

「通用技巧」職能範疇

名稱	執行食肆食物安全與衛生
編號	108551L4
應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內負責營運及業務管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠有效地執行食物安全與衛生的管理，並加強下屬關注食安與衛生的意識，保障食品的安全與衛生。
級別	4
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對食物安全與衛生的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 瞭解食物衛生操作守則、香港食物安全法例的內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> 《食物安全條例》 《公眾衛生及市政條例》等 具備構成食物中毒及事故的成因及來源的理解與知識 掌握「危害分析、重點控制」系統的概念及執执行程序 瞭解食肆對食物安全與衛生的相關指引 具備設計及制定食物安全培訓計劃的知識 掌握與各階層員工溝通的技巧 <p>2. 執行食肆食物安全與衛生：</p> <ul style="list-style-type: none"> 全面推行食物衛生的管理 指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> 提供有關食物安全、個人衛生及食肆衛生設備的相關知識 作出指導、訓練及監督，以確保員工切實執行食品安全程序 向員工灌輸食品安全與衛生知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> 向員工講解處理食物衛生操作守則 以各種可行方法教導員工認識有關食品安全與衛生，例如： <ul style="list-style-type: none"> 講座、宣傳海報、影片、短片 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 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 制定鼓勵員工注重食物衛生及個人衛生的措施 定時向上級匯報食肆食物安全與衛生的情況 在有需要時，與政府的相關部門聯絡及溝通，如食物環境衛生署等

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 於食肆或相關的工作地點，能盡心及公平公正地執行食肆食物安全與衛生，確保符合法例的要求
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 能夠擬定培訓計劃，提升員工對食品安全與衛生的意識。
備註	