

「出品部專業技能」職能範疇

|      |  |
|------|--|
| 名稱   | 即食生蠔處理作業程序   |
| 編號   | WES_40（臨時編號）   |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於西式食肆出品部（凍廚）的從業員，在執行即食生蠔處理工序(包括接收、儲存、開蠔及供應)時，符合食物安全標準及相關牌照規定。   |
| 級別   | 3 級  |
| 學分   | 5（僅供參考）  |
| 能力   | <p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握處理及供應即食生蠔的知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>市面銷售即食生蠔的種類，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>有殼或去殼</li> <li>冰鮮(冷凍)或急凍(冷藏)</li> </ul> </li> <li>處理及供應即食生蠔的風險及預防措施，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>病源體風險及預防措施</li> <li>天然毒風險及預防措施</li> <li>化學污染物風險及預防措施</li> <li>物理危害(碎殼或沙石)風險及預防措施</li> </ul> </li> <li>接收即食生蠔的正當作業程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>接收即食生蠔的安全溫度</li> <li>接收即食生蠔時應用的品質檢測工具、項目及標準</li> </ul> </li> <li>貯存即食生蠔的正當作業程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>貯存即食生蠔於雪櫃的正確溫度</li> <li>貯存即食生蠔於雪櫃的保鮮方法</li> <li>即食生蠔於雪櫃的最長保鮮期限</li> <li>先進先出原則</li> </ul> </li> <li>處理即食生蠔的正當作業程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>解凍即食生蠔的工序及注意事項</li> <li>處理即食生蠔的保護裝備及設備</li> <li>處理即食生蠔的去殼工序及注意事項</li> <li>展示及供應即食生蠔的工序及注意事項</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>執行安全處理及供應即食生蠔的作業程序 <ul style="list-style-type: none"> <li>向認可及有信譽的供應商購買生蠔，收貨時須查核標籤及相關文件</li> </ul> </li> </ol> |

|      |  |
|------|--|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 拒收殼破裂(有殼生蠔)、包裝破損(去殼生蠔)、有異味，或輕敲後仍保持張開的生蠔</li> <li>• 應用處理及供應即食生蠔的知識於處理過程。並於處理過程中，嚴格分開生蠔、熟食及其他即食食品</li> <li>• 由儲存至供應期間，保持生食生蠔於不高於 4°C，並置於充足的新鮮碎冰上將生蠔置於室溫的時間應盡量縮短，離開雪櫃不宜超過 1-2 小時</li> <li>• 使用清潔的餐盤或托盤及潔淨的餐具盛載生蠔，避免直接以手接觸</li> <li>• 如生蠔未即時食用，或托盤上的冰已融化，須轉移到另一個鋪有新鮮碎冰的餐盤上</li> <li>• 按規定為即食生蠔提供風險提示，特別是針對高風險人士</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 留意食安中心及新聞公告，即時停售受影響批次的即食生蠔</li> <li>• 記錄顧客投訴個案或食物中毒事件，主動並及時通報衛生部門</li> </ul> |
| 評核指引 | <p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 正確描述處理及供應即食生蠔的風險及預防措施。</li> <li>• 展示檢測生蠔品質及放置即食生蠔於雪櫃的方法。</li> <li>• 展示即食生蠔的去殼、展示及供應工序。</li> </ul>  |
| 備註   |  |