

# 评估总结记录

6

|                  |   |      |            |
|------------------|---|------|------------|
| 评估中心             | XPRIENZ PTE LTD   |      |            |
| 能力单元             | WSQ FOLLOW FOOD AND BEVERAGE SAFETY AND HYGIENE POLICIES AND PROCEDURES (2014) BFHC-161216-CHI-PP |      |            |
| 应试者姓名(须与身份证姓名一致) | JIANG CHUNQI  |      |            |
| 应试者身份证号码         | E90338741   | 评估日期 | 2016-12-16 |

| 能力要素                    | 评估方法<br>C(合格)或 NYC(不合格) |    |    | 结果                 |
|-------------------------|-------------------------|----|----|--------------------|
|                         | MCQ                     | PP | OQ | C(合格)或<br>NYC(不合格) |
| 1. 养成良好的个人卫生            | C                       | C  | C  | C                  |
| 2. 使用安全的食材              | C                       | C  | C  | C                  |
| 3. 安全地处理食物              | C                       | C  | C  | C                  |
| 4. 安全地储存食物              | C                       | C  | C  | C                  |
| 5. 保持器具、设备以及服务 / 储存区的清洁 | C                       | C  | C  | C                  |

PP: 实际操作/ MCQ: 多项选择问题/ OQ: 口头提问

该应试者被评估为:

合格



不合格



|       |                  |    |            |
|-------|------------------|----|------------|
| 评估员姓名 | PHUA YI MING ROY |    |            |
| 评估员签字 |                  | 日期 | 2016-12-16 |

|       |     |    |            |
|-------|-----|----|------------|
| 应试者签名 | ✓✓✓ | 日期 | 2016-12-16 |
|-------|-----|----|------------|

应试者签字即代表同意总评估结果

评估员/应试者对结果的反馈

## 书面(MCQ)评估

(50 分钟)

