

114年5月21日

社會福利及衛生環境委員會

勞動部取消烹調技術士檢定 免繳驗衛生講習時數案

案 由

近期國內部分餐廳接連發生消費者於用餐後身體不適，甚至食物中毒情事，食安問題備受矚目。據悉，勞動部於103年修正中、西餐烹調技術士技能檢定規範，取消報考者應繳驗各級衛生機關或其認可之機構所核發接受衛生講習證明文件之規定，亦即免驗餐飲衛生講習時數即可報考。究實情為何？相關技能檢定是否涉有制度性缺失及衍生食安疑慮？事涉餐廚烹調衛生安全，有深入瞭解之必要案。

田委員秋堃、蔡委員崇義



調查意見一



原行政院勞工委員會於102年12月18日取消中、西餐烹調技術士技能檢定關於衛生講習訓練之報檢資格規定，嗣因外界有不同意見，爰於**103年4月22日召開維持衛生講習時數規定之研商會議**，結論為朝向報檢時應提供參加衛生講習時數證明之方向規劃，且由勞動部與衛福部共同研商後續執行措施及法源依據等；**惟勞動部與衛福部並未依照該會議結論辦理**，逕於**103年7月11日再次召開研商會議**，結論認為餐飲從業人員倘從業前即接受衛生講習訓練，有助提升國人食品衛生安全。然兩部會**仍互相推諉、規避執行責任，並率予決定不宜恢復該制度**。迄至113年國內陸續發生重大餐飲食品中毒事件前，該兩部會從未有相關檢討作為，輕忽餐飲衛生管理之重要性，均有欠當。

■ 中、西餐烹調技術士技能檢定制度的沿革



73年11月：訂定「中餐烹調技術士技能檢定規範」



83年05月：**增訂**衛生講習時數要求

→ 於規範說明增列報檢條件衛生講習時數，明定報名參加中餐烹調職類技能檢定，**須繳驗各級衛生機關或其認可之機構所核發接受衛生講習分別至少44小時(甲級)、16小時(乙級)及8小時(丙級)**



85年08月：訂定「西餐烹調技術士技能檢定規範」



102年12月：函知**取消**繳驗衛生講習時數證明

→ 原勞委會函知各單位，自103年1月1日起，報名中、西餐烹調各級技術士技能檢定，免繳衛生講習證明

■ 惟因外界不同意見，勞動部又於**103年4月22日**召開維持衛生講習時數規定之研商會議，會議紀錄如下：

主辦單位說明

1. 原勞委會(中部辦公室)修正中、西餐烹調職類技術士技能檢定申請資格，自103年1月1日起，免繳驗衛生講習之證明文件，惟外界有不同意見，擔心未參加衛生講習，恐有食安問題。
2. 為釐清相關疑慮，勞動部於103年3月28日通知相關單位，敘明**免繳驗衛生講習時數並非取消衛生講習，該等職類之檢定學、術科測試中，皆包含相關衛生應備知識。**
3. 建議衛福部可修正「食品良好衛生規範準則」或另行規定欲從事餐飲工作，其**從業前**應先參加一定時數之衛生講習，始得發給廚師證書。

■ 103年4月22日

與會人員意見摘要 - 衛福部食藥署

1. 長久以來，衛福部辦理廚師證書換證展延時，應提供每年最少8小時之講習證明。「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，也有從業期間每年應參加衛生講習之強制要求。
2. 針對取得技術士證者，採認考用合一之看法，認定通過相關考試者已具備相關從業資格，故著重在職訓練之衛生講習。
3. 針對報檢前是否需提供參加衛生講習證明，尊重勞動部勞發署技能檢定中心作法，但在兩部會溝通會議時表達，應與各團體單位進行意見溝通。
4. 現行衛生講習辦理方式行之有年，且在職講習與職前講習有明顯區隔。以往辦理多年之模式，取消後造成相關團體擔憂之食安問題，建議充分溝通。

