



食品安全與營養實務課程 Food Safety and Nutrition Practice Course

課程簡介

食品安全與營養實務課程旨在培訓食品從業員食物衛生和營養的知識，協助從業員衛生操作的標準，確保所生產的食物安全衛生，以預防食物受到污染，減低發生食物中毒的機會。及認識食物與營養對人類健康的影響，分辨營養和食品安全問題。

課程大綱

- 食品衛生理論與實務
- 食物安全重點控制系統 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)
- 食品法典委員會的 HACCP 原理
- 建立 HACCP 系統
- 應用 HACCP 為基礎的系統
- 食品安全系統危害分析重點控制
- 中級食品衛生入門
- 食品危害分析重點控制 HACCP
- 食品安全的定義
- 食品危害因素概述
- 細菌學及食物中毒
- 食品污染及預防方法
- 營養和食品安全
- 食物均衡原則
- 營養素及其健康功能
- 營養資訊工具
- 食物供應系統

對象	有興趣人士	授課語言	廣東話
證書	出席率達總課時 70% 並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書		
報名地點	澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓櫃檯 博雅學院		
上課地點	澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 (具體地點將於上課前短信通知)		
上課日期	課程編號：-		
	待定	總課時：24 小時	
課程費用	澳門幣 3,800 元 (可使用持續進修發展計劃資助)	收生名額	15 人

*** 報名注意事項 *** 報名時間：星期一至五 (9:00 - 13:00; 14:30-20:00) 星期六 (9:00 - 13:00) [公眾假期除外]

1. 報讀時，請先訪問網上報名系統 (網址：<https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do> 或掃描以下的 QR Code)，選擇 <商業和管理> 類別，預先登記個人資料 (不需上傳身份證)。填妥資料待本院通知後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。

*如手機無法訪問，請問使用電腦瀏覽器複製鏈接打開。

2. 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。

3. 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 / 8796 1999 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：https://sla.must.edu.mo/page/training.html?locale=zh_MO

- 如欲收到本院之課程資料，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/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。

