

# 评估总结记录

6

评估中心	XPRIENZ PTE LTD		
能力单元			
应试者姓名(须与身份证姓名一致)			
应试者身份证号码		评估日期	

能力要素	评估方法 C(合格)或 NYC(不合格)			结果
	MCQ	PP	OQ	C(合格)或 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			
评估员签字		日期	

应试者签名	✓✓✓	日期	
-------	-----	----	--

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

<b>UK 3.5(K)</b> 在食物运输的过程中保持食物卫生的重要性	<u>MCQ 11</u> 下列哪一项运输食物做法是不正确的？ 答案：食物托盘和容器放置在车舱的地上。	✓	
<b>UK 3.3(C)</b> 处理高险食物的考虑事项	<u>MCQ 12</u> 下列哪一项做法是不正确的？ 答案：将煮熟的肉类放置在地上。	✓	
<b>UK 3.6(K)</b> 环境公共卫生 (食物卫生) 条例	<u>MCQ 13</u> 下列哪一项处理熟食/即食食物的做法是不正确的？ 答案：重新加热剩余的食物，隔天再销售。	✓	
<b>UK 3.7(C)</b> 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> 在使用绞肉机时，下列哪一项做法是不正确的？ 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> 温度如何影响食物中病菌的生长	<u>MCQ 15</u> 为了预防病菌快速增殖至高水平，_____。 答案：以上全部。	✓	
<b>UK 4.2(K)</b> 以适当温度存放和储存食物的重要性	<u>MCQ 16</u> 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> 保持适当储存条件的重要性	<u>MCQ 17</u> 下列哪一项储存方式会使病菌快速增殖至高水平？ 答案：将熟食保存在 5°C 至 60°C 之间。	✓	
<b>UK 4.4(K)</b> 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> 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_____。 答案：被污染	✓	
<b>UK 4.5(K)</b> 存货周转系统的重要性 例如：先过期先使用 FEFO	<u>MCQ 19</u> 使用先过期先使用(FEFO ) 的存货周转系统的好处是什么？ 答案：确保不会使用过期食物。	✓	
<b>UK 4.6(K)</b> 环境公共卫生 (食物卫生) 条例	<u>MCQ 20</u> 下列哪一项在冷藏柜中储存食物的方法是不正确的？ 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> 准确地实行清洗程序的重要性	<u>MCQ 21</u> 下列哪一项做法将会给餐饮场所招来害虫？ 答案：将肮脏的盘子和器具留置过夜。	✓	
<b>UK 5.2(K)</b> 使用清洁安全的器具和设备准备食物的重要性	<u>MCQ 22</u> 不应使用有缺口和裂口的餐具，_____。 答案：以上 全部。	✓	
<b>UK 5.3(K)</b> 保持场所清洁以安全地准备食物的重要性	<u>MCQ 23</u> 下列哪一项将确保安全地准备食物？ 答案：整洁 和清洁的工作台面。	✓	
<b>UK 5.4(C)</b> 良好的垃圾管理的影响	<u>MCQ 24</u> 下列哪一项将会招来害虫，并导致食物污染？ 答案：将装有食物垃圾的垃圾袋放在地上。	✓	
<b>UK 5.5(K)</b> 在餐饮场所有效控制害虫的重要性	<u>MCQ 25</u> 为什么害虫控制措施在餐饮场所很重要？ 答案：以上 全部。	✓	
<b>UK 5.6(K)</b> 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:		身份证号码:		
评估员姓名:		日期:		
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				
<b>PC 1.1</b> 养成良好的个人卫生	应试者能够养成良好的个人卫生： 依照保健促进局制定的程序用肥皂彻底将手洗干净： -- 用流动水将手打湿 -- 将肥皂擦到一只手掌上 -- 搓双手，直到产生泡沫 -- 搓双手约20秒 -- 用流动水彻底漂清双手 -- 用纸巾彻底擦干双手	✓		
<b>PC 1.2</b> 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： * 穿着干净的衣服和围裙 * 面对镜子，应试者按下列几方面做检查 -- 头发是否干净整洁 -- 留长发的应试者是否将头发束起 * 留短指甲和保持指甲清洁 * 不涂指甲油，不戴假指甲和首饰	✓		
CE2 – 使用安全食材				
<b>PC 2.1</b> 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： * 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 * 选择标有较早日期的食材 * 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> 按要求清洗食物	应试者能够清洗食物： * 在水里彻底冲洗食物 (如适用)。 * 使用食材前检查它们是否已适当地清洗。	✓		
CE3 – 安全地处理食物				
<b>PC 3.5</b> 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： * 使用一次性手套来处理即食食物 * 检查手套是否完好无损，是否有破裂 * 戴上手套前确保双手是干的 * 正确地戴合适的手套	✓		

