

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"> <li>1. 遵循法規及程序，確認食品生產流程設備、特性與操作原則。</li> <li>2. 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。</li> </ol> <p>二、 監控食品生產</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵循法規及程序，執行製程危害分析與重要管制計劃，監管各類型管控機制之操作方式與管控模式。</li> <li>2. 遵循法規及程序，確認生產資料、需求和蒐集相關資料。</li> <li>3. 遵循法規及程序，改善不合格成品與處理程序。</li> </ol> <p>三、 實施食品安全管控系統</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵循法規及程序，向相關作業人員解說流程管控規定。</li> <li>2. 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。</li> <li>3. 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。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生產紀錄表 / 日報表</li> <li>• 生產紀錄表 / 日報表</li> <li>• HACCP計畫</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 製程設備維護相關知識</li> <li>• ISO22000相關知識</li> <li>• 品質管理相關知識</li> <li>• 職業安全衛生相關知識</li> <li>• 食品製程相關知識</li> <li>• 各類食品原料與加工知識</li> <li>• 食品安全衛生管理相關知識</li> </ul>
職能內涵	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品加工監督</li> </ul>

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