

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 職能單元代碼                   | NFP3R0454v2  |
| 職能單元名稱                   | 實施食品安全計畫   |
| 領域類別                     | 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、<u>實施食品安全計畫</u>【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認食品加工條件。</li> <li>2. 依照食品安全計畫進行<u>食品加工</u>【註2】。</li> <li>3. 依照食品安全計畫的要求管控<u>食品安全危害</u>【註3】。</li> <li>4. 若無法符合食品安全管控要求，立即通報該事件並採取矯正措施。</li> <li>5. 記錄食品安全資訊，以符合食品安全計畫的要求。</li> <li>6. 工作場所應維持乾淨與整齊，以符合工作場所標準。</li> <li>7. 根據工作場所環境指南進行作業。</li> </ol> <p>二、參與維持並改善食品安全</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作場所、原物料、設備與產品需定期監測，以確保符合食品安全要求。</li> <li>2. 辨識可能造成<u>食品安全缺失</u>【註4】的加工過程、製造方法或條件，依照工作場所通報要求加以通報。</li> <li>3. 根據食品安全計畫採取矯正措施。</li> <li>4. 向特定人員提出食品安全議題。</li> </ol> <p>三、遵守個人衛生標準</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確保個人衛生符合食品安全計畫要求。</li> <li>2. 健康狀況或疾病需依照食品安全計畫要求通報。</li> <li>3. 穿戴之服裝與鞋襪應適合食品處理工作，並符合食品安全計畫要求。</li> <li>4. 在工作場所行動應遵守食品安全計畫。</li> </ol> |
| 工作產出                     | 食品安全檢核表  |
| 職能內涵<br>(K=knowledge 知識) | <p>一、職業安全衛生相關法規</p> <p>二、食品安全相關政策、法規、作業規範和國家標準</p> <p>三、食品微生物學</p> <p>四、食品安全危害的類型與因應</p> <p>五、廢棄物收集、回收與處理程序</p> <p>六、採樣與測試的方法</p>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 職能內涵<br>(S=skills 技能) | <p>一、溝通協調能力</p> <p>二、職業安全衛生風險管控能力</p> <p>三、食品安全計畫與程序的擬定能力</p> <p>四、食品安全計畫的執行與監控能力</p> <p>五、不符合食品安全計畫狀況的辨識與改善能力</p> <p>六、不符規格的食品、廢棄物與可回收原料的處理能力</p> <p>七、技術文件閱讀能力</p> <p>八、資訊科技應用能力</p> <p>九、作業紀錄撰寫與呈報能力</p>  |
| 評量設計參考                | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能遵守相關法規、標準、組織要求，制定並管理個人工作優先項目的安全做法和組織政策和程序。</li> <li>2. 能執行實施食品安全計畫之作業。</li> <li>3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。</li> <li>4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。</li> <li>2. 相關軟硬體設備。</li> <li>3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。</li> <li>4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。</li> <li>5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行實施食品安全計畫之任務。</li> <li>2. 口頭提問，確認受評者能持續辨認出並正確解讀實作時所需的基本基礎知識。</li> <li>3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之間題處理能力。</li> <li>4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。</li> <li>5. 檢視受評者製作的工作場域報告紀錄。</li> </ol> |
| 說明與補充事項               | 【註1】食品安全計畫：是一份書面文件，明確指出企業如何控管在其食品業務中，所有食品處理作業可合理   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>預期發生的所有食品安全危險。食品安全計畫與相關程序必須符合食品安全標準法規，且必須傳達給所有食品處理人員。若無食品安全計畫，可於一般作業程序中具體說明食品安全要求。</p> <p><b>【註2】</b> 食品加工：如食品進貨與儲藏；食品製備；烹調、保存、冷卻、冷凍與再加熱；包裝、出售等。</p> <p><b>【註3】</b> 食品安全危害：意指食品內可能對健康造成負面影響的生物、化學或物理媒介或情況。</p> <p><b>【註4】</b> 食品安全缺失：如未檢查可能造成危險的冷藏食品運送溫度、未能迅速將需注意溫度的食品放置於溫度受控制的儲存條件下、未能符合洗手要求、以不適當的目的使用不適合的布料等。</p> |
|--|--|

#### 更新紀錄

2023 年修訂職能內容。