4	原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用	良好	所有原料皆儘速用完
		尚可	只有不易貯存之物品儘速用完
		不良	不符合
7-5	倉庫塵設置棧板、原物料應分類置放，並應防止病媒之污染且定期清掃	良好	符合
		尚可	有棧板，但無明顯分類
		不良	不符合
8-1	水源應以自來水為最佳，凡使用地下水為水源者，應經淨水或消毒，並經檢驗合格使可使用	良好	符合
		尚可	供食用以自來水為主，其他工作之用水則用地下水
		不良	不符合
8-2	廁所應與調理加工場所隔離，且應採用沖水式應保持清潔，並標示「如廁後應洗手」以提醒員工將手洗淨	良好	符合
		尚可	廁所不清潔，無標示「如廁後應將手洗淨」
		不良	不符合

編號	項目	評估	評估標準
8-3	廚房及餐廳不得有病媒存在,必要時應請專業消毒公司定期消毒	良好	廚房及餐廳定期消毒
		尚可	需要時才消毒
		不良	未曾消毒
8-4	工作場所及倉庫不得住宿及飼養牲畜	良好	符合
		尚可	工作場所及倉庫沒有飼養牲畜,但時常有野狗在工作場所附近
		不良	不符合
8-5	應指定食品衛生負責人,負責衛生管理及督導之工作,必要時,應加以公布,以提醒員工	良好	有具執照之食品衛生負責人
		尚可	有專門管理但不具執照之食品衛生負責人
		不良	沒有食品衛生負責人

(附件 6)

食品衛生教育內容專家效度名單(依姓氏筆劃順序排列)

白秀華 博士 高雄醫學院公共衛生系、所 副教授

洪玉珠 博士 高雄醫學院工業衛生研究中心 主任

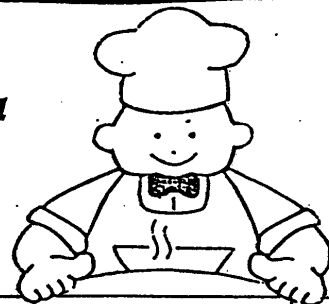
公衛系、所副教授

劉慧俐 博士 高雄醫學院醫學社會學系 副教授

(附件 7)



預防餐盒食物中毒的秘訣

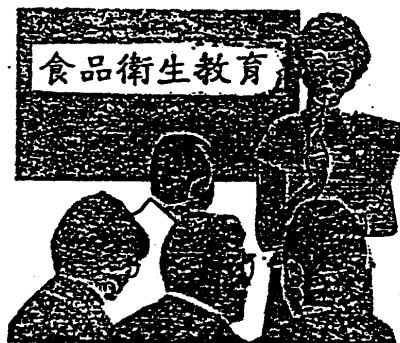


壹. 每日應確實做好自主衛生管理

餐盒業衛生管理自行檢查項目-

- 工作前須體格檢查合格，將手洗淨並穿著工作服，戴清潔的口罩、手套及帽子
 - 工作中人員個人衛生
 - 食物前處理各項衛生
 - 調理加工衛生
 - 用膳衛生(無營業場所免檢查)
 - 餐具洗滌清潔衛生
 - 食物貯存須注意溫度及是否過時
- 餐盒業者須每日確實檢查以上項目，若發現不符合衛生標準應立即改善。

貳. 店主應重視並鼓勵員工參加食品衛生教育訓練



<< 以下列出大家在製作便當的過程最易疏忽的事項 >>

一. 從業人員調理食物前的準備

1. 新進員工須先經指定醫院體格檢查合格始可僱用，僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。

⇒ 若患有下列其中一種疾病或帶原期間，不得從事與食物接觸的工作

	(5) 外傷 (6) 膿瘡 (7) 手部皮膚病 (8) 痢疾 (9) 傷寒 (10) 其他傳染病
患有腸道傳染病的食品從業人員污染食物之途徑-	

2. 員工工作前應取下所配戴的戒指等手飾。

3. 工作前應換穿乾淨的
 - 衣 (淺色)
 - 帽 (完全罩住頭髮)
 - 鞋 (完全包住腳)

二. 工作中人員的個人衛生

1. 工作及配膳時口罩應蓋住鼻孔。



2. 工作中不可以衣袖擦汗、衣褲擦手;不可蓄意長時間聊天、唱歌、嚼檳榔、吃口香糖、抽煙等。

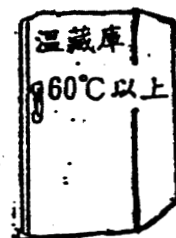
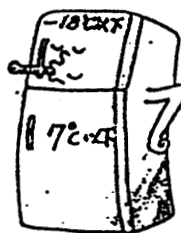


3. 處理生食或蛋殼的手避免再污染熟食。



三. 食物前處理

1. 食品保存
- 冷凍溫度為 -18°C 以下
 - 冷藏溫度為 7°C 以下
 - 熱藏溫度為 60°C 以上
2. 處理生、熟食區必須分開，應至少備有二套以上之刀及砧板，以文字及顏色標示以切割生、熟食。



3. 蔬菜、水產品、畜產品應分開洗滌。 4. 蔬菜不得以清潔劑浸洗。



蔬菜處理區 水產品處理區 畜產品處理區



5. 調理用具使用完後須洗滌、消毒、晾乾。



— 氣消毒水濃度必須為 2ppm
 配製方法舉例如下：
 • 取 5% 氯水 20cc + 5 公升自來水
 → 最終濃度達 2ppm

四. 廚房衛生

1. “不熱、不濕、不滑”是維持廚房衛生之三要素。



2. 進出廚房的門應隨時關閉。



3. 調理場所的電燈需有燈罩保護，以免灰塵掉落於食品中。

五. 水源衛生

1. 蓄水池須每半年清洗一次。 2. 飲用水水源應經檢驗合格後始可使用。

六. 其他

每日應取樣當日餐盒食物以保鮮膜包妥冷藏二天以備檢驗。

高醫公共衛生學研究所製