## 考卷 A / B

本文件旨在记录应试者在此能力单元的书面(MCQ)评估所表现的佐证：遵守餐饮安全及卫生政策与程序FB-RM-102C-1

| 应试者姓名：JIANG CHUNQI                     |  | 身份证号码：E90338741 |        |  |
|--|--|-----------------|--------|--|
| 评估员姓名：PHUA YI MING ROY                 |  | 日期：2016-12-16   |        |  |
| 应试者特殊需求：                               |  | 时间 开始：          | 时间 结束： |  |
| 基础知识                                   | 问题   | 勾选 (✓)          | 评论     |  |
| C                                      | NYC  |                 |        |  |
| <b>CE1 – 养成良好的个人卫生</b>                 |  |                 |        |  |
| <b>UK 1.1(K)</b><br>良好的个人卫生的重要性        | <u>MCQ 1</u><br>食物处理人员为什么必须遵守良好的个人卫生？<br>答案：为了预防可能导致食源性疾病的食物污染。  | ✓               |        |  |
| <b>UK 1.4(K)</b><br>只在健康良好的状态下工作的重要性   | <u>MCQ 2</u><br>当您腹泻和 / 或呕吐时，您应该 ____。<br>答案：以上全部。               | ✓               |        |  |
| <b>UK 1.2(C)</b><br>良好的个人卫生对预防食源性疾病的影响 | <u>MCQ 3</u><br>以下哪一项是预防食源性疾病的良好的个人卫生实践？<br>答案：上厕所后用肥皂和水洗手。      | ✓               |        |  |
| <b>UK 1.3(A)</b><br>洗手的程序              | <u>MCQ 4</u><br>以下哪一项是处理生食后洗手的正确方法<br>答案：用肥皂和流动的水洗手。             | ✓               |        |  |
| <b>UK 1.5(K)</b><br>环境公共卫生 (食物卫生) 条例   | <u>MCQ 5</u><br>下列哪一项是不正确的个人卫生实践？<br>答案：处理食物时未束起长发。              | ✓               |        |  |
| <b>CE2 – 使用安全食材</b>                    |  |                 |        |  |
| <b>UK 2.1(K)</b><br>使用获批准来源的食材的重要性     | <u>MCQ 6</u><br>为什么使用获批准来源的食材是重要的？<br>答案：食物的品质已被检查过。             | ✓               |        |  |
| <b>UK 2.2(K)</b><br>环境公共卫生 (食物卫生) 条例   | <u>MCQ 7</u><br>下列哪一项是不正确的？<br>答案：使用腐坏的食材准备食物                    | ✓               |        |  |
| <b>CE3 – 安全地处理食物</b>                   |  |                 |        |  |
| <b>UK 3.1(C)</b><br>安全解冻以防污染的影响        | <u>MCQ 8</u><br>为了预防食污染，下列哪一项解冻食物的做法是不正确的<br>答案：放置在桌面上           | ✓               |        |  |
| <b>UK 3.2(K)</b><br>预防交叉污染的重要性         | <u>MCQ 9</u><br>交叉污染可能导致食源性疾病。下列哪一项可能导致交叉污染？答案：使用同一个砧板处理生食和即食食物。 | ✓               |        |  |
| <b>UK 3.4(K)</b><br>处理即食食物的考虑事项        | <u>MCQ 10</u><br>下列哪一项做法是不正确的？<br>答案：用戴手套的手接触钱币                  | ✓               |        |  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>UK 3.5(K)</b><br>在食物运输的过程中保持食物卫生的重要性                 | <u>MCQ 11</u><br>下列哪一项运输食物做法是不正确的？<br>答案：食物托盘和容器放置在车舱的地上。            | ✓ |  |
| <b>UK 3.3(C)</b><br>处理高险食物的考虑事项                         | <u>MCQ 12</u><br>下列哪一项做法是不正确的？<br>答案：将煮熟的肉类放置在地上。                    | ✓ |  |
| <b>UK 3.6(K)</b><br>环境公共卫生 (食物卫生)条例                     | <u>MCQ 13</u><br>下列哪一项处理熟食/即食食物的做法是不正确的？<br>答案：重新加热剩余的食物，隔天再销售。      | ✓ |  |
| <b>UK 3.7(C)</b><br>将用于处理羊肉，猪肉和牛肉的绞肉机单独分开并贴上标签          | <u>MCQ 14</u><br>在使用绞肉机时，下列哪一项做法是不正确的？<br>答案：所机种类的肉都使用同一个绞肉机。        | ✓ |  |
| <b>CE4 – 安全地储存食物</b>                                    |  |   |  |
| <b>UK 4.1(K)</b><br>温度如何影响食物中病菌的生长                      | <u>MCQ 15</u><br>为了预防病菌快速增殖至高水平，_____。<br>答案：以上全部。                   | ✓ |  |
| <b>UK 4.2(K)</b><br>以适当温度存放和储存食物的重要性                    | <u>MCQ 16</u><br>为了避免销售不适合人类食用的食物，您应丢弃储存在室温下超过__的熟食。 答案：4 小 时。       | ✓ |  |
| <b>UK 4.3(K)</b><br>保持适当储存条件的重要性                        | <u>MCQ 17</u><br>下列哪一项储存方式会使病菌快速增殖至高水平？<br>答案：将熟食保存在 5°C 至 60°C 之间。  | ✓ |  |
| <b>UK 4.4(K)</b><br>确保食物准备和呈递中使用的食物和物品，储存在远离潜在污染场地的的重要性 | <u>MCQ 18</u><br>化学品（例如杀虫剂和清洁剂）不应与食物储存在一起，因为它们可能导致食物_____。<br>答案：被污染 | ✓ |  |
| <b>UK 4.5(K)</b><br>存货周转系统的重要性<br>例如：先过期先使用 FEFO        | <u>MCQ 19</u><br>使用先过期先使用(FEFO ) 的存货周转系统的好处是什么？<br>答案：确保不会使用过期食物。    | ✓ |  |
| <b>UK 4.6(K)</b><br>环境公共卫生 (食物卫生)条例                     | <u>MCQ 20</u><br>下列哪一项在冷藏柜中储存食物的方法是不正确的？<br>答案：将生肉储存在即食食物上方。         | ✓ |  |
| <b>CE5 – 保持器具、设备以及服务/储存区的清洁</b>                         |  |   |  |
| <b>UK 5.1(K)</b><br>准确地实行清洗程序的重要性                       | <u>MCQ 21</u><br>下列哪一项做法将会给餐饮场所招来害虫？<br>答案：将肮脏的盘子和器具留置过夜。            | ✓ |  |
| <b>UK 5.2(K)</b><br>使用清洁安全的器具和设备准备食物的重要性                | <u>MCQ 22</u><br>不应使用有缺口和裂口的餐具，_____。<br>答案：以上 全部。                   | ✓ |  |
| <b>UK 5.3(K)</b><br>保持场所清洁以安全地准备食物的重要性                  | <u>MCQ 23</u><br>下列哪一项将确保安全地准备食物？<br>答案：整洁 和清洁的工作台面。                 | ✓ |  |
| <b>UK 5.4(C)</b><br>良好的垃圾管理的影响                          | <u>MCQ 24</u><br>下列哪一项将会招来害虫，并导致食物污染？<br>答案：将装有食物垃圾的垃圾袋放在地上。         | ✓ |  |
| <b>UK 5.5(K)</b><br>在餐饮场所有效控制害虫的重要性                     | <u>MCQ 25</u><br>为什么害虫控制措施在餐饮场所很重要？<br>答案：以上 全部。                     | ✓ |  |
| <b>UK 5.6(K)</b><br>环境公共卫生 (食物卫生)条例                     | MCQ 问题包含 MCQ 第 21 和第 25 题里。  | ✓ |  |

