

職能單元代碼	KRM3R0806v2
職能單元名稱	零售生鮮、冷凍和活海鮮
領域類別	行銷與銷售/零售與通路管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、設置展示品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 穿上適宜個人防護設備</li> <li>2. 將海鮮從冰箱取出，經過新鮮度評估，為零售展示作準備</li> <li>3. 處置認定為不合適的商品</li> <li>4. 檢查零售展示商品的溫度，以確保符合食品法規規範</li> <li>5. 檢查展示品，以確保生熟商品之間沒有交叉污染</li> <li>6. 商標顯示正確名稱和價格</li> <li>7. 擺置於展示區上之前是乾淨的</li> <li>8. 活海產放置於水槽，監測及維護水質，以符合水產保鮮之需求</li> </ol> <p>二、維持展示商品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 進行商品溫度監測，以確保它在所需溫度範圍內</li> <li>2. 保持新鮮商品的濕度，並對顧客具有吸引力</li> <li>3. 依食品法規，用於新鮮商品的水是可飲用的</li> <li>4. 如必要先進行展示品檢查和調整</li> <li>5. 確保展示的冷凍食品在保存期限內，並依據製造商規定，冷凍食品數量不得超過冰箱最大存放量</li> <li>6. 檢查現場商品展示的儲水槽，移除所有死亡和垂死的魚種，且維持水質品質</li> <li>7. 製冷槽等設備故障時呈報給負責單位</li> </ol> <p>三、服務顧客</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 向客戶展示商品使用須知，包含保存期，建議烹調方法</li> <li>2. 商品依序修剪、剝皮或刮除</li> <li>3. 商品經處理稱重、包裝和裝載</li> </ol> <p>四、後續收拾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 商品從設置的零售展示和新鮮度、適用性待售進行評估，將不合適的商品移除</li> <li>2. 拆卸和清潔價格標籤</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 零售展示和新鮮商品準備區進行清潔，以符合食品法規</li> <li>4. 清洗展示的水槽箱，以保持水質</li> <li>5. 盤點鮮活冷凍商品</li> <li>6. 檢查新鮮和冷凍商品的保存期限，並丟棄過期的商品</li> <li>7. 商品被放置在適宜冷水機組和冷凍儲藏室</li> <li>8. 必要時，冰箱中隔夜的商品需再冷藏</li> <li>9. 標識和包裝鮮活商品</li> <li>10. 冷藏儲藏室進行清潔</li> </ol>
<b>職能內涵</b> <b>(S=skills 技能)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、判斷零售展示海鮮新鮮度</li> <li>二、清潔工作場所和使用化學清潔劑安全性</li> <li>三、搬運包裝和海鮮包裝技能</li> <li>四、保持海鮮溫度計能</li> <li>五、提供海鮮商品的客戶有關保質期和烹飪方法的資訊</li> <li>六、從顧客接收訂單的禮貌知識</li> <li>七、讀寫能力</li> <li>八、計算技能</li> </ol>
<b>職能內涵</b> <b>(K=knowledge 知識)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、熟悉作業程序</li> <li>二、熟食和生食海鮮的衛生處理</li> <li>三、不同烹調方法，如烤、烘烤、BBQ、油炸適用性和蒸物</li> <li>四、海鮮商品的存儲需求知識</li> </ol>
<b>評量設計參考</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、評量之關鍵面向/職能證明之證據 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵守企業程序和食品法規</li> <li>2. 挑選合適商品</li> <li>3. 建立維護、包裝和零售展示有禮貌和知識服務，使客戶的需求得到滿足。</li> <li>4. 評量必須確認的知識： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 常見魚類缺陷，疾病和寄生蟲</li> <li>(2) 針對特定物種/商品的新鮮和腐敗程度，如生魚片</li> <li>(3) 商品準備和食品法規</li> <li>(4) 品種收穫或捕撈區域，季節性和烹調方法</li> <li>(5) 物種鑑定</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>二、評量所需情境與特定資源 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評量是在工作場域或在模擬的工作環境中進行。</li> </ol> </li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 設置零售展示必須具有以下至少一樣商品：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 鮮魚</li> <li>(2) 生熟甲殼類動物</li> <li>(3) 打開牡蠣。</li> </ol> </li> <li>3. 商品知識必須了解至少四種普通魚種，兩種常見甲殼類動物和兩種常見軟體動物。</li> <li>4. 評量資源可能包括：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 包裝材料</li> <li>(2) 實地考察零售點</li> <li>(3) 冷藏儲存室</li> <li>(4) 海鮮清潔設施</li> <li>(5) 海鮮商品</li> <li>(6) 溫度測量裝置</li> </ol> </li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 展示客戶服務，包括通過實際或模擬工作活動商品知識</li> <li>2. 演示正確使用電子秤和購買海鮮包裝方式</li> <li>3. 書面或口頭簡答測試</li> </ol>
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註1】相關政府規章，許可和其他要求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生物安全轉檢疫</li> <li>2. 業務或工作場所運營，政策和做法</li> <li>3. 正確營銷名稱和標籤</li> <li>4. 環境危害識別，風險評估和控制</li> <li>5. 漁業或水產養殖的規定，許可證和執照</li> <li>6. 食品安全管制</li> <li>7. 危險源辨識，風險評量和控制</li> </ol> <p>【註2】食品安全衛生規定和程序可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 顯示，包裝和銷售食品，包括海鮮和水商品</li> <li>2. 設備設計使用，清潔和維護</li> <li>3. 位置，建築和海鮮房舍維修</li> <li>4. 人，商品和地點的衛生要求</li> <li>5. 加工，深加工和準備食物，包括海鮮和水商品</li> <li>6. 商品標籤，追蹤和回收</li> <li>7. 收貨，儲存和運送食品，包括海鮮和水商品</li> </ol>

