

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	進行清潔及處理衛生
編號	109647L1
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業出品部工作的從業員。保持餐廳廚房的最高清潔標準，以防止食物被毒素或細菌污染，是每個從業者的責任。他/她需要遵從組織規則，在督導下於餐廳廚房裡進行清潔及處理衛生。此能力單元著眼於在餐廳廚房內清潔及處理衛生的能力。
級別	1
學分	2
能力	表現要求 1. 取得進行清潔及處理衛生的所需知識 ● 基本認識在廚房裡處理食物的不同階段需注意的食物安全，例如： ○ 食物貯藏 ○ 準備 ○ 烹煮 ○ 食物展示 ● 基本認識廚房裡需要清潔的部分，例如： ○ 食品接觸表面： ■ 刀具、攪拌機、平底鍋、鍋、用具及碟子等 ○ 非食品接觸表面： ■ 器具、天花內部結構、護罩、牆壁、天花板、照明裝置、製冷設備及暖通空調（heating, ventilation and air conditioning, HVAC）系統 ○ 雙手 ● 基本認識有關進行清潔及處理衛生的不同方法及技巧： ○ 進行清潔： ■ 機械清潔 ■ 手動清潔 ○ 處理衛生： ■ 熱力 ■ 化學品 ● 基本認識組織的食物安全程序 2. 進行清潔及處理衛生 ● 理解並熟悉企業的食品安全程序 ● 了解分配的職責並遵循清潔、衛生目標、時間表以執行所需的清潔和衛生任務。例如： ○ 每次輪班後的任務，例如用清潔劑擦拭準備表面 ○ 消毒劑 ○ 日常任務——倒垃圾或輪換存貨 ○ 每月任務——例如清潔冰箱和冰櫃 ○ 季度或年度任務，例如清潔廚房烤架的引擎蓋 ● 用溫肥皂水清洗所有表面、鍋、鍋、器皿和設備

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	• 沖洗表面、鍋、平底鍋和器皿以去除污垢和肥皂殘留物 • 對沖洗過的表面進行消毒以殺死殘留的細菌。使用時請仔細按照說明 • 化學衛生方法，確保化學品的安全使用 • 如有需要，完成清潔及處理衛生後，向主管報告以便檢查 3. 展示專業能力 • 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 • 遵循業界的標準及守則，例如：食物安全重點控制 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) 及香港食物安全條例等 • 遵循香港政府有關預防2019冠狀病毒病的健康指引
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)理解並遵循組織進行清潔 (ii)根據組織的規則，維持廚房的潔淨及衛生標準 (iii)在督導下，進行清潔及處理衛生，確保組織的廚房符合食物安全及衛生條例
備註	