

「通用技巧」職能範疇

名稱	清理所屬區域及維持衛生
編號	WES_17（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於所有食肆及食品工場的從業員。前後場工作區域、器具設備、排水系統及廢棄物處理之日常與定期清潔、消毒及維護作業。
級別	1 級
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 清楚明白清理所屬區域及維持衛生的原則 <ul style="list-style-type: none"> 分區清潔與清潔頻次安排 <ul style="list-style-type: none"> 高頻次接觸表面/區域，列為每小時清潔一次，例如： <ul style="list-style-type: none"> 門把 按鍵 冰櫃手柄等 食品接觸表面/區域應每次使用後立即清潔消毒，例如： <ul style="list-style-type: none"> 按?面 刀具 砧板等 每日工作完畢，依排程執行深度清潔 每週安排去脂去垢等專項清潔任務 清潔劑使用與消毒程序 <ul style="list-style-type: none"> 清潔劑須按標籤指引正確稀釋 清潔過程中，需確保消毒劑與表面充分接觸，以達到有效殺菌之目的 在指導下/根據指示，實行清理負責區域及維持衛生的程序 <ul style="list-style-type: none"> 食品接觸面於消毒後必須進行二次沖洗與風乾，不同材質應選用相容配方，避免腐蝕或殘留，例如： <ul style="list-style-type: none"> 不鏽鋼 鋁 玻璃 木質

	<ul style="list-style-type: none"> • 抹布、刷子、拖把等清潔工具應按分區分色管理，使用後須徹底清洗、消毒並晾乾存放 • 設備清潔須遵循「先斷電、後拆洗」原則，烤爐、炸鍋、製冰機、冰櫃等應依標準作業程序拆卸可清潔部件 • 清潔程序包括去垢、消毒、烘乾及復位測試，並注意避免水氣侵入電機或控制板 • 廢棄物應分類密封、定時清運，清運後須徹底清潔地面與桶身，杜絕殘留污染源 • 污物桶應加蓋並定期清潔桶身，防止交叉污染與異味產生 • 地面溢漏須立即清理並放置警示牌，地溝與隔油池按規定週期清掏與除臭 • 防蟲網與地漏應保持完好，杜絕積水與蟲害入侵途徑 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 執行記錄簽到並配合抽查機制 • 發現缺失時應立即向上級報告
評核指引	<p>綜合成效要求</p> <ul style="list-style-type: none"> • 依規範/指示完成所屬區域之清潔、消毒及復位流程。 • 依規範/指示正確完成清潔劑稀釋與標識作業。
備註	