

嘉南藥理科技大學專題研究計畫成果報告

托兒中心廚工餐飲衛生教育需求及意願調查
A Study of Education Need on Food Hygiene among Cooks in Preschool Daycare Center

計畫類別：個別型計畫 整合型計畫

計畫編號：CNEN-92-02

執行期間：92年1月1日至92年12月31日

計畫主持人：林佳蓉

執行單位：嬰幼兒保育系



中華民國 93 年 2 月 29 日

嘉南藥理科技大學九十一學年度專題研究計畫申請書成果報告

托兒中心廚工餐飲衛生教育需求及意願調查 A Study of Education Need on Food Hygiene among Cooks in Preschool Daycare Center

計畫編號：NSC 89-2626-H-041-001

執行期限：92年 1 月 1 日至 92 年 12 月 31 日

主持人：林佳蓉

一、中文摘要

本研究目的為了解廚工對於餐飲衛生教育的需求及意願，研究對象為台南縣、市托兒中心廚工。調查問卷內容包括(1)教育方式、內容、時間及地點的需求；(2)參加教育課程的意願，及不參加的原因。為顧及部分廚工識字程度低，本研究將採用一對一訪談方式。研究結果將可提供主管單位建立一套適合廚工的教育模式。

徵求園所長及廚工的同意之後，共有 30 間托兒園所參加本計畫，共 44 名廚工及 30 名園所長參加本研究。

所有的所長都有派廚工參加研習的意願，但是要在非上班時間，如果要在上班時間參加研習，必需自行找人代班。但如果在托兒園所個別指導廚工，大部分所長表示歡迎。所長認為教育方式應該簡單、易懂，教材要有圖片，減少文字；70% 以上所長認為廚工應該多進修，知識種類，以選擇製程衛生為最多。

只有 40% 廚工表示願意參加研習，不願意參加者，主要的原因是因為上班時間，無人可以代理工作。只有 30% 具有證照的廚工願意利用非上班時間參加研習，不參加者主要是因為過衛生講習；有 65% 無證照者願意利用非上班參加衛生研習，不願意參加者是因為工作太累了。假如一定要利用非上班時間上課，則主要希望在週一至週五晚上上課，地點以選擇當地活動中心最多。70% 廚工願意在上班時間接受個別指導，不參加者的原因是因為工作太累了。

關鍵詞：餐飲衛生知識 餐飲衛生態度 餐飲衛生行為

Abstract

The purpose of this study is to examine the need of food hygiene education for cook in daycare centers in the Tainan area. An interview was conducted for data collection. The target population was chairman and cook in daycare centers in the Tainan area. There were 30 nursery schools were willing to attend this study. Those schools, with children more than 150, are registered to the local government in the Tainan Area.

The results showed that the most needed type of food hygiene training was personal instruction. The training that cooks and chairpersons liked best was hygiene of cooking process. Most chairpersons hope their cooks attend training courses after working time or personal instruction in school.

Most cooks were not willing to attend training courses. The major reason for those who have cook licenses was that they had food hygiene courses already. The major reason for those who do not have cook licenses was that they felt tired. If it is necessary to attend courses after work, most cooks hope that the training was conducted at evening between Monday to Friday, and in the community center. Most cooks like personal instruction during

working time. The major reason for those who do not want to attend personal instruction was that they are too busy and fell tired during working time.

Keywords: knowledge of food hygiene
attitude of food hygiene
behavior of food hygiene

二、緣由與目的

於社會生活型態與經濟結構的改變、婦女知識水準提升且就業人口的增加，雙薪家庭蔚成社會風氣，使得幼童因家中乏人照顧而委由幼稚園或托兒所（托兒中心）全日照料。兒童一天中待在園、所內的時間很長，依照「托兒所衛生保健」規定，就全日托制（在校時間 6-8 小時）的托兒所每日應供給兩次點心及一次正餐⁽¹⁾；依照此食物推算，全日托制的嬰幼兒托兒所提供的飲食應達到 1/3-1/2 的每日餐飲衛生素建議量，佔了幼童每日攝食量的極大比例，園、所供餐的質、量與餐飲衛生對幼童餐飲營養、飲食衛生與未來健康有極密切的關連。在幼兒教育被重視的今天，托兒中心餐飲衛生是一個不能忽略的課題。

然而衛生署統計歷年引發食品中毒的原因中發現其中兩項重要原因為：工作人員處理食物不當及個人衛生習慣不良⁽²⁾，曾氏等⁽³⁾與黃氏⁽⁴⁾分別對於中餐廚師及餐飲科學生進行工作知識調查發現，廚師與餐飲科學生對於食物製備的知識都最好，而對於食物性質、器具設備及衛生的知識分數最差，可見一般餐飲類工作人員與學生仍著重於廚藝與烹調技術，卻忽略衛生與安全。

