主辦機構

現代管理(飲食)專業協會

「工商機構支援基金」撥款資助

工商機構支援基金
Trade and Industrial Organisation Support Fund

執行機構

HKQAA
HONG KONG QUALITY ASSURANCE AGENCY
香港品質保證局

「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

在此刊物上／活動內（或項目小組成員）表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不代表香港特別行政區政府、工業貿易署或工商機構支援基金及發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金（機構支援計劃）評審委員會的觀點。