

產後護理之家餐食滿意度影響因素與 改善措施介入成效

蔡美芝^{1,2} 蔡一賢¹ 楊斯涵¹ 林莉莉² 林宛茹¹

1 馬偕紀念醫院淡水院區營養課 2 馬偕紀念醫院產後護理之家

前言

坐月子的習俗可追溯至 2000 年前的宋朝^(1,2)，中國傳統認為婦女於分娩後至身體復原此一期間體質衰弱，需充分保養與休息，並補充營養以調理身體，坐月子期間在飲食上有諸多的禁忌，例如禁食生冷食物，如白蘿蔔、絲瓜、冰涼飲料等，以避免惡露排不出來；禁食酸性食物，如桃子、李子以避免氣血耗損；禁食辛辣燥熱食物，如辣椒、胡椒以避免流鼻血或惡露不止；禁食過鹹的食物，如醃漬食品，以避免影響乳汁分泌等⁽³⁾，並配合復原時間以溫熱性的中藥材調養，如生化湯、杜仲茶、何首烏、枸杞等調養，且臨床藥理研究也顯示生化湯具有促進子宮收縮及增強抗體⁽⁴⁾，因此在產後餐食供應仍需考量結合傳統食療。

隨著社會變遷，家庭結構改變，使家庭支持分散，使產後整體照顧服務需求

增加⁽⁵⁾，但生育率降低、產科市場萎縮，導致產後整體照顧服務有極強的競爭性⁽⁶⁾，因此醫院及診所附設、私人經營、藥膳餐飲及人力外送服務公司⁽⁴⁾，此三種模式經營之坐月子中心隨之增加⁽⁵⁾，而改善照護品質及滿意度程度亦逐漸受重視，是目前極關切的議題，以蘇喜等人的研究為例，針對臺北市產後護理之家之照護品質調查發現滿意度僅六成⁽⁷⁾，因此改善滿意度仍為首要議題。

問卷調查為常用的形式，可了解餐食需求、照護的品質⁽⁸⁾且可做為改善的依據，陳瑩捷的研究即是以問卷探討產後衛教的滿意度⁽⁹⁾。

本院於 98 年開辦產後護理之家以來，即由本院營養課供應產後調養飲食，為了解並提升餐食滿意度，定期發放滿意度問卷調查表以了解產婦對於餐食之需求，對於滿意度較低的項目再以 PDCA (plan-do-check-action) 之品管手

通訊作者：蔡美芝

地址：新北市淡水區民權路47號馬偕紀念醫院淡水院區營養課

電話：02-28094661 分機 2051

傳真：02-28096716

電子信箱：maggie22@ms1.mmh.org.tw

法進行工作改善。98年4月至99年6月共蒐集137份問卷，分析後發現：(1) 餐食溫度滿意度最低，非常滿意與滿意僅佔21.4%，經由營養課內部檢討並與產後護理之家溝通後發現，可能原因為配膳時間太早、產婦無法於餐點送達時立即用餐等等因素，於是針對問題進行工作改善，並將餐具全面換為可微波餐具，以方便無法立即用餐的產婦可微波復熱，改善後的問卷調查非常滿意與滿意增加至34.1%；(2) 餐食配菜的滿意度次低，非常滿意與滿意佔42.6%，經由菜單的修改後非常滿意與滿意增加至63.9%。99年7月至100年7月再蒐集143份滿意度問卷，發現餐食溫度滿意度分數仍較低，需再進行改善工作，因此本研究目的為探討：(1) 以問卷的形式了解產後護理之家之產婦對於餐食的滿意度；(2) 影響餐食整體滿意度之因素；(3) 工作改善後餐食滿意度分數的差異。

研究方法

一、研究對象

入住馬偕紀念醫院附設之產後護理之家，且有訂馬偕紀念醫院營養課提供之產後調養飲食的產婦。

二、研究工具

以發放結構式問卷的方式作為研究

的工具，問卷可分成兩部分，第一部分為產婦基本資料，包括：目前食慾情形、食慾變化與有無哺乳；第二部分共8題，為對醫院產後調養飲食的滿意度（項目一至八），包括：整體餐食滿意度、餐食味道（含正餐、點心、飲品）、新鮮度、餐食質地（含主食、燉湯、配菜、水果、點心）、菜色搭配、餐食份量（主食、燉湯、配菜、點心）、餐食溫度（正餐、點心）與送餐時間（正餐、點心）。評分方式以李克特五分量表（Likert 5-point scale），非常滿意（5分）、滿意（4分）、普通（3分）、不滿意（2分）、非常不滿意（1分）表示滿意程度的不同。

