

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	制定工作安全健康及保安程序
2. 編號	CCZZGS403A
3. 級別	4
4. 學分	3
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 制定職業安全及健康程序</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 掌握職業安全及健康有關法例</li> <li>◆ 依據有關職業安全及健康法例，設計工作流程、工作環境等</li> <li>◆ 依據有關職業安全及健康法例，制定的正確工作指引，並清楚指示各員工跟從、定期訓練等</li> <li>◆ 制定適當的指引處理化學品及熱力等，避免引致意外</li> <li>◆ 定時檢討各程序，作出適當的更新或改善，並通知員工切實執行</li> </ul> <p>5.2 制定保安程序</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 根據營業環境、時間等因素，設計合適的保安程序</li> <li>◆ 制定有關保安程序</li> <li>◆ 與有關部門、團體、公司保持緊密聯繫</li> <li>◆ 訓練員工，提高員工的保安意識</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠遵守職業安全及健康法例，制定有效的保安程序，應用於酒樓食肆工作上。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能遵守職業安全及健康法例及制定有關工作安全健康及保安程序。</p>
8. 備註	此能力單元適用於所有酒樓食肆工作的從業員。