

提升醫院廚房工作人員手部衛生遵從率及正確率

林恬安/何佳珍
營養師/營養組督導

壹、前言/目的

根據「食品良好衛生規範準則—食品業者良好衛生管理基準」規定，食品從業人員應在進入食品作業場所前應依正確步驟洗手或消毒。於112年10月2日至8日進行廚房工作人員洗手遵從率現況查核。應洗手的時機點為早上及下午作業前、準備病患餐點前，期間觀察共175人次，查核結果由於手部衛生遵從率和洗手步驟正確率皆低，為確保食品衛生安全，故成立專案小組。並訂定以下改善目標：

- 一、手部衛生遵從率由32.5%提升到80%。
- 二、洗手步驟正確率由11.43%提升到80%。

貳、問題分析

一、執行期間及對象：

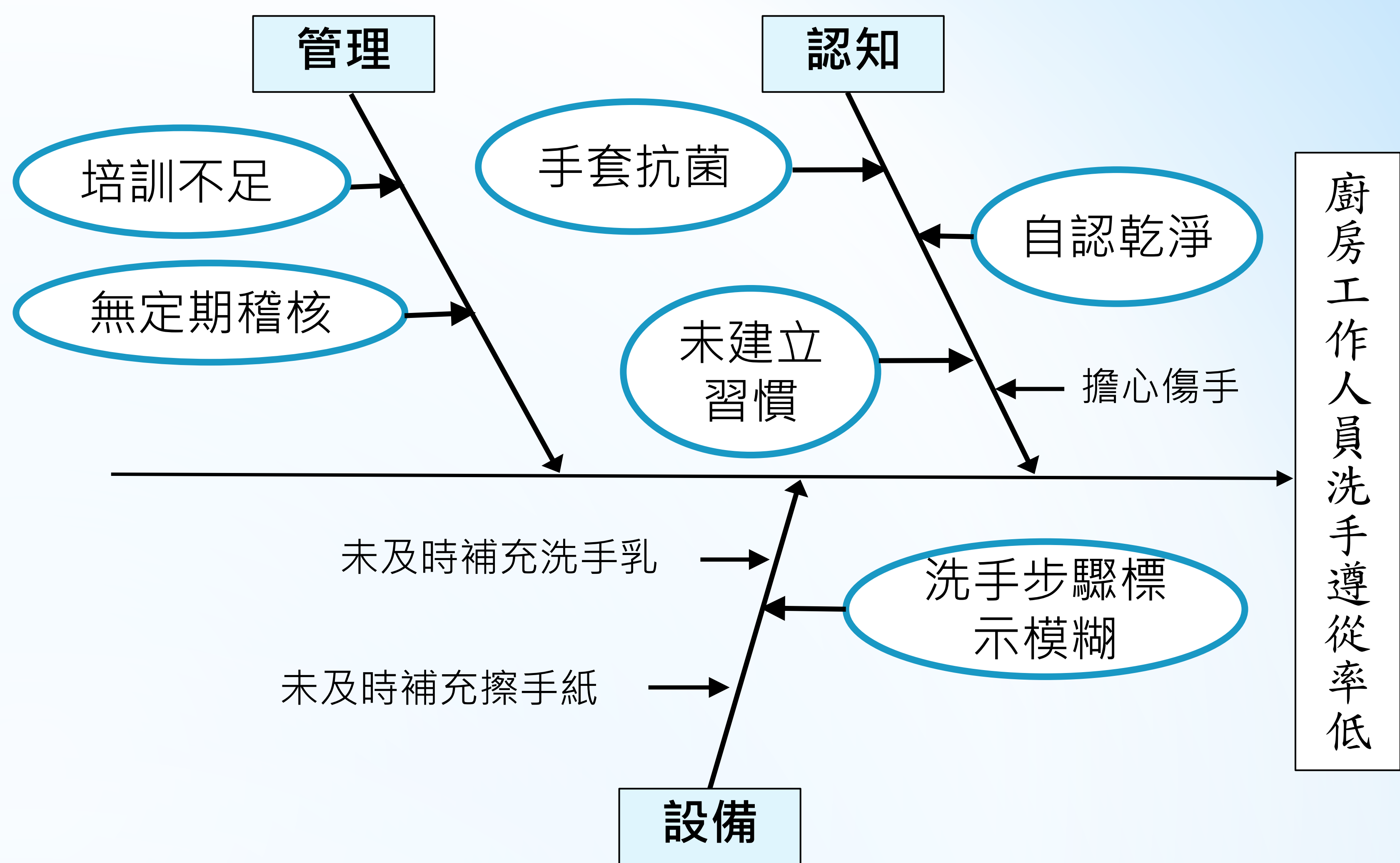
112年11月1日至113年6月30日。廚房工作人員 11名，每日實際出勤為7人。

二、要因分析

參考文獻並進行腦力激盪後，於112年 11月 2日發放問卷，列出了影響廚房工作人員洗手遵從率偏低的各類原因，並將其彙整成特性要因圖。經過80/20柏拉圖圈選及驗證，確定了主要的六項原因（見圖一）。

