

職能單元代碼	NFP3R0430
職能單元名稱	煮熟並包裝甲殼類生物
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、準備工作區域：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用分級安全控制模式【註 1】，確認、評估、呈報並控制在工作場所的職業衛生安全危害 2. 在開始之前清潔工作區域，並在過程中維持衛生狀況 3. 有條理與秩序的清潔用來分級、煮沸、冷卻和低溫烹煮產品的設備【註 2】 4. 提供充足的飲用冰、乾淨籃簍和冷的飲用水 5. 在烹調器具注滿飲用水並設定為煮沸 6. 如有必要，增加乾淨的鹽至水中，但總量要確保烹煮產品的殘留物並未超過規定的程度 7. 在任何產品置入前，確認烹調器具內的水先煮沸 <p>二、準備甲殼類生物：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在空氣中或在飲用水中解凍冷凍的產品，以確保產品沒有超過企業食品安全計畫和食品法規所允許的溫度 2. 根據客戶要求【註 3】，在冷凍期間檢查未加工的冷凍產品，以確保蟹類沒有產生黑變 3. 當轉移至乾淨穿孔籃簍分級尺寸之前，維持解凍產品在食品安全計畫所規定的溫度範圍內 4. 根據客戶所要求的規格，清洗新鮮的產品並檢查沙的乾淨度和痕跡、藻類、碎片、軟殼、腐敗和疾病以及寄生蟲 5. 洗刷黏著於青蟳身體底部的泥土 6. 在烹煮之前，分級產品的尺寸 <p>三、煮沸、冷卻和包裝甲殼類生物：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小心並安全地將甲殼類生物放置於沸水中，依其品種【註 4】和尺寸在適當的時間烹調產品，殺菌並改變酵素 2. 依甲殼類生物大小於烹調器具中放置適當數量，並以沸水烹調 3. 已烹調的甲殼類生物小心並安全地從烹調器具中移出，並放入冷卻箱，再依尺寸冷卻適當時間，讓已烹調的產品達成品質的要求

	<p>4. 已烹煮後冷卻的產品以食用冰包裝，放入乾淨容器並冷卻至食品法規所要求的溫度</p> <p>5. 根據客戶規格稱重並標記已包裝產品，接著放置於冷藏庫直到進一步加工或分派</p> <p>6. 根據企業食品安全方案，維持產品的確認和建立履歷制度</p>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、滿足客戶規格、動物的人道處理，以及產品確認和可追溯性的企業品質系統程序</p> <p>二、運用於未加工和烹煮熟甲殼類生物的處理、烹調、冷卻、儲存和包裝食品安全程序和法規</p> <p>三、有關基礎輕微燙傷急救程序、烹調甲殼類生物，以及提升和移動重負載的職業衛生安全標準</p> <p>四、個人、工作場所和產品衛生原則</p> <p>五、在未加工和煮熟甲殼類生物中的耗損模式和常見瑕疵、疾病和寄生蟲</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、保持工作場所和工作區域的清潔及衛生</p> <p>二、口頭溝通並接收資訊</p> <p>三、確認危害並應用風險控制</p> <p>四、確認未加工和煮熟之甲殼類生物種類的常見瑕疵、疾病和寄生蟲耗損跡象</p> <p>五、確認品種</p> <p>六、安全使用以天然氣或電力或蒸汽為動力的烹調器具</p> <p>七、讀寫技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 解讀客戶規格要求 2. 解讀企業程序 3. 閱讀、撰寫並檢驗標籤上的資訊 <p>八、計算技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為不同品種、尺寸分級和烹煮器具大小，解讀食品安全方案的數量和時間 2. 解釋書面的重量衡量資料 3. 根據尺寸大小分級產品
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： <ol style="list-style-type: none"> (1) 確認種類、耗損跡象，以及常見甲殼類生物瑕疵、疾病和寄生蟲

	<p>(2) 達到職業衛生安全標準 (3) 準備並烹調、冷凍、冷卻並包裝達到客戶規格和食品 安全法規以及企業同意標準的甲殼類生</p> <p>2. 知識：</p> <p>(1) 常見甲殼類生物瑕疵、疾病和寄生蟲 (2) 不同甲殼類種類或同種類不同尺寸的烹調時間和指標 (3) 處理並儲存甲殼類生物的食品安全要求 (4) 種類損耗模式</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <p>1. 在工作場所或在模擬工作環境中進行。展現出針對不同種類或尺寸的產品能正確烹調、冷卻、冷凍並儲存尺寸能夠確保產品之一致品質</p> <p>2. 資源包括：</p> <p>(1) 烹調器具 (2) 冷卻管、魚管、果菜箱和運轉的冷飲用水 (3) 飲用冰 (4) 新鮮和冷凍未加工的甲殼類生物 (5) 刻度尺 (6) 融冰槽</p> <p>三、評量方法：</p> <p>1. 實作展示 2. 口頭提問</p>
說明與補充事項	<p>【註 1】分級安全控制模式：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是一種為了發展具有優先順序風險控制的系統，包含： <ul style="list-style-type: none"> ■ 消除危害 ■ 較低危害或風險的危害替代物 ■ 隔離危害 ■ 使用工程管控 ■ 使用行政管控 ■ 使用個人防護設備 <p>【註 2】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 烹調器具 (譬如手動操作、自動或機械化) ● 電力來源 (譬如瓦斯或電力或蒸汽) ● 產品冷卻罐

	<ul style="list-style-type: none">● 勺子● 刷子● 魚貨箱或搬運箱● 保溫箱● 飲用水和冰● 冰罐● 漸冷室 <p>【註 3】客戶要求有關於：</p> <ul style="list-style-type: none">● 軟殼● 公或母● 帶魚卵● 鱉、鉗和肢● 超重● 烹調時間● 冷卻時間● 大小分級● 包裝尺寸● 包裝材料● 黑變情況 (如已出現、未出現或程度) <p>【註 4】品種可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 明蝦● 龍蝦● 青蟳● 蝦蛄● 旭蟹● 花蟹● 小形鱉蝦或巨形鱉蝦
--	---