

職能單元代碼	NFP4R0426v2
職能單元名稱	發展食品安全計畫
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、準備發展食品安全計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在食品企業內部同意<u>食品安全計畫</u>【註1】的範圍。</li> <li>2. 確認發展食品安全計畫所涉及的人員和資源並協商其適用性。</li> <li>3. 同意食品安全的發展計畫。</li> </ol> <p>二、確認食品安全危害</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認食品安全計畫涵蓋的流程以及描述在各流程階段。</li> <li>2. 確認合理預期發生的<u>食品安全危害分析</u>【註2】並發展風險評估條件。</li> <li>3. 確認在食品企業內製程管制點的<u>加工</u>【註3】方法、加工技巧和既有支援方案。</li> </ol> <p>三、建立控制食品安全危害的方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為各種合理預期發生的食品安全危害決定可接受的控制方法。</li> <li>2. 藉由客觀的分析數據用來作為控制方法的確效，期能讓所使用材料、加工流程、程序或設備能夠提供預期的成果。</li> <li>3. 建立採取預防性行動的程序。</li> </ol> <p>四、建立監測控制執行的方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在關鍵控制點建立監測控制措施的適當方法。</li> <li>2. 確認監測要求和責任範圍的適切性，並傳達給相關人員知道。</li> </ol> <p>五、建立適切的矯正措施</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立回應未有效控制危害情況所需的矯正措施。</li> <li>2. 與相關人員溝通矯正措施的要求和所負之職責。</li> </ol> <p>六、建立紀錄系統以落實執行效能</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立食品安全計畫所需文件。</li> <li>2. 與食品企業內人員溝通，記錄保存計畫的要求和所負職責。</li> </ol>

	<p>七、建立定期評量食品安全計畫的系統</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發展評量食品安全計畫所有面向的驗證計畫表和相關紀錄，以確保計畫的充分性和有效性。</li> <li>2. 與相關人員溝通驗證要求和所負職責。</li> <li>3. 考量驗證的成果修正食品安全計畫。</li> </ol>
工作產出	食品安全計畫相關文件
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、食品安全計畫設計原則和發展流程</p> <p>四、水產食品安全危害或污染的主要型態</p> <p>五、危害分析的基礎概念與相關技術</p> <p>六、減少危害的業務和處理實務以及流程</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、發展食品安全計畫之專案規劃能力</p> <p>四、發展食品安全計畫的定期評量之分析能力</p> <p>五、食品安全危害風險之評估能力</p> <p>六、產品食品安全計畫的執行與監控能力</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、食品安全計畫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"> <li>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。</li> <li>2. 能發展食品安全計畫之作業。</li> <li>3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。</li> <li>4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。</li> <li>2. 相關軟硬體設備。</li> <li>3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。</li> <li>4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。</li> <li>5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。</li> </ol>

	<p><b>三、評量方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行發展食品安全計畫之任務。</li> <li>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。</li> <li>3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</li> <li>4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。</li> <li>5. 檢視受評者製作的工作場域報告紀錄。</li> </ol>
說明與補充事項	<p><b>【註1】</b> 食品安全計畫：為系統性確認合理預期發生在所有食品的處理作業的食品安全危害，包括有關可能有危害的風險評估程序、確認各危害在哪處以及如何控制、描述這些控制如何受到監測、假如未達控制狀況所需的矯正措施，以及記錄資訊等。</p> <p><b>【註2】</b> 食品安全危害分析：經常發生之低或無風險之危害，或極少發生但危及人命之罕見危害等。</p> <p><b>【註3】</b> 加工：如包裝、食品容器和設備的處理；在拋棄前處理被污染的水產；接收、儲存、溫度控制、準備、處理加工、烹調、展示、包裝、服務和運輸海產等。</p>

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。