

國民營養健康狀況變遷老人調查 1998 ~ 1999

家 戶 問 卷

家戶編號： -

訪問地區： _____ 村（里）

訪員編號：

訪員姓名： _____

行政院衛生署食品衛生處委辦
中央研究院生物醫學研究所執行

中華民國八十八年四月

※ 各欄位填寫說明：

1. 取樣編號：

[01-10]：符合取樣條件之編號。

[11-99]：不符取樣條件或僅設籍而未居住於此者。

2. 家庭編號：代表有關係的同一家；而同一家人皆為同一編號，由 A 算起，之後依序為 B、C、D....。

3. 關係：(與受訪者的關係)

- (1)本人 (2)配偶 (3)父母 (4)岳父母 (5)公婆
(6)兄弟姊妹 (7)未婚子女 (8)已婚子女 (9)婿媳 (A)孫兒
(B)外孫 (C)兄弟姐妹之配偶 (D)其他親戚
(E)無親屬關係的共同居住者 (F)其它 (請註明關係)

4. 出生日期：若出生日期為民國 55 年 3 月 4 日，則填寫 055 / 03 / 04。
若出生日期為民前 3 年 5 月 4 日，則填寫 -03 / 05 / 04。

5. 性別：(1)男 (2)女

6. 籍貫欄之編碼請參考手冊之附錄二。

7. 居住狀況：以兩碼填入，不願答者填 [RR]。

- A：(1) 居住並設籍於此 (2) 僅居住而未設籍於此
(3) 僅設籍而未居住於此

- B：(1) 現居家中 (2) 外地工作 (3) 外地工作且週期性回家
(4) 外地出差、辦事或旅遊 (5) 在外地求學 (6) 服役中
(7) 生病住院 (8) 服刑中 (9) 不知去向
(10) 現居家中但訪視時間無法配合
(_)其他(請編號) (N) 不知道 (R) 不願答

8.取樣狀況：

- (1) 65 歲以上之取樣個案
(2) 65 歲以上之拒訪個案 (請在表格下方說明拒訪原因並編碼)
(3) 65 歲以上因性別層已滿而不予取樣的個案
(4) 65 歲以上訪視時間無法配合之個案
(5) 65 歲以上生病住院個案

家戶資料

地址： _____ 鄰 _____ 路（街） _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號之 _____ 樓

有無電話：(1) 有 (0) 無

聯絡電話：(宅) □□ - □□□□ - □□□□ 轉 □□□□

(公) □□ - □□□□ - □□□□ 轉 □□□□

1. 家庭人口組成：請您告訴我哪些人目前住在這裡或設籍在此（包括家人及非家人）

1. 取樣 編號	2. 家庭 編號	姓名	3. 關係	4. 出生日期 (年/月/日)	5. 性別	6. 籍貫		7. 居住 狀況		*8. 取樣 狀況	拒訪 原因
								A	B		
	A		1	/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							

*若取樣狀況為(2)：拒訪個案，請說明拒訪原因為 (_ _) 請說明 _____
(_ _) 請說明 _____

-

1. 取樣 編號	2. 家庭 編號	姓名	3. 關係	4. 出生日期 (年/月/日)	5. 性別	6. 籍貫		7. 居住 狀況		*8. 取樣 狀況	拒訪 原因
								A	B		
	A		1	/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							
				/ /							

*若取樣狀況為(2)：拒訪個案，請說明拒訪原因為 (_ _) 請說明 _____
 (_ _) 請說明 _____

家戶食譜記錄

訪視時間： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> 年 月 日 時 分	訪視員： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/>
訪視結束時間： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> 時 分	受訪者提供： 資料品質 99 90 80 70 60 50 40 很好 尚 不 很 好 可 好 差
覆審時間： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> 年 月 日 時 分	覆審員： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/>
資料收集完整性： (1)良好 (2)尚需補遺	
補遺時間： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> 年 月 日 時 分	訪視員： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/>
應答者： (0)本人 (_)家人編號 (_)其他人 _____ (55)朋友或鄰居	
受訪者提供資料的情形： (1)良好 (2)尚可 (3)不佳	
資料收集情形： (1)已完成 (_)無法補齊，原因 _____	
再審時間： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/> 年 月 日 時 分	再審員： <input style="width: 100px; border: none; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;" type="text"/>

