

|           |   |
|-----------|---|
| 職能單元代碼    | NFP5R0482v2   |
| 職能單元名稱    | 稽核食品安全  |
| 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、準備食品安全稽核【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>辨識稽核範圍，界定稽核程度，以符合法規與<u>客戶需求</u>【註2】。</li> <li>稽核標準符合法規與客戶需求。</li> <li>使不合格事項與相關報告責任的定義與程度符合法規與客戶需求。</li> <li>辨識稽核範圍所需證據【註3】和指標，選定適當蒐集方式。</li> <li>檢視<u>食品安全管理系統</u>【註4】文件，以確定符合稽核目的。</li> </ol> <p>二、規劃稽核</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>規劃稽核計畫，內容包括定義與不合格程度，以符合稽核範圍。</li> <li>辨識稽核活動與責任。</li> <li>辨識稽核時間，包括稽核各階段時間表。</li> <li>辨識資源、人員及通報需求。</li> <li>辨識後續與完成程序。</li> <li>建立通訊協定以利資訊有效交流，並適合受稽核者的環境。</li> </ol> <p>三、執行稽核</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>有效並及時傳達關於稽核範圍和方法的訊息。</li> <li>追蹤稽核過程各階段與活動。</li> <li>審視食品業用來執行<u>前置作業</u>【註5】、確認食品安全危害和評估風險程度的方法，以確認應用適當與正確。</li> <li>審視和評估食品業用來支持辨識控制措施和建立控制範圍的證據，以確定是否充分和相關。</li> <li>檢視食品業控制危害的方式，以及在流程被認定不符目標或管制界限時，用來決定矯正措施的方法，並確認其充分性、有效性與適當性。</li> </ol> |

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | <p>6. 蒐集證據，以確認所記錄的食品安全政策和程序有效發揮，反映實際操作，並運用一致。</p> <p><b>四、管理稽核流程</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依稽核計畫監控稽核流程，找出並解決與計畫差異處。</li> <li>2. 找出導致稽核計畫必須調整的狀況並及時溝通。</li> <li>3. 在有限資源和時間下，以符合品質與專業標準的方式，針對稽核範圍進行稽核。</li> <li>4. 檢視稽核流程以找出改善空間。</li> </ol> <p><b>五、統整稽核結果</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分析並評估證據，以辨識不符法規、客戶認定的適合稽核範圍。</li> <li>2. 依稽核計畫定義與通報缺失項目。</li> <li>3. 將稽核結果告知受稽核者。</li> <li>4. 依法規或客戶要求，準備、提交或呈現稽核報告。</li> <li>5. 檢視受稽核者對缺失項目提出矯正措施，以符合範本或食品安全計畫。</li> <li>6. 檢視稽核結果，確認證據適當充足且結果正確。</li> <li>7. 檢視食品安全管理系統，依稽核範圍，辨識潛在改善之處。</li> </ol> <p><b>六、確認並停止矯正措施</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監控和確認矯正措施的執行與有效性，找出並解決與食品安全計畫相異處。</li> <li>2. 維護稽核紀錄【註6】，以記錄矯正措施。</li> </ol> |
| 工作產出                     | <p>一、稽核計畫</p> <p>二、稽核結果報告</p> <p>三、矯正措施與稽核紀錄文件</p>   |
| 職能內涵<br>(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、食品安全危害與風險</p> <p>四、食品安全管制系統功能與特性</p> <p>五、食品安全管理與稽核程序</p> <p>六、稽核人員的角色與責任</p>  |
| 職能內涵                     | <p>一、溝通協調能力</p>  |

|               |  |
|---------------|--|
| (S=skills 技能) | <p>二、職業安全衛生風險管控能力</p> <p>三、稽核食品安全之任務專案發展能力</p> <p>四、食品安全計畫與稽核程序的規劃能力</p> <p>五、食品安全的稽核策略之執行能力</p> <p>六、稽核結果之分析與問題解決能力</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、專案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>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>能執行食品安全稽核作業。</li> <li>能了解本單元所應具備之職能內涵。</li> <li>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>通用領域及特定專業資料等相關文件。</li> <li>相關軟硬體設備。</li> <li>於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。</li> <li>視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。</li> <li>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>於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者執行食品安全稽核任務。</li> <li>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>評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</li> <li>評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。</li> <li>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>【註1】食品安全稽核：針對管理或商業食品安全系統而執行，找出低中高風險食品安全危害。</p> <p>【註2】客戶需求：稽核合約通常會定義客戶要求，可能與</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>以下相關：法律規定、食品安全管理系統規定、合乎客戶現場運作政策與程序、保密、企業大小、活動與流程、企業文化、專業行為準則等。</p> <p><b>【註3】</b>證據：應基於客觀資訊而非傳聞，客觀資訊如系統紀錄、證據蒐集紀錄、事實陳述或其他經驗證與稽核標準相關之資訊觀察、稽核階段進度紀錄等。</p> <p><b>【註4】</b>食品安全管理系統：是由企業基於控制食品安全目的所實施（運用資源）之記錄安排。食物安全管理系統包括：管理、程序、作業投入找出並控制食品安全風險，避免其發生。可能納入經認可之食物安全工具，如危害分析重要管制點（HACCP）系統與其前提方案。</p> <p><b>【註5】</b>前置作業：如辨識食品安全計畫所含之食物、界定食物與配送方式、界定顧客與食品預設使用方式、描述流程（流程圖）、檢查前面步驟的正確性與完整性等。</p> <p><b>【註6】</b>稽核紀錄：如稽核計畫、稽核報告、不合格報告、矯正措施報告、後續報告等。</p> |
|--|---|

#### 更新紀錄

2023 年修訂職能內容。