

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	執行食肆食物安全與衛生
編號	108551L4
應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內掌管營運及業務管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠有效地指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，加強下屬關注食品安全與衛生的意識，保障食品的安全衛生。
級別	4
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對食物安全與衛生的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食物衛生操作守則、香港食物安全法例的內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 《食物安全條例》 ○ 《公眾衛生及市政條例》等 ● 分析食物中毒的成因及來源 ● 掌握「危害分析、重點控制」系統的概念及執行程序 ● 瞭解食肆對食物安全與衛生的相關指引 ● 掌握與各階層員工溝通的技巧 <p>2. 執行食肆食物安全與衛生：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 整體推行食物衛生的管理 ● 指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 提供有關食物安全、個人衛生及食肆衛生設備的相關資訊 ○ 作出指導、訓練及監督，以確保員工切實執行食品安全程序 ● 向員工灌輸食品安全與衛生知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 向員工講解處理食物衛生操作守則 ○ 教導員工認識有關食品安全與衛生的各種可行方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 講座、宣傳海報、影片、短片 ■ 安排員工參加由食物環境衛生署或其認可機構所舉辦的課程等 ○ 定期向員工提供培訓及食物衛生的指引，以加強各員工對食物衛生的意識 ● 執行食肆食物安全與衛生，並制定鼓勵員工注重食物衛生及個人衛生的措施 ● 定時向上級匯報食肆食物安全與衛生的情況 ● 在有需要時，與政府的相關部門聯絡及溝通，如食物環境衛生署等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心及公平公正地執行食肆食物安全與衛生，確保符合法例的要求。
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"> ● 能夠有效運用食品安全與衛生知識，指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序；及 ● 能夠設計整套培訓計劃，提升員工對食品安全與衛生的意識。

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

備註	
----	--