補遺完整性： (1)良好 ()無法補齊，原因 _____

編 碼 說 明

烹調方式碼

01 炒	34 煮後涼拌
02 煎	35 先炒再煮
03 爆	36 先炒再滷
04 炸	37 炒後紅燒
05 水燙	38 先煎後煮
06 水煮	39 先炸再滷
07 燉	40 先炸後煮
08 紅燒	41 先醃再煮
09 滷	42 先醃再炒
10 糖醋	43 先醃再煎
11 燴	44 先醃再炸
12 焗	45 先醃後烤
13 蒸	46 先曬再煮
14 燜	47 先磨再泡
15 煙燻	48 其它
16 燒烤	N 不知道
17 烘烤	R 不願答
18 烘培	
19 微波爐	油度、鹹度
20 醃製	0 無
21 涼拌	L 淡口味
22 生食	M 一般口味
23 未經處理	H 重口味
24 沖泡	製備地點碼
25 攪拌	01 家中
26 打成汁	02 自助餐
27 壓榨	03 麵店、小吃攤
28 發酵	04 飯店、餐廳
29 曬	05 牛排店
30 浸泡	06 速食店
31 先燙後煮	07 泡沫紅茶店
32 先燙後炒	08 便利商店
33 先煮後炒	09 學校

10 工作地點
11 親戚朋友家
12 廟堂
13 宴席
14 醫院
15 KTV
16 飛機上
17 火車便當
18 戶外
19 買的成品
20 贈品
21 其它
N 不知道
R 不願答

模型工具碼

01 玉米粒
02 白色滾刀塊
03 肉末
04 橘色小方丁
05 綠豌豆仁
06 四季豆
07 肉絲
08 米色粗絲
09 綠色粗絲
10 肉片
11 米色薄片
12 大葉片
13 鹽
W 水重
G 克
B 半球型模型
P 份(個,粒)
L 長度(公分)

A 底面積
S1 長*寬
S2 最長*最寬
S3 底面積*高
T 長*寬*高
XX 不知重量

精粗熟生碼

A 精熟
B 精生
C 粗熟
D 粗生

食物形狀碼

01 原形
02 片狀
03 長條、絲
04 丁、小粒
05 塊狀
06 球狀
07 泥狀
08 液狀
09 粉狀
10 絞碎
11 圓柱形
12 星狀
13 其它
N 不知道
R 不願答

