

餐饮从业人员营养知识调查

孙 翌,刘冀婕,孙霁寒,王虹懿,李京雨,彭 景*

(扬州大学 旅游烹饪学院,江苏 扬州 225127)

摘要:为更有针对性地进行营养知识普及和宣教提供理论依据,采取抽样调查方法,对具有代表性的川、鲁、粤和淮扬菜系餐饮单位抽取了370位从业人员进行问卷调查。结果表明:四大菜系从业人员的从业岗位和所属菜系与营养知识得分有显著的相关性,不同个体之间营养知识得分具有统计学意义。另外,四大菜系从业人员营养知识水平较低,应针对不同情况的从业人员进行有层次的营养知识普及和宣教,强化从业人员营养知识的掌握水平。

关键词:餐饮从业人员;营养知识;问卷调查

中图分类号:TS 972.38

文献标识码:A

文章编号:2095-8730(2018)02-0032-03

由中国餐饮大数据研究中心发布的“2017年度餐饮大数据白皮书”显示2017年全年餐饮收入达到3.9万亿元,全国餐饮门店数量高达581万个,而中式正餐所占比例为34.1%。^[1]川菜、鲁菜、粤菜和淮扬菜是我国八大菜系中受欢迎程度较高的菜系。这四大菜系从业人员对于营养知识的知晓和掌握情况与消费者的健康紧密相关。已有研究指出,我国餐饮从业人员普遍存在文化程度低、食品安全意识淡薄、营养知识缺乏等问题。^[2]对餐饮从业人员进行营养知识普及和宣教是提高其专业素质的良好方法。本研究对四大菜系从业人员进行营养知识掌握情况的调查,旨在了解四大菜系从业人员对于营养知识的掌握现状,从而有针对性地实施营养知识普及和宣教计划,有效地增加餐饮从业人员的营养知识储备。

1 调查方法与内容

1.1 调查对象

选择具有代表性的川菜、鲁菜、淮扬菜和粤菜的餐饮单位进行调研。根据酒店特色及规模,共选择20家不同规模的餐饮店,其中大型餐馆(就餐座位数在250~1000座)6家,中型餐馆(就餐座位数在75~250座)14家;对其中餐厨师、中层

管理人员(厨师长)、服务员及其它职业(如采购员)等共计370人进行问卷调查。

1.2 调查内容

调查内容包括调查对象的一般情况、《中国居民膳食指南(2016)》及相关营养知识。

1.3 调查方法

自行设计调查问卷,问卷调查填写前,向被调查者解释调查的目的和意义,要求独立完成,所有从业人员都进行现场填写、现场收卷。收回填写好的问卷后,现场密封,带回扬州大学进行数据处理。本次问卷共设计《中国居民膳食指南(2016)》及相关营养知识11题,其中7道单选题,4道多选题,单选题选对得3分,选错不得分,多选题全部选对得3分,漏选得1分,选错不得分,总计33分。

1.4 数据处理

利用Excel进行数据整理,并用SPSS16.0进行数据统计检验,其中计数资料用%表示;计量资料用平均值±标准差($\bar{x} \pm s$)表示,采用方差分析;营养知识掌握情况影响因素数据采用向前逐步剔除法进行多元线性回归分析和单因素分析。

2 结果

本次营养知识问卷调查,发放问卷370份,收

收稿日期:2018-03-18 * 通讯作者

基金项目:国家重点研发计划(2016YFC1300200)

作者简介:孙 翌(1993-),女,山东东营人,扬州大学旅游烹饪学院硕士研究生,从事烹饪营养学研究;

彭 景(1962-),女,江苏泰州人,扬州大学旅游烹饪学院副教授,从事烹饪营养学研究。

回问卷 362 份,有效问卷 350 份。

2.1 调查人员基本情况

在调查对象中,男性共 179 人(占 51.1%),女性 171 人(占 48.9%);年龄分析:20~30 岁 204 人(占 58.3%),30~40 岁 76 人(占 21.7%),40 岁及以上 70 人(占 20.0%);从业时间:1~5 年 213 人(占 60.9%),5~10 年 61 人(占 17.4%),10 年以上 76 人(占 21.7%);文化程度:高中及以下 64 人(占 18.3%),大专 235 人(占 67.1%),本科及以上 51 人(占 14.6%);岗位分布:管理人员 104 人(占 29.7%),厨师 164 人(占 46.9%),服务员 75 人(占 21.4%),采购员 7 人(占 2.0%);所属菜系分布:川菜 49 人(占 14.0%),鲁菜 51 人(占 14.6%),粤菜 99 人(占 28.3%),淮扬菜 151 人(占 43.1%)。

