

職能單元代碼	TFB3R2345v2
職能單元名稱	實施食品安全程序
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、實施食品安全程序</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取得並使用組織食品安全計畫相關文件。</li> <li>2. 依照組織食品安全計畫規定，遵守所有食品安全<u>政策與程序</u>【註1】，以確保符合所有食品處理規範。</li> <li>3. 以<u>重要管制點</u>【註2】管制所有<u>食品危害</u>【註3】。</li> <li>4. 完成食品安全計畫的<u>食品安全監測</u>【註4】流程和完整文件。</li> <li>5. 鑑別並回報任何不符合食品安全計畫的行為。</li> <li>6. 若發現<u>食品危害未被控制的事件</u>【註5】，在職責範圍內採取改進措施。</li> </ol> <p>二、安全保存食品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇適合特定食品類型的保存方式。</li> <li>2. 在適當的環境條件下保存食品，以防汙染並確保新鮮、品質和外觀。</li> <li>3. 以控制恰當的溫度保存食品，確保任何冷凍食品維持冷凍保存。</li> </ol> <p>三、安全準備食品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以安全的方式製備食物，確保不受汙染。</li> <li>2. 採取不會影響食品微生物安全的冷卻和加熱流程</li> <li>3. 在準備過程中全程監測食品溫度，以確保無微生物危害。</li> </ol> <p>四、安全的食品處理流程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔並消毒在食品處理流程中使用的設備、表面和器皿。</li> <li>2. 使用適當容器，不累積垃圾和回收物。</li> <li>3. 鑑別並回報需要清潔或維護的設備【註6】，以確保潔淨和安全操作。</li> <li>4. 丟棄任何有缺口、損壞或破裂的飲食或食品處理器皿。</li> <li>5. 確保食品處理區域沒有動物和蟲害，並回報任何動</li> </ol>

	<p>物或害蟲出沒狀況。</p> <p><b>五、安全丟棄食品</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 對<u>該丟棄的食品</u>【註<sup>7</sup>】在丟棄之前做記號，並與其他食品隔開保存。</li> <li>2. 及時丟棄食品，以確保其他食品不受汙染。</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全相關法規及檢驗制度</p> <p>二、職業安全衛生相關法規</p> <p>三、組織食品安全計畫相關內容</p> <p>四、未遵守食品安全政策與程序的後果</p> <p>五、危害分析重要管制點原則、程序和流程</p> <p>六、特定食品生產系統的重要管制點以及預定管制法</p> <p>七、食物安全危害與污染相關知識</p> <p>八、食品安全保存、製備、供應及丟棄原則與方法</p> <p>九、清潔、消毒及害蟲管制設備與材料的選擇與應用</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、食物安全計畫及程序規劃與組織能力</p> <p>二、重要管制點訂定與規劃能力</p> <p>三、食物安全管理文件撰寫能力</p> <p>四、溝通協調能力</p> <p>五、風險管理能力</p> <p>六、問題解決能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能鑑別並回報不符合食品安全計畫的行為。</li> <li>2. 能選擇適合特定食品類型的保存方式。</li> <li>3. 能完成進行安全的食品處理流程。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境，像是商用廚房、餐飲生產線或餐飲店食品準備區域。</li> <li>2. 相關食品保存、丟棄所需的設備</li> <li>3. 相關先備條件，如中央及地方政府的法規文件，組織食品安全計畫、食品安全管理文件等。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者是否依照食品安全政策與程序，在食品處理場所中完成任務。</li> <li>2. 進行個案研究，以評量受評者是否有能力應對危害</li> </ol>

	<p>未被控制的事件。</p> <p>3. 口頭或書面提問以評量受評者食品安全法規、政策與程序、食品危害和控制危害方法的知識。</p>
說明與補充事項	<p><b>【註1】</b> 政策與程序：如食品接收、保存、準備、展示、供應和丟棄；每個重要點的食品危害管制方法；系統化危害管制監測及紀錄保存；個人衛生、適當衣著及個人防護設備與衣物；紀錄維護；危害無法管制時的改進措施、滅蟲；清潔與消毒；設備維護等。</p> <p><b>【註2】</b> 重要管制點：為汙染或食物腐敗的高風險情況，如接收、保存、準備、加工、展示、包裝、供應、運輸、丟棄等。</p> <p><b>【註3】</b> 食品危害：係指任何有可能危害人類健康或安全的食品，包含工作規範與程序；實際或潛在問題；化學、微生物或物理；任何被化學物質或微生物質汙染的食品；容易受微生物汙染的食品；含細菌、黴菌和酵母的食品；含碎玻璃、金屬或異物的食品；含化學物質和天然毒素的食品；昆蟲與害蟲；食品易受汙染的流程，包含以手碰觸食品的需求、再加熱或解凍需求、食品和自助餐展示、工作溫度促進微生物快速增長等。</p> <p><b>【註4】</b> 食品安全監測：如監測與記錄冷熱倉儲設備的溫度、使用溫度探棒監測與記錄食品溫度、檢查並記錄食品在收到的適當時間限制內存放、以視覺檢查食品，做為品質審查、細菌採樣與計數、化學測試等。</p> <p><b>【註5】</b> 食品危害未被控制的事件：如食物中毒、客訴、濫用一次性物品、過期食品庫存、腐敗或受汙染食品、不乾淨的設備、害蟲和寄生蟲的存在等。</p> <p><b>【註6】</b> 需要清潔或維護的設備：如清除廚餘、清除油脂、清除灰塵、清除動物或害蟲廢棄物並清潔受影響區域、重新校準測量與溫度控制等。</p> <p><b>【註7】</b> 丟棄的食品：係指應回收下架產品、食用不安全或疑似不安全、毀壞、丟棄而不會再供應給顧客、退給供應商等。</p>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。