■ 103年4月22日

與會人員意見摘要 - 勞動部勞發署

1. 部分民眾參加檢定純在證明能力卻不就業，當參加課程形同虛設時，這些報檢人也會反彈。
2. 目前檢定之學術科中都涵蓋相關概念，8小時的衛生講習是否仍有實質意義可再檢討。
3. 部分民眾若取得技術士證，10年後才從業，原先上的衛生講習是否仍適用到這些多年才從業者應具備之衛生概念？
4. 有些職類採用從業前換證加上受訓管理方式，回歸食安之目的事業主管機關，建議
或可從持證者從業前及從業時完善之訓練機制，較能保障公眾之安全。

■ 103年4月22日

與會人員意見摘要 - 勞動部勞發署 技能檢定中心

1. 衛福部主管之「食品良好衛生規範準則」，僅針對廚師換證展延前，應檢具衛生講習時數證明，並無針對報檢前應參加衛生講習之規定。
2. 建議或可增加從業前應參加衛生講習之規定，另現行技能檢定測試內容中，已涵蓋相關衛生知識及實務，關鍵恐在參加衛生講習之時機點。
3. 每年報檢中餐烹調約5萬多人，其中在校生接近4萬人，學校上課內容都涵蓋衛生講習相關內容，再要去上這8小時課程並無實質效果，講習費用也是額外負擔。
4. 目前並無法源依據要求報檢人應提供參加衛生講習之證明。

■ 103年4月22日

與會人員意見摘要 - 全國廚師職業工會聯合總會

1. 參加衛生講習才能報檢中餐烹調之重要性，大家可以從過去推動本項制度前後，發生食品中毒事件之明顯差異得知。
2. 以工會立場，認為應要求報檢前參加衛生講習，可強化報檢人之衛生概念，避免烹調過程常見之交叉污染情形。
3. 報檢前參加之衛生講習與從業期間之在職講習並不相同。
4. 建議儘早找出法源依據，恢復報檢前參加衛生講習的制度。

■ 103年4月22日

與會人員意見摘要 - 中華民國餐飲業公會全國聯合會

1. 主張恢復考前訓練，以保障消費者食之安全，很多人因為上了8小時的課程吸收到相關知識，有了澈底之改變。若不上課而通過檢定者，難確保通過檢定者都具備良好衛生習慣，當通過檢定者以政府發出之檢定證書對外表示時，恐造成外界對政府發證之疑慮。
2. 政府辦理考證前就要保障民眾食之安全，納入報檢前應參加衛生講習有其必要性。

■ 103年4月22日會議結論

→與會人員重視食品安全，朝向報檢時應提供參加衛生講習時數證明之方向規劃；
相關作法、講習課程內容、時數及法源依據等由勞動部與衛福部共同研商草案，
再辦理公聽會，聽取各界意見，最後將依公聽會所確定之事項辦理。



惟勞動部與衛福部並未依照該會議結論辦理，
逕於103年7月11日再次召開研商會議，率予決定不宜恢復該制度

■ 又據103年7月11日會議紀錄：

- ▶ 結論載明：「**與會單位一致認為考量從業人員於從業前即時接受衛生講習，有助提升國人食品衛生安全。**」顯見，各界均認同餐飲從業人員倘自從業前即接受衛生講習訓練，有助提升國人食品衛生安全之結論。

- ▶ 且中華民國餐飲業工會全國聯合會更於會議中表示：
- 「各餐飲工會之會員代表，均免費提供衛生講習，為消費者權益把關。
- 會員透過衛生講習，可以獲得相關衛生知識與基本技能。
- 建議恢復非本科系學生報檢前應參加衛生講習之規定。」

■ 兩部會互相推諉：

- ▶ 惟**勞動部**認為宜由衛福部針對取得技術士者，制定其從業前之衛生安全教育訓練。
- ▶ **衛福部食藥署**則主張已針對持有廚師證書者須取得一定衛生講習時數始得申請展延方面進行管理，且已建置廚師資訊管理系統平台供自主學習。

可見兩部會互相推諉、規避執行責任，並於該次會議率予決定不恢復報檢前須取得衛生講習時數之規定，自難謂無怠失。

■ 取消講習十年後始檢討

113年國內陸續發生多起食品中毒事件，且多與餐飲衛生安全有關，因此關於勞動部於103年起取消中、西餐烹調技術檢定之衛生講習時數限制議題，再次引發討論。

衛福部食藥署 表示

「目前是要恢復衛生講習，衛福部會提出相關需求跟勞動部討論。過往各自為政，目前會跨部會討論」

勞動部勞發署 表示

「報檢資格可以規定（指衛生講習時數要求），取得資格後從業前也可以規定，多層把關可以提升食品安全。技能檢定中心業務主要是執行檢定，但檢定所需的專業知識會回歸到中央目的事業主管機關，會尊重中央目的事業主管機關的要求，所以今（114）年第一季會找衛福部討論」

