

## 餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

### 「專業管理技巧」職能範疇

名稱	執行應對緊急情況及危機防範措施
編號	109619L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責執行緊急及危機防範措施的從業員。著眼此能力單元著眼於食肆或相關的工作地點，能遵從既定政策及步驟應對在食肆及相關機構內可能出現的緊急情況及危機，並加以防範，提高食肆的安全情況及整體的形象的能力。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對緊急情況及危機防範的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 明白食肆機構既定的應對緊急情況及危機防範措施（若有的話）</li> <li>● 充分瞭解相關措施的目的及預期效果</li> <li>● 充分瞭解與食肆安全相關的法律及法規，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 《職業安全及健康條例》（第509章）</li> <li>○ 《食物安全條例》（第612章）</li> <li>○ 《消防安全(商業處所)條例》第502章等</li> </ul> </li> <li>● 充分瞭解在食肆場地內的護理責任和第三方責任</li> <li>● 熟悉食肆場地內與職安健等相關設備和設施的使用及操作</li> <li>● 具備與他人溝通及建立良好人際關係的優良技巧</li> <li>● 具備能清晰準確記錄資訊及活動的良好文書技巧</li> </ul> <p>2. 執行應對緊急情況及危機防範措施：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於日常工作期間，堅持遵守食肆機構既定的緊急及危機防範措施，尤其關注以下事項： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 機構和法例等方面的要求</li> <li>○ 食肆範圍內的潛在安全風險</li> <li>○ 對顧客的照顧及服務</li> <li>○ 可運用在這方面的資源等</li> </ul> </li> <li>● 將可運用的人手、設施、系統和設備等資源整合，以實施相關的措施，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 確定所涉及的事項和措施，例如防火</li> <li>○ 確定每項措施涉及的過程，例如安裝及檢查滅火器</li> <li>○ 切實執行措施的所有程序，例如火災時正確使用滅火器</li> <li>○ 記錄與措施相關的指引政策和執行程序等</li> </ul> </li> <li>● 定期進行檢查，監督並確保措施的遵守和正確的執行</li> <li>● 對上述各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，確保所有應對緊急情況及危機防範措施的確切執行</li> <li>● 絕對不會因為方便或盈利等考慮，故意不執行相關的措施，或違反規管法例等</li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「專業管理技巧」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：  (i)能獨立執行機構既定的應對緊急情況及危機防範措施。 (ii)能正確記錄相關措施的執行程序等。
備註	