

「通用技巧」職能範疇

名稱	制定職業安全健康程序
編號	108553L4
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的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠遵守職業安全及健康法例，並應用相關知識於工作上。
級別	4
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對職業安全健康的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握職業安全及健康有關法例，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>《職業安全及健康條例》（香港法例第509章）</li> <li>《工廠及工業經營條例》</li> <li>其他附屬規例等</li> </ul> </li> <li>認識相關機構對職業安全健康的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>勞工處</li> <li>職業安全健康局</li> </ul> </li> <li>瞭解機構對職業安全健康的相關指引</li> <li>掌握與各階層員工溝通的技巧</li> </ul> <p>2. 制定職業安全健康程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>制定職業安全及健康程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>依據有關職業安全及健康法例，設計工作流程、工作環境等</li> <li>依據有關職業安全及健康法例，制定正確工作指引，並清楚指示各員工跟從、定期訓練等</li> <li>制定適當的指引處理化學品及熱力等，避免引致意外</li> </ul> </li> <li>定時檢討各程序，作出適當的更新或改善，並通知員工切實執行</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>於食肆或相關的工作地點，能公平公正地制定職業安全健康程序，確保符合政府法例及機構指引等的要求。</li> </ul>
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"> <li>能制定有關工作安全健康的培訓方案，以確保員工能協助機構遵守職業安全及健康法例。</li> </ul>

備註	
----	--