參、對策實施

根據六項主要原因，我們制定了相關對策(詳表一)。



圖一：影響廚房工作人員手部衛生遵從率與正確率低之特性要因圖

表一、影響廚房工作人員洗手遵從率及正確率之要因與實施對策

要因		對策	行動計畫及內容
認知	手套抗菌	洗手前後菌落數培養，並公布實驗結果。	請檢驗科協助，於112年11月15日及113年6月12日，採檢廚房人員洗手前後的雙手，利用菌落培養皿進行菌落數培養。
	自認乾淨		
	未建立習慣	即時語音提醒。	
設備	洗手步驟標示模糊	更新洗手台的洗手步驟標示。	重新檢視並確保作業場所內的洗手台皆有清楚的洗手步驟標示。
管理	培訓不足	舉辦手部衛生團體衛教，並每月稽核手部衛生認知。	112年11月舉辦了手部衛生團體衛教課程，課程結束後，進行了一對一的洗手演練，並請員工回覆示教。
	無定期稽核	1. 每月稽核洗手步驟的正確性。 2. 設立感應式攝影機，每月公布未落實洗手的名單。	1. 112年12月起，專責供膳營養師每月採不預警方式進行稽核，每位員工每月至少抽查三次，以確認手部衛生認知和洗手步驟的正確性。 2. 取得全部員工同意後，於備供膳區安裝感應式攝影機，以確認員工在早上及下午作業前、準備病患餐點前皆有洗手。抽查頻率為每位員工每月至少抽查四天

肆、結果與成效

一、目標達成率

手部衛生遵從率和洗手步驟正確率的介入前後結果如圖二所示。結果顯示，目標達成率皆超過原訂目標。

二、附加效益

(一) 提升手部衛生認知：

介入前後結果如表二所示。

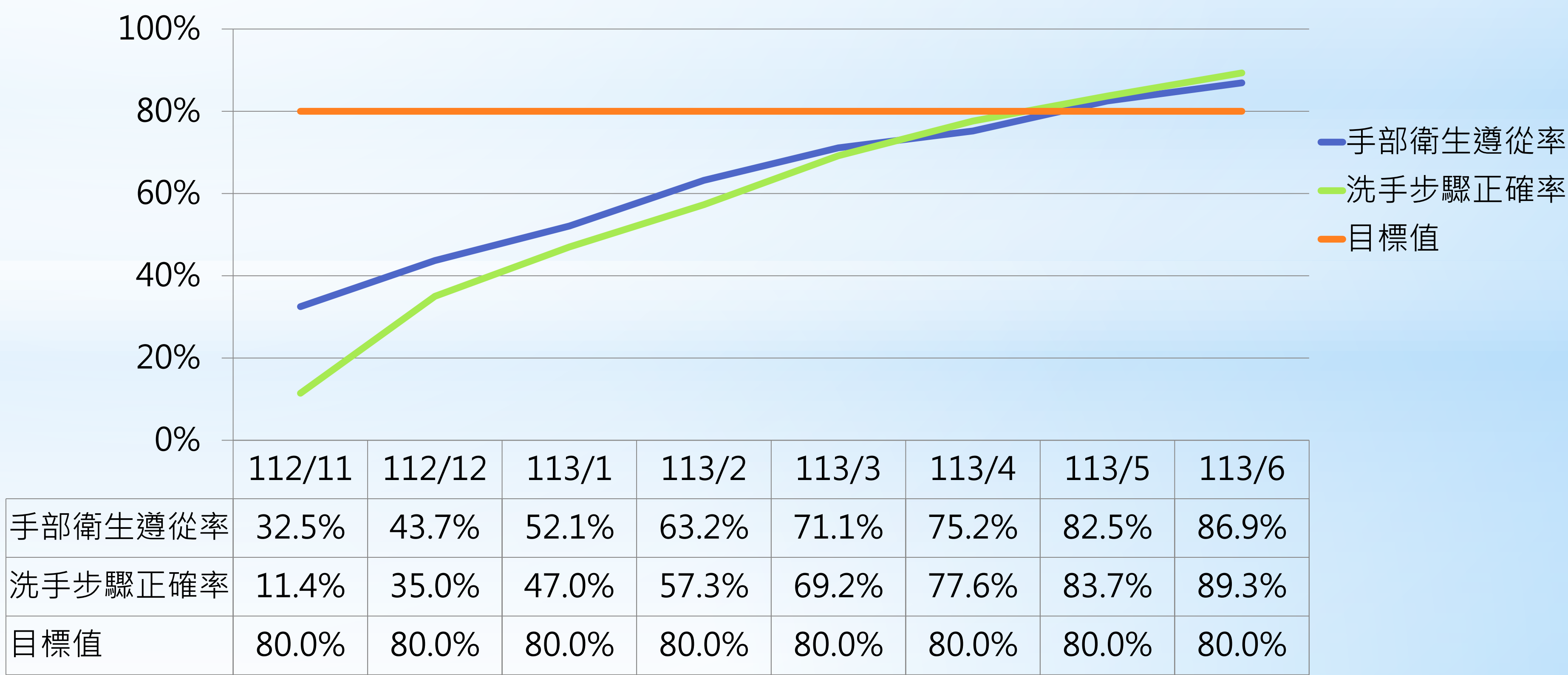
(二) 洗手前後的手部菌落數：

手部菌落數平均值在介入前為 -982.5 CFU，介入後減少到 -2050.83 CFU，減少幅度達 108.74%。

伍、結論與討論

本專案證實了針對手部衛生的介入措施在提升廚房工作人員衛生習慣及減少手部細菌污染方面的成效。未來應持續加強員工的衛生教育，並定期進行相關稽核，以確保食品衛生安全持續維持在高標準水平。

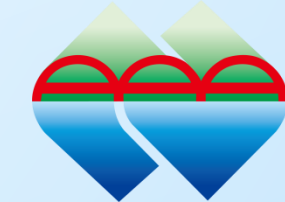
圖二：廚房員工手部衛生遵從率和洗手步驟正確率改善前後比較



表二、手部衛生認知調查前後測結果

題目		前測(%)	後測(%)	改善率(%)
認知	手套抗菌	81.8	2.3	79.5
	自認乾淨	81.8	1.2	80.6
行為	未建立習慣	72.7	1.2	71.5
設備	洗手步驟標示模糊	63.6	0	63.6

※改善率：前測與後測差異



臺北市立關渡醫院(營養組)製