

政府認可「食物衛生經理課程」(兩日制)

合辦：香港餐飲聯業協會・職業訓練局(VTC)轄下的匯縱專業發展中心(IVDC)

課程目的：培訓學員食物衛生之重要性及應用知識，以加強食物生產及食物業處所的安全及衛生，並附合食物環境衛生署之持牌條件

課程大綱：

1. 食品衛生介紹- 食物衛生的重要
2. 食品衛生經理職責
3. 食物中毒- 細菌學
4. 實驗- 細菌培養方法
5. 食物受污染
6. 個人衛生
7. 清潔和消毒
8. 預防食物中毒的工作要點
9. 香港食物法例擇要
10. 蟲鼠控制及預防

認可證書：學員上課出席率不少於**80%**並考試合格，將可獲由職業訓練局頒發、食環署認可之「食物衛生經理」證書

報讀人仕：

- 香港餐飲聯業協會會員
- 有意從事飲食業的任何人士
- 可參考食物環境衛生署委任衛生經理指引

授課語言：粵語

導師：資深行業導師

報名方式：妥填報名表格，連同劃線支票抬頭「職業訓練局」交至香港餐飲聯業協會(報名表格請向香港餐飲聯業協會-秘書處索取)

上課地點：香港餐飲聯業協會
九龍觀塘勵業街46號天輝工業大廈7樓A室(牛頭角地鐵站B6出口)

學費：港幣**1,050**元
(凡香港餐飲聯業協會之公司會員及個人會員報讀課程，並獲發「食物衛生經理」證書，本協會將頒發鼓勵金**HK\$60**予出資報讀課程的公司會員或個人會員，以鼓勵業界持續進修)

團體報讀：本課程特設包班編排，以配合大型飲食集團或機構的特別需要。在符合開班人數(**20**人或以上)及預先安排下，該集團可以包班形式上課

查詢：歡迎於辦公時間致電：**2523 6128**或電郵 www.hkfort@netvigator.com
香港餐飲聯業協會-秘書處(電話：**2523 6128**) 查詢