調查意見二



技術士技能檢定「監評人員」負責應檢者各測驗項目之評分及有無違反「技術士技能檢定作業及試場規則」之判定，各項監評作業均涉及檢定之公正性，故監評人員的角色及工作，至關重要。勞動部依法職掌技術士技能檢定監評人員之新進培訓及定期回訓研討業務，**竟長達18年以上未曾辦理中餐烹調職類監評人員之新進培訓**，而西餐烹調職類自105年培訓迄今，也逾8年未再辦理，致**長期以來監評人員人才庫未有新進人力**，即使以亂數方式產出監評人員名單，仍難免有重複情況；另現行「技術士技能檢定及發證辦法」亦**欠缺啟動監評人員培訓條件及時機之規定**，均有待勞動部確實檢討改進。

■ 監評人員工作事項及其重要性

→ 技職教育負有配合國家整體發展、提振產業競爭力及培育社會、產業發展所需專業技術人力之責任，而技職教育的各項措施中，「技能檢定」係相當重要的一環，我國每年辦理各職類技能檢定，「監評人員」扮演重要角色。



監評人員工作事項

檢查與察看場地配置、設備及材料
測驗過程中之各考試項目的檢查、評分、
注意應檢人有無違反「技術士技能檢定作業及試場規則」
製作現場發生及處理情形之試場紀錄表
等相關文件



監評人員至關角色重要

監評人員工作事項之
各程序均涉及檢定測
驗之公正及公平性，



■ 監評人員之培訓、研討

培訓

「技術士技能檢定及發證辦法」第31條規定

中央主管機關有下列情形之一者，應公告辦理監評人員資格之培訓：

1. 新開發之職類級別
2. 經評估具監評人員資格者數量不足之職類級別
3. 其他有必要辦理之職類級別

研討

「技術士技能檢定及發證辦法」第35條規定

中央主管機關有下列情形之一者，應對已具有監評人員資格者辦理監評人員研討：

1. 技能檢定術科測試試題或監評標準有重大修訂之職類級別
2. 5年內未辦理監評研討之職類級別
3. 其他有必要辦理之職類級別



■ 惟據本院諮詢學者指出

「設有餐飲科之高職學校大多為檢定場所，亦即高職一年級學生報考術科之檢定，檢定場所即在該校。

換言之，該校老師負責所有檢定之行政工作，現場服務人員全為報檢者之學長，聘請佛心監評人員監考自己的學生亦是必然之事，若聘任之監評人員給予之及格率偏低，則該監評人員即被列為黑名單，日後將不會被聘請擔任該校監評工作，佛心監評人員於是產生.....。

