中小企業發展支援基金／
發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金（BUD 專項基金）
（機構支援計劃）

核准項目總結報告

項目參考編號 : D18 002 006

項目名稱 : 引進「FHS 001:2013 食品衛生體系」, 以提升香港餐飲食肆的
食品衛生安全標準

報告涵蓋期 : 由 1/4/2019 至 31/3/2021
(日/月/年) (日/月/年)

1. 項目詳情

(如下述項目詳情與附於項目協議內的項目建議書有任何不同，請加上“*”)

項目內容摘要 (約150字)

酒樓餐飲食肆是香港食品行業的主要部分，約14,000食肆，大多是中小型企業，他們的營運模式主要是製備食品；並提供就餐服務。香港餐飲食肆的特色是產品多樣性、製作工序繁多，可是卻欠缺食品衛生和安全標準的食物製備方法。現在有關食品衛生和安全的體系標準一般是「ISO 22000:2005 食品安全管理體系」和「危害分析與關鍵控制點」(HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points)。其中，危害分析和關鍵控制點(HACCP) (Issed by Pillsbury Company NASA, and the U.S. Army Laboratories in the early 1960s) 是指確定、評估並控制對食品安全具有顯著危害的系統。危害分析和關鍵控制點(HACCP)原則為食品製造業控制食品安全危害，提供一種以產品及工序為本的方法。可惜這些體系標準是較適用於食品製造工場，而不是針對香港酒樓餐廳食肆的運作模式。因餐飲場所由於涉及多類型的食品，直接應用HACCP原則並非輕易地切實可行。因此，這些體系標準到目前為止，有關體系標準暫不能在香港的酒樓餐廳食肆內普及。由此可見這些體系標準是不太適用於香港的酒樓餐廳食肆。

有見及此，香港品質保證局(HKQAA)於2013年時，獲香港理工大學食物安全及科技研究中心委任，共同開發及建立「FHS 001:2013 食品衛生體系」的認證標準，是「開發全新食肆衛生標準認證系統」項目的其中部份以回應餐飲食肆的需要，並針對餐飲業，希望餐飲食肆能透過應用該認證標準於日常運作中，以提升香港酒樓餐飲食肆整體的食物衛生安全標準表現。「FHS 001:2013 食品衛生體系」是基於HACCP原則，針對生物、化學或物理因素引起的食品安全危害。尤其微生物因素和物理性外來異物，適用於香港的餐飲業(如酒樓、餐館、食堂等)。「FHS 001:2013 食品衛生體系」的要點包括：最高管理層的職責、一般衛生要求、食品工序衛生要求、檢查及檢討、文件和記錄的保存等。

香港酒樓餐飲食肆大多是中小型企業；他們缺乏資源引進「FHS 001:2013 食品衛生體系」提升他們的食品衛生和安全標準。要引入「FHS 001:2013 食品衛生體系」標準，最需要資源的部份是機構必需理解「FHS 001:2013 食品衛生體系」標準的要求和懂得根據其運作中的食品衛生安全的危害和風險制定一套HACCP計劃。因此：本會希望可透過政府基金支援香港酒樓及餐飲食肆，引進「FHS 001:2013 食品衛生體系」，提升香港餐酒樓餐飲食肆的食品衛生安全標準。

項目目標 (約80字)

1. 香港酒樓餐飲食肆大多是中小型企業，缺乏資源引進「FHS 001:2013 食品衛生體系」以提升他們的食品衛生和安全標準
2. 培訓餐飲食肆理解「FHS 001:2013 食品衛生體系」對食品衛生安全標準的重要性和適用性；從而鼓勵業界使用及執行，促進餐飲業的長遠發展
3. 提升員工的食品衛生和安全的認知及運作水平
4. 提升食物衛生和安全水平，避免食物中毒事故
5. 加強食客的信心，增加「外出用膳」的信心
6. 提升企業的商譽，以增強其競爭能力
7. 提升香港餐飲業的形象，以鞏固及加強「香港是美食之都」的美譽

