

食品衛生督導課程

目的：

透過課程協助業界建立有效的食品安全管理制度，完善自我衛生監督管理工作。

課程對象：

在本澳現職餐飲業及食品相關工作的食品從業員，並須獲僱主推薦(本澳居民優先報讀)。

課程內容：

- ✓ 《食品安全法》法規與標準
- ✓ 食品溯源紀錄保存
- ✓ 食品經營場所的設備和規格
- ✓ 食品處理與控制
- ✓ 《外賣食品活動場所的登記制度》簡介
- ✓ 食品處理人員衛生及培訓
- ✓ 蟲鼠及廢物處理
- ✓ 清潔與消毒
- ✓ 考試評核

課程及考核費用：

市政署全額支付(每間機構最多3個名額，主辦單位保留最終錄取名單之權利)。

課程須知：

- 課程以粵語授課。
- 課程共9小時，學員須完成8小時課時，並於課程最後1小時進行考核。
- 考試合格者將獲發「食品衛生督導員」證書。

查詢及報名：

歡迎業界報名參加，欲了解更多課程資訊可瀏覽www.cpttm.org.mo/training或www.foodsafety.gov.mo；亦可致電2878 1313或查詢。

