

## 生鮮處理員職能基準

職能基準代碼		NFP7911-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	生鮮處理員【註1】		
所屬類別	職類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工		職類別代碼	NFP
	職業別	肉類、魚類屠宰及有關食品處理人員		職業別代碼	7911
	行業別	批發及零售業 / 零售業		行業別代碼	G4719
工作描述		從事處理肉類、海鮮水產、蔬果生鮮產品前置作業及上架陳列工作。			
基準級別		2			

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=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 執行生鮮產品之前置處理	T1.1 撿品與篩選		P1.1.1 進行生鮮產品工作室前，應依衛生相關規範穿著合格服裝(如:制服、口罩、髮罩、手套...等)。 P1.1.2 將生鮮產品依類別進行撿品與篩選，利於辨識與標價。	2	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識【註2】	S01 生鮮食品分類篩選 S02 生鮮食品品質判別
	T1.2 產品加工處理		P1.2.1 依組織需求，進行訂單處理。 P1.2.2 預備上架之生鮮產品進行清潔作業，保持產品外觀整潔衛生。 P1.2.3 依販賣、訂單需求規格及切割原則進行切割、去皮、骨、切片等生鮮加工處理，包含半成品之切割分裝處理。	3	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識 K03 6S 管理知識【註3】	S03 生鮮食品清潔整理 S04 生鮮食品分切處理

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=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
T2 包裝作業【註4】	T2.1 生鮮產品包裝、秤重及貼標	O2.1.1 包裝產品	P2.1.1 將切割完成之生鮮產品依食品安全衛生法、組織管理相關規範及訂單需求與擺放作業。 P2.1.2 進行秤重、貼產品標示/標價，並依訂單需求進行包裝與數量統計。	2	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識 K03 6S 管理知識	S05 生鮮食品擺盤/擺放 S06 秤重、包裝、貼標
T3 產品入庫管理	T3.1 入庫管理	O3.1.1 入庫單	P3.1.1 確認入庫生鮮產品品項與數量，並開立入庫單，並與倉儲人員確認。 P3.1.2 依組織規範清潔消毒倉庫，確認生鮮依各類別保存規定進行存放，並確認存放溫度符合冷凍或冷藏規定。	3	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識 K03 6S 管理知識 K04 庫存管理相關知識	S02 生鮮食品品質判別 S07 盤點/管理庫存 S08 作業標準流程檢核 S09 環境清潔整理
T4 環境清潔與設備管理	T4.1 清潔及整理環境	O4.1.1 作業檢核表	P4.1.1 依食品安全衛生法及組織管理相關規範，清潔生鮮產品工作區域、商品貨架；維護賣場與工作環境整潔，符合衛生規範。 P4.1.2 依據組織衛生規範，進行工作環境及器具之清消作業。	2	K01 食品安全衛生相關規範 K03 6S 管理知識	S09 環境清潔整理

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=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
	T4.2 設備維護與管理	O4.2.1 設備維護單	P4.2.1 每日檢視既有設備之正常運作情況與刀具數量之清點，並進行保養作業。 P4.2.2 設備若有異常，初步障礙排除。若無法排除，進行報修作業。	2	K03 6S 管理知識 K05 設備管理知識	S10 設備維護及保養
T5 協助處理其他事項	T5.1 協助門市顧客服務事宜		P5.1.1 依 <u>訂單特殊要求</u> <sup>【註5】</sup> 協助處理生鮮產品。	3	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識 K06 顧客服務相關知識	S04 生鮮食品分切處理 S11 解說與溝通
	T5.2 門市陳列、補貨		P5.2.1 將處理完之產品上架陳列、同一類商品置放同一區、保存期限短與保存日期將至的商品應放置前面(先進先出)，並注意冷藏/冷凍溫度符合規範。 P5.2.2 協助管理商品貨架，盤點架上商品，適時補貨或更換賣品，以利於客戶選購。 P5.2.3 依食品安全衛生法及組織管理相關規範，協助將不良品及過期產品報廢處理。	2	K01 食品安全衛生相關規範 K02 生鮮食品相關知識 K03 6S 管理知識	S12 生鮮食品上架/陳列

#### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A01 主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A02 持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

A03 壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。

A04 謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A05 自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。

### 說明與補充事項

● **建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：**

- 無。

● **其他補充說明：**

- 【註 1】生鮮處理員：係指依食品安全衛生法及管理相關規範設置之生鮮處理場域(如：生鮮處理廠、量販、超市、超商、生鮮類電商)之工作人員。
- 【註 2】生鮮食品相關知識：食品安全衛生管理法；依組織規範之生鮮食品分類、篩選及保存守則；清洗、切割食物注意事項；冷凍與冷藏知識等。
- 【註 3】6S 管理知識：整理、整頓、清掃、清潔、素養、安全。
- 【註 4】包裝作業：依組織規範進行生鮮產品處理、包裝、秤重、貼產品標示/標價。
- 【註 5】特殊要求：預購、退貨、換貨、領貨、購買特殊商品等。