

飲食部主管衛生控制管理課程

CONNECTION TECHNOLOGY 裝備未來
FUTURE SKILLS

課程費用：港幣1,280元

* 已獲得資助 75% 課程開辦費用

MGS
Matching Grant Scheme for Skills Upgrading
技能提升等額補助金計劃

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	10010668-10
日期及時間	2022年4月11日、12日及19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，帶動業界在食品安全管理的進步。

課程內容

第一天 (9:00-17:00) 4月11日 (星期一)	第二天 (9:00-17:00) 4月12日 (星期二)	第三天 (9:00-17:00) 4月19日 (星期二)
<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

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「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。