	<p>【註3】 原則包括：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 控制廢水，化學殘留物，污染物，廢物和污染</li><li>2. 使用可再生，可回收</li><li>3. 最大限度地降低噪音或異味排放</li><li>4. 減少溫室氣體排放</li><li>5. 減少能源使用</li><li>6. 不可再生資源，減少使用</li><li>7. 創業環境危害識別，風險評估和控制</li><li>8. 使用和循環用水，保持水質</li></ol> <p>【註4】 個人防護裝置可包括：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 手套</li><li>2. 隔熱防護服的冷凍機和冷水機組製冷機組</li><li>3. 防滑或其他安全鞋</li><li>4. 保護頭髮，鬍鬚和靴套</li><li>5. 制服或工作服</li></ol> <p>【註5】 商品可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 清洗螃蟹</li><li>2. 甲殼類動物</li><li>3. 魚肉餅</li><li>4. 魚片</li><li>5. 魚種</li><li>6. 魚鰓，去內臟和蝴蝶切</li><li>7. 大蝦</li><li>8. 去皮大蝦</li><li>9. 軟體動物物種</li><li>10. 生魚片</li><li>11. 拆分龍蝦</li><li>12. 魷魚/章魚清洗。</li></ol> <p>【註6】 設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 化學清潔劑清洗設備</li><li>2. 展示托盤，皮帶便鞋和漁網</li><li>3. 魚箱、魚浴缸、製冰機用於飲用水冰</li><li>4. 刀和磨刀石/鋼</li></ol>
--	--

	<ol style="list-style-type: none"><li>5. 價格標籤</li><li>6. 冷藏展示單位</li><li>7. 天平 ( 電子和機械 )</li><li>8. 溫度計或其他溫度測量裝置</li></ol> <p>【註7】 商品知識可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 腐敗變質，缺陷和寄生蟲評估</li><li>2. 烹調方法，如烤，燒烤，烘烤，蒸和油炸</li><li>3. 正確營銷名稱</li><li>4. 搬運，包裝和包裝</li><li>5. 收穫或捕撈區域</li><li>6. 潛在的食品安全危害商品介紹</li><li>7. 季節性</li><li>8. 新鮮或冷凍商品保存期限</li><li>9. 活體動物水質要求</li></ol>
--	--