

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	執行食肆食物安全與衛生	
2. 編號	CCZZGS401A	
3. 級別	4	
4. 學分	3	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白食物衛生操作守則、香港食物安全法例的內容</li> <li>◆ 認識食物中毒的成因及來源</li> <li>◆ 推行食物衛生的管理</li> <li>◆ 掌握「危害分析、重點控制」系統的概念及執行程序，並向員工提供培訓，灌輸有關知識</li> <li>◆ 向出品部及樓面部員工提供有關食物安全、個人衛生及食肆衛生設備的相關資訊，並作出指導、訓練及監督，以確保員工切實執行食品安全程序</li> </ul>
	5.2 向員工灌輸食品安全與衛生知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 向員工講解處理食物衛生操作守則</li> <li>◆ 教導食肆員工認識有關食品安全與衛生的各種可行方法，例如：講座、宣傳海報、影片、短片等，或安排員工參加由食物環境衛生署或其認可機構所舉辦的課程等</li> <li>◆ 能定期向員工提供培訓及食物衛生的指引，以加強各員工對食物衛生的意識</li> </ul>
	5.3 執行食肆食物安全與衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 執行食肆食物安全與衛生，並制定鼓勵員工注重食物衛生及個人衛生的措施</li> </ul>

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠有效地指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，加強下屬關注食品安全與衛生的意識，保障食品的安全衛生。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠有效運用食品安全與衛生知識，指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序；及 (ii) 能夠設計整套培訓計劃，提升員工對食品安全與衛生的意識。
8. 備註	此能力單元適用於所有酒樓食肆內掌管營運及業務管理工作的員工。