獲資助機構／合作機構／執行機構

獲資助機構 : 香港餐務管理協會有限公司

香港理工大學食物安全及科技研究中心
香港餐飲聯業協會有限公司
稻苗學會有限公司
現代管理(飲食)專業協會有限公司

合作機構 : 香港食品委員會有限公司

執行機構

香港品質保證局

執行項目的主要人員

	<u>姓名</u>	<u>公司／機構</u>	<u>電話號碼及 傳真號碼</u>
項目統籌人	楊位醒 先生	香港餐務管理協會有限公司	34640319/ <u>31711283</u>
項目副統籌人	蔣齊仲 女士	香港品質保證局	22029111/ 22029222

項目推行期

	<u>開始日期 (日/月/年)</u>	<u>完成日期 (日/月/年)</u>	<u>項日期限 (月數)</u>
項目協議所訂日期	<u>1/4/2019</u>	31/3/2020	12個月
修訂（如適用）	<u>1/4/2019</u>	31/3/2021	24個月

2. 項目成效總結

項目成果

(請列出夾附於項目協議內的項目建議書上所述的項目成果，並提供有關每個項目成果的實際成效的資料。)

	項目成果 (e.g. 第一場講座)	可量化的目標 (e.g. 100人)	實際成效 (e.g. 90人)	未能達成目標的原因(如適用) (e.g. 報名人數超過120人，但個別人士未能預期出席。會加強餘下兩場講座的宣傳，以彌補不足人數。)
a)	研發- 資料搜集及業界諮詢	29次	29次	
b)	推廣研討會 第一場: 項目啟動和簡介會	50人	39人	報名人數50人,但個別人士未能預期出席。會加強餘下兩場講座的宣傳,以彌補不足人數
c)	推廣研討會 第二場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會(適用於中式餐館)	50人	22人	報名人數46人,但個別人士未能預期出席。
d)	推廣研討會 第三場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會(適用於非中式餐館)	50人	43人	報名人數46人,但個別人士未能預期出席。
e)	約章計劃 「食品衛生和安全約章」	30間 (15間中式餐廳及15間非中式餐廳)	31間 (15間中式餐廳及15間非中式餐廳)	
f)	培訓課程-單元一及單元二(共兩場)中式	80人	65人	報名人數77人,但個別人士未能如期出席,因受到近期社會運動有關,影響了食肆人手調配,有見及此,下次會先了解當遇突發情況下交通和食肆人手調配安排,以便提早通知食肆,在活動前確認出席人數,以彌補不足人數
g)	培訓課程-單元一及單元二(共兩場)非中式	80人	72人	報名人數104人,但個別人士未能如期出席
h)	“一對一”的實地指導工作坊	60次 (中式餐館 - 15間, 每間2次,共30次; 非中式餐館 - 15間, 每間2次,共30次)	57次	原因一:當中有一名參加了中式食肆-憶食尚臘味煲仔飯·尖沙咀舖參加了第一次“一對一”的實地指導工作坊,但因店舖面臨結業問題,未能參加第二次實地指導工作坊. 原因二:當中有一名已報名的非中式食肆參加者-圓點工房,因參加者不能確實審核日期,最後未能

				參加是次的實地指導工作坊。
i)	約章計劃頒授典禮暨經驗分享會	一場(目標參與人數:150位)	66人(線上人數) 42人(實體人數) 共:108人	報名人數是185人,因受到疫情影響,參加者在人手調配出現問題,最終未能出席是次活動。
j)	項目成果報告書	1,500本 和電子版可供業界免費下載	已印刷1500本項目成果報告書及已上載電子版到香港餐務管理協會網站	HKQAA 網站供免費下載 http://www.hkqaa.org/b5_gsservice.php?catid=17&id=31 HKCSM 網站供免費下載 http://hkcs.com/2019/09/22/hkqaa-fhs/
k)	宣傳	廣告途徑: 1. 邀請函 2. 刊登於香港品質保證局期刊(半版篇幅)及其他飲食協會會刊(2本,每本佔約半版篇幅) 3. 報章(兩份,每本佔約半版篇幅,總共2次) 4. 地鐵的廣告展示板(3星期) 5. 巴士外車身廣告(T-Shape)(4星期) 6. 設計並發佈eDM(共14次)	1. 邀請函 <u>「食品衛生和安全約章」先導計劃邀請函</u> -已透過edm傳送方式發出4個邀請函 發送到合作機構 日期:2019/5/27 2. 刊登於香港品質保證局期刊(半版篇幅)及其他飲食協會會刊(2本,每本佔約半版篇幅) 在2020年2月發佈了刊登於香港品質保證局期刊(半版篇幅)及在2019年11月刊登於世界粵菜廚皇協會會刊廣告(半版篇幅),詳情請見附件 3. 報章(兩份,每本佔約半版篇幅,總共2次),項目廣告分別在2021年3月30日已刊登在明報,另外在2021年3月31日已刊	NA

