

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	認識基本職業安全健康
編號	108526L1
應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，認識職業安全健康條例守則，並能符合職業安全要求，進行飲食有關工作。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對基本職業安全健康的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識有關職業安全及健康法例 ● 瞭解職業安全及健康的重要性 ● 瞭解職業健康問題，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 體力勞動 ○ 人力搬運 ○ 長期站立 ○ 重複動作等 ● 明白人力提舉及搬運的正確方法 ● 認識職業健康問題，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 物理因素 ○ 化學因素 ○ 生物因素等 ● 認識基本急救 <p>2. 認識基本職業安全健康：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 健康法例 <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白有關食肆的“職業安全及健康條例”及“工廠及工業經營條例”及其附屬規例的內容及意義 ○ 瞭解僱員在法律上的責任 ○ 能按照職業安全健康法例的要求，進行中式飲食業有關工作 ● 體力勞動及人力搬運 <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解於搬運的空間、物件的性質、錯誤排列、動作錯誤、持久動作及姿勢失當的後果 ○ 瞭解體力勞動、人力搬運、長期站立或重複動作對身體的影響 ● 人力提舉 <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白人力提舉受傷的成因 ○ 認識基本提舉技巧 ○ 明白避免背部受損傷的有效方法 ○ 懂得判斷在適當情況下使用輔助設備 ○ 明白正確的體力處理操作技巧 ● 職業健康問題 <ul style="list-style-type: none"> ○ 物理方面

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 明白物理因素的定義 ▪ 確保在安全的情況下，使用、處理、貯存或運載作業或傳遞物品 ▪ 明白食肆工作時常遇到的各種物理因素（如：光、電、噪音、空氣質素、熱力等）引致的身體健康問題 ▪ 避免因物理因素引致的損害 ○ 化學方面 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 認識化學品的定義及正確使用方法 ▪ 明白食肆常用的化學物品的種類、標籤及危險性 ▪ 避免因化學物理因素引致的損害 ▪ 正確處理及儲存化學品 ○ 生物方面 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 明白生物因素的定義 ▪ 明白食物衛生的重要性及衛生操作守則 ▪ 認識基本細菌學及引致食物中毒的成因 ▪ 處理食物因生物因素而引致直接或間接的職業健康問題 ▪ 明白於食肆工作時接觸到的動物、活家禽及海產引致的傳染病、細菌感染等問題及其避免方法 • 急救 <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白急救的定義及目的 ○ 認識急救箱的設備 ○ 懂得各種傷口、骨折、中毒等的處理常識 • 機器操作安全知識 • 認識在有需要的情況下，適當地使用安全設備及用具 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於工作期間，能全心全意地去認識及維護基本職業安全健康
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 能明白飲食業職業安全條例，並能應用於食肆各種工作中。
備註	