评估记录

# 实际操作(PP)

(25-分钟)

本文件旨在记录应试者在此能力单元的实际操作所表现的佐证: 遵守餐饮安全及卫生政策与程序FB-RM-102C-1

| 应试者姓名: JIANG CHUNQI           |  | 身份证号码: E90338741 |        |    |
|-------------------------------|--|------------------|--------|----|
| 评估员姓名: PHUA YI MING ROY       |  | 日期: 2016-12-16   |        |    |
| 应试者特殊需求:                      |  | 时间 开始:           | 时间 结束: |    |
| 绩效评审标准                        | 评估标准   | 勾选 (✓)           |        | 评论 |
|                               |  | C                | NYC    |    |
| <b>CE1 – 养成良好的个人卫生</b>        |  |                  |        |    |
| <b>PC 1.1</b><br>养成良好的个人卫生    | 应试者能够养成良好的个人卫生：<br>依照保健促进局制定的程序用肥皂彻底将手洗干净：<br>-- 用流动水将手打湿<br>-- 将肥皂擦到一只手掌上<br>-- 搓双手，直到产生泡沫<br>-- 搓双手约20秒<br>-- 用流动水彻底漂清双手<br>-- 用纸巾彻底擦干双手 | ✓                |        |    |
| <b>PC 1.2</b><br>遵守良好的个人卫生习惯  | 应试者能够遵守良好的个人卫生习惯：<br>* 穿着干净的衣服和围裙<br>* 面对镜子，应试者按下列几方面做检查<br>-- 头发是否干净整洁<br>-- 留长发的应试者是否将头发束起<br>* 留短指甲和保持指甲清洁<br>* 不涂指甲油，不戴假指甲和首饰          | ✓                |        |    |
| <b>CE2 – 使用安全食材</b>           |  |                  |        |    |
| <b>PC 2.1</b><br>使用安全和合乎卫生的食材 | 应试者能够使用安全和合乎卫生的食材：<br>* 阅读食物包装上的标签以检查保质期 / 最佳食用日期/ 准备日期<br>* 选择标有较早日期的食材<br>* 检查食材以确保它们没有腐败变质或受到污染   | ✓                |        |    |
| <b>PC 2.2</b><br>按要求清洗食物      | 应试者能够清洗食物：<br>* 在水里彻底冲洗食物 (如适用)。<br>* 使用食材前检查它们是否已适当地清洗。   | ✓                |        |    |
| <b>CE3 – 安全地处理食物</b>          |  |                  |        |    |
| <b>PC 3.5</b><br>使用安全食物处理实践   | 应试者能采用安全的处理食物的做法：<br>* 使用一次性手套来处理即食食物<br>* 检查手套是否完好无损，是否有破裂<br>* 戴上手套前确保双手是干的<br>* 正确地戴合适的手套   | ✓                |        |    |

