

專案質詢

8-1-12-0899

## 立法院議案關係文書

中華民國 101 年 5 月 16 日印發

案由：本院吳委員秉叡，針對日本等外國專業料理餐飲於我國無認證，造成學有專精之專業廚師角色認定無法確保，是否能為民眾的健康，顧及飲食品質和美味，規劃日本料理等廚師證照制度，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、多數國家都有餐飲證照制度，除了能透過證照了解專業之外，考照另一目的在於保護用餐者入口食物的衛生與安全，尤其是接觸最多生冷食物的日本料理，更是需要。政府規定飯店廚師要有八成、餐廳要有六成、小吃店要有五成廚師領有餐飲證照，而目前我國只有中餐、西餐、烘焙、飲料調製等餐飲執照，因此逼得日本料理廚師只能去考中餐執照。
- 二、目前光是台北就有上千家日本料理，廚師人數起碼數千人，日本料理在台灣發展也有百年歷史，卻沒有日本料理證照的考照制度，以致日本料理的專業度一直處於妾身未明狀態。
- 三、目前市面上日本料理店廚師素質良莠不齊，希望能集合專家學者，為日本料理制定標準流程與制度，至於能符合標準者，請相關協會提供合格標章，作為消費者用餐時的參考。