

職能單元代碼	NFP4R0486v2
職能單元名稱	監督製程品質管理
職類別	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、監督原物料溯源管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>建立原物料溯源系統，包括原材料來源資訊、流向等。</li> <li>進行評估確認供應鏈的可追溯性，採取適當措施，降低原物料的品質風險。</li> <li>建立每種原物料的供應鏈與可追溯性紀錄並妥善保存。</li> </ol> <p>二、監督與管理產品加工製程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>確認各類產品加工製程的食品安全、品質與衛生作業程序均符合組織規範。</li> <li>監督各類產品加工製程，確認產品安全的重要管制點(CCP)和管制界限符合規範。</li> </ol> <p>三、管理產品流向與處理異常產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>依據食品溯源管理系統，管理產品流向，確保食安事件發生時，迅速掌握異常產品的流向，並進行有效的處理。</li> <li>接收並回饋顧客反映意見，了解消費端需求，及時改善問題。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>原物料來源文件</li> <li>異常產品處理表</li> <li>原物料溯源系統</li> <li>監測紀錄</li> <li>出貨單</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>機器設備相關知識</li> <li>食品安全管制驗證規範</li> <li>數據分析知識</li> <li>供應鏈管理知識</li> <li>食品科學相關知識供應鏈管理知識</li> <li>食品安全相關知識</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 測試與樣本管理相關知識</li> <li>• 食品科學相關知識</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 數據分析能力</li> <li>• 規劃能力溝通協調能力</li> <li>• 問題判別與解決能力</li> <li>• 問題判別與解決能力供應鏈管理技能</li> <li>• 審查檢核能力</li> <li>• 溝通協調能力</li> <li>• 監督/測能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 無。</li> </ul>