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <b>PC 3.6</b><br>安全地盛放和包装食物                       | 应试者能够安全地盛放和包装食物:<br>* 检查食物容器是否清洁和完好无损/ 隔出破损的容器 / 盖子破损的容器<br>* 使用一次性手套或适当的器具将即食食物放入食物容器<br>* 确保食物容器已密封盖好<br>* 标上准备日期 | ✓ |  |  |
| <b>CE4 – 安全地储存食物</b>                              |   |   |  |  |
| <b>PC 4.1</b><br>使用适当的容器储存食物                      | 应试者能够使用适当的容器储存食物:<br>* 检查食物容器是否清洁和完好无损/ 另外隔出盖子破损的容器<br>(见PC3.6的详细说明)  | ✓ |  |  |
| <b>PC 4.5</b><br>安全地储存干货                          | 应试者能够安全地储存干货:<br>* 清除/丢弃掉储存区里已过期的食物<br>* 清除储存区里的清洁用品 / 杀虫剂<br>* 清除储存区里的空纸箱  | ✓ |  |  |
| <b>PC 4.6</b><br>使用先过期先使用的存货周转系统                  | 应试者能够使用先过期先使用的存货周转系统 :<br>* 阅读食物包装上的标签<br>* 根据保质期/最佳食用日期采用先过期先使用的存货周转系统摆放食物 , 以让即将过期的食物先被使用                         | ✓ |  |  |
| <b>CE5 – 保持器具、设备以及服务/储存区的清洁</b>                   |   |   |  |  |
| <b>PC 5.1</b><br>清洗使用后的器具, 餐具, 储存容器和设备            | 应试者能够清洗餐具, 器具, 储存容器和设备:<br>* 使用清洁剂清洗和漂清适当的器具和餐具   | ✓ |  |  |
| <b>PC 5.2</b><br>将盘子, 餐具和器具储存在清洁的离地搁架, 架子, 橱柜或钩子上 | 应试者能够将餐具和器具储存在清洁的离地搁架, 架子, 橱柜或钩子上 :<br>* 在放置餐具和/或器具前, 检查搁架, 架子和橱柜是否清洁<br>* 将清洗后的餐具和/或器具适当的放置在架子上, 让其风干              | ✓ |  |  |
| <b>PC 5.3</b><br>使用状态良好的清洁餐具, 器具和电器               | 应试者能够使用清洁, 处于良好状态的餐具, 器具和电器 :<br>* 检查餐具(如盘子或碗) 的状态<br>* 隔出玷污, 碎裂, 破损或破裂的餐具(如盘子或碗)                                   | ✓ |  |  |
| <b>PC 5.4</b><br>正确使用和清洗毛巾                        | 应试者能够选择并使用指定的毛巾来进行不同的清洗工作 :<br>* 按具体工作来区分毛巾<br>* 选择正确的指定的毛巾来完成工作(例如清洗用于准备食物的桌面)<br>* 使用合适的清洁剂清洗毛巾                   | ✓ |  |  |
| <b>PC 5.5</b><br>保持食物储存和准备区的清洁                    | 应试者能够清洁准备区 :<br>* 使用指定的毛巾清洁用于准备食物的台面  | ✓ |  |  |
| <b>PC 5.6</b><br>保持场所无害虫                          | 应试者能够处理 食物的地方免遭害虫的侵害并实行良好的垃圾管理 :<br>* 使用套有塑料袋的脚踏垃圾桶<br>* 将塑料袋扎紧后再丢弃   | ✓ |  |  |

