

職能單元代碼	NFP6R0490v3
職能單元名稱	管控食品加工製程
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、 確認生產流程</p> <ol style="list-style-type: none"> 遵循法規及程序，確認食品生產流程設備、特性與操作原則。 制定特定生產流程設備與配件之操作標準和維護條件，檢核產品特性和常見變化，進行調整。 <p>二、 監控食品生產</p> <ol style="list-style-type: none"> 遵循法規及程序，執行製程危害分析與重要管制計畫，監管各類型管控機制之操作方式與管控模式。 遵循法規及程序，確認生產資料、需求和蒐集相關資料。 遵循法規及程序，改善不合格成品與處理程序。 <p>三、 實施食品安全管控系統</p> <ol style="list-style-type: none"> 遵循法規及程序，向相關作業人員解說流程管控規定。 遵循法規及程序，檢核作業程序，進行試運轉並確認符合規定，完成紀錄表單。 統計分析應用，持續蒐集、分析必要數據檢核流程並提供系統改善建議。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> 生產紀錄表 / 日報表 生產紀錄表 / 日報表 HACCP計畫
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> 製程設備維護相關知識 ISO22000相關知識 品質管理相關知識 職業安全衛生相關知識 食品製程相關知識 各類食品原料與加工知識 食品安全衛生管理相關知識
職能內涵	<ul style="list-style-type: none"> 食品加工監督

(S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none">• 相關規定解說• 統計分析應用• 數據蒐集運用• 依標準作業流程執行• 生產 / 維修作業調整與改善• 原物料 / 設備檢核
說明與補充事項	無