

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本職業安全健康	
2. 編號	CCZZGS101A	
3. 級別	1	
4. 學分	3	
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識有關職業安全及健康法例 ◆ 瞭解職業安全及健康的重要性 ◆ 明白有關食肆的“職業安全及健康條例”及“工廠及工業經營條例”及其附屬規例的內容及意義 ◆ 瞭解僱員在法律上的責任 5.2 瞭解體力勞動、人力搬運、長期站立或重複動作引致的職業健康問題 ◆ 瞭解於搬運的空間、物件的性質、錯誤排列、動作錯誤、持久動作及姿勢失當的後果 ◆ 瞭解體力勞動、人力搬運、長期站立或重複動作對身體的影響 5.3 明白人力提舉及搬運的正確方法 ◆ 明白人力提舉受傷的成因 ◆ 認識基本提舉技巧 ◆ 明白避免背部受損傷的有效方法 ◆ 懂得判斷在適當情況下使用輔助設備 ◆ 明白正確的體力處理操作技巧 5.4 認識因物理因素引致的職業健康問題 ◆ 明白物理因素的定義 ◆ 確保在安全的情況下，使用、處理、貯存或運載作業或傳遞物品 ◆ 明白食肆工作時常遇到的各種物理因素（如：光、電、噪音、空氣質素、熱力等）引致的身體健康問題 ◆ 避免因物理因素引致的損害	

	5.5 認識因化學物理因素引致的職業健康問題 ◆ 認識化學品的定義及正確使用方法 ◆ 明白食肆常用的化學物品的種類、標籤及危險性 ◆ 避免因化學物理因素引致的損害 ◆ 正確處理及儲存化學品 5.6 認識因生物因素引致的職業健康問題 ◆ 明白生物因素的定義 ◆ 明白食物衛生的重要性及衛生操作守則 ◆ 認識基本細菌學及引致食物中毒的成因 ◆ 處理食物因生物因素而引致直接或間接的職業健康問題 ◆ 明白於食肆工作時接觸到的動物、活家禽及海產引致的傳染病、細菌感染等問題及其避免方法 5.7 認識基本急救 ◆ 明白急救的定義及目的 ◆ 認識急救箱的設備 ◆ 懂得各種傷口、骨折、中毒等的處理常識 5.8 應用職業安全健康法例 ◆ 能按照職業安全健康法例的要求，進行中式飲食業有關工作
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，認識職業安全健康條例守則，並能符合職業安全要求，進行中式飲食有關工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能明白飲食業職業安全條例，並能應用於中式食肆各種工作中。
8. 備註	此能力單元適用於在酒樓食肆工作的從業員。