

# 國際觀光旅館業 HACCP 衛生管理人員職能之探討

TTQS 評核委員

陳盈璋 何偉琛

近年來國外旅客來台觀光人數大增，根據觀光局統計，2013 年來台人數已超過 800 萬人，其中外籍旅客佔約 400 多萬人，形成國內觀光餐飲業蓬勃發展的現象。國際觀光旅館是觀光業中重要的一環，其餐飲衛生安全更攸關我國國際形象。為確實提升我國餐飲業衛生自主管理能力及水準，衛生福利部食品藥物管理署自 99 年起，陸續輔導國際觀光旅館之中式餐廳廚房實施食品安全管制系統，至 101 年止已有半數國際觀光旅館之餐廳廚房(至少 1 廳)開始實施。衛生福利部食品藥物管理署於中華民國 103 年 5 月 9 日公告國際觀光旅館內之餐飲業應符合「食品安全管制系統準則」相關規定，其內容要求國際觀光旅館內之餐飲業，應有 1 廳以上實施食品安全管制系統，並自中華民國一百零四年七月一日生效。而其中所指國際觀光旅館定義為「經我國交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照且註記為國際觀光旅館者」。

危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)系統為 1960 年代美國之太空發展計畫(阿波羅)中，為發展太空人食品，確保食品中毒零發生(zero defect)的食品安全品保系統，最初由美國三個單位共同研發，分別是(1)美國太空總署 NASA；(2)美國陸軍 NATICK 技術研究所；(3)Pillsbury 食品公司。專門提供太空人食物，保證不會造成食品病原菌污染，以確保食品安全的食品製造管理方法。

危害分析重要管制(HACCP)系統已是世界各國公認最佳的食品安全管制系統，其內涵是一種以科學為基礎的自主管理系統。依據我國 2008 年發布之食品安全管制系統第二點規定，食品安全管制系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統，援引危害分析重要管制點原理，即國際間所稱之 HACCP，用以管理原料驗收、加工、製造及貯運等全程之食品安全危害品保系統<sup>(1)</sup>。本系統為從農場到餐桌(from farm to table)之全程食品安全品保系統，它包括：(1)成立 HACCP 計畫之執行小組(亦稱管制小組)、描述產品及其流通方式、確定產品之消費對象、建立製造流程圖、現場確認製造流程圖等 5 大步驟及(2)危害分析、決定重要管制點、建立管制界限、建立監視過程、建立矯正措施、建立確效過程及建立紀錄與文件管理等七大原則等共 12 個步驟。食品業者藉由該系統鑑別整個加工或製

備過程中可能產生的危害，並判定重要管制點予以嚴格監控，以有效預防食品中毒的發生。

由上述建立 HACCP 系統 12 個步驟的順序可以看出，HACCP 管制小組的組成人員與專業能力是建置與維持餐飲整體衛生與員工安全的重要關鍵，而其中更以衛管人員的專業職能是最重要的一環。綜合國內外學者與作者多年來輔導與評鑑餐飲業者的結果<sup>(2,3,4,5)</sup>，茲將衛管人員所需職能分述如下：

(一)一般職能方面：

1. 工作態度應善於與他人溝通。
2. 個性開朗活潑。
3. 對於衛生要求必須嚴謹，具備追蹤管理及鑑別的能力。
4. 具備團隊合作精神。
5. 具備風險敏感度的能力。
6. 具備內部資源整合的能力。

(二)專業職能方面

1. 具備修習食品衛生管理相關課程學分。
2. 具備有關微生物檢驗方面的專業知識。
3. 具備相關證照，尤其是 HACCP 實務訓練證書。
4. 具備衛生管理各式表單的設計專業技術能力。
5. 具備撰寫認/驗證工作 HACCP 及 GHP 計劃書之專業技術能力。
6. 具備處理發生疑似食物中毒時之應變能力。
7. 具備規劃與辦理教育訓練的能力。
8. 具備內部稽核發現問題及改善的能力。

依目前衛福部公告規定，實施 HACCP 的國際觀光飯店業者必須於 2014 年 7 月 1 日起必須具專任專門職業人員至少一人，也就是具營養師或食品技師資格者。但是在委託國內專家學者實際輔導國內國際觀光飯店建立 HACCP 系統時發現<sup>(4,5)</sup>，中餐廳普遍未聘食品衛生專長的衛管人員，且多數從業人員未參加教育訓練課程。觀光旅館衛管人員即便參加過 HACCP 60AB 班訓練仍無法獨立進行危害分析，顯示其專業職能之足夠性仍有檢討的必要。

## 參考文獻

1. 許朝凱、蕭欣宜、鄭維智、馮潤蘭 (2011)。餐飲業食品安全管制系統(HACCP) 衛生評鑑成果。食品藥物研究年報，2：77-82。
2. 趙嘉裕(2010)。空廚業 HACCP 衛生管理人員專業能力之研究。中國文化大學觀光休閒事業管理研究所碩士論文。
3. 沈坤海(2008)。建構餐飲業 HACCP 管制小組核心能力指標之研究。高雄餐旅學院餐旅管理研究所碩士論文。
4. 林冠宇(2010)。國際觀光旅館中餐廳危害分析重要管制點 (HACCP) 之實施。輔仁大學食品科學系碩士論文。
5. 林佩儀(2012)。國際觀光旅館中餐廳建立 HACCP 系統之缺失。輔仁大學食品科學系碩士班碩士論文。