

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本食物安全與衛生		
2. 編號	CCZZGS106A		
3. 級別	1		
4. 學分	3		
5. 能力	表現要求 5.1 明白食物安全與衛生對食肆、顧客及員工的影響 ◆ 明白“食物衛生標準”指引 ◆ 明白飲食業僱主及從業員的責任 ◆ 認識香港食物法例摘要 ◆ 明白食物安全與衛生對顧客的重要性及對食肆名譽的影響 5.2 認識一般細菌對食物的影響 ◆ 認識食物基本細菌學 ◆ 明白引致食物中毒的細菌種類及特性(如：沙門氏菌、大腸桿菌等) ◆ 認識危險性高與低的食物 ◆ 瞭解環境衛生對食物的影響 ◆ 應用防止食物被細菌感染的方法 ◆ 掌握消毒的方法 5.3 瞭解一般引致食物中毒的成因及預防措施 ◆ 瞭解引致食物中毒的成因、中毒的徵狀等 ◆ 認識容易引致食物中毒的食物 ◆ 明白“添加劑”對食物的影響 ◆ 懂得“危害分析、重點控制”系統 ◆ 明白食物衛生的管理		

	5.4 防止食物交叉感染的方法 ◆ 明白細菌傳播的途徑 ◆ 瞭解處理生、熟食物的正確方法，以避免受細菌染污 ◆ 明白不同食物材料合適儲存的溫度、條件、工具等
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠明白食物衛生標準的指引，確保食物安放、保存及加工符合要求。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能清楚明白食物衛生標準的指引，並能確保食物安放、保存及加工符合要求。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部及營運管理工作的從業員。