

勞動部勞動力發展署技能檢定中心 函

地址：408281 臺中市南屯區黎明路2段501號
6-7樓

承辦人：黃琦雅

電話：04-22595700 分機：210

傳真：04-22592118

電子信箱：aj4354@wda.gov.tw

403025

台中市西區五權西一街123號

受文者：台灣食品技師協會

發文日期：中華民國114年5月27日

發文字號：技發字第1141300703號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨

主旨：「技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規範」，業經本中心於中華民國114年5月26日以技發字第1141300636號令修正發布，茲檢送發布令1份，請查照並轉知所屬。

正本：衛生福利部食品藥物管理署、衛生福利部國民健康署、農業部、財團法人中央畜產會、台灣冷凍肉品工業同業公會、台灣區電動屠宰工業同業公會、中華民國禽肉行銷發展協會、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、中華肉品協會、台灣區冷凍食品工業同業公會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、全國廚師職業工會聯合總會、中華民國營養師公會全國聯合會、台灣食品技師協會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、台灣省烹飪商業同業公會聯合會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、全國廚師職業工會聯合會、臺北市職能發展學院、國軍退除役官兵輔導委員會退除役官兵職業訓練中心、高雄中餐服務人員職業工會附設職業訓練中心、宜蘭縣總工會附設職業訓練中心、高雄市私立樹德高級家事商業職業學校、國立嘉義高級家事職業學校、新北市立淡水高級商工職業學校、明德學校財團法人臺中市明德高級中學、高雄市私立三信高級家事商業職業學校、永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校、中臺科技大學、國立岡山高級農工職業學校、雲林縣私立大成高級商工職業學校、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、國立金門高級農工職業學校、國立東港高級海事水產職業學校、國立馬公高級中學、新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、國立頭城高級家事商業職業學校、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、高雄縣私立高英高級工商職業學校、同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校、智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校、嘉陽學校財團法人臺中市嘉陽高級中學、崇仁醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、聖母醫護管理專科學校、東海中學學校財團法人新北市東海高級中學、苗栗縣私立中興高級商工職業學校、國立光復高級商工職業學校、葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學、廣亞學校財團法人育達科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校、臺灣省新竹縣私立

東泰高級中學、臺中市私立僑泰高級中學、穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校、東南科技大學、臺南市私立南英高級商工職業學校、大華學校財團法人敏實科技大學、國立花蓮高級農業職業學校、嘉義縣私立萬能高級工商職業學校、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、彰化縣私立達德高級商工職業學校、屏榮學校財團法人屏東縣屏榮高級中學、能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校、大仁科技大學、國立澎湖高級海事水產職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、新竹市世界高級中學、萬能學校財團法人萬能科技大學、光啟學校財團法人桃園市光啟高級中等學校、國立臺南高級商業職業學校、培德學校財團法人基隆市培德工業家事高級中等學校、彰化縣私立大慶高級商工職業學校、桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校、育達學校財團法人臺北市私立育達高級中等學校、義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學、美和學校財團法人美和科技大學、高雄縣私立高苑高級工商職業學校、耕莘健康管理專科學校、臺中市明台高級中學、臺南市私立育德工業家事職業學校、國立恆春高級工商職業學校、臺北市私立滬江高級中學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、四維學校財團法人花蓮縣四維高級中學、臺中市私立明道高級中學、新竹市私立光復高級中學、德育學校財團法人德育護理健康學院、嘉義市私立興華高級中學、臺南市私立新榮高級中學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、臺中市青年高級中學、國立旗美高級中學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、弘光科技大學、國立高雄餐旅大學、僑光科技大學、中華醫事科技大學、國立成功商業水產職業學校、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、大興學校財團法人桃園市大興高級中等學校、國立水里高級商工職業學校、世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校、國立旗山高級農工職業學校、臺北市私立大誠高級中學、國立苗栗高級農工職業學校、國立關山高級工商職業學校、國立臺南家齊高級中等學校、南開科技大學、國立仁愛高級農業職業學校、新竹縣仰德高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學、嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、臺北市私立東方高級工商職業學校、華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校、臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、國立曾文高級家事商業職業學校、高雄市餐飲業職業工會、新北市私立豫章高級工商職業學校、新北市私立樹人高級家事商業職業學校、台北市餐飲業職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、臺北市私立志仁高級中學職業進修學校、高雄市外燴飲食職業工會、勵志中學、陸軍後勤訓練中心、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、明陽中學、勞動部勞動力發展署中彰投分署、勞動部勞動力發展署雲嘉南分署、勞動部勞動力發展署桃竹苗分署、高雄市政府勞工局訓練就業中心、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、立志學校財團法人高雄市立志高級中學、臺中市立東勢工業高級中等學校、國立臺南高級海事水產職業學校、國立民雄高級農工職業學校、臺北市立松山高級農工職業學校、國立內埔高級農工職業學校、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、崑山科技大學、大葉大學、黎明技術學院、國立臺南大學附屬高級中學、國立員林高級農工職業學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校、國立北門高級農工職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、國立曾文高級農工職業學校、國立臺東專科學校、國立西螺高級農工職業學校、臺中市立霧峰農業工業高級中等學校、國立東石高級中學、國立大湖高級農工職業學校、臺南市六信高級中學、國立屏東科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、景文科技大學、開南大學、明新學校財團法人明新科技大學、仁德醫護管理專科學校、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、健行學校財團法人健行科技大學、開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校、樹德科技大學、銘傳大學、財團法人中華穀類食品工業技術研究所、臺中市私立致用高級中學、苗栗縣私立龍德家事商業職業學校、台東縣外燴服務人員職業工會、法務部矯正署臺中女子監

