



食品安全系統危害分析重點控制課程 Hazard Analysis and Critical Control Point in Food Safety(HACCP)

課程簡介

配合國際食品衛生水平，世界各地的食品製造商多已採用「危害分析重點控制系統 (Hazard Analysis and Critical Control Point, 簡稱 HACCP)」，本課程為有意申請 HACCP 或 ISO22000 認證的機構，深入淺出地講解認證過程中食品安全處理的要求及注意事項。

教學目標

課程旨在培訓學員認識「危害分析重點控制系統」的原理及實踐方法，以協助學員為機構制訂食品安全計劃，保障食品在製造過程中符合衛生標準。

教學內容

課程內容是參考英國環境衛生協會(Chartered Institute of Environmental Health, CIEH)的有關課程，經香港食品委員會及香港食品衛生管理人員協會修訂，課程大綱為：

中級食品衛生入門

- 食品危害因素概述
- 督導工作的管理
- 清潔及消毒
- 環境設計及結構
- 非細菌性與細菌性食物中毒
- 預防食物中毒

食品危害分析重點控制 HACCP

- 食品危害之定義
- 認識危害分析及重點控制系統
- 實踐危害分析的理論
- 危害分析的原理及方法
- 工作流程圖認識及設計
- 個案研究及習作重點探討

歡迎各機構包班
可按情況需求用英語作
為授課語言

教學對象 已完成基礎食品衛生證書課程或擁有同等學歷人士

證書 學員出席率達 80%或以上及評核合格可獲頒英國環境衛生協會(CIEH)黑白版危害分析重點控制中級證書(Intermediate Certificate in HACCP)。

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓 博雅學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 (確實地點將於確認開課時以手機短訊通知)

上課日期 **授課語言** 廣東話

課程編號：2104150300-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系統	週四、五 19:00-22:00	總課時為 17 小時
-------------------	-------------------------------	---------------------	------------

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 澳門幣 3,220 元

收生名額 13 人

*** 報名注意事項*** 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00) [公眾假期除外]

- 首次報讀本院短期課程者，請先登入網上報名系統（網址：<https://sla.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇<醫療服務>類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
- 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
- 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

查詢 電話：8796 1998 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：<http://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 sla@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/政府部門/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。

