

職能單元代碼	NFP4R0425v2
職能單元名稱	協助建立、執行與維護食品安全管理系統
職類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、協助建立與執行食品安全管理系統</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集與辨識食品安全相關資訊、法規及其他規範，協助建立食品安全管理系統。 2. 依據組織與食品安全管制驗證規範，包含生產系統與產品規格，協助確認食品安全管理系統完善。 3. 依據食品安全管理系統規範進行自主管理，協助訓練與指導團隊，執行系統作業。 4. 依據食品安全改善計畫，定期稽核與驗證，確認系統能將辨識的危害進行預防、控管與改善。 5. 定期進行食品安全管理系統之修訂與更新，進行危害分析與評估，依程序書建立重要管制點的監控機制，完成危害控制計畫並實施監控，確認危害降至可控範圍。 6. 維護系統相關紀錄與文件，並妥善儲存。 <p>二、執行並維護食品安全管理系統</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食品安全相關法規，協助制定食品安全監測計畫，執行食品安全管理之作業流程。 2. 依據組織與法規規範，辨識、分析並通報不合格事項，追查原因，進行矯正措施，以改善食品安全。 3. 依據組織與法規規範，完成文件記錄。 <p>三、辨識分析樣品測試結果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據標準作業流程確認採樣程序。 2. 分析測試結果，並依據規範進行回應。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 樣品測試紀錄 • 食品安全監測計畫監督紀錄/報告 • 食品安全管理驗證制度(程序書)稽核報告書
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 食品安全相關知識 • 食品安全管制驗證規範測試與樣品管理相關知識 • 食品安全衛生相關法規 • 食品安全管制驗證規範

職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> 蒐集與辨識能力 溝通協調能力監督/測能力分析評估能力問題判別與解決能力文書處理能力稽核能力 驗證能力 蒐集與辨識能力規劃能力監督/測能力分析評估能力 問題判別與解決能力文書處理能力 測試能力審查檢核能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> 測試與樣本管理相關知識：採樣程序、樣本取樣後程序、與樣本有關的風險，降低風險知識、校準設備知識、原理和觀念。 食品科學相關知識：食品化學、食品微生物學、食品加工和食品工程等。包含：食物、營養衛生、分析檢驗、機械設備、食品包裝、貯運、物流、烹飪研究、高新技術、糧油、肉類、禽蛋、乳品、水產加工、食品添加劑等。 食品檢驗相關知識：試驗/程序的基礎原則和概念、試驗目的、試驗/程序的基礎計量學技術(包括不準度)，操作設備/儀器和檢驗相關的原則及概念、設備/儀器的主要組件的功能、調整設備/儀器變數對檢驗的影響、組織和/或法律對溯源性的規定、健康安全和環境的相關規定。