

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用食肆一般清潔劑及清潔工具
2. 編號	CCZZGS103A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識食肆一般清潔劑的特性</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解飲食業從業員常接觸的清潔劑名稱、種類及特性 ◆ 分辨清潔劑的標籤 ◆ 明白環境空間及空氣流通的影響 ◆ 明白不適當地使用清潔劑的影響及安全措施 ◆ 懂得場地整理的重要性 <p>5.2 正確使用一般食肆清潔劑</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 根據清潔劑標籤指引，正確地使用、儲存及搬運清潔劑 ◆ 明白食肆一般清潔劑對人體健康的影響 ◆ 掌握因使用一般清潔劑而引致意外的處理方法 <p>5.3 認識一般清潔工具的種類、特性及使用方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識一般食肆清潔工具的種類、特性及正確使用方法 <p>5.4 使用一般清潔工具</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 根據工具標籤指引，正確地使用一般食肆清潔工具 ◆ 懂得清潔劑與清潔工具配合使用 ◆ 保養及維修一般食肆清潔工具 ◆ 保持工作場所整潔、管理及貯存一般清潔工具

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠認識一般食肆清潔劑，並能正確使用。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在受指導情況下，根據清潔劑的標籤指引，正確安全地使用食肆一般清潔劑；及 (ii) 清楚掌握一般清潔工具的使用、保養、維修及收藏方法。
8. 備註	此能力單元適用於在所有酒樓食肆工作的從業員。