

職能單元代碼	TFB4R0553v2
職能單元名稱	參與安全的食物處理作業
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、遵從食品安全計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 取得並使用組織食品安全規範的相關資訊。 2. 遵從食品安全規範的<u>政策與程序</u>【註1】。 3. 控制<u>食品危害</u>【註2】的<u>關鍵控制點</u>【註3】。 4. 完成<u>食品安全監控</u>【註4】流程並依需要完成文件。 5. 辨識並回報未能遵從的作法。 6. 在職責範圍內採取行動，防止食物危險未經管制的事件【註5】。 <p>二、安全儲存食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 視特定<u>食物類別</u>【註6】選擇食物儲存條件。 2. 將食物儲存在不受污染的環境條件下，讓鮮度、品質與外觀保持在最佳狀態。 3. 將食物儲存在控溫環境下，並確保冷凍物品在儲存過程中保持冷凍。 <p>三、安全準備食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用控制食物微生物安全的冷卻與加熱流程。 2. 在準備期間使用所需的測溫裝置監控食物溫度致使生菌安全。 3. 確保在其他條件下準備、供應及售予顧客的食物安全。 <p>四、提供安全的一次性使用物品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 儲存、展示並提供單次使用物品以保護食物不受損害及污染。 2. 遵守<u>一次性使用用途之物品</u>【註7】的指示。 <p>五、維護乾淨的環境</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔並消毒設備、表面與用具。 2. 使用適當容器並避免累積垃圾及回收物質。 3. 辨識並回報<u>清潔、消毒及維護</u>【註8】需求。 4. 丟棄或回報缺角、破損或碎裂之飲食或食物處理用具。

	<p>5. 在責任範圍內採取措施確保食物處理區域沒有動物及害蟲，並回報動物或害蟲災害事件。</p> <p>六、安全丟棄食物</p> <p>1. 將任何<u>被判定要丟棄的食物</u>【註9】加上標籤並與其他食品分開直到完全丟棄。</p> <p>2. 立即丟棄食物以避免交叉感染。</p>
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<p>一、食品安全衛生相關規範</p> <p>二、職業安全衛生相關規範</p> <p>三、污染物、污染及可能有害食物之定義及規範</p> <p>四、餐飲業食品安全管制系統 (HACCP) 原則及流程</p> <p>五、組織食物安全計畫內容</p> <p>六、設備操作程序</p> <p>七、清潔、消毒與蟲害管制設備及材料的選擇與應用</p> <p>八、<u>高風險顧客群</u>【註10】之定義及注意事項</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、回報食物安全危害的溝通能力</p> <p>二、食物安全計畫閱讀及理解能力</p> <p>三、食物儲存條件辨識能力</p> <p>四、食物安全監控相關文件撰寫能力</p> <p>五、校正、使用溫度探測器及作業時間的計算能力</p> <p>六、辨識並回應常見食物安全議題的問題解決能力</p> <p>七、設備清潔、消毒及維護能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <p>1. 能了解食品安全管制系統及食物安全計畫。</p> <p>2. 能在各種不同食物處理情況下持續使用安全食物處理作法，包括食物儲存及準備。</p> <p>3. 能展現食物安全計畫與要求的知識，包括重要管制點及食物危險管制方式。</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>1. 符合實務工作的環境、裝置、設備與原料。</p> <p>2. 現行用於管理食物安全的商業食物安全計畫、政策及程序。</p> <p>3. 符合職業安全與衛生相關規範及作業程序。</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者完成食物處理作業之過程。</p>

	<p>2. 評量者設計狀況題庫，評估受評者丟棄實務等問題處理能力。</p> <p>3. 進行個案討論，以評估受評者對安全的食物處理作業流程熟悉度。</p> <p>4. 口頭或書面提問以評估對食品安全法規要求、政策及程序的知識。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】政策與程序：包括清潔與消毒；危害，如每個重要管制點的管制措施、矯正行動、系統化地監控危害管制與記錄保存；設備維護；食物之驗收、儲存、準備、展示、供應、丟棄；個人衣著、衛生、保護設備與衣物；害蟲管制；紀錄維護；訓練等。</p> <p>【註2】食品危害：包括實際或潛在的；化學的；昆蟲與害蟲；微生物的細菌、天然毒物、黴菌、酵母；實體的碎玻璃、金屬、異物；食物容易遭到污染的情況，如展示食物、需要用手觸碰食物、加熱或解凍、涉及讓微生物加速成長之溫度的流程等。</p> <p>【註3】關鍵控制點：是維持食物安全與適應性所必須之特定食物危險管制步驟，包括驗收、儲存、準備、處理、展示、供應、包裝、運送、丟棄等。</p> <p>【註4】食物安全監控：可能涉及細菌採檢與數量；在適當時間範圍內檢查並記錄食物儲存；化學測試；使用誤差在上下一度的溫度測量裝置監控並記錄食物溫度；監控並記錄冷藏與保溫設備；目測審視食物品質等。</p> <p>【註5】事件：包括顧客投訴；害蟲的存在；未經溫度控制的食物；食物中毒；誤用一次性品項；腐壞或污染的食物；過期食品原料存貨；不乾淨的設備等。</p> <p>【註6】食物類別：包括乳製品、乾燥貨品、蛋、冷凍貨品、水果與蔬菜、肉與魚等。</p> <p>【註7】一次性使用用途之物品：包括拋棄式品項，如刀、餐具；濕紙巾與餐巾、紙巾；個別包裝品項，如飲料、調味料；果醬與抹醬等。</p> <p>【註8】清潔、消毒及維護：係指清潔髒污、廚餘、油脂、清除害蟲廢棄物；消毒飲食器具、食物接觸的表</p>

	<p>面；維護重新校正測量與溫度管制、輕微缺陷等。</p> <p>【註9】被判定要丟棄的食物：必須分開存放並清楚定義為食用上不安全或有安全疑慮；銷毀；丟棄不再供人食用；退回給供應商；要求召回等。</p> <p>【註10】高風險顧客群：如兒童或嬰兒、孕婦、年長者、免疫力不足或過敏者等。</p>
--	--

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。