

職能單元代碼	NFP2R0424
職能單元名稱	應用與監測食品安全規範
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	2
工作任務與行為指標	<p>一、食品安全規劃的監督與管控：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 藉由食品安全規劃，監督【註 1】並管控在食物備製及食品加工【註 2】過程中可能產生的食物安全危害【註 3】 2. 如發現未符合食物安全控制要時，立即呈報不符合事項並採取和記錄矯正措施 3. 記錄食物安全資訊以符合食品安全規劃的要求 <p>二、協助確定和評估潛在的食品安全危害：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認並立即呈報可能造成違反食品安全程序的流程或狀況 2. 根據食品安全計劃，維持採取矯正措施【註 4】的紀錄 3. 根據食品安全規劃進行矯正措施
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、使用於工作場所的方法和程序：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 監控在控制下的食品安全，包括對採樣目的的了解和進行的檢測，如溫度和酸鹼值、以及進行檢查和測試(檢查和測試作為工作職責的部分，其包含對於所遵循步驟的理解) 2. 控制食品安全危害並將風險降至最低 <p>二、確認並分隔可能是不安全的食品</p> <p>三、在工作場所處理並儲存食品時，須注意微生物、物理性和化學性危害，如危害可能發生的型態，以及可能發生的狀況和可能的後果</p> <p>四、矯正措施的目的，以及如果監控指出未達成食品安全要求，採取適當矯正行動</p> <p>五、維持紀錄的目的及食品安全方案的紀錄要求</p> <p>六、所屬工作職責相關的召回程序</p> <p>七、有關於工作職責的安全食品處理要求和程序</p> <p>八、有關於所屬工作食品安全程序和職責的資訊來源，包括危害分析重要管制點和食品安全計畫，以及產品規格要求和品質參數</p> <p>九、所處理和使用設備、材料和產品的性能、處置及儲存要</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通食品安全監控的結果</p> <p>二、在職責層級內遵循步驟，將合格、不合格或須進行矯正的產</p>

	<p>品，加以確認及區隔</p> <p>三、在在職責層級內確認未符合食品安全要求的參數情況</p> <p>四、依食品安全規劃的要求監控食品安全危害，如目視檢查、採樣和測試</p> <p>五、參與由內部監控和/或客戶抱怨所確認不安全食物的調查和報告</p> <p>六、依食品安全規劃的要求紀錄監控的結果並維持紀錄</p> <p>七、呈報所屬工作可能造成不安全食品的實務或流程</p> <p>八、在職責層級內依食品安全規劃的要求採取矯正措施</p> <p>九、使用食品安全方案資訊以檢測有關所屬工作的食品安全職責建議</p> <p>十、讀寫技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製作紀錄和結果 2. 呈報內部監控和/或客戶抱怨所確認的食品安全事件 <p>十一、計算技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 解釋並應用來自食品安全規劃的資訊 2. 紀錄目視檢查、採樣和測試的結果
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 技能： <p>證明並應用有關工作職責的食品安全方案原則之理解</p> 2. 知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 所使用於工作場所食品安全在控制下的監督方法和程序 (2) 在工作場所有關於處理和儲存食品的危害 (3) 矯正措施的目的，如果監控指出食品安全控制要求未達成，採取合適的矯正措施 (4) 維持紀錄的目的以及食品安全方案的紀錄要求 (5) 有關於所屬工作職責的召回程序 (6) 有關於工作職責的食品處理要求和程序 (7) 有關於所屬工作食品安全程序和職責的資訊來源，包括危害分析重要管制點食品安全計畫，以及產品規格要求和品質參數 (8) 理解所使用設備、材料和產品的性質、處理和儲存要求

	<p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 真實或模擬工作場所 2. 環境必須提供典型水產品處理的範圍，以及通常在食物處理業務可見的食品安全要求 3. 評估流程必須提供被評估者證明並應用有關於其工作職責內對食品安全方案原則的了解 4. 資源可能包括，例如： <ol style="list-style-type: none"> (1) 工作守則 (2) 企業職業衛生安全政策和程序 (3) 企業紀錄和呈報要求 (4) 相關文件，包括企業食品安全計畫 (5) 相關法律/法規要求 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 技能之展現 2. 工作場域相關文件製作 3. 書面或口頭詢問
說明與補充事項	<p>【註 1】監督可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否違反食品安全程序，如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 未及時檢查冰箱內食物的運送溫度 ■ 未保持雙手乾淨 ■ 未穿著規定的服裝 ● 確認食品安全危害受到控制，如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 量測溫度 ■ 收集樣本 ■ 進行目視檢查 ■ 進行其他所需測試 <p>【註 2】食品加工可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 所處理和儲存的产品/材料，如 <ul style="list-style-type: none"> ■ 消耗品 ■ 部分加工產品 ■ 清潔用品 ■ 成品 ■ 配料 ■ 原料

	<p>【註 3】食物安全危害可能是：</p> <ul style="list-style-type: none">● 食品遭受生物、化學或物理媒介在/或食品的危害後，可能會影響食用者的健康 <p>【註 4】矯正措施可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 延長烹調時間、再加工、重新處理，和/或產品回收再製● 員工重新訓練● 在食品安全規劃內，分層承擔責任● 保存有關食品安全計畫，或其他在食品業務品質管理流程的作業的出席紀錄，包括重新訓練● 確認採取適當行動且程序已受過矯正
--	---