

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 | | | | |
| UK 1.1(K) 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。 | ✓ | | |
| UK 1.4(K) 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。 | ✓ | | |
| UK 1.2(C) 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。 | ✓ | | |
| UK 1.3(A) 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。 | ✓ | | |
| UK 1.5(K) 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 | | | | |
| UK 2.1(K) 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。 | ✓ | | |
| UK 2.2(K) 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 | | | | |
| UK 3.1(C) 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 | ✓ | | |
| UK 3.2(K) 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。 | ✓ | | |
| UK 3.4(K) 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 | ✓ | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| UK 3.5(K) 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。 | ✓ | |
| UK 3.3(C) 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。 | ✓ | |
| UK 3.6(K) 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。 | ✓ | |
| UK 3.7(C) 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。 | ✓ | |
| CE4 – 安全地储存食物 | | | |
| UK 4.1(K) 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。 | ✓ | |
| UK 4.2(K) 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。 | ✓ | |
| UK 4.3(K) 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。 | ✓ | |
| UK 4.4(K) 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 | ✓ | |
| UK 4.5(K) 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。 | ✓ | |
| UK 4.6(K) 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。 | ✓ | |
| CE5 – 保持器具、设备以及服务/储存区的清洁 | | | |
| UK 5.1(K) 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。 | ✓ | |
| UK 5.2(K) 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。 | ✓ | |
| UK 5.3(K) 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。 | ✓ | |
| UK 5.4(C) 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。 | ✓ | |
| UK 5.5(K) 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。 | ✓ | |
| UK 5.6(K) 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 | | | | |
| PC 1.1 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 | ✓ | | |
| PC 1.2 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 | | | | |
| PC 2.1 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 | ✓ | | |
| PC 2.2 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 | | | | |
| PC 3.5 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 | ✓ | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| PC 3.6 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 | | | | |
| PC 4.1 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) | ✓ | | |
| PC 4.5 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 | ✓ | | |
| PC 4.6 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 | | | | |
| PC 5.1 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 | ✓ | | |
| PC 5.2 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 | ✓ | | |
| PC 5.3 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) | ✓ | | |
| PC 5.4 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 | ✓ | | |
| PC 5.5 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 | ✓ | | |
| PC 5.6 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 (✓) | | 评论 |
| | | C | NYC | |
| CE1 – 养成良好的个人卫生 | | | | |
| PC 1.2 遵守良好的个人卫生习惯 | <u>问题一</u> 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 | <u>问题二</u> 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 | <u>问题三</u> 指出两种不能准备食物的地方。 <u>问题四</u> 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 | <u>问题五</u> 说出一个高风险食物的例子。 <u>问题六</u> 说出两项处理高风险食物时该注意的事项。 | ✓ | | |

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