

職能單元代碼	TFB4R0554v2
職能單元名稱	維持供應品的品質
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、以適當的條件儲藏供應品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對送達的商品進行<u>溫度檢查</u>【註1】。 2. 根據組織程序記錄溫度測量結果。 3. 辨識已送達之食物品項的<u>缺點</u>【註2】，在責任範圍內拒收供應品【註3】或確實回報。 4. 選擇並準備正確的<u>環境條件</u>【註4】，以儲藏供應品【註5】。 5. 為所有供應品標示日期碼，發揮最大的使用量。 6. 在適當的儲藏區域迅速儲藏供應品，將浪費減到最低，避免食物污染。 <p>二、將供應品維持在最佳品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢查並調整所有儲藏區域與設備的環境條件，將供應品維持在<u>最佳品質</u>【註6】。 2. 根據食品安全程序進行溫度檢查，保護供應品免於腐壞。 3. 保護供應品免於因為交叉污染與害蟲受損。 4. 根據到期日輪替使用供應品，發揮最大效益。 <p>三、檢查與報廢供應品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢查所有供應品的品質。 2. 檢查品項是否受到動物與害蟲損害，並報告感染的事件。 3. 在責任範圍內辨識任何缺陷，通報發現或拋棄任何不可使用的供應品。 4. 安全地棄置腐壞的庫存與廢棄物，對環境的負面影響降到最低。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、職業安全衛生與食品安全衛生相關法規</p> <p>二、庫存日期標示與輪替標示內容</p> <p>三、食品安全組織報廢及避免報廢的原則</p> <p>四、食品安全標準規範定義的受污染食物</p> <p>五、不同種類的污染源及可能成因</p>

	<p>六、主要食物種類正確的環境儲藏條件</p> <p>七、儲藏供應品的<u>食品安全程序與標準</u>【註7】</p> <p>八、供應品的<u>腐壞與污染指標</u>【註8】</p> <p>九、正確與環保處理廚餘及有害物質的方式</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、日期碼、庫存輪替標示及溫度記錄撰寫能力</p> <p>二、工作流程規劃及組織能力</p> <p>三、品質評估能力</p> <p>四、儲藏溫度監督及問題解決能力</p> <p>五、不安全及已腐壞物品辨識及處理能力</p> <p>六、溫度計與儲藏相關設備操作能力</p> <p>七、拒收供應品或腐壞事件溝通協調能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能維持烹飪或餐飲營運所需的各種供應品的品質。 2. 能了解主要食物種類的環境儲藏條件。 3. 能遵循儲藏供應品的食品安全程序與標準。 4. 能具備供應品的腐壞與污染指標等知識。 5. 能正確辨識已腐壞物品並適當處理。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。 2. 相關硬體設備與物料資源。 3. 相關先備條件，如溫度計與溫度紀錄表。 4. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 觀察受評者針對供應品的個別日期編碼，儲藏在適當的環境條件之管理情況。 2. 評估受評者完成的溫度紀錄。 3. 提供模擬情境，評量受評者辨識各種腐壞與受污染的食物品項的能力。 4. 書面或口頭提問，評量受評者對環境儲藏條件、食品安全程序，以及腐壞與污染指標的相關知識。
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註1】溫度檢查：可能與冷藏或冷卻食品、冷凍食品、原料、生食、加熱食品或食材等相關。</p> <p>【註2】缺點：如受污染的食物；冷凍但已解凍、冷卻但已達到危險溫度範圍的食物；因包裝受損暴露在外的</p>

	<p>食品等。</p> <p>【註3】拒收供應品：係指在供應商送來的當下就拒收；拒絕收取以妥協或不正確所送達的貨物；將受污染的食物隔離，不和其他食物一起儲藏，直到退貨完成為止；將食物退還給供應商；獲得供應商同意，將受污染的食物棄置等。</p> <p>【註4】環境條件：如正確應用溫度與濕度控制；正確的通風；保護易腐壞物品免暴露於暖氣或空調、因人員移動意外損壞、環境中的熱與光；衛生清潔度；儲藏易腐壞物品在乾燥的儲藏室、在涼爽的房间、在冷凍庫、在冰箱、消毒過並衛生的條件、室溫等。</p> <p>【註5】供應品：如飲品、乳製品、罐裝產品、乾貨、食物、冷凍產品、水果、肉類、油品、禽類、海鮮、手邊的庫存、真空密封食品、蔬菜等。</p> <p>【註6】最佳品質：如最佳或有效日期、新鮮度、尺寸、重量等。</p> <p>【註7】食品安全程序與標準：如適當的容器、標示與編碼、先進先出原則、儲藏環境；儲存的溫度、濕度、燈光與通風規格；食品儲藏區的清潔與消毒流程；將可能是食物污染源的品項隔離儲藏，如化學物品、衣物與個人用品。</p> <p>【註8】腐壞與污染指標：如味道、香味、顏色與質地的惡化；酵素性褐變；乾燥、變硬；結晶化；動物與害蟲排泄物感染；黴菌；因包裝受損暴露在外的食品；氣味等。</p>
--	--

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。