

## 職能模式表

職能模式代碼	免填			
職能模式項目 (擇一填寫)	依職類別		職類別代碼	
	依職業別	衛生管理人員	職業別代碼	3295
所屬行業別	食品及飼品製造業		行業別代碼	329 細類
工作描述	主要負責食品及飼品從原料到成品的相關衛生與安全事項之控管、規劃、監督及執行，並辦理安全衛生之教育訓練工作。			
入門水準	大專院校以上畢業，食品、營養及生物等相關科系。或具食品產業相關工作經歷 3 年以上。			
職能級別	L3(衛生管理人員之大部分工作任務描述屬 L3，能力層級亦屬 L3，故該職能模式之級別為 L3)。			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
T1.食品安全衛生管理系統規劃	T1.1 訂定標準規範	O1.1.1 標準作業流程書 O1.1.2 危害分析表	P1.1.1 能依據食品法規規範、客戶需求及廠內生產現況，制定標準規範，使人員有所依循。 P1.1.2 能依據食品安全衛生管理系統規範，正確完成自原物料到半成品、成品，最後至消費者之間，整個生產線的危害點與管制點之建立，以降低不良率。	3	K01 食品衛生管理法規 K02 食品良好衛生規範準則(GHP) K03 食品安全管制系統準則 K04 生產製程管理知識 K05 5S 管理知識	S01 法規鑑別能力 S02 標準文件制定能力 S03 危害分析與重要管制點判定技能
T2.食品安全衛生管理系統執行與維護	T2.1 產品品質監控	O2.1.1 查核記錄 O2.1.2 檢驗記錄	P2.1.1 能依據標準作業流程書，監控生產製程，並確認原料、半成品及成品之品質，確保產品品質符合規範。	3	K06 基礎微生物知識 K04 生產製程管理知識 K07 品質管制知識 K08 食品安全衛生標準	S04 驗收與檢驗技能 S12 稽核技巧
	T2.2 人員與環境衛生安全檢查	O2.2.1 衛生檢查表 O2.2.2 清潔檢查表	P2.2.1 能依據食品衛生作業標準進行人員衛生管理以杜絕污染源進入產線之中。 P2.2.2 能依據食品衛生作業標準於生產前、中、後，查核產線的環境整潔、機台清潔及廢棄物處置是否符合要求，以	3	K02 食品良好衛生規範準則(GHP) K09 食品用的清潔、消毒用品知識	S05 溝通協調技能 S06 查核技巧 S07 食品用的清潔、消毒用品使用技能

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
			避免在生產過程中造成污染。			
	T2.3 衛生相關文件管理與維護		P2.3.1 能依據食品衛生作業標準，定期彙整及維護相關文件與紀錄。	3	K10 文件管理制度	S08 文件管理能力
	T2.4 異常處理	O2.4.1 異常處理單	P2.4.1 在發生原物料、產品或製程品質異常時，依據異常處理流程辦理，以確保該類異常不再發生。	3	K11 原物料及產品品質特性與規格 K12 異常處理流程	S09 問題發現能力 S05 溝通協調技能
T3.衛生管理之訓練規劃	T3.1 教育訓練規劃	O3.1.1 教育訓練計畫	P3.1.1 能依據食品衛生作業標準，針對相關人員規劃相關教育訓練課程，以提升食品衛生認知程度，確保人員操作能符合法規規範。	3	K13 基礎課程規劃與設計知識	S10 基礎課程規劃與設計能力 S05 溝通協調技能
	T3.2 教育訓練執行與成效評估	O3.2.1 教育訓練相關紀錄	P3.2.1 能依據教育訓練計畫實施、管控與成效確認，以符合食品衛生作業標準規範，確保產品品質。	3	K14 教育訓練管理知識 K15 工作教導知識	S11 工作教導技巧
<b>職能內涵 (A：態度)</b>						
A01 正直誠實						

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
A02 抗壓性 A03 謹慎細心 A04 追求卓越						