

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. 如有需要，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. 洗刷黏著於青蟬身體底部的泥土 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

	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 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
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 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 四、個人、工作場所和產品衛生原則 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
職能內涵 (S=skills 技能)	<ol style="list-style-type: none"> 一、保持工作場所和工作區域的清潔及衛生 二、口頭溝通並接收資訊 三、確認危害並應用風險控制 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 五、確認品種 六、安全使用以天然氣或電力或蒸汽為動力的烹調器具 七、讀寫技能用於： <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 八、計算技能用於： <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	<ol style="list-style-type: none"> 一、評量之關鍵面向/能力證明之證據： <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</p> <p>(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</p> <p>(2) 不同甲殼類種類或同種類不同尺寸的烹調時間和指標</p> <p>(3) 處理並儲存甲殼類生物的食品安全要求</p> <p>(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</p> <p>(2) 冷卻管、魚管、果菜箱和運轉的冷飲用水</p> <p>(3) 飲用冰</p> <p>(4) 新鮮和冷凍未加工的甲殼類生物</p> <p>(5) 刻度尺</p> <p>(6) 融冰槽</p> <p>三、評量方法：</p> <p>1. 實作展示</p> <p>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● 冰鏟● 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● 螯、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● 青螯● 蝦蛄● 旭蟹● 花蟹● 小形螯蝦或巨型螯蝦
--	---