

職能單元代碼	TFB4R0298v2
職能單元名稱	應用食品安全衛生規範
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、遵守衛生程序並辨識食品風險</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵守組織<u>衛生程序</u>【註1】。</li> <li>2. 立即通報違反衛生程序的<u>不安全做法</u>【註2】。</li> <li>3. 辨識可能會影響顧客、同事或自身健康安全的<u>食品風險</u>【註3】。</li> <li>4. 排除或最小化衛生風險，並通報適當人員以利後續追蹤。</li> </ol> <p>二、通報所有個人<u>健康問題</u>【註4】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通報任何可能影響個人健康問題的衛生風險。</li> <li>2. 通報因健康問題引起的食物汙染事件。</li> <li>3. 若出現可能造成食物汙染的健康問題時，停止食物處理活動。</li> </ol> <p>三、預防食品汙染</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 維持服裝乾淨，穿著指定防護衣物。</li> <li>2. 預防食品受到衣物或<u>穿戴物品</u>【註5】的汙染。</li> <li>3. 避免直接接觸可即食之食品。</li> <li>4. 避免不衛生的<u>個人接觸</u>【註6】食物或<u>食物接觸表面</u>【註7】。</li> <li>5. 避免可能會造成食物中毒的<u>不衛生的清潔做法</u>【註8】。</li> <li>6. 在適當的時間洗手【註9】，以預防交叉汙染。</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<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、食物安全危害與污染相關知識</p> <p>四、食品安全風險辨識原則</p> <p>五、危害分析重要管制點(HACCP)規範</p> <p>六、處理食物過程與食物接觸表面的工作場域衛生風險</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、食物安全衛生風險辨識及問題解決能力</p> <p>二、溝通協調能力</p> <p>三、風險管理能力</p>

評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能辨識可能會影響健康安全的食品風險。</li> <li>2. 能通報因健康問題引起的食物汙染事件。</li> <li>3. 能預防食品汙染。</li> <li>4. 能了解食物安全危害與污染、危害分析重要管制點及未能遵守規範的後果等相關知識。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 真實的工作場域或模擬的訓練環境。</li> <li>2. 相關硬體設備與物品。</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. 直接觀察受評者進行清潔整理吧檯、準備餐食、儲存未使用的食物等過程。</li> <li>2. 運用個案進行個案討論，以評估受評者如何應用食品安全衛生規範。</li> <li>3. 提供模擬情境，評估受評者如何因應食品安全風險狀況。</li> <li>4. 書面或口頭詢問，以評估對衛生程序和食品安全標準與法規的相關知識。</li> </ol>
說明與補充事項	<p>【註1】衛生程序：涵蓋在員工訓練方案內；記錄在組織食品安全規範中及根據國家食品安全法規規定，進行清潔與消毒措施，以避免食物汙染；食品儲存；垃圾處理和處置；個人衛生；定時洗手；餐飲處理的安全與衛生；布品備料與洗衣房的安全處理與處置；適當的服裝與個人防護設備與衣物；使用乾淨的設備、衣服和材料以預防食物汙染等。</p> <p>【註2】不安全的做法：如被要求參與不衛生的工作做法；可能導致食物汙染的食品處理做法；忽視衛生指標、主管、經理的指引；缺乏衛生指標的要求及衛生程序訓練；不符合最新組織程序的過時做法；可能導致食品與其他品項交叉感染的不良個人衛生與清潔做法；不符合組織食品安全方案的做法；看到他人使用不衛生的工作做法；使用破損或故障設備</p>

	<p>等。</p> <p><b>【註3】</b>食品風險：如空氣中的灰塵；受汙染的食品；受汙染的垃圾；不乾淨的設備與器皿；無法正常運作的設備，如冰箱與溫度感應器；一些品項如廚房織物、茶巾、毛巾等可能會含有人體排泄物如血液或體液；使用不符最新組織程序的做法；蟲害等。</p> <p><b>【註4】</b>健康問題：如空氣傳播疾病、食物中毒或傳染疾病等。</p> <p><b>【註5】</b>穿戴物品：如繩帶、髮飾、珠寶首飾及手錶等。</p> <p><b>【註6】</b>不衛生的個人接觸：如擤鼻涕、咳嗽、喝東西、進食、抓皮膚或頭髮、打噴嚏、吐痰及觸摸傷口散佈微生物；經由抽菸傳遞菸草產品等。</p> <p><b>【註7】</b>食物接觸表面：如砧板、容器、炊具、陶器、刀具、玻璃製品、鍋具、水槽及工作檯等。</p> <p><b>【註8】</b>不衛生的清潔做法：使用可能受到人體排泄物，如血液、體液、糞便汙染的廚房織物、茶巾、毛巾清潔食物接觸表面；使用不潔的清潔布或茶巾；在住宿空間中，將浴室或臥室的細菌散播到迷你吧檯或廚房區域等。</p> <p><b>【註9】</b>適當的時間洗手：在開始或重新處理食物時；處理生食、抽菸、咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕、飲食、接觸頭髮頭皮或傷口、上廁所後立即洗手等。</p>
--	--

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。