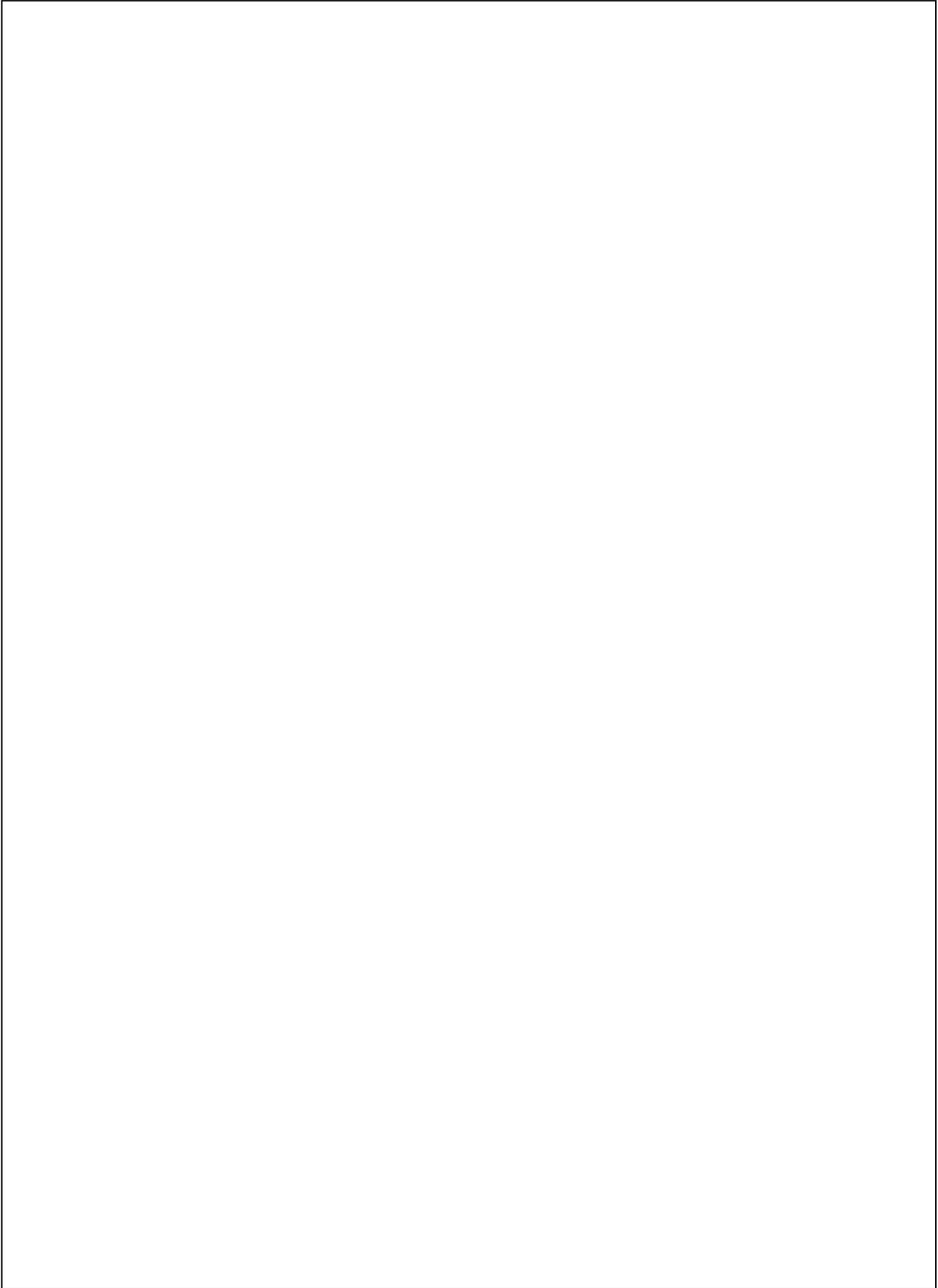
受訪者姓名：_____

取樣編號：□□ (請參考p.5 家戶資料)

個人食物模型效度記錄 (訪視開始時)

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑 (半球型)	cm
標準全麥土司	長 (伸縮尺)	cm
	寬 (伸縮尺)	cm
	高 (厚度尺)	cm
	底面積 (方格板)	cm ²

