

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	保持食物安全
編號	105710L2
應用範圍	此能力單元適用於從事食品銷售工作的人員。這能力涉及對食物安全指引的基本理解，能夠執行機構既定的守則及法例規定的安全指引，確保所售賣的食物可安全食用。
級別	2
學分	3 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 食物安全相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解機構的食物安全指引及措施，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 個人的衛生習慣 • 處理食物時的服飾規定，如：使用圍裙、口罩等 • 處理食物時常用的工具，如：手套或鉗子 • 盛載食物器皿的清潔要求 • 保持工作地點清潔 • 收集及處理食物渣滓 • 防止蟲蟻等 • 明白個人在食物原材料及製成品之間所擔當的角色及責任和不良衛生處理所引致的後果 • 瞭解處理食物及保持衛生的基本原則，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 不同食物的儲存方式 • 不同食物的處理方法，如：生肉要冷藏、熟食則保持在攝氏60度以上或4度以下等 • 減少污染及浪費食物的方法 • 食物污染及危害食物安全的源頭，如滋生細菌 • 導致食物變壞、受感染、交叉感染的原因 • 環境要求，如：維持恰當的溫度及濕度等 • 瞭解機構售賣食物的基本資料及要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 擺放位置的要求，如：貨架或冷藏櫃內等 • 最佳食用日期 • 出售後的處理方法等 • 瞭解政府及其他監管機構針對食物安全的法例以及監管指引，例如：食物安全條例 <p>2. 保持食物安全</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於日常工作期間，按照機構指引，並遵守相關法例規定，確保所售賣食物衛生及安全，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 注重個人及環境衛生，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 保持良好的個人衛生習慣 • 穿著合適的衣服 • 使用合適的工具處理食物等 • 按照機構指引及法例要求，以符合衛生及安全的方式儲存及處理食物，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 安全及衛生地將食物由來源點移送至儲存點 • 以適當的工具及器皿處理及盛載食物 • 嚴防食物受到細菌感染或出現交叉感染等 • 按照指引，定時清潔處理食物場所及使用過的工具及盛載器皿 • 經常留意食物安全的情況，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 找出危害食物安全的地方 • 尋找可能污染食物的源頭 • 尋找可能令細菌滋生的源頭 • 立即向上級匯報食物安全事故等 • 執行法例對食物安全的要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 絕不出售已變質的食物 • 妥善保存食物入貨時及其他相關的文件 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 按相關衛生法例要求，確保食物安全食用

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： 能夠執行機構既定的食物安全措施(包括處理及存放方法)，並遵守相關法例，確保所售賣的食物符合安全標準，以保障消費者的利益。
備註	