

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	應用食品安全守則
編號	108546L3
應用範圍	此能力單元適用於在食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠帶領屬員，按機構既定的守則，執行符合食品衛生的管理程序。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對食品安全守則的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識「危害分析、重點控制」系統的執行細則 ● 認識食品安全的重要性及要點 ● 瞭解食肆對食品安全的要求 ● 瞭解相關的法例及規管要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 《食物安全條例》 ○ 《職業安全及健康條例》等 ● 掌握與員工溝通的技巧及灌輸知識的能力 <p>2. 應用食品安全守則：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 執行食肆既定的食品衛生管理系統，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 正確地去執行食品衛生管理系統 ○ 正確設計、使用、填寫、保存各式有關表格、紀錄、文件等 ○ 根據系統要求，定時檢測各控制點 ● 向員工灌輸衛生管理系統知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 把衛生管理系統執行細節灌輸給員工 ○ 激勵員工齊心協力實行有關食品衛生管理系統 ○ 解答員工在執行細節時所遇到的問題等 ● 定期向上級匯報執行食品安全守則的情況 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心確保食品安全守則得以恰當地應用，並得到員工的支持和依從。
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"> ● 能夠根據相關條例，執行食品衛生管理系統；及 ● 能向有關員工灌輸衛生管理系統知識。
備註	此能力單元內容應銜接食品衛生經理認證。