

食物處理人員增值計劃



為促進業界認識和遵從「食物安全五要點」及 GHP，食安中心推出全新的「安樂查飯」食物處理人員增值計劃。透過多元化的教材與培訓課程，食物處理人員能夠學習到實用的食物安全知識，以配合食肆的日常營運需求。只要完成課程並通過簡單考核，參加者將獲頒發證書。「安樂查飯」計劃亦建立一個業界溝通平台，透過 WhatsApp、電子郵件及專題網頁等渠道，向食物處理人員傳達最新的食物安全訊息，並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，防止發生同類事故。

甚麼人士適合參與？

「安樂查飯」計劃以食物業處所員工為主要對象。除了廚師等需要直接處理食物的人員外，計劃同樣適合廚房以外的樓面員工，包括侍應、清潔工、收銀員、採購員、經理及其他管理人員。

有關食安中心傳達資源中心所公佈的培訓及評估安排，將不日公布，敬請留意。