

飲食部主管衛生控制管理課程

課程費用：港幣1,280元

* 已獲得資助 75% 課程開辦費用



對**餐廳經營商**而言，保障食物安全衛生，預防食物受到污染或變壞，以避免影響消費者健康以至餐飲品牌商譽，在任何時候都必然是首要責任。

這項為期三天的課程，旨在幫助提升餐廳管理者在餐廳環境和食物衛生控制方面的知識和意識，從而促進業界服務水平的提升。

課程編號	10010668-04
日期及時間	2021年10月13日、15日及27日 09:00-17:00
地點	九龍塘達之路78號生產力大樓一樓
語言	粵語，輔以英文
課程費用	港幣1,280元 (已獲得資助 75% 課程開辦費用)

課程簡介

本課程的內容主要針對一般餐廳環境及其食物的衛生控制而編訂，內容包括從建立至自我審核、能有效預防食物安全問題的衛生控制管理系統；食物衛生的潛在風險和控制工作，以及食物生產流程的衛生操作控制和管理措施。

因應2019新型冠狀病毒持續大流行，以及公眾對傳染病的加強警覺，課程導師亦會建議可採取的多方面控制措施，使消費者光顧餐廳時更加放心。

在一般餐廳或是酒店會所餐廳從事飲食管理的人員，都可透過這項課程的專家授課、小組討論與工作坊，更充分掌握餐廳環境和食物衛生控制管理的知識，並了解如何把這些知識實踐到工作環境中，帶動業界在食物安全管理的進步。

課程內容

第一天 (9:00-17:00) 10月13日 (星期三)	第二天 (9:00-17:00) 10月15日 (星期五)	第三天 (9:00-17:00) 10月27日 (星期三)
<ol style="list-style-type: none"> 2019 新型冠狀病毒及傳染病的控制措施 建立衛生控制管理系統 <ul style="list-style-type: none"> 管理承諾 衛生管理系統 資源管理 環境衛生操作控制 事件處理 監控和持續改進 	<ol style="list-style-type: none"> 自我審核衛生控制管理系統 <ul style="list-style-type: none"> 審核類型及原則 角色、職責和能力 計劃、安排和準備審核文件和活動 進行審核 審計審核 跟進和結束活動 食物衛生的潛在危害及控制工作 <ul style="list-style-type: none"> 潛在危害的種類 個人衛生規範 清洗及消毒 檢驗計劃 	<ol style="list-style-type: none"> 食物生產流程的衛生操作控制及管理措施 <ul style="list-style-type: none"> 採購 接收 貯存 解凍 配製 烹煮 熱存/冷卻 翻熱 運送/包裝 陳列 追溯系統

導師

鍾沛瑩小姐 (Ms Crystal CHUNG) – Crystal 是 SGS HK Ltd. 的本地產品經理，亦是香港衛生控制管理系統團隊的一員，主要為來自港澳的各行各業，包括酒店、食品製造商、物業管理、銀行等，提供此系統的指導、差距分析、培訓和審核服務。

黃嘉寶小姐 (Ms Tess WONG) - Tess 是生產力局的助理顧問，在食物供應鏈的品質控制超過 10 年的經驗，為不同製造商、餐飲商及醫院提供培訓及實行食物安全體系的顧問服務。

證書

學員在成功修畢此課程後，可獲頒發由生產力局發出的「飲食部主管衛生控制管理課程」出席證書。

報名方法

- 請掃描QR code並完成網上報名及付款。
- 請填妥報名表、連同劃線支票郵寄至香港生產力促進局：九龍達之路78號生產力大樓三樓（收件人：Ms Crystal CHAN）。請於信封面註明課程名稱及編號。

