

職能單元代碼	NAR3R0396v2
職能單元名稱	應用基礎的食品處理與安全實務
領域類別	天然資源、食品與農業/動物研究發展與應用
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、確認水產品的危害和風險</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用有關工作場域程序，確認、評估、報告和控制有關個人工作區域或職責區域的食品安全危害和風險要素。 <p>二、遵守工作場所衛生準則、程序和實務：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 維持個人、工作場所和產品的衛生。 2. 維持工作場所的乾淨和整潔。 <p>三、處理並儲存水產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 海產品與水產品應以維持產品品質的方式製備並貯存，以避免損壞、符合衛生標準、避免受污染。 2. 在所需正確溫度儲存海產和水產品，安全地維持產品在最優狀況和新鮮度。 <p>四、遵守企業食物安全方案</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所有工作活動遵守企業內公告之食物安全方案。 2. 在企業內確認、評估、呈報、控制並隨時監控個人高風險危害作業區。 3. 根據企業食物安全方案在職責個人範圍內採取正確行動以降低危害風險。 4. 及時報告適當人員超過個人控制的風險。 5. 根據企業標準和工作職責完成紀錄。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 基本食品安全原則和要求 • 在工作區域污染的一般危害和來源 • 企業食品安全記錄要求 • 企業衛生和食品安全程序 • 海產品之生產、貯存、處理、包裝等工作區域相關的法規及規範條件 • 職業衛生和安全要求 • 有關工作區域的個人衛生實務和衣物要求
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 處理水產品時避免損傷、耗損和浪費 • 確認危害、污染和風險或管制點 • 向適當人員報告食物安全危害及風險

	<ul style="list-style-type: none"> • 海產品與水產品應貯存在正確溫度下的適當場所 • 讀寫技能用於： • 如果適用，解釋相關企業文件，包括標準作業程序和食物安全計畫 • 根據企業程序完成食品安全記錄 • 監控並記錄數據的計算技能
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 工作場域可能包括：水產養殖運作(如：養殖場、魚苗孵化場和養魚場)、漁船、零售或批發商行、海產和水產品加工工廠、貯存場、發送和運輸操作。 • 危害和風險可能包括：生物(如：細菌場、霉菌場、其他有機物場、酵母菌；化學性(如：添加物、化學物質和天然毒物)、衛生(如：設備、儀器、工作台面和容器的清潔度、衣物(如：維修和洗滌)、個人習慣或實務(如：煙、痰、鼻涕、咳嗽和洗手)、報告疾病；物理性污染物(如：碎玻璃、金屬、塑料和玻璃纖維、異物、其他有機物、污穢物、土壤和水)、溫度變化或波動。 • 工作場所衛生應用範圍可能包括：設備/工作區域、個人習慣或衛生、產品污染和交叉污染、個人防護裝備的使用。 • 水產品可能包括：可食用副產品、成品/加工產品(如：煙燻、乾製和冷凍)、活海產品、其他水產品、海產(如：去骨切片、整體魚類、貝類和蝦)。 • 製備並貯存是：適合加工(如：去骨切片、整體魚類、貝類、冷凍和活體)、預防損壞(如：肉剝離、撕裂、受壓擠、產品墜落或拋出)、確保在適當區域和正確溫度下儲存商品、確保作業員使用及存放刀類等工具之安全。 • 污染可能與下列狀況發生有關：生熟食交互污染、廢棄物污染食用產品、在食物製備生產線移動時所接觸到的其它產品、人員或設備。 • 企業內公告之食物安全方案可能包括：地方政府或相關衛生部們的批准、風險識別、風險領域(管制點)的確認、風險的最小化、監測風險(管制點)、呈報和紀錄要求、如有適用，以危害分析重點管制為基礎的可行方案。 • 監控可能包括：記錄數據、目視檢查、遵守企業風險管理要求的檢查要求。

	<ul style="list-style-type: none">• 高風險危害作業區：補獲、處理並運輸、採購、遞送和儲存、準備、加工和烹飪、冷卻、冷凍、解凍、加熱、復熱和儲存、保存或展示。• 個人防護裝備可能包括：防護毛髮、鬍鬚和靴套、手套或連指手套、制服或工作服。
--	--