

在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作

項目啟動及簡介會

面對新型冠狀病毒的衝擊，餐飲業界可謂首當其衝。因應減低病毒傳播風險，從2020年3月底開始，特區政府對餐飲業落實多項防疫及限聚措施，業界在此疫境下必須尋找新的經營模式，例如增加外賣服務、網上銷售等，以維持餐飲行業的長遠發展。

為提升香港餐飲食肆的食品衛生和安全標準，現代管理(飲食)專業協會有限公司在工業貿易署「工商機構支援基金」的資助下，推行「在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作」項目，旨在灌輸及加強餐飲業界及其從業員在食品供應鏈管理、外賣服務、網上銷售等方面的食品衛生和安全，以及食店環保衛生、防疫工作等的執行和管理，從而增加公眾出外用膳的信心。



日期：2021年10月25日(星期一)

時間：15:00 – 17:00

地點：香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓香港品質保證局

費用：免費 | 語言：粵語 | 形式：實地暨網上研討會

內容及講者

- 致歡迎辭
現代管理(飲食)專業協會主席 梁志偉先生
- 探討現時食品衛生和安全體系標準
香港理工大學 食品科技與食物安全(榮譽)理學士課程主任 / 專任導師 黃浩賢博士
香港理工大學 應用生物及化學科技學系專任導師 張詠靜博士
- 剖析現時餐飲業所面對的困難和新挑戰
廚房壹號 創辦人暨食物安全顧問 黃志超先生
- 簡介基金項目 - 「在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作」
香港品質保證局智庫業務總經理 蔣齊仲女士

參加對象

飲食行業 (中小企食肆 / 食品工場) 的管理人員及營運人員

[按此網上報名](https://event.hkqaa.org/index.php/197833?lang=zh-Hant-HK)

<https://event.hkqaa.org/index.php/197833?lang=zh-Hant-HK>

費用全免



張小姐 / 謝小姐 電話：(852) 2202 9386 / (852) 2202 9464

傳真：(852) 2202 9222 電郵：wendy.cheungyh@hkqaa.org / cindy.tse@hkqaa.org