三、問卷收集方法

收集方法：以每週隨餐發放問卷的形式進行，產婦自行填寫後，將問卷放進意見箱內，由護理部協助回傳問卷至營養課，問卷採不記名方式。回收之問卷經核閱後予與以編碼（coding）處理。

問卷收集期間：98年4月至100年8月。產後護理之家由98年4月開始營運並由營養課供餐，同時開始隨餐發放問卷並統計（共計收集2年）；工作改善為100年5月開始，同時收集工作改善後問卷（共計收集4個月），工作改善前平均每月收集10張問卷，工作改善後平均每月收集12張問卷。

四、統計方法

數值以 mean \pm SD、number (n) 或 percentage (%) 表示，以統計軟體 SAS 9.1 進行統計分析。以 Cronbach's 值檢定問卷信度的信度，Cronbach's 信度 0.8-0.98 間為高信度值，低於 0.35 則必須予以刪除。以無母數分析方法 chi-square test 分析類別變相、wilcoxon rank sum test 分析序位及連續性變相，以 spearman rank correlation 及 partial spearman rank correlation 分析滿意度項目與整體滿意度之相關性，當 $p < 0.05$ 時具有統計上的意義。

五、具體措施或策略

結果

一、問卷信度分析

產後護理之家滿意度問卷項目共八項，以 Cronbach's 統計計算問卷信度 α 值，以 α 值 0.8 以上為基準，八項皆符合 (α 值等於 0.92)，故可得知本研究之問卷具有高信度。滿意度問卷項目包括：(1) 整體餐食滿意度；(2) 餐食味道：包含正餐味道、點心味道、飲品味道；(3) 新鮮度；(4) 餐食質地：包含主食質地、燉湯質地、配菜質地、水果質地、點心質地；(5) 餐食搭配；(6) 餐食份量：包

含主食份量、燉湯份量、配菜份量、點心份量；(7) 餐食溫度：包含正餐溫度、點心溫度；(8) 送餐時間：包含正餐時間、點心時間。

二、產婦基本資料分析

進行工作改善前，共收集有效問卷 240 份。產後產婦之基本資料，目前食慾情形、食慾與平常比較、哺乳情形，改善前後皆無顯著差異 ($p > 0.05$) (表一)。

三、滿意度項目與整體滿意度相關性分析

分析餐食味道、新鮮度、質地、菜色搭配、份量、溫度、時間與整體滿意度相關性，結果顯示這些項目皆與整體滿意度皆具有顯著正相關性。分析目前食慾情形及食慾有無改變與整體滿意度相關性，發現目前食慾情形 ($r = 0.41, p < 0.0001$) 及食慾有無改變 ($r = 0.34, p < 0.0001$) 皆顯著影響整體滿意度，因此以其作為校正因子，分析校正後餐食味道、新鮮度、質地、菜色搭配、份量、溫度、時間與整體滿意度相關性，結果顯示整體滿意度與餐食味道 ($r = 0.59, p < 0.0001$)、新鮮度 ($r = 0.56, p < 0.0001$)、質地 ($r = 0.64, p < 0.0001$)、菜色搭配 ($r = 0.70, p < 0.0001$)、份量 ($r = 0.51, p < 0.0001$)、溫度 ($r = 0.31, p < 0.0001$)、時間 ($r = 0.33, p < 0.0001$) 皆具有顯著正相關性 (表二)。

表一、產婦基本資料

項目	改善前		改善後		p 值		
	總人數 =240		總人數 =48				
	人數	(%)	人數	(%)			
食慾情形	很好	64	26.8	很好	9	18.8	0.0633
	好	103	43.1	好	17	35.4	
	普通	66	27.6	普通	22	45.8	
	不好	6	2.5	不好	0	0.0	
	很不好	0	0.0	很不好	0	0.0	
食慾與平常比較	變好	75	31.4	變好	16	33.3	0.8259
	沒改變	139	58.2	沒改變	27	56.3	
	變差	25	10.5	變差	5	10.4	
哺乳情形	是	235	97.9	是	48	100.0	0.5942
	否	5	2.1	否	0	0.0	