2001 年一份對托兒中心（托兒所及幼稚園）廚工知識、態度及行為的研究⁽⁵⁾顯示，廚工餐飲衛生知識總分平均得分係數只有 66 分，成績不理想，整體衛生行為也仍有進步的空間。2002 年一項研究報告指出⁽⁶⁾中教育介入計劃中提供托兒中心工作人員（園所長、教保人員及廚工）一本自

我學習教材，及餐飲衛生講習，教育進行中發現，托兒中心教保人員對於教育計劃熱衷，且教育後顯示餐飲衛生知識、態度及行為都有顯著的進步，但是廚工在教育的過程中十分被動，甚至於藉故不參加講習。文氏⁽⁷⁾曾提及國內廚師普遍教育程度低，求知意願不高，因此為了提高餐飲衛生，有必要深入了解此廚工教育需求及不參加課程的原因，以設計出適宜廚工的訓練教材與課程。

衛生主管機關為托兒中心辦理的營養或餐飲衛生講習多由教保人員輪流參加，很少由廚工前往參加，托兒中心中，園所長具有關鍵性因素決定誰前往參加研習，同時園所長對於廚工的要求，也是廚工需要學習的重點，因此本文中也調查園所長對於廚工參加餐飲衛生研習的意見，以找出促進廚工參加研習課程的方法。

本研究目的為了解廚工對於餐飲衛生教育的需求及意願，研究對象為台南縣、市托兒中心廚工及園所長。調查問卷內容包括（1）教育方式、內容、時間及地點的需求；（2）參加教育課程的意願，及不參加的原因。研究結果將可提供主管單位建立一套適合廚工的教育模式。

三、研究方法

樣本:針對台南縣市規模都在 150 名以上托育學童的幼稚園或托兒所，徵求園所長後，該園所的園所長及所有廚工列為研究樣本，共取得 30 家園所的同意列為樣本，其中有 14 所僱用兩名廚工，因此樣本包括 44 名廚工，30 名園所長。

教育工具:分為廚工、及園所長的問卷。問卷內容包括（1）參加教育課程的意願；（2）教育方式、內容、時間及地點的需求。

教育步驟:對於廚工採用一對一個別訪談方式進行調查，以避免廚工因為識字問題而拒答問卷。

統計分析:採用百分比分布分析廚工參加教育課程的意願，期望的教育方式、

內容、時間及地點；園所長對於廚工教育課程的意願及期待。

四、結果與討論

(一) 基本資料

1、所長

年齡：介於 30 至 50 歲，平均 41 歲，其中以 40 至 49 歲最多。

教育程度：以大學畢業最多，佔 62%。

2、廚工

年齡：介於 30~70 歲，平均 44 歲；其中以 40~49 歲者占 51% 最多。

教育程度：以國中畢業者居最多（45%）。

證照：擁有丙級以上廚工證照的人數占 70%，不同年齡層間有證照的人數比例有顯著差異，年齡層越高的廚工擁有證照的比例越高；不同教育程度的廚工在擁有證照的人數比例上，並無顯著差異。

(二) 廚工參加教育課程的意願，及需求

1、廚工參加教育課程的意願

只有 40% 廚工表示願意參加研習，不願意參加者，主要的原因是因為上班時間，無人可以代理工作；其餘原因包括太老了學習困難、沒讀過甚麼書認字太慢、取得丙級證照時已經參加過衛生講習不想再參加研習。願意參加研習者主要原因是研習中能學到新的知識，其次為可以對廚師技術士證照的考試有幫助、只要免費的課程都盡量利用。

2、廚工對於課程內容、方式、時間及地點的需求

如果一定要參加研習，廚工對於課程內容、方式、時間及地點的需求意見為：

課程內容：

就廚房環境與設備衛生、製程衛生及衛生管理而言，超過 85% 廚工選擇製程衛生為第一優先的課程內容，而沒有選擇環境衛生為第一優先的原因是認為廚房環境與設備是老闆應具備的知識，而沒有選擇衛生管理為第一優先的原因，是認為衛生管理是屬於園所長或主任的工作內容。

沒有丙級廚師技術士的廚工中，有超

過 80% 樣本希望能參加丙級技術士所需的衛生講習；已經擁有丙級廚師技術士的廚工，希望能有和衛生講習不一樣內容的課程內容。

對於課程內容未因廚工的年齡、教育程度不同而有統計上的顯著差異。

課程方式：所有廚工都希望教材表達方式要簡單、易懂，能以圖片示範代替文字，有 44% 廚工希望課程中能包括參觀及現場示範。希望的課程方式未因廚工的年齡、教育程度及是否具有技術士證照而有統計上的顯著差異。

課程時間：所有廚工都希望利用上班時間參加研習。課程時間的選擇未為因廚工的年齡、教育程度及是否具有技術士證照而有統計上的顯著差異。

上課地點：廚工希望在各衛生所或社區活動中心進行課程。上課地點未因廚工的年齡、教育程度及是否具有技術士證照而有統計上的顯著差異。

3、廚工利用非上班的時間參加研習的意願

當托兒中心無法讓廚工在上班時間參加研習課程，廚工是否願意利用非上班的時間參加進修餐飲衛生知識？已具有丙級證照的廚工中只有 30% 願意參加其他研習，無丙級證照的廚工則有 65% 願意參加餐飲衛生研習，其他 35% 的無證照廚工不願意參加衛生研習的原因依序為，太累了（30%）、要安排自己的活動（17%）、課程太難了（12%）及沒有上課的必要（8%）。

