

職能單元代碼	NFP3R0807
職能單元名稱	應用零售食品安全規範
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	3
工作任務與行為指標	<p>一、應用個人和環境衛生知識</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 顯示良好個人衛生習慣 2. 使用防護服和防護裝備 3. 確保個人活動在工作場合及外界都能符合職場要求 <p>二、確定食品安全計劃</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解和解釋店內食品安全計劃 2. 實施食品安全計劃 <p>三、存儲和處理衛生食品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 迅速，安全且無損壞運輸包裝食品供應到存儲區域 2. 確定並實行食品存儲需求 3. 根據法律要求使用食品加工器具 4. 通過改變處理不同商品和確實洗手，避免食品處理用具交叉污染 <p>四、清潔作業區和設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確定工作區域清潔要求 2. 識別和練習外部和內部設備清潔要求 3. 使用適當和安全的清潔工具，耗材和設備 4. 練習食品儲存和工作區域設備的安全日常維護要求 5. 報告維護需求和問題予相關人員 6. 根據製造商的安全數據表、存儲程序和食品安全計劃，觀察清潔化學品的處理要求 7. 確定並進行廢物處理和害蟲控制程序 <p>五、監控食品安全</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 監控食品安全危害，控制食品安全風險 2. 監控潛在不安全食品安全過程或情況，並採取糾正措施 3. 記錄食品安全訊息，包括設備故障 <p>六、有助於持續改善</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 及時發現個人衛生和環境衛生的問題或情況，包括食品污染的潛在來源，並糾正或對相關人員匯報

	<p>2. 及時確定促進微生物生長條件和糾正或對相關人員匯報</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、人際交往的技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 報告維護需求 2. 採取糾正措施與食品安全，並通過明確和直接溝通有助於持續改善 3. 問題識別和確認要求 4. 使用語言和文化差異概念 5. 使用和解釋非語言交流 <p>二、技術技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 手柄化學品 2. 保持工作區 3. 手柄商品 4. 使用個人防護裝備 5. 避免交叉污染 <p>三、自我管理技巧：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確保個人衛生 2. 進行清洗要求 <p>四、識字和算術技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 解讀過程 2. 記錄食品安全資訊
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、存儲策略和程序：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 個人衛生習慣 2. 正確防護服 3. 保護自己和他人安全要求 <p>二、食品處理和衛生原則，其中包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 店內食品安全計劃，對自己工作目的和影響的認識 2. 從原材料到成品自己角色和責任，食品安全的人員進行處理食物要求 <p>三、減少污染和腐敗變質</p> <p>四、與食品處理和加工有關常見來源和類型的污染和食品安全危害，包括有利於微生物的生長條件和已知的過敏原</p> <p>五、食品正確存儲，包括熱，冷，生熟，以及相關的關鍵控制點</p> <p>六、食品，污染，交叉污染惡化原因</p>

	<p>七、食品處理工具，例如手套和鉗</p> <p>八、商品保存期限</p> <p>九、維持商品正確溫度，其中包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 打破溫度效果，阻斷線圈和通風口的作用 2. 超載 3. 設備故障，並立即採取行動 4. 溫度控制和危險溫度區原則 <p>十、危險食物控管</p> <p>十一、工作區清潔：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 店內清潔程序和時間表 2. 清潔和消毒程序目的和重要性 3. 安全使用清潔工具，設備和化學品，以及殺蟲劑和農藥 4. 工作區域和設備的日常維護 <p>十二、廢物收集和處理，回收和處理程序</p> <p>十三、工作場所使用害蟲控制程序</p> <p>十四、相關法律和法定要求</p> <p>十五、有關工作場域衛生與安全（WHS）要求</p> <p>十六、食品安全政策計劃</p> <p>十七、實踐相關的行業規範</p>
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/職能證明之證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採用符合食品安全法規和相關立法 2. 解釋，應用和實施店面食品安全計劃 3. 遵循和應用商店政策和程序進行有關清潔和維修設備安全處理和處置廢物 4. 遵循個人衛生習慣，包括： <ol style="list-style-type: none"> (1) 個人清潔，個人疾病和感染報告 (2) 頭髮，衣服，鞋和珠寶商店個人儀表要求 (3) 洗手程序 (4) 服裝，鞋類及相關設備的使用和維護 (5) 檢查自己工作區，並確定共同食品安全危害和可能產生危害 5. 盡量減少食品安全風險 6. 持續監控關鍵控制點，開展檢查，檢驗和試驗

