

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	遵從基本食物安全與衛生
編號	109674L1
應用範圍	此能力單元適用於所有在各類食肆工作的從業員。此能力單元著眼於在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。
級別	1
學分	3
能力	表現要求 1. 掌握食物安全與衛生的知識： • 明白食物安全與衛生對食肆、顧客及員工的影響，例如： ◦ 餐飲業僱主及從業員的責任 ◦ 食物安全與衛生對顧客的重要性 ◦ 食物安全與衛生對食肆名譽的影響等 • 明白食物安全與衛生相關的基本法例及指引，例如： ◦ 香港食物法例摘要 ◦ “食物衛生標準”指引等 • 認識一般細菌對食物的基本影響 • 認識一般引致食物中毒的成因及預防措施 • 認識防止食物交叉感染的方法 • 瞭解前線與後勤部分處理冠狀病毒爆發的詳細指引 2. 遵從基本食物安全與衛生： • 通過上司的指引及個人的努力學習正確認識食物安全與衛生的內容 • 掌握細菌對食物的影響，包括： ◦ 食物基本細菌學 ◦ 引致食物中毒的細菌的基本種類及特性(如：沙門氏菌、大腸桿菌等) ◦ 危險性高與低的食物 ◦ 環境衛生對食物的基本影響 ◦ 應用防止食物被細菌感染的基本方法 ◦ 掌握消毒的方法等 • 掌握引致食物中毒的成因及預防措施，包括： ◦ 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 ◦ 明白食物衛生的管理等 • 認識並應用防止食物交叉感染的方法，包括： ◦ 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 • 在可行的範圍內，向上級報告懷疑有違食物安全與衛生的地方

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	3. 專業精神 於工作期間，能全心全意地去遵從基本食物安全與衛生，以維護個人、員工及顧客等的健康，及機構以至整體行業的聲譽
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 (ii)能確保食物安放、保存及加工等均符合要求
備註	