

國立臺灣海洋大學

食品安全管理碩士在職學位學程

專題討論

專業食物處理人員的食物安全知識

全國性調查結果

課程指導老師：游舒涵老師

陳建利老師

指導教授：莊培挺老師

班級：食安所碩專班

學號：4134X005

學生：賴淑貞

報告日期：113年11月30日

內容 40%	時間掌控 10%	表達能力 30%	投影片 10%	書面資料 10%

指導教授：

食物處理人員的食物安全知識

全國性調查結果

食安碩專一 4134X005

賴淑貞

2024/11/30

大綱

一、前言

二、材料方法

三、結果與討論

四、結論

五、參考文獻

摘要

台灣外食比例高，近年國家衛生研究院、民間基金會與市調公司的多項調查顯示，國人外食比例接近7成，尤其早、午餐的比例最高。食品衛生安全更顯其重要，亦是人們相當注重的議題。本篇研究主要是討論，位於中東歐斯洛維尼亞專業食品處理人員食品安全知識全國調查的結果，研究數據是透過電話調查方式收集，設計適合國家情況的問卷使用，受訪者分別有飯店、餐廳、餐飲業和糕餅業填寫問卷，共有601名自願性參與。評估食品處理人員在一般和特定領域的食品安全知識，建立了三個指數（一般知識指數、個人知識指數和溫度知識指數）。其中，溫度知識指數顯示了最大的知識差距。在處理食品的人員較多的場所，從經理、主廚到二廚及廚房助理等食品安全知識傳遞的過程明顯不足，而標準化基礎衛生的培訓課程，對食品安全知識做出了重大貢獻。結果顯示斯洛維尼亞需要改進目前專業食品處理人員的食品安全培訓課程系統，食品供應鏈中的人為因素在確保食品安全方面相當的重要，因此人為因素於食

25 品安全管理系統中扮演著重要的部分。

26 關鍵字：食品安全；食品處理人員；知識；衛生