

基本食物卫生课程(餐饮业包括酒店餐饮)

近些年来，在食品发展商和食用者的共同努力下，食品安全事故逐渐呈现下滑的趋势。由此，食品发展商更不应忽视自身的责任以确保食物卫生习惯有被严谨地遵从，从而确保食用者的安全。

本次课程专为涉及在餐馆，酒店，及餐饮自助服务领域的人员设计。课程主要是为了提高出席者在食品安全处理方式的警惕，出席者将会了解微生物是如何在食物里繁衍及不良的卫生习惯所带来的影响。

完成课程后，出席者将会了解如何控制食品危害以预防食物中毒，确保食品在严谨的监控下安全地生产。

课程概括

- 食品安全的重要性
- 食物中毒
- 基本食物微生物学
- 交叉感染
- 食物处理及储藏
- 控制食物时间与温度
- 个人卫生
- 清洁与消毒
- 害虫防治
- 食物敏感源
- 食物的运送
- 业务连续性计划

适合报读群体

本课程开放于涉及在餐馆，酒店，及餐饮自助服务领域的人员，以及对食品安全处理方式感兴趣的群体报读。

入读条件

本课程无需入读条件。

课程时长

2 小时

课程费用

\$50 (税前)



测验及证书

- 参与者需完成2小时的在线培训并在课程的尾声完成测验。
- 参与者需达到至少80%的测验总分以完成培训。
- 完成培训后，参与者将会被授予完成课程的电子证书。