

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	處理肉類產品的銷售
編號	105703L2
應用範圍	此能力單元適用於負責銷售肉類產品的員工。能夠按照既定的衛生及安全程序和守則，正確處理肉類產品的銷售，並確保肉類可安全食用。
級別	2
學分	6 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 肉類產品相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解機構對肉類產品的銷售的目標及策略 • 瞭解機構所售賣的肉類產品細節，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 產品的類別，如：禽類（雞、鴨、鵝）或畜類（豬、牛、羊） • 產品的名稱，如：雞中翼、雞上翼、雞翼尖等 • 產品的產地 / 來源地 • 產品的質素及等級 • 吸引顧客之處，如：新鮮、價格或其他因素 • 保鮮及儲存方式等 • 瞭解機構及法定組織對肉類產品的既定衛生標準及其原因（如雞肉有否含雌激素） • 瞭解處理及銷售肉類產品時必須遵守的安全守則及其原因 • 掌握肉類產品不適宜出售的原因 • 掌握處理肉類產品的基本技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 在貨架 / 盛器內揀選及拿取顧客指定的肉類 • 量度出售產品的重量、出售的件數 • 計算出售產品的價錢 • 肉類產品的基本處理技巧，如：切片、攪碎等 • 適當包裝出售的肉類產品等 • 掌握肉類產品的基本烹調 / 食用知識，以及配搭的食材 <p>2. 處理肉類產品的銷售</p> <ul style="list-style-type: none"> • 按既定指引，執行準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 穿著指定的制服或工作服 • 有需要時，穿著或配戴個人保護裝備，如：帽子、手套、口罩、圍裙等 • 檢查、清潔及妥善準備合適的工具，如：不同類型的刀、鉤、重量計等 • 正確地處理及存放肉類產品，確保產品處於適宜售賣的狀況，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 將不同肉類用吊鉤掛起 / 放在盛器內，並營造吸引的視覺效果 • 將冰鮮 / 凍肉存放在凍櫃或其他合適的地方 • 定時監察肉類產品的儲存情況及作出適當的跟進，如取走過期 / 變壞、不適宜售賣的產品 • 定時補充所陳列的肉類產品，維持貨源充足 • 正確地將產品名稱及價格等資料放在當眼處 • 正確回答顧客對肉類產品的查詢，並進一步介紹其他相關產品 • 妥善處理顧客選購的肉類產品，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 拿取顧客所選購產品，進行量重、計價及包裝 • 根據顧客選購的肉類產品種類，向顧客建議合適的儲存及享用方法（如必須徹底煮熟），顧客有需要時應代為切割 • 處理肉類產品時，遵守職業安全及健康守則，以減少意外事故，並能及時、妥善地處理突發狀況，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 時刻保持警覺，顧及自己、同事及顧客的安全 <ul style="list-style-type: none"> • 如避免直接接觸肉類 • 提防被刀或其他鋒利工具弄傷，進行切割時必須帶鋼絲手套 • 當自己或他人受傷時，即時進行急救處理（如止血及塗藥，以免受細菌感染），或找合資格急救員協助 • 如發生嚴重事故時，立即向上級匯報及致電求救 • 於營業時間結束後，將未售出的產品妥善儲藏，並將所有工具擺放在安全地方 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在處理肉類銷售時，遵守職業安全及衛生相關的要求

零售業 《能力標準說明》 能力單元

「專門產品知識」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： 能夠按照既定的衛生及安全程序和守則，妥善地處理肉類產品的銷售。
備註	