

職能單元代碼	NFP4R0469v2
職能單元名稱	控管食品汙染和腐敗的風險
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	4
工作任務與行為指標	<p>一、判定生產安全與優良食品的法律責任</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認生產安全食品的法律與道德責任。 2. 判定產品品質標準。 <p>二、判定食物中毒和汙染的常見原因</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定可能發生在加工食品中的<u>食物感染病原體和汙染</u>【註1】。 2. 循著食品加工、儲藏與保存期限追蹤汙染與腐敗的模式。 3. 判定汙染的發生原因。 4. 分析及運用監測到汙染或相關情況的實驗室結果。 <p>三、管理控管措施以排除汙染風險或將風險降到最低</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定為了保證工作場所的食品安全所採取有關收貨、處理與加工、儲藏或運輸的管控措施。 2. 記錄及遵守食品汙染與腐壞的預防措施。 <p>四、管理清潔與衛生制度</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定食品業使用的主要清潔劑與殺菌劑類型。 2. 判定使用方法和有關原料、人力與設備需求。 3. 評估清潔和殺菌方法與制度對環境的影響。 4. 挑選適合用於產品、加工方法與風險因素的清潔與殺菌方法，並確保對環境帶來最小的影響。 5. 設置檢查或檢驗方法確認清潔與殺菌方法的有效性。 6. 記錄並說明清潔與消毒的作業程序。
工作產出	<p>一、食品汙染及腐壞紀錄文件</p> <p>二、清潔與消毒作業程序紀錄文件</p>
職能內涵 (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、食品微生物學概要</p> <p>四、食物中毒和汙染的主要類型與發生原因</p> <p>五、食物感染病原體、病毒和化學物質類型</p>

	<p>六、食品腐壞的條件與因應方法</p> <p>七、清潔劑與設備或儀器的相容性問題</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<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、食品汙染和腐壞之風險控管專案規劃能力</p> <p>四、食物中毒和汙染之辨認分析能力</p> <p>五、食品汙染和腐敗的管控措施之判斷與評估能力</p> <p>六、控制設備與儀器系統的操作與監控能力</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、食品控管計畫紀錄之撰寫與呈報能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 能執行控管食品汙染和腐敗的風險作業。 3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。 4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。 <p>二、 評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。 2. 相關軟硬體設備。 3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。 4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。 5. 評量流程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。 <p>三、 評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行控管食品汙染和腐敗風險之任務。 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。 3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。 4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。 5. 檢視受評者製作的工作場所報告紀錄。

說明與補充事項	【註1】食物感染病原體和汙染：係指世界衛生組織在「公共衛生中重要的食物感染病原體和化學物質」名單中所列出的食物感染病原體和汙染。
---------	--

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。