<b>PC 3.6</b> 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: * 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 * 使用一次性手套或适当的器具将即食食物放入食物容器 * 确保食物容器已密封盖好 * 标上准备日期	✓		
CE4 – 安全地储存食物				
<b>PC 4.1</b> 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: * 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 (见PC3.6的详细说明)	✓		
<b>PC 4.5</b> 安全地储存干货	应试者能够安全地储存干货: * 清除/丢弃掉储存区里已过期的食物 * 清除储存区里的清洁用品 /杀虫剂 * 清除储存区里的空纸箱	✓		
<b>PC 4.6</b> 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 : * 阅读食物包装上的标签 * 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	✓		
CE5 – 保持器具、设备以及服务/储存区的清洁				
<b>PC 5.1</b> 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: * 使用清洁剂清洗和漂清适当的器具和餐具	✓		
<b>PC 5.2</b> 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 : * 在放置餐具和/或器具前, 检查搁架, 架子和橱柜是否清洁 * 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> 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 : * 检查餐具(如盘子或碗) 的状态 * 隔出玷污, 碎裂, 破损或破裂的餐具(如盘子或碗)	✓		
<b>PC 5.4</b> 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 : * 按具体工作来区分毛巾 * 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) * 使用合适的清洁剂清洗毛巾	✓		
<b>PC 5.5</b> 保持食物储存和准备区的清洁	应试者能够清洁准备区 : * 使用指定的毛巾清洁用于准备食物的台面	✓		
<b>PC 5.6</b> 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 : * 使用套有塑料袋的脚踏垃圾桶 * 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:		身份证号码:		
评估员姓名:		日期:		
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 (✓) C NYC		评论
CE1 – 养成良好的个人卫生				
PC 1.2 遵守良好的个人卫生习惯	问题一 如果您手上有伤口, 您该怎么 处理 ?	✓		
CE2 – 使用安全食材				
PC 2.1 使用安全和合乎卫生的食材	问题二 食物腐败变质有哪些迹象 ?	✓		
CE3 – 安全地处理食物				
PC 3.1 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 安全地准备食物	问题三 指出两种不能准备食物的地方。  问题四 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 确保高风险食物得到适当处理	问题五 说出一个高风险食物的例子。  问题六 说出两项处理高风险食物时该注意的事项。	✓		

<b>PC 3.4</b> 彻底煮熟和重新加热食物	<b>问题七</b> 烹煮过程中如何判断食物已煮熟？	✓		
	<b>问题八</b> 食物可以重新加热几次？			
<b>PC 3.7</b> 安全地展示食物	<b>问题九</b> 说出一项展示食物时的预防措施。	✓		
<b>PC 3.8</b> 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				
<b>PC 4.2</b> 把已准备好的食物安全地存放在危物温度带外 (5°C - 60°C)	<b>问题十</b> 储存热食和生食的正确温度是多少？	✓		
<b>PC 4.3</b> 安全地储存, 冷藏和冷冻食物	<b>问题十一</b> 说出两项在冷藏柜里储存食物时的安全做法。	✓		
<b>PC 4.4</b> 保持冷藏柜和冰柜的适当温度	<b>问题十二</b> 冷藏柜和冰柜的温度应该设定在几度？  <b>问题十三</b> 说出两种可把冷藏柜/冰柜维持在适当温度的方法。	✓		
<b>PC 4.5</b> 安全地储存干货	<b>问题十四</b> 储存食物的搁架的最低高度是多少？为什么？  <b>问题十五</b> 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				
<b>PC 5.5</b> 保持食物储存和准备区的清洁	<b>问题十六</b> 说出保持冷藏柜/冰柜清洁的一种方法。	✓		
<b>PC 5.7</b> 实行良好的垃圾管理	<b>问题十七</b> 应该在什么时候清空垃圾桶？	✓		