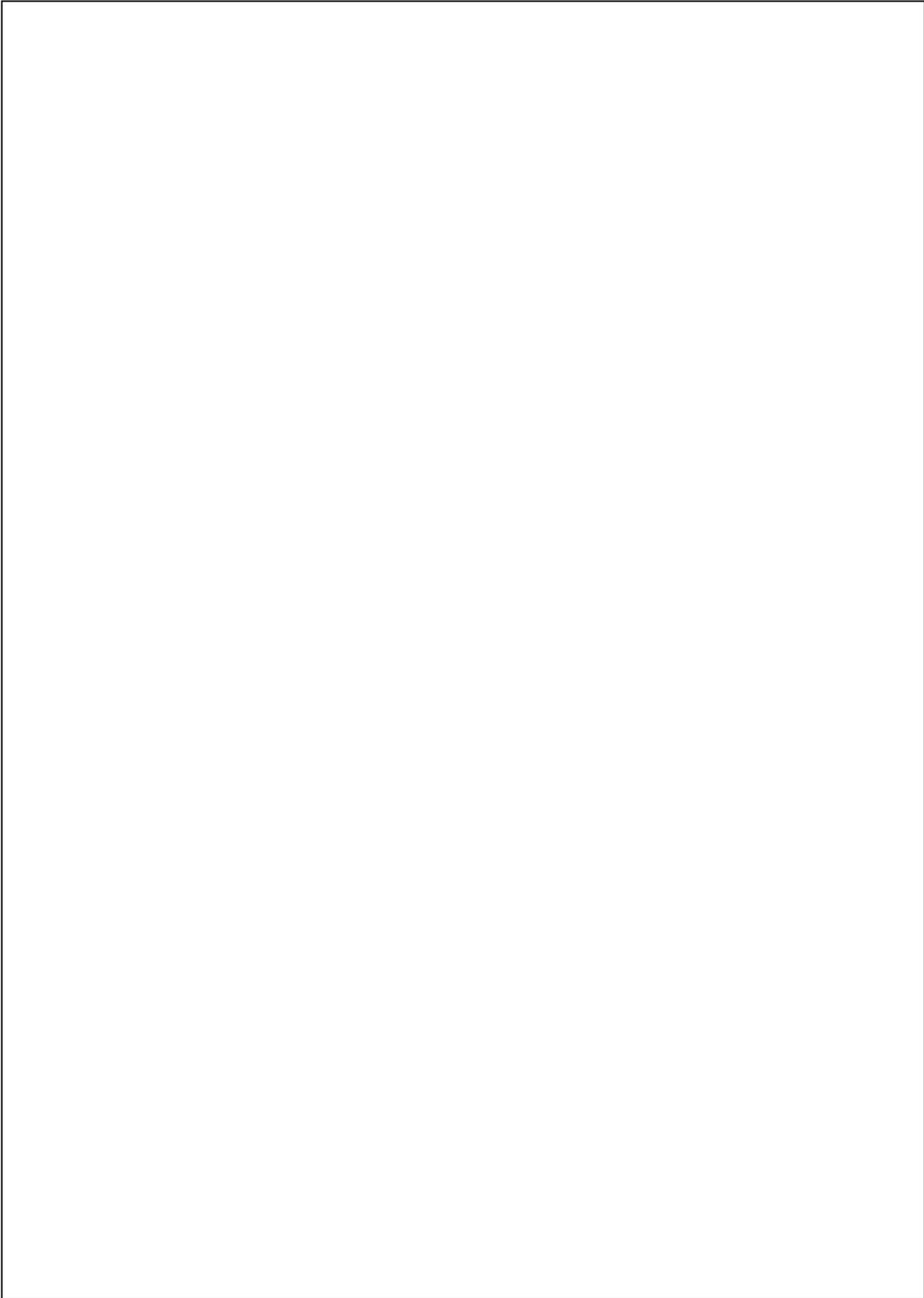
標準全麥土司底面積圖



個人食物模型效度記錄（訪視結束時）

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑（半球型）	cm
標準全麥土司	長（伸縮尺）	cm
	寬（伸縮尺）	cm
	高（厚度尺）	cm
	底面積（方格板）	cm ²

