

職能單元代碼	NFP4R0459v2
職能單元名稱	確認、評估及控制食品安全危害
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、確認食品業之<u>食品安全危害</u>【註1】因子</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認<u>生物性食品安全危害</u>【註2】之風險、其類型、來源及關聯性，以評估、決定風險層級及控制要求。 2. 確認內因性及外因性的生物性食品安全危害類型、來源及關聯性，包括生化毒素，以決定風險層級及控制要求。 3. 確認物理性食品安全危害以決定風險層級及控制要求。 <p>二、控制食品業中之食品安全危害</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立危害與相關管控措施及關鍵限值、監控與記錄要求，以排除或降低食品危害至可接受層級。 2. 確認必要的食品貯存及處理規範以排除或降低食品安全危害。 3. 建立個人衛生習慣規範以排除或降低食品安全危害。 4. 建立必需的清潔與公共衛生、家務整理及害蟲控制實務及程序，以預防或降低食品安全危害。 5. 規劃其他前提方案【註3】以排除或降低食品安全危害至可接受層級。
工作產出	前提方案相關規劃文件
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、食品微生物學概要</p> <p>四、食品製造與生產方法</p> <p>五、食品安全危害之類型、來源及其控制方法</p> <p>六、食品供應鏈及潛在危害因子</p> <p>七、食品取樣及測試評估方法</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、確認、評估及控制食品安全危害之專案規劃能力</p>

	<p>四、食品安全危害之辨認分析能力</p> <p>五、關鍵控制點及關鍵限值之判斷與評估能力</p> <p>六、食品安全計畫之程序與系統的執行與監控能力</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"> 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。 2. 能執行確認、評估及控制食品安全危害之作業。 3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。 4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。 2. 相關軟硬體設備。 3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。 4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。 5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行確認、評估及控制食品安全危害之任務。 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。 3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。 4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。 5. 檢視受評者製作的工作場域報告紀錄。
說明與補充事項	<p>【註1】食品安全危害：係指生物性、化學性或物理性之食物媒介或狀態，可能引起不利於人體健康之因素。</p> <p>【註2】生物性食品安全危害：如沙門氏菌、彎曲桿菌、仙人掌桿菌、產氣莢膜桿菌、肉毒桿菌、隱孢子蟲、A型肝炎病毒、諾羅病毒等。</p>

【註3】 前提方案：亦被稱為支持方案，例如「食品良好作業規範」、「良好農業規範」、「食品良好衛生規範」。包括建築及設施的編排、設計及建構；公共衛生設計及維護和清潔；廢棄物及污水處置；交叉污染的預防措施；害蟲防治等。

更新紀錄

2023 年修訂職能內容。