

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本防火	
2. 編號	CCZZGS102A	
3. 級別	1	
4. 學分	1	
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 正確使用各種電力或氣體燃料的工具或器具 ◆ 明白引致“火”的媒體 ◆ 明白工場整潔的守則 ◆ 明白一般食肆內使用電力或氣體燃料的工具或器具的正確使用方法 ◆ 瞭解一般使用電力或氣體燃料的工具或器具可能引致的火災危險，並能掌握遇事時的適當處理方法 5.2 瞭解火災危機及應變方法 ◆ 明白“燃點溫度”的成因 ◆ 明白“火險來源”的形成 ◆ 掌握滅火筒的類型及應用方法 ◆ 瞭解食肆火災的一般成因及其預防方法 5.3 提高防火意識及遵守工作安全指引 ◆ 認識基本防火知識（清晰走火警指示、走火通道 通等） ◆ 執行“防火措施”指引 ◆ 遵守工廠及工業經營條例指引 ◆ 明白“風險評估”意識的重要性 ◆ 瞭解職業安全及健康的重要性 5.4 執行防火措施 ◆ 確保走火通道及防煙門經常緊閉，並懂得在火警發生時按既定指引，採取正確應變措施	

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，應用防火知識，並能在受指導下，正確地使用電力或氣體燃料工具，防止火警意外發生。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，能夠明白電力或氣體燃料工具的正確使用方法，有效地預防火警發生及遵守職業安全及健康指引。
8. 備註	此能力單元適用於在所有酒樓食肆工作的從業員。