獄、法務部矯正署屏東監獄、法務部矯正署臺中監獄、敦品中學、法務部矯正署臺北監獄、誠正中學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、桃園市立龍潭高級中等學校、法務部矯正署新竹監獄、慈明學校財團法人臺中市慈明高級中等學校

副本：勞動部勞動力發展署技能檢定中心場地評鑑及監評培訓管理科、勞動部勞動力發展署技能檢定中心全國檢定及發證管理科、勞動部勞動力發展署技能檢定中心專案檢定科(均含附件)

主任 楊國聖

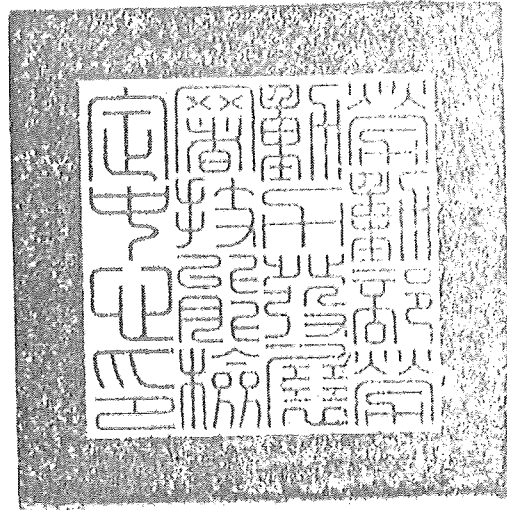


檔 號：

保存年限：

勞動部勞動力發展署技能檢定中心 令

發文日期：中華民國114年5月26日
發文字號：技發字第1141300636號



修正「技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規範」，
並自即日生效。

附修正「技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規
範」

主任 **楊國聖**

技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規範修正規定

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 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <ol style="list-style-type: none"> (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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <ol style="list-style-type: none"> (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 | <ol style="list-style-type: none"> 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)。 | <ol style="list-style-type: none"> (1)瞭解烹調或製造食品之相關衛生準則。 (2)瞭解油脂、調味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 |

| | | | |
|-----------|------------------|---|--|
| | | | <p>規定等。</p> <p>(2)瞭解食品安全衛生管理相關衛生標準規定。</p> <p>(3)瞭解廢棄物清理法等相關規定。</p> <p>(4)瞭解學校衛生法等餐飲相關規定。</p> |
| 三、營養及健康飲食 | (一)建立健康飲食觀念 | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> | <p>(1)瞭解六大類食物之分類。</p> <p>(2)瞭解健康飲食之型態。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(5)瞭解各類營養素之功能及食物來源。</p> <p>(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。</p> |
| | (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。 | <p>(1)瞭解健康飲食烹調法。</p> <p>(2)瞭解食物製備條件及方法對營養素之影響。</p> |
| | (三)辨識及應用食 | 能應用包裝食品營 | (1)瞭解法規對包裝 |

| | | | |
|--|-------|-------------|---|
| | 品營養標示 | 養標示規劃適當之飲食。 | 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。 |
|--|-------|-------------|---|