

零售業《能力標準說明》能力單元

「店舖營運」職能範疇

名稱	執行衛生程序
編號	111344L1
應用範圍	此能力單元適用於零售業相關的工作場所。這能力的應用涉及日常常規性的工作，從業員能夠根據機構的衛生程序及指引，遵守個人作業的衛生守則，執行一般的消毒及清潔衛生工作。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識公眾衛生知識 <ul style="list-style-type: none"> 認識傳染病的概念、預防及控制傳染病的原則 明白保持店舖衛生的重要性 認識機構既定的衛生程序及措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> 員工個人衛生 食物衛生（包括：存放及處理） 環境衛生及淨化 器具及設備衛生 瞭解傳染病的種類及有關預防措施 <ul style="list-style-type: none"> 食物中毒和污染（如：沙門氏菌） 昆蟲（如：蚊子、蟑螂）的危害（如：登革熱） 細菌和病毒危害（如：H5N1禽流感、嚴重急性呼吸系統綜合症（沙士）、肝炎） 認識適用於零售業的不同消毒方法及程序（如：消毒劑、漂白水） 瞭解現行與公眾衛生及職安健相關的法例及指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> 《職業安全及健康條例》 《食物安全條例》 《公眾衛生及市政條例》 執行衛生程序 <ul style="list-style-type: none"> 於日常工作中，遵行機構既定的衛生程序及措施，預防傳染病的傳播，包括： <ul style="list-style-type: none"> 個人衛生 <ul style="list-style-type: none"> 洗手技巧 穿戴及卸除個人防護裝備的步驟（如：口罩） 保持咳嗽禮儀 處理食物的員工個人衛生的特定要求等 工作處所及設備衛生 <ul style="list-style-type: none"> 陳設衛生（如：貨架清潔、貨品包裝完整無缺（尤其食品）） 處所衛生（如：通風系統、室溫） 食物衛生（如：生、熟食物的儲存及處理、食用的限期） 設備及器具的衛生 當發生衛生問題時，向上級匯報，確保能根據機構的衛生程序及指引採取預防措施或向法定機構呈報 展示專業能力 <ul style="list-style-type: none"> 在日常工作中，遵守公眾衛生相關條例及指引
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"> 能夠在日常工作中，遵守相關衛生條例、機構既定的個人及作業衛生守則，以確保工作場所及設施的清潔衛生，預防傳染病的傳播。
備註	此乃能力單元105116L1的更新版