技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規範

106年8月22日勞動部勞動發能字第1060514897號令訂定
114年5月26日勞動部勞動力發展署技能檢定中心技發字第1141300636號令修正

級別：不分級。

工作範圍：從事食品及餐飲相關工作。

適用職類：中餐烹調、西餐烹調、飲料調製、餐飲服務、食物製備、烘焙食品、食品檢驗分析、中式麵食加工、中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工。

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
一、食品安全衛生	(一)遵守從業人員衛生準則	1.能確實執行食品從業人員應注意之安全衛生事項。 2.能認識食媒性傳染病之傳染途徑及預防方法。 3.能做好個人衛生管理及正確洗手。	(1)瞭解個人衛生觀念常識。 (2)瞭解食媒性傳染病預防知識。
	(二)認識食品中毒	1.能認識各種食品中毒類別及發生原因。 2.能預防食品中毒。	瞭解食品中毒及預防之基本概念。
	(三)採購、驗收及貯存食材	1.能確保食材來源及品質。 2.能認識食材特性及其貯存管理。 3.能認識各類油脂、調味料及食品添加物之特性。	(1)瞭解食材供應鏈之管理。 (2)瞭解食材、油脂、調味料與食品添加物之特性及其污染源。 (3)瞭解食材、油脂、調味料及食品添加物貯存等相關知識。
	(四)遵守食品及餐飲作業流程	1.能正確烹調或製造食品並避免交叉污染。 2.能正確使用各類	(1)瞭解烹調或製造食品之相關衛生準則。 (2)瞭解油脂、調味

		油脂、調味料及食品添加物。 3.能正確前處理、加熱及冷卻食物(品)。	料及食品添加物之使用常識。 (3)瞭解前處理、加熱與冷卻食物(品)方法及條件之知識(含中心溫度等)。
	(五)確保設備器具衛生	1.能應用有效之清洗及殺菌方法。 2.能正確使用清潔劑及消毒劑。 3.能確認與維持清洗及消毒效果。	(1)瞭解清洗及殺菌方法之基礎知識。 (2)瞭解食品與餐飲作業場所常用清潔劑及殺菌劑之種類、劑量及使用方式等知識。 (3)瞭解監測清洗及消毒效果之管理知識。
	(六)管理食品與餐飲作業場所及設施	1.能確保與維護作業場所及設施，符合衛生注意事項及其標準。 2.能按時實施食品與餐飲衛生之自主管理及檢查。 3.能落實病媒防治及廢棄物(含廢油)處理。	(1)瞭解食品與餐飲作業場所及設施衛生管理知識。 (2)瞭解食品及餐飲衛生自主管理檢查相關知識。 (3)瞭解病媒管制及廢棄物(含廢油)處理知識。
	(七)提供安全衛生之食品及餐飲服務	1.能適當使用食品及餐飲之包裝或容器。 2.能依規定標示食品及餐飲相關資訊。 3.能適當保存、復熱及運送食品及餐飲。 4.能正確實施安全衛生之餐飲服務。	(1)瞭解食品與餐飲包裝或容器種類、功能及其安全衛生知識。 (2)瞭解食品及餐飲標示相關規定。 (3)瞭解食品與餐飲保存、復熱條件及運送方法之相關知識。 (4)瞭解外場餐飲服務人員應有之安全衛生觀念。

二、食品安全衛生規範	認識食品安全衛生管理相關法規	能妥適運用及遵守食品安全衛生管理相關法規。	(1)瞭解食品安全衛生管理法與其相關子法，包括：食品業者登錄辦法、食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、食品過敏原標示規定等。 (2)瞭解食品安全衛生管理相關衛生標準規定。 (3)瞭解廢棄物清理法等相關規定。 (4)瞭解學校衛生法等餐飲相關規定。
三、營養及健康飲食	(一)建立健康飲食觀念	1.能分類六大類食物(包含全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果種子類)並應用於適量且均衡之飲食。 2.能熟悉飲食攝取與肥胖及常見慢性疾病（例如癌症、心血管疾病、糖尿病、腎臟病）之相關性。 3.能熟悉食農教育之推動方針，並瞭解在地當令生產之農漁畜產品之特性。	(1)瞭解六大類食物之分類。 (2)瞭解健康飲食之型態。 (3)瞭解每日飲食指南、國民飲食指標、素食飲食指南與素食飲食指標，並瞭解不同年齡層對各種營養之基本需求及其在製備上應注意之事項。 (4)瞭解飲食攝取與各種營養不良(過與不及)及常見慢性疾病之相關性。 (5)瞭解各類營養素之功能及食物來源。 (6)瞭解食農教育推動方針：支持認同在地農業、培

			養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業。
	(二)具有製備健康飲食料理之能力	能依食材特性妥適製備健康飲食料理。	(1)瞭解健康飲食烹調法。 (2)瞭解食物製備條件及方法對營養素之影響。
	(三)辨識及應用食品營養標示	能應用包裝食品營養標示規劃適當之飲食。	(1)瞭解法規對包裝食品營養標示之相關規定。 (2)瞭解包裝食品營養標示之熱量及其它營養素含量。