评估记录

# 口头提问(OQ)

(15-分钟)

本文件旨在记录应试者在此能力单位的实际操作所表现的佐证: 遵守餐饮安全及卫生政策与程序FB-RM-102C-1

| 应试者姓名: JIANG CHUNQI     |  | 身份证号码: E90338741 |        |    |
|-------------------------|--|------------------|--------|----|
| 评估员姓名: PHUA YI MING ROY |  | 日期: 2016-12-16   |        |    |
| 应试者特殊需求:                |  | 时间 开始:           | 时间 结束: |    |
| 绩效评审标准                  | 评估标准   | 勾选 (✓)           |        | 评论 |
|                         |  | C                | NYC    |    |
| CE1 – 养成良好的个人卫生         |  |                  |        |    |
| PC 1.2<br>遵守良好的个人卫生习惯   | <u>问题一</u><br>如果您手上有伤口, 您该怎么 处理?               | ✓                |        |    |
| CE2 – 使用安全食材            |  |                  |        |    |
| PC 2.1<br>使用安全和合乎卫生的食材  | <u>问题二</u><br>食物腐败变质有哪些迹象?                     | ✓                |        |    |
| CE3 – 安全地处理食物           |  |                  |        |    |
| PC 3.1<br>安全地解冻食物       | 由于实际原因, 这一部的绩效评审标准将使用书面 (MCQ) 评估进行考核。          | ✓                |        |    |
| PC 3.2<br>安全地准备食物       | <u>问题三</u><br>指出两种不能准备食物的地方。                   | ✓                |        |    |
|                         | <u>问题四</u><br>为什么必须使用个别的砧板、刀具、器具和餐具来处理生食和即食食物? |                  |        |    |
| PC 3.3<br>确保高风险食物得到适当处理 | <u>问题五</u><br>说出一个高风险食物的例子。                    | ✓                |        |    |
|                         | <u>问题六</u><br>说出两项处理高风险食物时该注意的事项。              |                  |        |    |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| PC 3.4<br>彻底煮熟和重新加热食物                       | 问题七<br>烹煮过程中如何判断食物已煮熟？   | ✓ |  |  |
|   | 问题八<br>食物可以重新加热几次？   |   |  |  |
| PC 3.7<br>安全地展示食物                           | 问题九<br>说出一项展示食物时的预防措施。   | ✓ |  |  |
| PC 3.8<br>安全地运输食物                           | 由于实际原因, 这一部分的绩效评审标准将使用书面 (MCQ) 评估进行考核。                           | ✓ |  |  |
| CE4 – 安全地储存食物                               |  |   |  |  |
| PC 4.2<br>把已准备好的食物安全地存放在危物温度带外 (5°C - 60°C) | 问题十<br>储存热食和生食的正确温度是多少？  | ✓ |  |  |
| PC 4.3<br>安全地储存, 冷藏和冷冻食物                    | 问题十一<br>说出两项在冷藏柜里储存食物时的安全做法。                                     | ✓ |  |  |
| PC 4.4<br>保持冷藏柜和冰柜的适当温度                     | 问题十二<br>冷藏柜和冰柜的温度应该设定在几度？<br><br>问题十三<br>说出两种可把冷藏柜/冰柜维持在适当温度的方法。 | ✓ |  |  |
| PC 4.5<br>安全地储存干货                           | 问题十四<br>储存食物的搁架的最低高度是多少？为什么？<br><br>问题十五<br>说不宜储存食物的两个地方。        | ✓ |  |  |
| CE5 – 保持器具、设备以及服务/储存区的清洁                    |  |   |  |  |
| PC 5.5<br>保持食物储存和准备区的清洁                     | 问题十六<br>说出保持冷藏柜/冰柜清洁的一种方法。                                       | ✓ |  |  |
| PC 5.7<br>实行良好的垃圾管理                         | 问题十七<br>应该在什么时候清空垃圾桶？  | ✓ |  |  |