

在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 項目成果暨經驗分享會

為提升香港餐飲食肆的食品衛生和安全標準，現代管理(飲食)專業協會有限公司在工業貿易署「工商機構支援基金」的資助下，推行「在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作」項目，並委託香港品質保證局為項目的執行機構。

本局將於以下日期為餐飲食肆及食品工場提供項目成果暨經驗分享會。分享會會簡介項目成果、本項目成果報告書及先導計劃經驗分享。



日期：2022年8月29日(星期一)

時間：15:00 – 17:00 (14:30 開始登記)

地點：香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓香港品質保證局

費用：免費 | 語言：粵語 | 形式：實地暨網上說明會

內容及講者

- 致辭
現代管理(飲食)專業協會主席 梁志偉先生
- 餐飲業食物事故回顧及個案研究
香港理工大學未來食品研究院督導委員會成員 梁嘉聲博士
- 先導計劃經驗分享(排名不分先後)
廚房壹號 創辦人暨食物安全顧問 黃志超先生
洋紫荊維港遊 助理營運總監 譚子健先生
- 簡介項目成果及項目成果報告書
香港品質保證局 高級總經理 蔣齊仲女士

參加對象

飲食行業(中小企食肆/食品工場)的管理人員及營運人員

*由於名額有限，每間食肆名額最多2名

[按此網上報名](http://event.hkqaa.org/index.php/243974?lang=zh-Hant-HK)

<http://event.hkqaa.org/index.php/243974?lang=zh-Hant-HK>

費用全免



張小姐 / 謝小姐 電話：(852) 2202 9386 / (852) 2202 9464

傳真：(852) 2202 9222 電郵：wendy.cheungyh@hkqaa.org / cindy.tse@hkqaa.org