	<p>7. 調查污染和交叉污染事件，並採取行動，以防止發生或復發事件</p> <p>8. 一貫記錄的食品安全資訊</p> <p>二、評量所需情境與特定資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一個真實或模擬工作環境 2. 食品安全計劃 3. 防護服 4. 清潔材料和化學品 5. 蟲害控制設備和化學品 6. 適合食品 7. 有關文件，如存儲策略和程序的衛生習慣 8. 食品處理用具 9. 食品存儲和顯示設備 <p>三、評量方法</p> <p>評量方法的範圍應被用來評量實際的技能和知識。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在工作場域的表現觀察 2. 角色扮演 3. 從主管的第三方報告 4. 客戶的反饋意見 5. 回答有關具體的技能和知識的問題 <p>四、評量輔助資訊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建議相關的行業部門，工作場域和工作職責等單位全面的評量
說明與補充事項	<p>【註1】 個人衛生做法可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗手程序 2. 個人介紹和清潔 3. 頭髮綁在後方，用網子或帽子罩住 4. 不接觸頭髮或打噴嚏接近食物 5. 去除珠寶 6. 個人的疾病和感染報告 7. 傷口，割傷和繃帶或膠布穿著 8. 處理不同商品時變換手套 <p>【註2】 防護服和設備可能包括：</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 手套，帽子，鞋，服，外衣和處理食物時圍裙穿著要求 2. 服裝保養，清洗和需求 3. 戴手套保護雙手 4. 使用或清洗尖設備時戴手套網 5. 穿防護服裝和鞋類 <p>【註3】 個人移動可包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 移動到另一個區域之前除去防護服 2. 不進入特定區域 <p>【註4】 法律要求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全法規 2. OHS 3. 環境保護法規 4. 嘉獎或協議 5. 廢物處理 6. 有害物質及危險品 7. 手工處理 <p>【註5】 食品儲藏需求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 儲存 2. 製冷 3. 冰櫃 4. 冷藏室 5. 乾貨 6. 冷藏展示櫃 7. 食品隔離 8. 食品包裝貯存 9. 食品標籤 10. 存貨周轉 <p>存儲區最佳保養，其中包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔 2. 燈光 3. 規定溫度 4. 免於害蟲或侵染 5. 最適溫度管理
--	--

	<p>6. 區域通風</p> <p>7. 存儲區域衛生管理</p> <p>8. 處置損壞或腐敗用品</p> <p>【註6】 存儲程序可以包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 儲存 2. 製冷 3. 符合食品安全標準和店內食品安全計劃 4. 程序如： <ol style="list-style-type: none"> (1) 個人衛生 (2) 食品的安全儲存 (3) 安全儲存和使用化學清潔劑 (4) 清潔制度和時間表 (5) 防護服和裝備 (6) 安全處理和使用的食品加工設備 (7) 食品處理程序 (8) 控制點 <p>【註7】 食品處理用具可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 手套 2. 鋼 3. 匙 4. 勺 <p>【註8】 工作區域可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 樓層 2. 長凳和工作表面 3. 貨架 4. 倉庫櫥櫃 5. 食品服務領域 6. 廚房區 <p>【註9】 設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 陶器和玻璃器皿 2. 用具 3. 壺，平底鍋和餐具 4. 容器
--	--

	<p>5. 砧板</p> <p>6. 垃圾桶</p> <p>7. 存儲和顯示裝置</p> <p>8. 冷藏室，冰箱和冰櫃</p> <p>9. 抽氣扇</p> <p>10. 溫度計，包括紅外線（用於檢查表面和空氣溫度）</p> <p>11. 烤箱，蒸鍋，烤爐，烤架，油炸鍋和電磁爐</p> <p>12. 刀，切片機，飲水機，奶昔機和咖啡壺</p> <p>13. 洗碗機</p>
	<p>【註10】 日常保養可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 相關設備校準檢查 2. 詳細的清潔，以保證腐食物殘渣或污垢積聚消除 3. 刀片刃磨 4. 檢查和報告設備故障 5. 檢查病蟲害防治設備和商品，其中包括： <ol style="list-style-type: none"> (1) 紗窗 (2) 自動門 (3) 紫外線殺蟲燈 (4) 害蟲陷阱 (5) 清潔和消毒垃圾箱和地區
	<p>【註11】 潛在不安全食品安全過程或情況可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 變質或受污染食物 2. 過期食品 3. 關於食品污染客戶投訴 4. 可能表明需要食品召回情況
	<p>【註12】 紹正措施必須包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 向主管及時報告潛在不安全食品安全過程或情況 2. 上司意見