餐飲業《能力標準說明》能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

名稱	制定處理廚餘的指引及程序
編號	109625L4
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責制定處理廚餘及推行政策及措施的管理層人員。此能力單元著眼於在食肆或相關的工作地點，能合理制定及推行處理廚餘的指引及程序，令食物的浪費減至最低，而廚餘亦得到妥善的安排，從而提高食肆的整體形象。
級別	4
學分	4
能力	表現要求 1. 對處理廚餘的認識： • 深入檢視社會上領先機構對處理廚餘及剩餘食物的建議程序 • 深入瞭解政府機構對處理廚餘的指引，包括： o 食物環境衛生署 o 環境保護署 o 食物安全中心等 • 深入瞭解在處理廚餘過程中可以積極推行的環境保護措施 • 深入掌握食肆機構對處理廚餘的態度，及相關資源調配的情況 • 具備與不同階層人士溝通的卓越技巧 • 具備能準確處理資訊及推廣活動的能力 2. 制定處理廚餘的指引及程序： • 於工作期間，時常監察食肆廚餘及剩餘食物的實際情況，例如： o 在食物製作、分發、儲存及預備膳食或用膳過程中產生的廢物 o 追踪並分析食肆棄置的廢物 ，包括生 / 熟食物、可食用及不可食用的部分等 o 將剩餘食物、塑膠、玻璃、金屬、廢紙及液體廢物分別放進不同顏色的箱中 o 檢視食肆所購入的食品 o 檢查庫存，比較所購入的食品和棄置物的數量等 • 根據上述研究結果，擬定食肆對處理廚餘的策略及措施，例如： o 購置機器以處理廚餘，並列出相關的處理程序及善後工作 o 將廚餘分類，轉交回收機構或有機資源回收中心 o 捐贈過剩食物供福利機構或有需要人士來分享食用 o 協助政府及工商界將廚餘及剩餘食物循環再造等 • 在食肆推廣處理廚餘的既定指引和程序，並動員社區（包括員工和顧客）參與 • 對上述各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋 3. 專業精神 • 於工作期間，經常堅決「惜物減廢」的原則，減少耗用資源，亦減少廚餘對本地環境的負荷 • 絕對不會因為方便或盈利等考慮，故意不執行相關的措施，或違反規管法例等

餐飲業《能力標準說明》能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能獨立制定適合機構實際情況的處理廚餘的指引及程序。 (ii) 正確執行相關措施、處理步驟等。
備註	