標準全麥土司底面積圖



受訪者姓名：_____

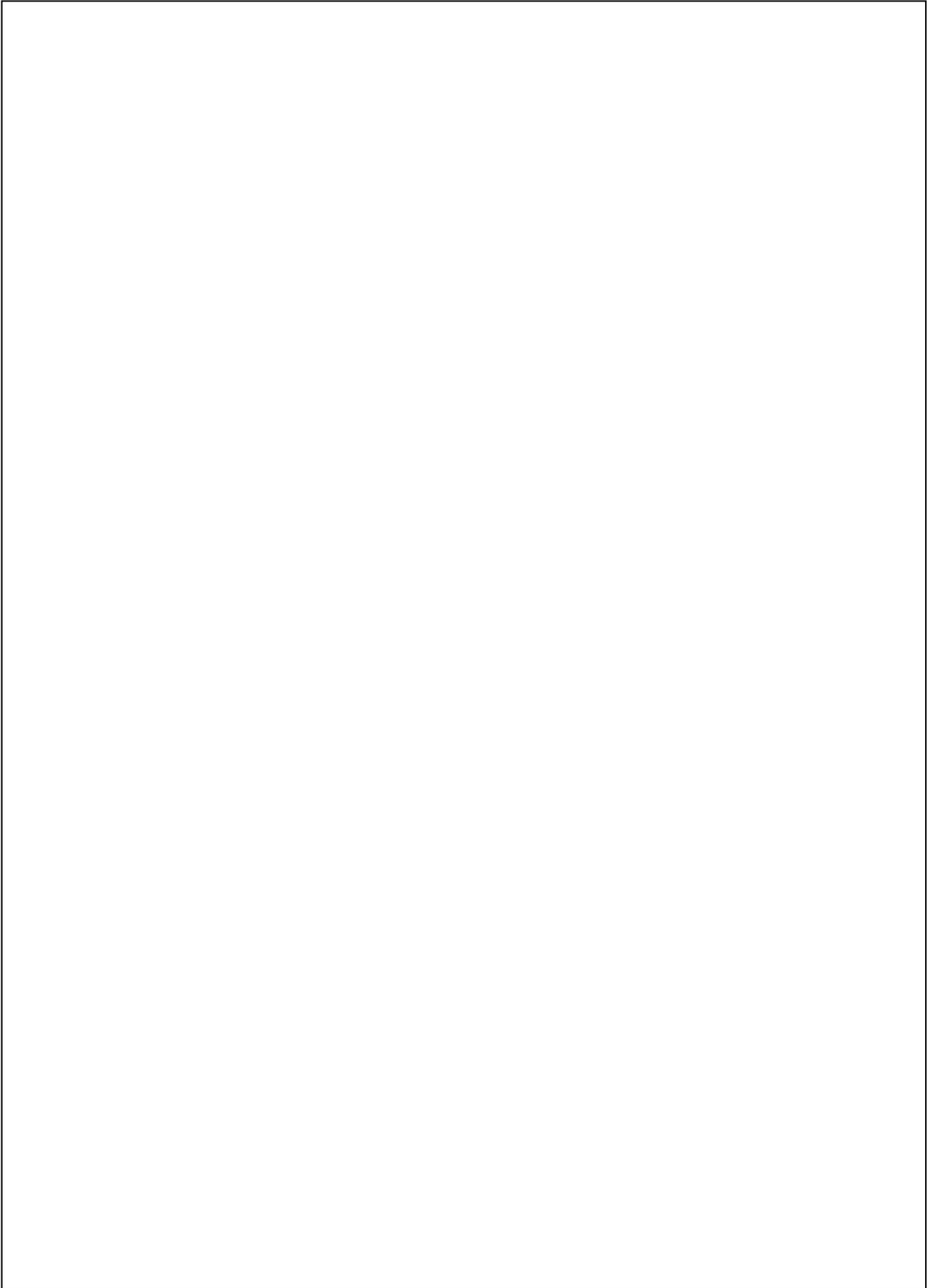
取樣編號：□□ (請參考p.5 家戶資料)

其它未有個人食物模型效度記錄之家戶食譜受訪者 (1)

個人食物模型效度記錄 (訪視開始時)

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑 (半球型)	cm
標準全麥土司	長 (伸縮尺)	cm
	寬 (伸縮尺)	cm
	高 (厚度尺)	cm
	底面積 (方格板)	cm ²

