

職能單元代碼	NFP5R0476v2
職能單元名稱	監督與維護食品安全計畫
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	5
工作任務與行為指標	<p>一、審查現有的<u>食品安全計畫</u>【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒐集危害分析重要管制點(HACCP)紀錄的資料與結果以驗證食品安全系統。</li> <li>2. 辨識 HACCP 計畫的主要與次要不合格事項。</li> <li>3. 監控重要管制點以確認其績效。</li> <li>4. 利用適當的品質改善工具與技術，分析問題區域。</li> <li>5. 建議矯正措施與策略，避免問題再次發生。</li> <li>6. HACCP 計畫的修正要求，要製作為文件紀錄。</li> <li>7. 通報建議事項作成報告並呈報給適當的人員。</li> </ol> <p>二、傳達食品安全計畫的要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向團隊解釋食品安全原則、食品安全程序與要求。</li> <li>2. 透過工作團隊溝通，承諾並擔負發展食品安全的責任。</li> <li>3. 定義並以文件紀錄支援食品安全計畫的程序。</li> <li>4. 訓練與指導團隊，協助實施相關計畫。</li> </ol> <p>三、監督食品安全計畫的實施</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監督團隊實施食品安全計畫。</li> <li>2. 監督包括衛生、服裝及設備使用在內的個人行為，必要時應加以糾正。</li> <li>3. 在期限內正確完成紀錄與報告。</li> <li>4. 迅速根據企業與法規要求採取行動，矯正不合格事項。</li> <li>5. 辨識並分析不合格事項的成因。</li> <li>6. 實施控管措施，避免未來發生不合格事項。</li> <li>7. 依照企業要求通報不合格事項。</li> </ol> <p>四、維護食品安全計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向所有人員徵詢意見回饋，以辨識潛在危險、矯正措施與控管方法。</li> <li>2. 辨識可能導致食品安全程序違背的流程或條件，採取預防或矯正措施。</li> <li>3. 更新矯正措施與控管程序以改善食品安全。</li> </ol>

	4. 依照企業與法規要求完成文件記錄。
工作產出	維護食品安全紀錄文件
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、職業安全衛生相關法規</li> <li>二、食品安全相關政策、法規、作業規範和國家標準</li> <li>三、食品安全危害與風險相關知識</li> <li>四、食品安全管制系統功能與特性</li> <li>五、危害分析重要管制點 ( HACCP ) 發展與認證程序</li> <li>六、HACCP 發展與審查流程</li> <li>七、企業回收與可追蹤性程序</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、溝通協調能力</li> <li>二、職業安全衛生風險管控能力</li> <li>三、監督與維護食品安全計畫之任務專案發展能力</li> <li>四、食品加工流程的食品安全計畫之規劃能力</li> <li>五、安全食品處理實務工作的辨識與執行能力</li> <li>六、食品安全問題的評估與矯正能力</li> <li>七、技術文件閱讀能力</li> <li>八、資訊科技應用能力</li> <li>九、專案紀錄撰寫與呈報能力</li> </ul>
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. 能執行監督與維護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>三、評量方法</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監督與維護食品安全計畫之任務。</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <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：計畫是一份書面文件，內容明確描述「系統性地辨識在製造、加工與銷售食品過程中的危害點，以及針對這些辨識出的災害實施風險規避、風險最小化與風險管理策略」。</p>

#### 更新紀錄

2023 年修訂職能內容。