

職能單元代碼	NAR3R0416v2
職能單元名稱	食品處理與安全管理實務
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	3
工作任務與行為指標	<p>一、確認水產品的危害和風險</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用有關<u>工作場域</u>【註1】程序，確認、評估、報告和控制食品安全<u>危害和風險</u>【註2】要素。</li> </ol> <p>二、遵守工作場所衛生準則、程序和實務</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 維持個人、工作場所和產品的衛生。</li> <li>2. 維持工作場所的乾淨和整潔。</li> </ol> <p>三、處理並儲存水產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水產品應以維持產品品質的方式製備並貯存，以避免損壞、符合衛生標準、避免受<u>污染</u>【註3】。</li> <li>2. 在所需正確溫度儲存水產品，安全地維持產品在最優狀況和新鮮度。</li> </ol> <p>四、遵守企業食品安全方案</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有工作活動遵守企業內公告之<u>食品安全方案</u>【註4】。</li> <li>2. 在企業內確認、評估、呈報、控制並隨時監控高風險危害作業區。</li> <li>3. 根據企業食品安全方案在個人職責範圍內採取正確行動以降低危害風險。</li> <li>4. 及時報告適當人員超過個人控制的風險。</li> <li>5. 根據企業標準和工作職責完成紀錄。</li> </ol>
工作產出	食品安全檢核紀錄
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、職業安全衛生相關法規</p> <p>二、水產品之相關政策、法規、作業規範和國家標準</p> <p>三、基本食品安全原則和要求</p> <p>四、工作區域污染的一般危害和來源</p> <p>五、企業食品安全記錄要求</p> <p>六、企業衛生和食品安全程序</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、水產品的處理與保存能力</p>

	<p>四、危害、污染和風險或管制點的分析與確認能力</p> <p>五、食品安全危害的風險管控能力</p> <p>六、技術文件閱讀能力</p> <p>七、資訊科技應用能力</p> <p>八、撰寫作業紀錄與呈報能力</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 能執行應用基礎的食品處理與安全實務之作業。</li> <li>3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。</li> <li>4. 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>1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。</li> <li>2. 相關軟硬體設備。</li> <li>3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。</li> <li>4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。</li> <li>5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關規範及作業程序。</li> </ol> <p>三、 評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行應用基礎的食品處理與安全實務之任務。</li> <li>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。</li> <li>3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</li> <li>4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。</li> <li>5. 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】工作場域：如水產養殖運作（如：養殖場、魚苗孵化場和養魚場等）、漁船、零售或批發商行、海產和水產品加工工廠、貯存場、發送和運輸操作等。</p> <p>【註2】危害和風險：如生物（細菌、霉菌、其他有機物、酵母菌等）；化學性（如：添加物、化學物質和天然毒物）；衛生（設備、儀器、工作台面和容器的清</p>

	<p>潔度、衣物、個人習慣、報告疾病等 ); 物理性污染物 ( 碎玻璃、金屬、塑料和玻璃纖維等 ); 其他有機物 ( 污穢物、土壤和水等 ); 溫度變化或波動等。</p> <p>【註3】污染：與生熟食交互污染、廢棄物污染食用產品、在食品製備生產線移動時所接觸到的其它產品、人員或設備等。</p> <p>【註4】食品安全方案：如地方政府或相關衛生部門的批准、風險識別、風險領域(管制點)的確認、風險的最小化、監測風險 ( 管制點 )、呈報和紀錄要求等。</p>
--	---

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。