標準全麥土司底面積圖

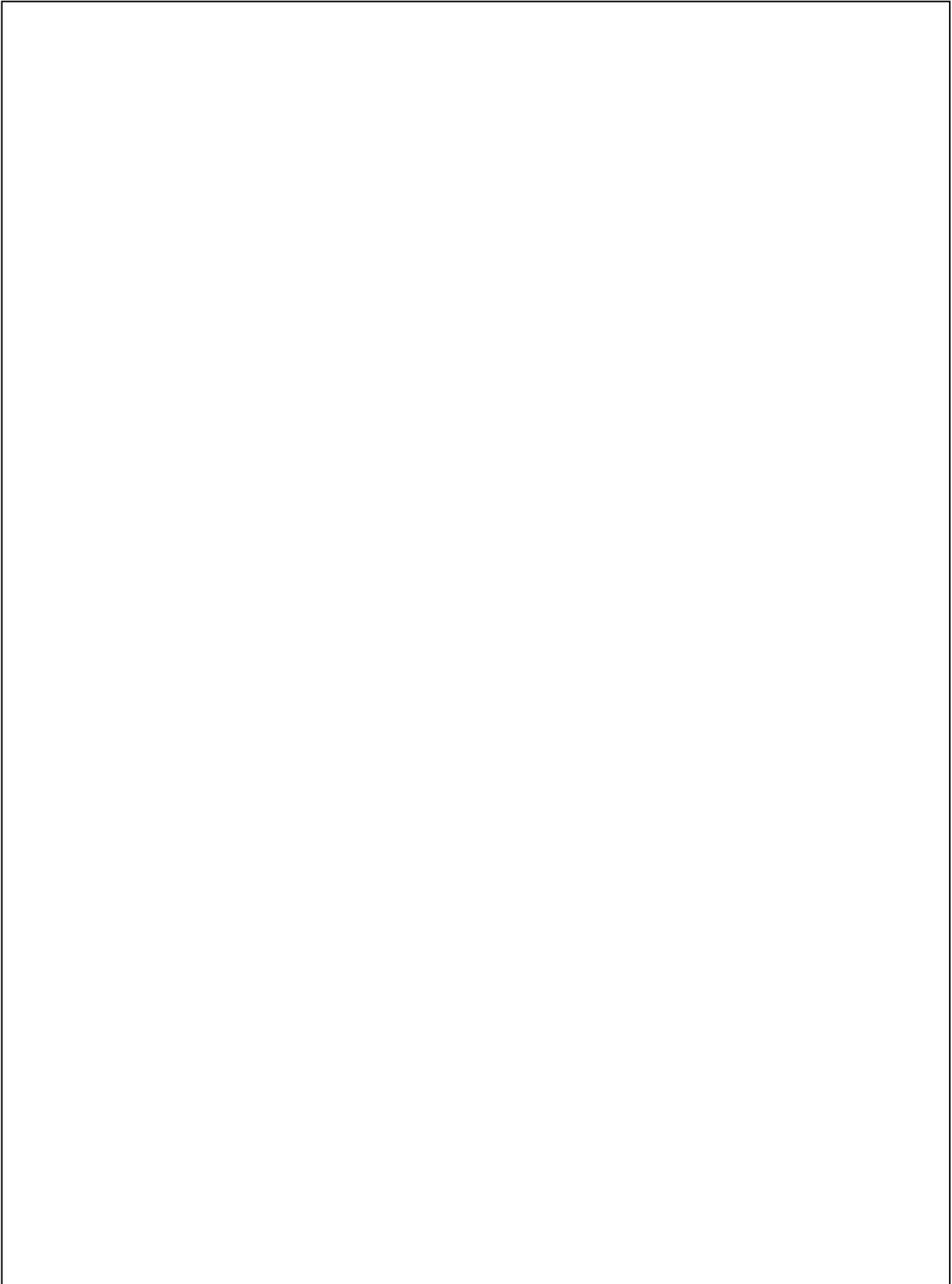


其它未有個人食物模型效度記錄之家戶食譜受訪者 (1)

個人食物模型效度記錄 (訪視結束時)

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑 (半球型)	cm
標準全麥土司	長 (伸縮尺)	cm
	寬 (伸縮尺)	cm
	高 (厚度尺)	cm
	底面積 (方格板)	cm ²