各項基本資料人數以 n (%) 表示

以 Wilcoxon rank sum test 及 Chi-square test 分析改善前後差異，* $p < 0.05$ 具顯著差異

表二、工作改善前整體滿意度與滿意度項目的相關性

項目	整體滿意度	校正後整體滿意度
餐食味道	0.63**	0.59**
餐食新鮮度	0.59**	0.56**
餐食質地	0.66**	0.64**
菜色搭配	0.75**	0.70**
餐食份量	0.56**	0.51**
餐食溫度	0.31**	0.31**
餐食時間	0.35**	0.33**

數值以相關係數表示；n=241

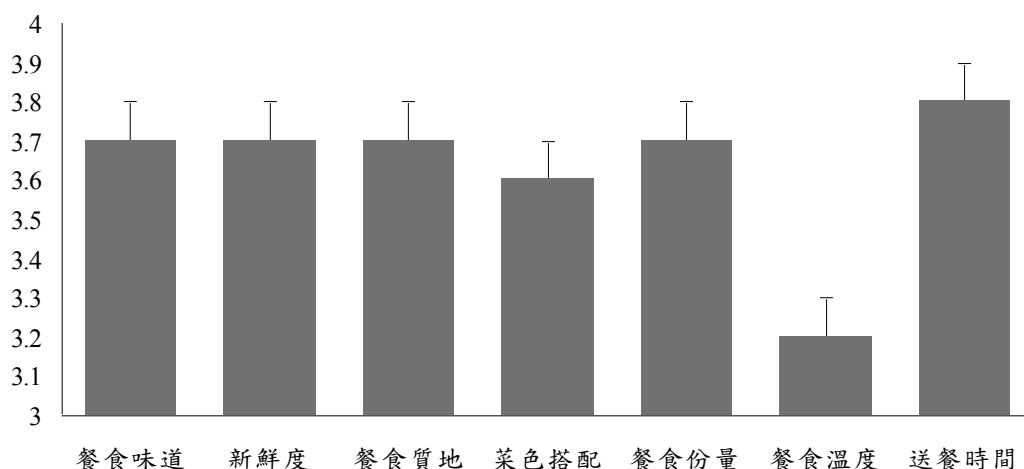
以 spearman rank correlation 及 partial spearman rank correlation 進行相關性檢定校正因子包括：目前食慾情形、食慾有無改變

** $p < 0.0001$ 具顯著差異

四、問卷滿意度結果

進行工作改善前，滿意度項目以餐食溫度分數最低（圖一）。分析工作改善前後各項滿意度的差異，發現整體餐食滿意度、餐食味道、新鮮度、質地於改

善前後無顯著差異（表三）。菜色搭配、餐食份量、送餐時間於改善前後無顯著差異。唯有餐食溫度，正餐溫度（ $p = 0.0026$ ）及點心溫度（ $p = 0.0168$ ）改善後分數顯著高於改善前（表四）。



圖一、工作改善前滿意度項目分數比較

討論

坐月子乃我國婦女傳統醫療保健的重要階段，乃是幫助產婦子宮功能修復的重要過程，陳麗麗等人之研究指出 95% 的受訪者都認為月子若做不好會為危及母親及孩子的健康及影響日後生活⁽¹⁰⁾，故提供適切的產後整體照顧有其必要性。而因應生活形態變遷，產後護理之家機構設置的增加，需配合醫護人員了解產婦個人期望，以提供適切的醫療照護達到品質及滿意度的改善⁽¹¹⁾，但目前較少針對產婦“餐食”滿意度的調查，因此本研究主要探討影響產婦對於餐食滿意度的因素及工作改善後滿意度是否有提升，結果與一般住院病患相同，餐食味道、新鮮度、質地、搭配、份量、溫度、送餐時間皆顯著影響整體滿意度⁽¹²⁾。

98 年 4 月至 99 年 6 月共蒐集 137 份問卷，分析後發現餐食溫度滿意度最低 (21.4%)，經改善措施後，與 99 年 7 月至 100 年 7 月蒐集的 143 份問卷比較，餐食滿意度雖進步了 59%，但仍屬滿意度項目中分數較低 (34.1%) 的。為改善餐食溫度滿意度，提供適當餐具及保溫設備有其必要性⁽¹⁴⁾，然改善後滿意度仍較低，原因可能為配膳前廚師餐食保溫作業不完全、配膳時間較早，產婦仍不想進食與雖全面改使用可微波餐具，但產婦不想拿至配膳室微波等等原因。100 年的改善計劃經本院營養師共同腦力激盪後，因應之具體措施與對策有：大幅度修改廚房工作細則，將產後調養飲食送餐時間往後延 30 分鐘，改為早餐 07:40、午餐 12:10 與晚餐 17:40，較接近產婦期待之用餐時間、餐食於配膳前