雖然，現行制度『監評人員聘請』由電腦挑選，但電腦挑選的名額一定超量，也因此，不是佛心監評人員者，就非常難獲得聘請，除非已無人可聘。」

■ 中、西餐烹調職類監評人員長期皆未有新進人力

18

中餐烹調職類監評人員已逾18年未辦理培訓作業

最近係於96年辦理，迄今已逾18年

8

西餐烹調職類監評人員已逾8年未辦理培訓作業

技能專長及衛生專長分別係於105、106年辦理，迄今皆逾8年

→ 長期以來監評人員人才庫**未有新進人力**，即使以亂數方式產出監評人員名單，仍難免有重複情況，尤其中餐烹調職類最是嚴重。

■ 關於18年來皆未培育中餐烹調職類新進監評人員一事， 勞動部表示：

「目前監評人員之人數足夠，**沒有新進**，每5年有**研討**，要通過研討合格後才會持續有監評人員資格。」

→ 惟**研討課程係針對已取得監評資格者**，
每5年證書屆期之訓練、再教育，**與辦理新進監評人員甄選及培育**，
目的明顯不同。

→ 嗣後詢據勞動部進一步說明：**「確實應檢討，避免考試弊端。」**

調查意見三



中餐烹調職類技術士技能檢定於學科測試中，**攸關食品安全之衛生專業內容僅占32%**；另關於術科測試，勞動部基於舊有術科衛生評分標準，有重複律定、扣分過當情形，爰於100年將衛生評分標準總扣分項目由94項下修至56項，扣減41分項目則由65項下修至21項（占比由68%減至39%），因重複律定而修正之考量，固非無由，**惟針對部分可能產生交叉污染的項目，卻也調降其扣分標準，難謂允當**。鑒於**目前報檢時仍適用免除須繳驗衛生講習時數之規定**，勞動部允宜檢討現行學科、術科測試中的衛生專業內容，俾強化食品安全衛生。

中餐烹調職類技術士技能檢定學科測試內容

項目	中餐烹調（葷食）學科試題大綱
專業科目 (48題; 60%)	1. 食物性質之認識
	2. 食物選購
	3. 食物貯存
	4. 食物製備
	5. 排盤與裝飾
	6. 器具設備之認識
	7. 營養知識
	8. 成本控制
	9. 衛生知識
	10. 衛生法規
共同科目 (32題; 40%)	1. 職業安全衛生
	2. 工作倫理與職業道德
	3. 環境保護
	4. 節能減碳
	5. 食品安全衛生及營養相關知識

約10題

約16題

→ 衛生相關試題計26題(約占32%)

勞動部說明：「學科衛生占比32%，確實不高，但在術科有21項扣減41分會直接不合格，術科有把衛生列為單一考科。」

■ 中餐烹調職類技術士技能檢定術科測試內容

→ 分為烹調（刀工、成品）及衛生部分，各自獨立計分，任1項未達及格標準，總成績以不及格計算。其衛生項目總分為100分，未達60分為不及格。

- 惟查，現行術科衛生評分標準扣減41分者，現行中餐烹調（葷食）乙級檢定計有21項，相較95年（現存最早版本）之65項，其占比由69%減至38%，總扣分項目則由94項下修至56項。
- 相較舊制，現行術科考試有大幅降低扣減41分之衛生評分項目之情形。

本院諮詢學者亦指出，除了大幅降低扣減41分項目外，調降扣分標準項目中，更有多項係屬易產生交叉污染問題之行為，顯見相較過往，現行術科衛生評分標準有從嚴格轉為寬鬆等情。

● 中餐烹調職類術科衛生監評標準（與交叉污染相關）

監評內容	扣分標準	原先皆為扣減41分項目
• 洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。	20分	
• 切割生食食材，未依下列先後順序處理者：乾貨→加工食品類→加工食品類→蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→水產類。	30分	
• 切割按流程但因漏切某類食材欲更正時，向監評人員報告後，處理後續補救步驟（應將刀、砧板洗淨拭乾消毒後始更正切割）。	15分	
• 切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者（汆燙熟後不同類可併放）。	20分	
• 每一類切割過程後及切割完成後未將砧板、刀及手澈底洗淨者。	20分	
• 蛋之處理程序未依下列順序處理者：洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨配料碗外緣（可為裝蛋之容器）→剝開蛋殼→將蛋放入第二個配料碗內→檢視蛋有無腐壞，集中於第三配料碗內→烹調處理。	20分	

勞動部認為新制（100年版）試題之衛生評分項目總數及項目中，扣減41分者占比雖然減少，惟係經審慎評估後所進行之調整，就各項之實質內容而言並無放鬆考核標準，且仍需符合「食品良好衛生規範」規定之衛生安全事項，故不因此調整而降低對於衛生安全之要求。

→ 惟新制調減扣分標準項目確實將部分可能肇致交叉污染情事之衛生項目，由原扣減41分項目，調整為扣減20至30分。

因重複律定而修正之考量，固非無由，惟針對部分可能產生交叉污染的項目，卻也調降其扣分標準，難謂允當。

處理辦法

- 1 調查意見一，函請**勞動部**、**衛生福利部**檢討改進見復。
- 2 調查意見二、三，函請**勞動部**檢討改進見復。
- 3 調查意見，經委員會討論通過後上網公布。