假如一定要在非上班時間參加研習，則廚工對於課程時間的期望為：65% 的廚工最希望在週一至週五晚上課，25% 希望課程安排在週六上午，其餘 10% 認為週末任何時間都可以。

4、廚工參加托兒園所中進行一對一個別指導課程的意願

假如研習課程以一對一個別指導的方式在托兒園所內進行，廚工是否願意參加研習課程？有 70% 廚工表示願意，但必須使用她熟悉的語言（如台語）。仍有 30% 廚工認為一天的工作已經太累了，工作間的空閒必須用於休息，沒有參加研習的意願。

(三) 所長的意見

1、所長指派廚工參加研習的意願

所有的所長都認為廚工應該多進修，也都有派廚工參加研習的意願，但是要安排非上班時間上課，如果要在上班時間參加研習，必需自行找人代班。

2、園所長准許廚工參加托兒園所中進行一對一個別指導課程的意願

問及假如能到托兒園所個別指導廚工，所長是否可以接受？超過 70% 所長表示歡迎，但是不能影響廚工的工作，必需找出廚工工作的閒暇時間進行指導。另外 30% 所長表示要與廚工討論才能決定。

3、園所長對於課程方式、內容、時間及上課地點的意見

超過 85% 園所長認為教育方式應該簡單、易懂，教材要有圖片，減少文字；就廚房環境與設備衛生、製程衛生及衛生管理而言，園所長希望廚工增加的餐飲衛生知識種類，以選擇製程衛生為最多（90%），其次為廚房環境衛生（70%）及衛生管理（62%）；所有所長都希望廚工進修的時間市週末或夜間，非上班時間。對於地點，所長都沒有意見。

五、計畫成果自評與建議

本文所發現的結果，包括廚工參加研習課程的意願、廚工參加及不參加研習課程的原因及廚工對於課程內容、方式、時間及地點的需求，托兒園所園所長對於准許廚工在上班時間參加園所外衛生研習或參加園所內進行的 一對一個別指導的意願，這些結果將是日後相關機構設計研習課程，編制教材重要的參考。

根據研究結果建議如下：

1、設計有效可行的教育介入方式

實地訪問中發現，大部分托兒中心只有一至二名廚工，每天必須負責幼兒餐點製備，沒有多餘的人力可以代替，因此一般廚工很難離開現場參與研習課程，因此對於一般政府機構辦理的餐飲衛生研習課程，園所長都指派教保人員代表參加大

部分課程，然而無法考察教保人員是否負責轉達課程內容，因此廚工的餐飲衛生教育方式需要考慮其無法離開現場工作的困難設計有效可行的教育介入方式，根據調查，一對一個別指導是比較可以被廚工及園所長接受的教育介入方式，惟必須考慮所必須付出的成本。

2、編寫適合托兒園所廚工的指導手冊

目前衛生單位或坊間雖有廚工相關指導手冊，但是內容多半文字太多，即使有圖片的教材也是以餐飲業者為撰寫主要對象，內容不一定符合托兒園所內廚工的需求，因此實在有必要為廚工編寫適合托兒園所設備、環境、管理制度的專用指導手冊。

3、指導手冊應以圖片為主，內容應淺顯、易懂

根據本研究廚工基本資料，一半以上的廚房工作人員，年紀多在 40 歲以上，有 60% 以上的廚工只有國中以下教育程度，訪談中發現更有數位廚工識字能力很差，為廚工編制教材、課程或指導手冊，教育內容都必須考慮淺顯，且儘量以圖片呈現指導內容，才能加強廚工的學習意願及效果。

4、教育方式應該更多元、更實際

有 44% 的廚工希望課程方式能包括參觀與示範，可見未來介入方式應朝更多元、更實際的方式思考。

六、參考文獻

1. 吳清山、盧美貴合編：托兒所的衛生保健，幼兒教育法規彙編。五南圖書出版公司。1992。
2. 行政院衛生署（2002）中華民國九十一年台灣地區食品中毒發生狀況，p.1。
3. 曾芬玲、黃韶顏（1995）中餐廚師工作知識之研究，觀光研究學報 1(3)：77- 95。
4. 黃韶顏（1996）中餐廚師與餐飲科學生工作知識之探討，技職月刊 31：35 - 39。

5. 林佳蓉、陳師瑩：台南地區托兒中心廚工餐飲衛生知識、態度及行為探討，中華民國營養學會雜誌（已接受）。
6. 林佳蓉、陳師瑩：教育督導介入對提升幼教托兒園所餐飲衛生之評估。國科會報告 NSC 89-2626-H-041-001。
7. 文長安（1998）我國餐飲業衛生管理現況介紹，研考雙月刊 22(5):62-71。

