

## 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	制定酒類處理程序
編號	105717L5
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酒類產品制定一套合適的處理程序，並確保符合安全衛生標準。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. 酒類處理程序相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 瞭解一套完善的酒類處理程序對機構整體零售業務的重要性</li><li>• 瞭解機構所經營酒類產品的特點及特定保質要求，例如：<ul style="list-style-type: none"><li>• 某些酒類需要另外裝瓶</li><li>• 各酒類有不同的保質期</li><li>• 某些酒類必須全時間都保持恆溫及一定濕度</li><li>• 酒類標籤的規定等</li></ul></li><li>• 掌握一套完整的酒類處理程序的組成部份，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 收貨（涉及對供應商的監察）</li><li>• 儲存（涉及對酒窖或倉庫環境的認識）</li><li>• 加工（如調酒或製作雞尾酒）</li><li>• 展示及銷售（向批發及零售顧客）</li><li>• 運輸（送貨）等</li></ul></li><li>• 瞭解在酒類處理程序不同階段中員工的職責及技能要求</li><li>• 瞭解政府及其他監管機構對酒類產品的法例及監管要求，例如：<ul style="list-style-type: none"><li>• 香港海關《應課稅品條例》</li></ul></li><li>• 瞭解處理及向顧客推介酒類的行業守則，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 按規定不供18歲以下人士在店舖內飲用酒類產品</li><li>• 在收貨、加工、銷售及運輸等程序中，均須辨別酒類產品的真偽，並確保其質素</li></ul></li><li>• 掌握所制定的酒類處理程序的潛在問題及應對措施</li><li>• 掌握與機構內部員工及外界組織 / 政府的溝通技巧</li></ul>

## 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. 制定酒類處理程序</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 對機構所經營酒類產品作分析及分類，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 分辨各類含酒精的飲品，例如：葡萄酒、啤酒、香檳酒、米酒、燒酒、黃酒、烈酒、伏特加、白蘭地、雞尾酒、日本清酒、龍舌蘭酒、威士忌等</li><li>• 紀錄及估算各種酒類的銷售比例及其盈利</li><li>• 預計制定不同酒類產品處理程序所需的人力及物力資源</li></ul></li><li>• 為機構所經營的酒類制定詳細、全面的處理程序（步驟），包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 收貨程序</li><li>• 儲存程序</li><li>• 加工程序</li><li>• 展示程序</li><li>• 運輸程序</li><li>• 特殊程序等（如：為某種酒類提供裝瓶及包裝）</li></ul></li><li>• 對每種酒類處理程序訂立關鍵指標及注意事項，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 該程序的可能隱患（如變質）</li><li>• 必須執行的控制措施（如溫度及濕度控制）</li><li>• 監控細節（如事項、方法、時間及負責人等）</li><li>• 關鍵指標（如溫度必須在50C至100C之間）</li><li>• 矯正措施（如立即將酒類產品加以冷藏）</li><li>• 過程中必須考慮相關的法例及監管要求</li></ul></li><li>• 為酒類處理程序的負責人訂立工作範疇及指引，包括：<ul style="list-style-type: none"><li>• 必須注意個人衛生</li><li>• 必須按指標檢查酒類</li><li>• 必須按指引完成該程序的工作</li><li>• 適當紀錄工作程序及存檔（如運輸時的車輛記錄簿或發票）</li><li>• 向上級匯報特殊狀況或突發事件的程序以及處理機制</li></ul></li><li>• 向各相關員工發放及解釋既定的酒類處理程序，並確保他們理解及遵從</li><li>• 在日常工作期間，持續監督各酒類處理程序的執行，或進行突擊檢查</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 在制定酒類處理程序時，嚴格遵守政府相關的法例及監管指引</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： 能夠為機構經營的酒類產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酒類處理程序，以保障機構及消費者的利益。
備註	