

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
- ✓ 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*
MG176-08-2025-C	8月5日及7日	14:30-18:00	9
	8月12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：

2025年7月24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。