

零售業 《能力標準說明》 能力單元

「專門產品知識」職能範疇

名稱	制定食品處理程序
編號	105716L5
應用範圍	此能力單元適用於零售業負責制定政策的管理層員工。這能力的應用涉及規劃、設計及制定政策程序相關工作，當中亦涉及批判性地分析及整合資料能力。能夠為機構所經營的食品制定一套符合安全衛生標準的處理程序，透過有效的溝通渠道，讓各相關員工清楚理解，並在日常工作中嚴格遵守，以保障消費者及機構的利益。
級別	5
學分	6 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 食品處理程序相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解一套完善的食品處理程序對機構整體零售業務的重要性 • 掌握一套完整食品處理程序的組成部份，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 收貨 (涉及對供應商的監察) • 儲存 (涉及對倉庫環境的認識) • 食品加工 (如生肉及熟肉等處理) • 展示及銷售 (向批發及零售顧客) • 運輸 (送貨) 等 • 瞭解在食品處理程序不同階段中員工的職責及技能要求 • 瞭解政府及其他監管機構對食品的法例監管及指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 《公眾衛生及市政條例》第132章第V部 • 《食物安全條例》第612章 • 食物內染色料規例 • 食物內甜味劑規例 • 食物內有害物質規例 • 食物及藥物 (成分組合及標籤) 規例 • 食物業規例等 • 瞭解國際及本地食品相關組織的主要運作目標及工作方向，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 食品法典委員會 (國際) • 聯合國糧食及農業組織 (國際) • 美國食物及藥物管理局 (美國) • 英國食物標準局 (英國) • 香港食品業總會 (原香港食品委員會) • 食物安全專家委員會 (香港) • ISO 22000:2005食品安全管理體系等 • 掌握所制定食品處理程序的潛在問題及應對措施 • 掌握與機構內部員工及外界組織 / 政府的溝通技巧

零售業 《能力標準說明》 能力單元

「專門產品知識」職能範疇

能力	<p>2. 制定食品處理程序</p> <ul style="list-style-type: none"> • 對機構經營食品作出分析及分類，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 食品類別，如：肉類、海鮮、魚類、蔬果類、乾貨食品、涼果、即食食品、其他加工或醃製食品等 • 紀錄及估算各類食品所佔營業比例及其盈利 • 預計制定各類食品處理程序所需的人力及物力資源 • 為機構所經營食品制定詳細的處理程序（步驟），包括： <ul style="list-style-type: none"> • 收貨程序 • 儲存程序 • 加工程序 • 展示程序 • 運輸程序 • 特殊程序等（如為某類食品提供標籤） • 為食品處理程序訂立關鍵指標及注意事項，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 該程序的可能隱患（如細菌滋生、食物中毒） • 必須執行的控制措施（如溫度及濕度控制） • 監控細節（如方法、時間及負責人等） • 關鍵指標（如凍肉必須在-150C以下） • 矯正措施（如立即將食品加以冷藏） • 過程中必須充分考慮相關的法例及監管要求 • 在制定食品處理程序時，要注意食品的生命期及儲存期 • 為每種食品處理程序負責人訂立工作範疇及指引，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 必須注意個人衛生 • 必須按指標檢查食品 • 必須按指引完成該程序的工作 • 適當紀錄工作程序及存檔（如運輸車輛記錄簿或發票） • 向上級匯報特殊狀況或突發事件的程序以及處理機制 • 向各相關員工發放及解釋既定的食品處理程序，並確保他們理解及遵從 • 在日常工作期間，持續監督各食品處理程序的執行，或進行突擊檢查 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在制定食品處理程序時，嚴格遵守政府食品安全相關的法例及監管指引
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>能夠為機構經營的食品制定一套合適的處理程序，並確保符合安全衛生標準；及能夠透過有效的溝通渠道，讓各相關員工清楚理解及執行機構的食品處理程序，以保障機構及消費者的利益。</p>
備註	