2.2 不同从业岗位对象的营养知识掌握情况

由表 1 可得,管理人员掌握营养知识的程度明显好于厨师、服务员和采购员($p < 0.01$)。

表 1 不同从业岗位对象的营养知识掌握情况($\bar{x} \pm s$)

从业岗位	人数	营养知识得分
管理层	104	13.22 ± 5.05
厨师	164	11.49 ± 4.75**
服务员	75	10.35 ± 4.52**
采购员	7	8.14 ± 5.37**

** : 与管理层相比具有非常显著差异 $p < 0.01$

2.3 不同菜系对象的营养知识掌握情况

由表 2 可见,四大菜系中淮扬菜从业人员对于营养知识掌握情况最好,其次是粤菜从业人员和鲁菜从业人员,川菜从业人员营养知识得分最低。其中,川菜从业人员营养知识得分明显低于淮扬菜从业人员($p < 0.01$)和粤菜从业人员($p < 0.05$)。粤菜和鲁菜调查对象营养知识得分明显低于淮扬菜调查对象($p < 0.05$)。

表 2 不同菜系对象的营养知识掌握情况($\bar{x} \pm s$)

菜系	人数	营养知识得分
淮扬菜	151	12.81 ± 4.89
川菜	49	9.51 ± 4.50**#
粤菜	99	11.53 ± 5.12*
鲁菜	51	10.82 ± 5.03*

* : 与淮扬菜相比具有显著性差异 $p < 0.05$; ** : 与淮扬菜相比具有非常显著性差异 $p < 0.01$; # : 与粤菜相比具有显著性差异 $p < 0.05$ 。

2.4 不同从业时间对象的营养知识掌握情况

由表 3 可得,从业时间 10 年以上的调查对象

营养知识得分最高,其次是 5~10 年、1~5 年的从业人员。其中,从业 1~5 年的调查对象与从业 10 年以上的调查对象之间的营养知识掌握情况具有非常显著差异($p < 0.01$);工作 5~10 年的从业人员与工作 10 年以上的从业人员相比营养知识得分具有显著性差异($p < 0.05$)。

表 3 不同从业时间对象的营养知识掌握情况($\bar{x} \pm s$)

从业时间	人数	营养知识得分
1~5 年	213	11.17 ± 4.82**
5~10 年	61	11.46 ± 4.52*
10 年以上	76	13.34 ± 5.23

* : 与 10 年以上相比具有显著性差异 $p < 0.05$;

** : 与 10 年以上相比具有非常显著性差异 $p < 0.01$ 。

2.5 调查对象营养知识掌握情况相关因素分析

以营养知识得分为因变量,所属菜系、文化程度、从业岗位、从业时间、年龄、性别为自变量,采用向前逐步剔除法进行多元线性回归分析。模型算得 $R = 0.290$, $R^2 = 0.084$, $F = 15.963$, $p = 0.000$,有统计学意义。回归方程为:总得分 = $5.668 + 0.826 \times$ 所属菜系 + $1.164 \times$ 从业岗位。由表 4、5 可得,影响调查人员营养知识掌握情况的相关程度排序为:从业岗位 > 菜系 > 从业时间 > 学历 > 年龄,其中从业人员所属菜系和从业岗位对于营养知识掌握情况相关度较高。

表 4 调查对象营养知识掌握情况单因素分析结果

影响因素	r	p
所属菜系	0.232**	0.000
文化程度	0.122*	0.023
从业岗位	0.234**	0.000
从业时间	0.167**	0.002
年龄	0.047	0.385
性别	0.131*	0.014

** : 在 0.01 水平相关显著; * : 在 0.05 水平相关显著

表 5 营养知识掌握情况影响因素多元回归分析

模型	回归系数	t	p
常数项	5.668	5.054	0.000
所属菜系	0.826	3.336	0.001
从业岗位	1.164	3.384	0.001

3 讨论

本次调查根据《中国居民膳食指南(2016)》及相关营养知识共设计了 11 道题,其中包括:

