

食品衛生督導課程

課程內容：

為協助本澳食品業界提高食安水平，現推出「食品衛生督導課程」，課程內容包括：

- ✓《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

課程對象：

在本澳從事餐飲業及食品相關工作的食品從業員，並獲僱主推薦(本澳居民優先報讀)。



課程日期及時間：

| 課程編號 | 日期 | 時間 | 學時* |
|-----------------|-----------|-------------|-----|
| MG176-04-2023-C | 4月18日及20日 | 14:30-18:00 | 9 |
| | 4月25日 | 14:30-16:30 | |

*課程考試設於最後一小時進行，學員需完成八小時課時，並考試合格方獲發有關證書。

課程費用：

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)。

截止報名日期：

2023年4月4日。

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查詢，課程名額有限，請儘早報名。