

「食品衛生和安全約章」計劃

頒授典禮暨經驗分享會

香港餐務管理協會在香港工業貿易署「中小企業發展支援基金」的資助下，推行為期24個月的「引進 FHS 001:2013食品衛生體系，以提升香港餐飲業的食品衛生安全標準」項目，並由香港品質保證局擔任執行機構。在項目下，本局推出了「食品衛生和安全約章」計劃，透過培訓課程及「一對一」實地指導工作坊，提升及鞏固中小企食肆對食品衛生和安全系統的理解及應用，並於2021年3月26日假唯港薈舉行計劃頒授典禮暨經驗分享會，表揚參與食肆的努力成果，以及邀請食肆代表分享參與心得。由於疫情關係，活動於線上線下同步進行，未能親臨會場之參加者於網上觀看現場直播。



**香港餐飲業
食品衛生及安全標準
約章計劃**

認準約章標誌，光顧餐館食肆



由左至右：香港餐務管理協會主席梁振華先生、香港餐務管理協會會長楊位醒先生，BBS, MH、食物安全中心首席醫生（風險評估及傳達）吳志翔醫生及香港品質保證局副總裁陳沛昌先生主持「食品衛生和安全約章」計劃（FHS001:2013項目成果報告書）發佈儀式



活動當日邀得**食物安全中心首席醫生(風險評估及傳達) 吳志翔醫生** (下圖左) 擔任主禮嘉賓及致辭：「由香港品質保證局和理工大學開發的『FHS 001:2013食品衛生體系』，以及得到香港餐務管理協會大力支持的『食品衛生和安全約章』計劃，以深入淺出的方式，訂立食品工序和衛生規範，並會定期檢查執行情況，從而提升參與食肆的整體食物安全的水平。」

香港餐務管理協會主席梁振華先生 (下圖中) 致辭道：「社會不斷向前，我們也不可以停步。在今日的約章計劃頒授典禮上，我再一次多謝各位付出的時間和精力，大家攜手為提升本地餐飲業界的食品衛生安全標準作出努力！」

香港品質保證局副總裁陳沛昌先生 (下圖右) 致辭道：「期望在各界的同心協力下，可以推動更多餐飲食肆持續改進，將食品衛生體系融入日常運作中，一起優化食物衛生和安全水平，提升消費者信心，加強『香港美食之都』的優勢。」



嘉賓與出席之支持機構代表合照

上排左起：香港理工大學食物安全及科技研究中心執行總監黃家興博士、稻苗學會副主席殷明珠女士

下排左起：香港餐務管理協會主席梁振華先生、香港餐務管理協會會長楊位醒先生, BBS, MH、食物安全中心首席醫生(風險評估及傳達) 吳志翔醫生及香港品質保證局副總裁陳沛昌先生

活動當日亦舉行頒授典禮，表彰已經成功完成參與先導計劃的中式食肆及非中式食肆，以及邀得兩間機構代表——龍圖閣海鮮飯店代表陳偉強先生（下圖右）以及銀龍茶餐廳代表李柏林先生（下圖左）作經驗分享。香港品質保證局總經理蔣齊仲女士（下圖中）亦於會上簡介「食品衛生和安全約章」計劃項目成果。



香港餐務管理協會會長楊位醒先生, BBS, MH頒發證書予參與先導計劃的中式食肆及非中式食肆代表，以及與一眾代表合照。



請 [按此](http://hkqaa.com/category/hkqaa-fhs/) 瀏覽 (<http://hkqaa.com/category/hkqaa-fhs/>) 「引進「FHS 001:2013 食品衛生體系」，以提升香港餐飲食肆的食品衛生安全標準」項目網站，以及 [按此](#) 下載「食品衛生和安全約章」計劃 (FHS001:2013 項目成果報告書) 。

[按此](#) 查閱成果報告書

如對項目有任何查詢，請聯絡 何小姐 (Ms Angela Ho)

電郵 angela.ho@hkqaa.org 電話 2202 9386



電郵: hkqaa.mkt@hkqaa.org 網站: <http://www.hkqaa.org>
 電話: 香港 (852) 2202 9111 澳門 (853) 6238 8759 / (852) 6293 0647
 上海 (86 21) 6876 9911 廣州 (86 20) 8383 3777
 西安 (86 29) 8636 0030