表三、工作改善前後整體滿意度、餐食味道、新鮮度、餐食質地之滿意度結果

項目	改善前 總人數=240				改善後 總人數=48				p 值
	人數	(%)	平均分數	人數	(%)	平均分數			
一、整體餐食滿意度	非常不滿意	2	0.8	3.7 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.6 ± 0.6	0.6396
	不滿意	15	6.3		不滿意	2	4.3		
	普通	65	27.2		普通	13	27.7		
	滿意	132	55.2		滿意	32	68.1		
	非常滿意	25	10.5		非常滿意	0	0.0		
二、餐食味道	正餐味道				非常不滿意				0.7978
	非常不滿意	3	1.3	3.5 ± 0.6	非常不滿意	0	0.0	3.4 ± 0.7	
	不滿意	30	12.6		不滿意	6	12.5		
	普通	62	25.9		普通	12	25.0		
	滿意	125	52.3		滿意	30	62.5		
	非常滿意	19	8.0		非常滿意	0	0.0		
	點心味道				非常不滿意				0.7089
	非常不滿意	0	0.0	3.9 ± 0.7	非常不滿意	1	2.2	3.9 ± 0.8	
	不滿意	9	3.9		不滿意	2	4.4		
	普通	53	22.8		普通	5	10.9		
	滿意	130	55.8		滿意	32	69.6		
	非常滿意	41	17.6		非常滿意	6	13.0		
	飲品味道				非常不滿意				0.3747
	非常不滿意	1	0.5	4.1 ± 0.4	非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.6	
	不滿意	7	3.1		不滿意	2	4.7		
普通	66	29.5		普通	7	16.3			
滿意	126	56.3		滿意	31	72.1			
非常滿意	24	10.7		非常滿意	3	7.0			
三、新鮮度	非常不滿意	2	0.8	3.7 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.6	0.6343
	不滿意	9	3.8		不滿意	2	4.3		
	普通	59	24.7		普通	12	25.5		
	滿意	147	61.5		滿意	31	66.0		
	非常滿意	22	9.2		非常滿意	2	4.3		
四、餐食質地	主食質地				非常不滿意				0.5946
	非常不滿意	1	0.4	3.7 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.7	
	不滿意	19	8.1		不滿意	2	4.2		
	普通	67	28.5		普通	12	25.0		
	滿意	116	49.4		滿意	30	62.5		
	非常滿意	32	13.6		非常滿意	4	8.3		
	燉湯質地				非常不滿意				0.5312
	非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.5 ± 0.7	
	不滿意	17	7.5		不滿意	3	6.4		
	普通	54	23.7		普通	3	6.4		
	滿意	120	52.6		滿意	34	72.3		
	非常滿意	37	16.2		非常滿意	7	14.9		
	配菜質地				非常不滿意				0.5312
	非常不滿意	3	1.3	3.4 ± 0.8	非常不滿意	1	2.1	3.5 ± 0.7	
	不滿意	26	11.1		不滿意	2	4.2		
普通	88	37.5		普通	18	37.5			
滿意	106	45.1		滿意	27	56.3			
非常滿意	12	5.1		非常滿意	0	0.0			
水果質地				非常不滿意				0.4098	
非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.6		
不滿意	9	3.9		不滿意	2	4.3			
普通	83	36.1		普通	10	21.3			
滿意	112	48.7		滿意	34	72.3			
非常滿意	26	11.3		非常滿意	1	2.1			
點心質地				非常不滿意				0.6538	
非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.6		
不滿意	4	1.7		不滿意	0	0.0			
普通	68	29.3		普通	14	31.1			
滿意	125	53.9		滿意	27	60.0			
非常滿意	35	15.1		非常滿意	4	8.9			

各項滿意度人數以 n (%) 表示
 滿意度平均分數以 mean ± SD 表示
 以 Wilcoxon rank sum test 分析改善前後差異， $p < 0.05$ 具顯著差異

