主辦機構

澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
持續教育學院
School of Continuing Studies

協辦機構

PROFESSIONAL DEVELOPMENT CENTRE LTD
專業拓展中心有限公司

HONG KONG FOOD HYGIENE ADMINISTRATORS ASSOCIATION
香港食品衞生管理人員協會

在颶風「山竹」威脅下
成功完成「HACCP 食品安全計劃 Food Safety Plan」
講座暨證書頒發特刊

18.09.2018

澳門飲食文化更趨國際及多元化，林林種種的食物種類繁多，如生食壽司刺身、生蠔、火鍋及自助餐等，都受市民大眾所喜愛。但食物如在預備過程或製作過程中處理不善，很容易便會造成食物中毒。時令或節日食品更可以增加風險，影響市民健康。

澳門科技大學持續教育學院與香港食品衛生管理人員協會轄下專業拓展中心早前成功開辦食品安全系統危害分析重點控制課程(HACCP)，反應熱烈，課程完成後亦有數位學員完成服務機構的食品安全計劃。藉此機會，特別邀請香港食品衞生管理人員協會主席劉耀輝先生到場頒授「食品安全計劃」，亦由食品安全專家黃鴻德老師介紹食品安全計劃及HACCP課程重點。在颱風「山竹」威脅下，於15/09/2018星期六下午，得到澳門烹飪協會的支持，成功完成講座及證書頒發活動。

會場安排在氹仔澳門科技大學持續教育學院教室，為剛落成教學場所，地方寬敞舒適。五十多位同工在風雨間都感覺良好。左起: 黃鴻德首席食品安全導師、劉耀輝院士、黃月有課程總監工程師。

活動開始由澳門科技大學持續教育學院黃月有課程總監工程師介紹講者及當天程序，劉耀輝院士介紹HACCP系統及發展過程。劉先生為香港食品衞生管理人員協會主席、香港食品委員會榮譽會長、香港品質保證局董事，英國環境衞生協會(Chartered Institute of Environmental Health, CIEH) Accountable Officer。劉先生與英國CIEH工作超逾二十年，亦與澳洲及國內食品安全機構合作無間。

劉先生亦指出食品安全計劃對業界持續優化食品安全的重要性，建立專業更對新入行同工有必然指導作用，亦是對公眾食品安全應持有的工作態度，及符合目前企業社會責任要求(Corporate Social Responsibility, CSR)。

食品安全計劃亦可依循食品安全審核途徑，繼而考取HACCP，ISO22000等國際認證。

黃鴻德導師解讀「HACCP」及「食品安全計劃」

接著黃鴻德首席導師重點介紹HACCP課程要點及食品安全計劃，亦以他過往寶貴經驗，及國際食品安全情況差異，作出比較及檢視。黃老師亦指出基礎食品衛生知識，操作食品安全重要性，作為「食品衛生經理」的初階亦是食品安全發展的理想途徑。

陳瑩恩獲頒「食品安全計劃」證書

在頒發首個澳門業界「食品安全計劃」，一共有兩位同工領取，分為

(1)陳瑩恩，工作於**澳門新濠天地**，課題為**「成立HACCP小組及系統建立」**。

(2)孫詩彧，工作於**澳門永利皇宮**，課題為「**烤三文魚食品安全計劃」**(孫小姐因工作關係未能出席，證書會於稍後另發)。

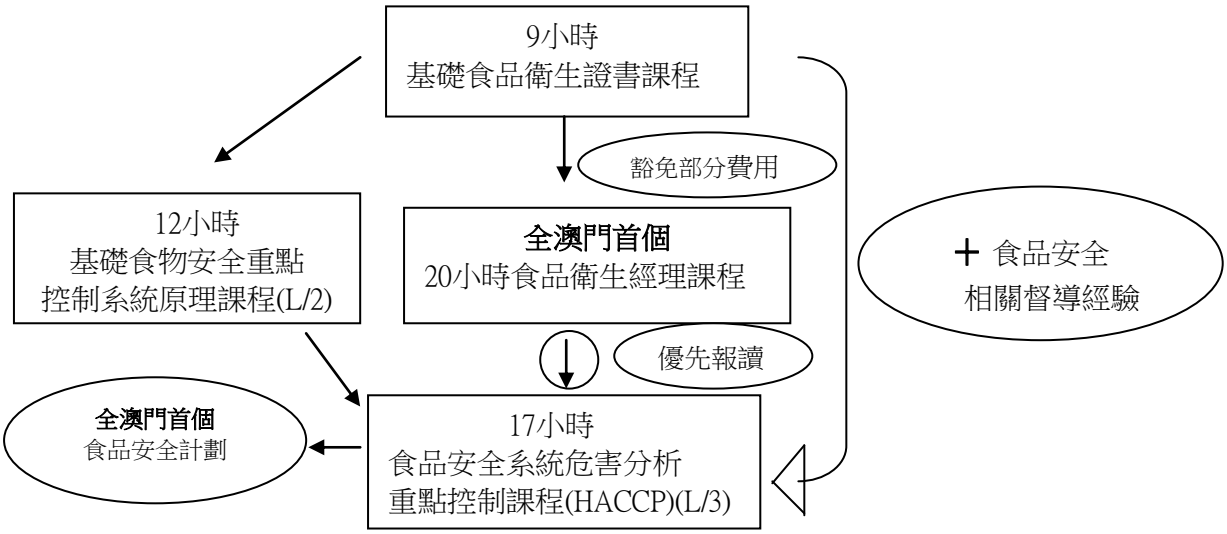
陳瑩恩介紹「食品安全計劃」特點及發展空間

陳瑩恩小姐亦有介紹「食品安全計劃」特點及發展空間。相信在座同工獲益不少。

與業界代表合照

澳門科技大學持續教育學院 黃總監於總結時更鼓勵同工報讀**29/09/2018(星期六)開課之「食品安全系統危害分析重點控制課程(HACCP)」**。如希望報讀或已修畢「基礎食品衛生課程」亦可優先進入10月份開辦首個「衛生經理」課程，繼續食品安全專業途徑。全部課程已獲澳門政府資助。最後，黃總監多謝同工於颱風「山竹」威脅下出席聚會，更多謝業界朋友支持和鼓勵。

課程接駁結構圖:



成功修畢以上課程均獲澳門科技大學修業證書及相關英國CIEH證書。