

職能單元代碼	TFB2R2337
職能單元名稱	以安全衛生方式運送及存儲食品
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、挑選適合的食品<u>運輸類型</u>【註 1】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照法律規範為中央或地方和縣市法規及準則【註 2】，挑選適合的食品運輸車輛</li> </ol> <p>二、安全衛生地運送食品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 妥善包裝、裝載、固定及卸載食品</li> <li>2. 採用衛生作業流程，遵守職業衛生與安全規定</li> <li>3. 妥善準確地記錄食品運輸作業</li> </ol> <p>三、安全衛生地存儲食品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑選<u>特定食物類型</u>【註 3】適合的食品存儲條件</li> <li>2. 維持特定食物類型適合的<u>環境條件</u>【註 4】，以確保其新鮮度、品質及外觀</li> <li>3. 確保存儲及放置方法可完善維持營養品質，且符合相關存貨控制準則</li> <li>4. 採用衛生作業流程，遵守職業衛生與安全程序及作法</li> <li>5. 確保儲藏區無污染或害蟲</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品存儲及運送之為衛生及職業衛生與安全規範</p> <p>二、就特定食品、數量及環境而言，其不同形式的運輸工具優缺點</p> <p>三、不同食品種類安全存儲的準則及作業流程，含存儲選項在內</p> <p>四、不同食品之特點，及維持其最佳新鮮度、適口性及安全性所需條件</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、安全作業流程，特別是與裝載、吊掛及處理受熱表面之相關作業</p> <p>二、處理小問題的問題解決能力，如產品延誤、交通壅塞及迷路等食材短缺或設備故障等</p> <p>三、讀寫能力，以閱讀場地及位置之方向指示及說明</p> <p>四、計算能力，可在裝貨及卸貨的流程中計算數量</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p>

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 在食品安全規範及法規範圍內，安全運送及存儲食品</li><li>2. 運送各種類食品</li></ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 使用需運送的真正食品，並展現使用相關運輸工具和存儲設備於兩地間移動食品之能力</li></ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 直接觀察受評者運送及存儲食品</li><li>2. 檢查由受評者運送及存儲的食品</li><li>3. 解決問題和案例研究，以因應運輸和存儲不同食品的各種條件</li><li>4. 以書面或口頭方式提問，測試其是否具備運輸及存儲相關衛生問題之知識</li><li>5. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</li><li>6. 可與其他行業部門、工作場域和工作職責之相關單元共同進行全面評量</li></ol>
說明與補充事項	<p>【註1】 所用運輸類型：將依組織需求及運送的食物類型而異；可能包含：小貨車、汽車、冷藏卡車、推車、台車及手推車等。</p> <p>【註2】 法律規範為中央或地方和縣市法規及準則：如溫度、襯裏、密封、食品安全計畫等。</p> <p>【註3】 特定食物類型：如乳製品、肉類及魚類、蛋、水果及蔬菜、乾貨、冷凍食品等。</p> <p>【註4】 環境條件：涉及溫度、濕度、光線接觸、氣候接觸、蟲害接觸等。</p>