表四、工作改善前後餐食搭配、餐食份量、餐食溫度、送餐時間之滿意度結果

項目	改善前 總人數=240				改善後 總人數=41				p 值	
	人數 (%)	平均數	人數 (%)	平均數	人數 (%)	平均數	人數 (%)	平均數		
五、菜色搭配	非常不滿意	0	0.0	3.6 ± 0.7	非常不滿意	1	2.1	3.6 ± 0.6	0.8975	
	不滿意	20	8.4		不滿意	0	0.0			
	普通	73	30.8		普通	16	34.0			
	滿意	129	54.4		滿意	30	63.8			
	非常滿意	15	6.3		非常滿意	0	0.0			
六、餐食份量	主食份量								0.2488	
	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.9 ± 0.5		
	不滿意	27	11.4		不滿意	0	0.0			
	普通	41	17.4		普通	8	16.7			
	滿意	134	56.8		滿意	35	72.9			
	非常滿意	34	14.4		非常滿意	5	10.4			
	燉湯份量								0.7857	
	非常不滿意	0	0	4.0 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0			
	不滿意	3	1.3		不滿意	3	6.4	4.0 ± 0.7		
	普通	50	21.6		普通	3	6.4			
	滿意	132	56.9		滿意	34	72.3			
	非常滿意	47	20.3		非常滿意	7	14.9			
	配菜份量								0.6915	
	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.7		
	不滿意	22	9.4		不滿意	4	8.5			
普通	61	26.1		普通	9	12.9				
滿意	124	53.0		滿意	31	66.0				
非常滿意	27	11.5		非常滿意	3	6.4				
點心份量								0.3591		
非常不滿意	2	0.9	3.9 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0	3.8 ± 0.6			
不滿意	9	3.9		不滿意	2	4.4				
普通	39	16.8		普通	8	17.8				
滿意	146	62.9		滿意	32	71.1				
非常滿意				非常滿意	3	6.7				
七、餐食溫度	正餐溫度								0.0026	
	非常不滿意	10	4.2	2.9 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.3 ± 0.9		
	不滿意	61	25.5		不滿意	10	20.8			
	普通	109	45.6		普通	14	29.2			
	滿意	56	23.4		滿意	22	45.8			
	非常滿意	3	1.3		非常滿意	2	4.2			
	點心溫度								0.0168	
	非常不滿意	3	1.3	3.5 ± 0.8	非常不滿意	0	0.0	3.7 ± 0.7		
	不滿意	24	10.3		不滿意	3	6.5			
	普通	86	36.9		普通	9	19.6			
	滿意	104	44.6		滿意	31	67.4			
	非常滿意	16	6.9		非常滿意	3	6.5			
	八、送餐時間	正餐時間								0.0835
		非常不滿意	2	0.8	3.8 ± 0.7	非常不滿意	0	0.0	3.6 ± 0.8	
		不滿意	10	4.2		不滿意	5	10.6		
普通		46	19.3		普通	14	29.8			
滿意		153	64.0		滿意	22	46.8			
非常滿意		28	11.7		非常滿意	6	12.8			
點心時間								0.5701		
非常不滿意		1	0.4	4.0 ± 0.6	非常不滿意	0	0.0		4.0 ± 0.4	
不滿意		2	0.9		不滿意	0	0.0			
普通		28	12.2		普通	3	6.7			
滿意		163	70.9		滿意	36	80.0			
非常滿意		36	15.7		非常滿意	6	13.3			

各項滿意度人數以 n (%) 表示
滿意度平均數以 mean ± SD 表示
以 Wilcoxon rank sum test 分析改善前後差異， $p < 0.05$ 具顯著差異

有良好的保溫作業、青菜與雜炒類的配菜於配膳前製備與護理人員合作確保送餐後立即發餐給產婦、無法立即用餐的產婦替其微波復熱後供應等，於是餐食溫度滿意度分數顯著提升，可顯示改善的成效，未來將持續性地發放問卷，以了解產婦對於本院供應餐食之味道、新鮮度、質地、搭配、份量、溫度、送餐時間，並針對分數低的項目進行工作改善，以期再提升整體餐食滿意度，並以此作為提升住院病患餐食滿意度之模式。

餐食溫度得分較差可能的原因為民眾普遍認為坐月子期間若吃生冷食物會造成骨頭關節痠痛、手腳冰冷、易寒、虛弱無力等症狀（俗稱月內風）⁽¹³⁾，並以傳統中醫觀點，坐月子期間因為經過生產過程時氣力耗損，體質屬於虛冷狀態，因此忌生冷食物，如涼性食物、生食以及冰過的食物⁽⁴⁾，可能因此項飲食上的禁忌，使產婦對於餐食溫度的要求較高。

