

「抗疫食物衛生及安全監控」守則說明會

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，並委託香港品質保證局為項目的執行機構。

根據「抗疫食物衛生及安全監控」守則，本局將於以下日期為食肆及食品工場提供守則的說明會。旨在說明守則的好處及預期成果。



日期：2021年12月29日(星期三)

時間：15:00 – 17:00 (14:30 開始登記)

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：實地暨網上說明會

內容及講者

- 剖析現時食品工場所面對的困難和新挑戰
美味王餐飲管理有限公司總監 鄭栢文先生
- 分享善用創新科技提升食品供應鏈管理、外賣服務、網上銷售等方面的食品安全水平
lmeal International 創辦人 蘇少崐先生
lmeal International 創辦人 韓丰蔚先生
- 簡介「抗疫食物衛生及安全監控」守則的內容
香港品質保證局智庫業務高級總經理 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

*由於名額有限，每間食肆名額最多2名

費用全免

[按此網上報名](#)

<http://event.hkqaa.org/index.php/483289?lang=en>



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