《中国居民平衡膳食宝塔》层数、成人每天食盐摄入量、钠的摄入量过多诱发的疾病、钠的摄入量与疾病的关系、含钠量较高的调味品、成人每天食用油摄入量、脂肪含量较高的食物、成人每天食糖摄入量、碳水化合物含量较高的食物、肉类正确的冷冻和解冻方法等。在总分33分调查问卷中,经统计分析,营养知识得分最低分为0分,最高分为25分,所有调查对象平均得分为11.69分。调查对象主要的失分点是实际应用类的知识,如:钠含量较高的食物(除盐之外)、含钠量较高的调味品、脂肪含量高的食物,正确率分别为0.6%、2.0%、7.4%,因此在今后的营养宣教及普及中应注重实际应用类知识的讲解。

在本次问卷调查中,不同的从业岗位对于调查对象营养知识的掌握程度影响最大,管理层人员的营养知识得分明显高于厨师、服务员和采购员,这与张家华^[3]等人研究的攀枝花市餐饮从业人员营养知识调查结果一致,其可能的原因是管理层工作人员文化水平相对较高且接受的培训相对较多。与其它三大菜系相比,淮扬菜从业人员营养知识掌握程度最好,这可能与淮扬菜的选料严格、咸甜适中有关。随着从业时间的增加,调查对象的营养知识得分越高,这与刘凯^[4]、王子兵^[5]的研究结果一致,其可能原因为从业人员随着工作时间的增加所学习到的营养知识逐渐增多,其自身的专业素质也越高。

《中国居民膳食指南》是我国居民在日常生活中合理搭配膳食、保证身体健康状况的重要依据。在本次调查中,学习过膳食指南的从业人员占24.9%,了解一些内容的占47.4%,听说过和

未听过的调查对象分别占18.9%、8.9%。在我国多地进行的居民膳食指南知晓率调查中,居民对于膳食指南的知晓率仍处于较低水平。^[6,7]餐饮从业人员对于膳食指南的知晓率明显高于居民,说明各餐饮单位的从业人员具备一定的营养学知识,但具体的与实际紧密结合的营养学知识(如糖、盐、油在食物中含量的分布等)还有待于进一步提高。通过本次调查研究,我们对于四大菜系从业人员在营养知识方面的欠缺和不足有了进一步的认识,为今后有针对性地对其进行营养知识宣教与普及提供了重要的科学依据。

参考文献:

- [1] 餐饮界. 2017 消费数据大盘点, 展望 2018 年餐饮发展 10 大趋势 [EB/OL]. [2017 - 12 - 14]. http://www.sohu.com/a/210533367_465354.
- [2] 余淑军. 餐饮从业人员食品安全知识、态度、行为调查分析 [J]. 中国现代医生 2014, 52(9): 123 - 125.
- [3] 张家华. 攀枝花市餐饮从业人员营养保健知识调查 [C]//中国营养学会公共营养分会第八次会议暨中国居民膳食营养状况、营养改善与膳食相关慢性病研讨会论文集. 中国营养学会公共营养分会 2008: 4.
- [4] 刘凯. 清真餐饮从业人员营养知识认知状况调查分析 [D]. 长春: 吉林大学 2013.
- [5] 王子兵. 天津市居民在外就餐现状及营养干预模式研究 [D]. 天津: 天津医科大学 2015.
- [6] 黄绯绯, 王惠君, 张继国, 等. 2004 ~ 2011 年成年居民《中国居民膳食指南》知晓率的变化及其对膳食的影响 [J]. 营养学报 2015, 37(4): 325 - 329.
- [7] 高利华, 王丽茹, 阙茵雅, 等. 2014 ~ 2015 年郑州市居民膳食指南知晓率调查 [J]. 河南预防医学杂志, 2017, 28(8): 574 - 576.

A survey on nutrition knowledge among catering staff

SUN Yi, LIU Jijie, SUN Jihan, WANG Hongyi, LI Jingyu, PENG Jing*

(School of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu, 225127 China)

Abstract: A nutritional knowledge survey was performed among 370 catering staff working with Sichuan, Shandong, Guangdong and Huaiyang cuisines. Statistical significance was found between working positions in the four major cuisine styles. Nutritional knowledge popularization and propaganda is essentially needed for the staff.

Key words: catering practitioner; nutrition knowledge; questionnaire survey

(责任编辑: 赵 勇)