此次工作改善的重點在提升餐食溫度之滿意度，工作改善除我們欲改善的餐食溫度滿意度有提升外，其餘項目餐食味道、新鮮度、質地、菜色搭配、餐食份量、送餐時間，其改善前後無顯著差異，此乃顯示此工作模式的修改方向正確，沒有因而降低其他餐食的滿意度，是十分正向的結果。

工作改善前（240份問卷）與改善後（48份問卷），問卷收集數目差異較大，此乃因為問卷的收集方式，是以每週隨餐

的形式進行，而因工作改善後問卷收集時間較短，導致前後問卷數差異大，目前仍持續收集工作改善後問卷，以增加工作改善後問卷數。

結論與建議

設置產後護理之家初期，營養師菜單設計最大的理念須符合產後調養所需之營養、提供多元化的新鮮食材來源與融合中醫師之調養理念做設計。但產婦對於產後飲食所持的態度及實際行為偏向於傳統的坐月子方法，且產婦坐月子資訊主要來自母親或婆婆⁽¹⁵⁾，因此初期常常接獲對餐食不滿意的抱怨電話。故設計飲食滿意度問卷來作為改善的依據。結果顯示餐食味道、新鮮度、質地、搭配、份量、溫度、送餐時間皆顯著影響滿意度。此次工作的改善重點在於產婦對溫度的不滿意，工作改善後溫度的滿意度顯著的提昇，且其他滿意度的部份並沒有因為供應方式改變而受影響，仍持續保有高滿意度。故持續的以PDCA及滿意的調查的方式，可有效提高產後調養飲食的整體滿意度。

誌謝

感謝願意配合問卷蒐集、提供滿意度資料的產婦，和提供寶貴意見、熱忱

參與討論的馬偕醫院營養課主管及同仁們，以及建立滿意度問卷資料檔案的事務員，本研究才得以順利進行。

參考文獻

1. Pillsbury BLK. "Doing the month" confinement and convalescence of Chinese women after childbirth. *Soc Sci Med* 1978;12:11-22.
2. Wong LL. An anthropological investigation of traditional Chinese postnatal care: The interrelation between recuperative function and cultural meaning. *Journal of Women and Gender Studies* 1993;4:1-19.
3. 唐金龍。坐月子藥膳食譜。新北市：晨暘文化，2001;6-9。
4. 黃季平。做月內與坐月子中心-舊民俗轉為新產業。民俗曲藝2006;152:139-174。
5. Tseng YF, Chen CH, Wang HJ, Tsai CY. Postpartum adjustment of women who were home during the "traditional Chinese one month postpartum period of confinement" and those who were in maternity care centers. *Kaohsiung J Med Sci* 1994;10:458-468.
6. Yeh CS, Lin BPH, Yin LC. factors influencing choice of delivery places among pregnant women in Taichung area. *J Health Sci* 2006;8:144-156.
7. 蘇喜、蕭世槐、湯靜怡。臺北市產後護理機構之照護品質調查。臺灣衛誌 2002;21:266-277。
8. Lambert LG, Boudreaux J, Conklin M, Yadrick K. Are new meal distribution systems worth the effort for improving patient satisfaction with foodservice with foodservice? *J Am Diet Assoc* 1999;99:1112-1114.
9. 陳瑩婕、李淑桂、曾淑梅、黃淑媛、曾英珍。提升某醫學中心婦產科產婦對產後衛教之滿意度。中山醫學雜誌 2009;20:1-14。
10. 翁玲玲。坐月子的人類學探討：醫療功能與文化詮釋的關係。婦女與兩性學刊 1992;4:1-19。
11. 賀姝霞。坐月子與社會支持。輔仁醫學期刊 2004;2:11-17。
12. 鍾政玲、蔡淑玲、林士祥。影響住院病患對醫院飲食滿意度之因素。臺灣膳食營養學雜誌 2010;4:45-54。
13. 陳鴻銘、楊志良。臺灣民間特有的疾病觀念之探討：以四湖鄉為例。中華民國公共衛生學會雜誌 1984;3:46-57。
14. Williams PG. Vitamin retention in cook-chill, cook-hot-hold hospital foodservices. *J Am Diet Assoc* 1996;24:490-498.
15. 陳麗麗、王純娟。產婦對於傳統醫療中有關產後調理的態度及行為之研究。護理研究 2000;8:49-58。

