

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	遵從基本食物安全與衛生
編號	109674L1
應用範圍	此能力單元適用於所有在各類食肆工作的從業員。此能力單元著眼於在食肆或相關的工作地點，能夠明白食物衛生標準的指引，確保食物安放、保存及加工符合要求。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 掌握食物安全與衛生的知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白食物安全與衛生對食肆、顧客及員工的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 餐飲業僱主及從業員的責任 ○ 食物安全與衛生對顧客的重要性 ○ 食物安全與衛生對食肆名譽的影響等 ● 明白食物安全與衛生相關的基本法例及指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 香港食物法例摘要 ○ “食物衛生標準” 指引等 ● 認識一般細菌對食物的基本影響 ● 認識一般引致食物中毒的成因及預防措施 ● 認識防止食物交叉感染的方法 ● 瞭解前線與後勤部分處理冠狀病毒爆發的詳細指引 <p>2. 遵從基本食物安全與衛生：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通過上司的指引及個人的努力學習正確認識食物安全與衛生的內容 ● 掌握細菌對食物的影響，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食物基本細菌學 ○ 引致食物中毒的細菌的基本種類及特性(如：沙門氏菌、大腸桿菌等) ○ 危險性高與低的食物 ○ 環境衛生對食物的基本影響 ○ 應用防止食物被細菌感染的基本方法 ○ 掌握消毒的方法等 ● 掌握引致食物中毒的成因及預防措施，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 引致食物中毒的成因、中毒的徵狀等 ○ 認識容易引致食物中毒的食物 ○ 明白“添加劑”對食物的影響 ○ 明白食物衛生的管理等 ● 認識並應用防止食物交叉感染的方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白細菌傳播的途徑 ○ 瞭解處理生、熟食物的正確方法，以避免受細菌染污 ○ 明白不同食物材料合適儲存的溫度、條件、工具等 ● 在可行的範圍內，向上級報告懷疑有違食物安全與衛生的地方

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">於工作期間，能全心全意地去遵從基本食物安全與衛生，以維護個人、員工及顧客等的健康，及機構以至整體行業的聲譽
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能清楚明白食物衛生標準的指引</p> <p>(ii)能確保食物安放、保存及加工等均符合要求</p>
備註	