



「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃-培訓課程

為了加強業界在疫情下對食品衛生及安全的知識及推動加強食肆內的防疫工作，參與先導計劃的中小企食肆及食品工場必須完成此培訓課程。

課程將詳述「**抗疫食物衛生及安全監控**」守則的內容，清晰地訂出運作管理及措施規範，使食肆/工場員工有效地在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作，以增加食客信心。

培訓內容共有兩場，詳情如下：

第一場：2022年1月13日(星期四)

- 單元一：最高管理層的職責
- 單元二：環境衛生管理

第二場：2022年1月20日(星期四)

- 單元三：人員管理
- 單元四：食品供應鏈管理

時間：15:00 – 17:00 (14:45 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：實地暨網上研討會

參加對象及名額：

中式餐館 (如中式酒樓、中式菜館)，共8間

非中式餐館 (如西餐廳、日式餐廳、快餐廳、小食店)，共7間

熟食食品工場和食品到會工場，共5間

參與食肆需委派兩名員工 (一名店舖管理人和一名廚房管理人) 參加培訓課程。

費用全免

按此網上報名

<https://event.hkqaa.org/index.php/874914?lang=zh-Hant-HK>

如有任何查詢，請聯絡香港品質保證局張小姐 / 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