標準全麥土司底面積圖



受訪者姓名：_____

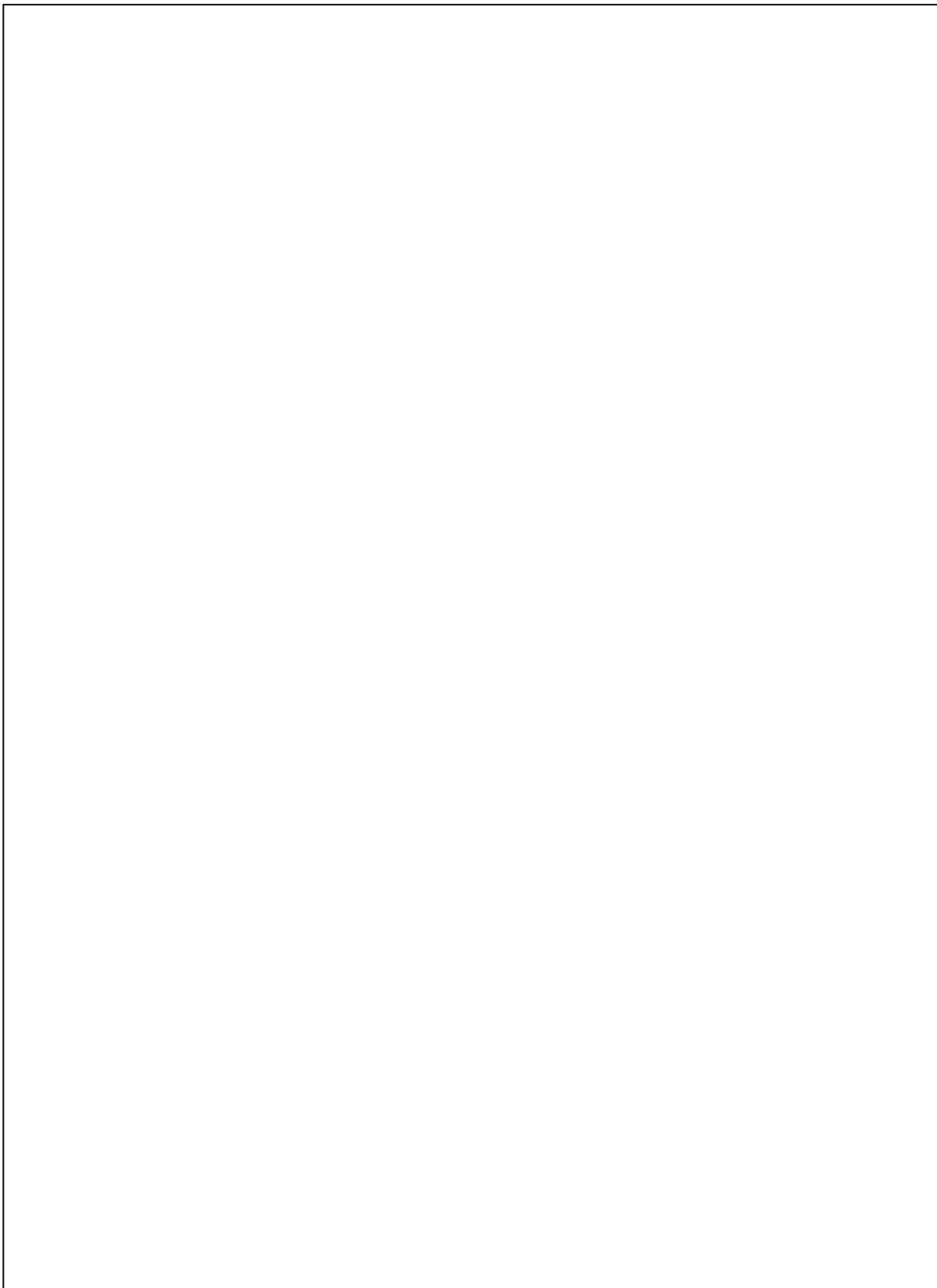
取樣編號：□□ (請參考p.5 家戶資料)

其它未有個人食物模型效度記錄之家戶食譜受訪者 (2)

個人食物模型效度記錄 (訪視開始時)

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑 (半球型)	cm
標準全麥土司	長 (伸縮尺)	cm
	寬 (伸縮尺)	cm
	高 (厚度尺)	cm
	底面積 (方格板)	cm ²

標準全麥土司底面積圖



其它未有個人食物模型效度記錄之家戶食譜受訪者 (2)

個人食物模型效度記錄 (訪視結束時)

半球型直徑 10 公分	大葉片模型量	g
半球型直徑 7 公分	肉絲模型量	g
標準橘子	直徑 (半球型)	cm
標準全麥土司	長 (伸縮尺)	cm
	寬 (伸縮尺)	cm
	高 (厚度尺)	cm
	底面積 (方格板)	cm ²

標準全麥土司底面積圖

