

## 酒店、會所及餐廳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



對酒店、會所或餐廳而言，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企業商譽，在任何時候都必然是首要責任。

這項為期三天的課程，旨在幫助提升酒店、會所或餐廳管理者在經營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	10010668-02
日期及時間	2021年10月7日、8日及25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酒店、會所或餐廳的衛生控制而編訂，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，使消費者對食物更加放心。

在酒店、會所或餐廳的管理人員，都可透過這項課程的專家授課、小組討論與工作坊，更充分掌握酒店、會所或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7日 (星期四)	第二天 (9:00-17:00) 10月8日 (星期五)	第三天 (9:00-17:00) 10月25日 (星期一)
<ol style="list-style-type: none"> <li>2019 新型冠狀病毒及傳染病的控制措施</li> <li>建立衛生控制管理系統 <ul style="list-style-type: none"> <li>管理承諾</li> <li>衛生管理系統</li> <li>資源管理</li> <li>環境衛生操作控制</li> <li>事件處理</li> <li>監控和持續改進</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>自我審核衛生控制管理系統 <ul style="list-style-type: none"> <li>審核類型及原則</li> <li>角色、職責和能力</li> <li>計劃、安排和準備審核文件和活動</li> <li>進行審核</li> <li>審計審核</li> <li>跟進和結束活動</li> </ul> </li> <li>食物衛生的潛在危害及控制工作 <ul style="list-style-type: none"> <li>潛在危害的種類</li> <li>個人衛生規範</li> <li>清洗及消毒</li> <li>檢驗計劃</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>食物生產流程的衛生操作控制及管理措施 <ul style="list-style-type: none"> <li>採購</li> <li>接收</li> <li>貯存</li> <li>解凍</li> <li>配製</li> <li>烹煮</li> <li>熱存/冷卻</li> <li>翻熱</li> <li>運送/包裝</li> <li>陳列</li> <li>追溯系統</li> </ul> </li> </ol>

## 導師

夏耀華先生 (Mr Ivan HA) - Ivan 是 SGS HK Ltd. 的區域項目經理，在服務管理、業務流程優化和供應鏈管理方面擁有超過 25 年的經驗，為許多國內和國際服務業及製造商提供多元化的培訓，例如衛生控制管理系統培訓、服務設計、流程改進、質量管理體系建立等。

黃嘉寶小姐 (Ms Tess WONG) - Tess 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「酒店、會所及餐廳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。

