

職能單元代碼	TFB2R2369v2
職能單元名稱	衛生規範在餐旅服務的運用
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、維持個人衛生</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立例行<u>個人衛生規範</u>【註1】，以進行準備工作。</li> <li>2. 維持個人整潔衛生，以維護個人及顧客的健康。</li> <li>3. 透過個人衛生規範以維持顧客對組織服務標準的信任。</li> </ol> <p>二、避免健康風險</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認並呈報可能影響個人及他人健康<u>衛生風險</u>【註2】。</li> <li>2. 避免可能造成疾病的<u>不符合衛生規範的接觸</u>【註3】。</li> <li>3. 於<u>正確時機</u>【註4】清洗雙手以避免細菌傳染。</li> </ol>
工作產出	健康衛生風險呈報文件
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、衛生規範與職責</p> <p>二、個人衛生規範服務標準</p> <p>三、重大疾病和細菌<u>傳染途徑</u>【註5】防範相關知識</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、以口頭方式呈報衛生相關危害的溝通協調能力</p> <p>二、衛生相關危害的確認和解決能力</p> <p>三、建立及管理個人衛生習慣的自我管理能力</p>
評量證據與方法	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能維持個人衛生規範。</li> <li>2. 能具備細菌傳染相關知識和防範能力。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實際或模擬工作場域。</li> <li>2. 實際工作場所中使用的設備與資源。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評量者提供模擬情境，觀察受評者運用衛生規範在餐旅服務之過程。</li> <li>2. 口頭或書面方式評估受評者對本單元職能內涵之了解。</li> <li>3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</li> </ol>

說明與補充事項	<p>【註1】個人衛生規範：如沐浴或淋浴、刷牙及使用牙線潔牙、使用漱口水、修剪指甲、維持工作服飾清潔、治療皮膚過敏、疾病或傷口、使用止汗劑或體香劑、清洗頭皮及頭髮等。</p> <p>【註2】衛生風險：缺乏以下：如清洗抹布及茶巾、衛生標示、個人防護裝備、他人未遵守衛生規範等；不乾淨的：如洗手設備、公共區域、員工休息區、廁所、工作台等。</p> <p>【註3】不符合衛生規範的接觸：如擤鼻涕、咳嗽、喝東西、抓皮膚或頭髮、打噴嚏、吐痰、觸碰傷口等。</p> <p>【註4】正確時機：接觸含有他人血液及分泌物的物品，如抹布、桌巾、茶巾與毛巾等；抽菸、咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕、吃東西、喝東西、觸碰頭髮、頭皮或傷口；使用廁所等。</p> <p>【註5】傳染途徑：如擤鼻涕、咳嗽、飲食、抓皮膚和頭髮、打噴嚏、吐痰、觸碰傷口等。</p>
---------	--

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。