

## 安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

### 「家居及社區照顧」職能範疇

名稱	檢視食物質素
編號	110858L3
應用範圍	此能力單元適用於安老服務業內提供家居支援服務的員工。其應用涉及在熟悉及若干陌生的工作環境中進行各類工作，執行時需具備分析能力。能夠按照膳食服務的人數及長者膳食需要，提供有質、量的膳食予長者，並能根據機構有關提供膳食服務的指引，以及對食物衛生及安全方面的瞭解，檢視食物的質素，識別需要改善的重點，並予以跟進，確保提供優質的膳食予長者。
級別	3
學分	2 ( 僅供參考 )
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 食物質素的相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解機構有關提供膳食服務的指引</li> <li>● 瞭解長者的基本飲食需要</li> <li>● 瞭解食物質素的涵意及其與長者膳食的關係，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物衛生及安全</li> <li>○ 食物的營養價值適合長者身體需要</li> <li>○ 食物份量配合長者健康需求等</li> </ul> </li> <li>● 瞭解評估食物質素的方法</li> <li>● 瞭解食物安全相關法例</li> </ul> <p>2. 檢視食物質素</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 根據食物衛生及安全指標，檢視食物衛生及安全程度，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物存放方法及地點</li> <li>○ 食物的安全溫度</li> <li>○ 食材清潔及處理方法</li> <li>○ 食物新鮮程度</li> <li>○ 食物生熟程度</li> <li>○ 美味及可觀性等</li> </ul> </li> <li>● 根據長者需要，檢視食物對長者的適合程度，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物營養價值：不採用味精、加工食材、添加劑等</li> <li>○ 均衡飲食：長者健康飲食金字塔</li> <li>○ 運用適合長者的烹調方法，例如：灼、焗、煮、蒸等</li> <li>○ 減低脂肪、鈉與糖份攝取量</li> <li>○ 味道濃淡適中</li> <li>○ 選擇質地較軟的食材</li> <li>○ 配合個別長者健康需要設計餐單等</li> </ul> </li> <li>● 因應長者需要及個別長者健康狀況，配以具衛生及安全標準的食物，安排適合長者份量的膳食，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 每餐膳食均需包括長者健康飲食金字塔內各類食物及按照各類食物指定份量安排膳食</li> <li>○ 多元化膳食，款式選擇定期更新</li> </ul> </li> </ul>

## 安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

### 「家居及社區照顧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 糖尿病患者避免攝取過多澱粉質，實際所需份量須諮詢營養師及專業醫療人員查詢等</li><li>● 透過不同方法，定期檢視相關食物衛生及安全指標，確保食物質素及作出相應的改善，例如：<ul style="list-style-type: none"><li>○ 員工、長者及護老者試食</li><li>○ 直接向長者查詢意見等</li></ul></li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 確保能夠更新對食物衛生及安全的相關知識</li><li>● 能夠定期檢視及改善長者膳食的質素</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>● 能夠按照食物衛生及安全指標，評估食物的質素；及</li><li>● 能夠根據機構有關提供膳食的指引，並因應長者的膳食需要調整餐單，提供有質素的膳食予長者。</li></ul>
備註	