

職能單元代碼	NFP3R0428v2
職能單元名稱	操作冷藏或冷凍儲存室
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、設定冷藏或冷凍儲存室</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將欲冷凍物品冷放置層架或其他適當位置於冷凍設備室，需讓室內和產品間冷凍空氣均勻流動。 2. 確認開或關門警報系統可正常運作。 3. 檢驗照明以確保在密閉室內安全工作狀況。 4. 確保冷凍系統正常操作性。 5. 在儲存室的門運用空氣幕或塑膠門簾，以確保溫度不會劇烈波動。 6. 使用溫度探針或溫度數據記錄器以檢驗並記錄儲存室的溫度。 7. 向相關人員通報並進行維護要求。 <p>二、放置產品在冷凍儲存室</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品抵達工作場所及時放置於冷凍儲存室。 2. 放置冷凍儲存室之前，降低保溫產品的溫度。 3. 檢查放置於冷凍儲存室的產品，以確保標籤完整和易讀性。 4. 沒有適當標籤的產品擱置一旁並報告給相關人員。 5. 放置冷藏或冷凍產品於層架或其他適當系統，以確保維持產品在所需溫度的正確空氣流量。 6. 以「先進先出」及其標籤可以容易閱讀的方式管理，放置並儲存在室內的產品。 7. 以確保產品間無交互污染的方式儲存新鮮產品。 8. 在產品頂部堆疊其它產品時，使用負荷物移動機械和安全手動處理程序。 <p>三、在冷凍庫內漁獲的品質維護</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查新鮮產品，以確保有足夠的冰包覆產品。 2. 使用飲用水製的冰及乾淨的鏟子和箱子。 3. 確保產品正確放置在層架上，以避免交叉污染。 <p>四、盤點產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏品鮮度檢查及腐敗和不良產品的處理。

	<p>2. 每日輸入新鮮產品的統計及記錄。</p> <p>3. 按企業程序規範定期進行冷凍產品記錄。</p> <p>五、清潔冷凍儲存室</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵從企業程序使用化學藥劑和設備清潔冷凍室，以確保產品未受污染。 2. 維持冷凍儲存室整潔。 3. 符合企業程序之方法控制寄生蟲。
工作產出	<p>一、儲存室溫度紀錄文件</p> <p>二、產品紀錄文件</p>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、職業安全衛生相關法規</p> <p>二、相關政策、法規、作業規範和國家標準</p> <p>三、新鮮和冷凍水產的衛生處理及儲存方法</p> <p>四、冷凍和密閉空間的人工處理和負載轉換安全程序</p> <p>五、漁獲周轉原則</p>
職能內涵 (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、水產新鮮度和保存期限的評估能力</p> <p>四、冷藏或凍儲存室、堆高機和手動起重設備的操作能力</p> <p>五、技術文件閱讀能力</p> <p>六、資訊科技應用能力</p> <p>七、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"> 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. 能操作冷藏或冷凍儲存室作業。 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. 評量歷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操作冷藏或冷凍儲存室之任務。 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域報告紀錄。
說明與補充事項	無

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。