			<p>登在星島日報.詳情請見附件</p> <p>4. 地鐵的廣告展示板 (3星期) 已在2020年2月26日刊登,詳情請看附件.</p> <p>5.巴士外車身廣告 (T-Shape) (4星期) 已在2020年2月20日至3月18日期間發佈 行車線號碼是111 港澳碼頭—坪石, 詳情請看附件</p> <p><u>6. 設計並發佈eDM (共14次)</u></p> <p><u>6.1推廣研討會第一場: 項目啟動和簡介會</u></p> <p>6.1.1已傳送出2次eDm發送到HKQAA客戶日期:2019/4/25和2019/5/10</p> <p>6.1.2發送到本會會員日期:2019/5/17</p> <p><u>6.2「食品衛生和安全約章」培訓課程</u></p> <p>6.2.1已傳送出3次edm發送到HKQAA客戶日期:2019/7/16,2019/7/30和2019/8/8</p> <p>6.2.2已傳送給本會會員日期:2019/6/14</p> <p><u>6.3「食品衛生和安全約章」先導計劃eDM</u></p>	
--	--	--	--	--

			<p>6.3.1已傳送2次edm,發送到HKQAA客戶日期:2019/6/18和2019/5/31 (此兩個eDM於審計帳目中漏報及計算,會於總結報告中報告)</p> <p>6.4 <u>食品衛生和安全系統「系統藍本」說明會(中式食肆)</u></p> <p>6.4.1,原定於11月12日舉行,已傳送共出5次edm,第一次發送到HKQAA客戶期:2019/10/25</p> <p>後來,因改期到11月26日舉行,再次發出4次edm,發送到HKQAA客戶日期:2019/11/7,2019/11/15,2019/11/20,2019/12/10</p> <p>6.5 <u>食品衛生和安全系統「系統藍本」說明會(非中式食肆)</u></p> <p>已發出2次edm,發送到HKQAA客戶日期:2019/12/20,2019/12/31</p> <p>6.6「<u>食品衛生和安全約章計劃</u>」<u>項目成果報告書</u>發佈</p> <p>已發出1次edm,發送到HKQAA</p>	
--	--	--	--	--

		客戶日期:2020/9/4	
		6.7「 <u>食品衛生和安全約章</u> 」計劃頒授典禮暨經驗分享會	
		已發出1次edm, 發送到HKQAA客戶日期:2020/11/18	
i)	香港餐務管理協會項目計劃網頁	https://hkcs.com/2019/09/22/hkqaa-fhs/	已完成 NA

項目成果的細節（例如日期、時間、地點、講者、討論主題等。）

（如有需要，請以表列形式填寫。）

項目成果	日期 (DD/MM/YY)	時間	地點	嘉賓	主題
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/4/16	14:30-16:00	上環德輔道西40-50號	蓮香居(中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程，以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃。
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/4/25	14:30-16:00	香港九龍青山道704號合興工業大廈1樓A座	香港食品委員會(業界代表)	了解委員會代表對食品安全衛生執行性和實行方法，以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/2	14:30-16:00	銅鑼灣軒尼詩道488號軒尼詩大廈5樓G舖	琺姐泰式私房菜(非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程，以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃。
A. 研發--資料搜集	2019/5/3	09:30-12:00	荃灣大窩口	彩龍皇宮粵菜 - 國金皇膳(中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程，以作制定適用和有效的食品衛生

及業界諮詢		0	德士古道 36-60 號荃菁 商場 3 樓		和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃。
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/3	09:00 -11:0 0	北角渣 華道 3-5 號 永光閣 1 樓	新福記酒家 (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃。
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/3	10:00 -12:0 0	銅鑼灣 登龍街 18 號 V Point 26 樓	豫園 (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/3	15:00 -17:0 0	柴灣 盛泰道 30 號	IVE (學界代表)	了解食品安全衛生實踐理論, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/7	14:00 -16:0 0	香港康 山道 1 號康怡 廣場北 座地下 G5-G6 號舖	金記冰室 (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/7	09:30 -12:0 0	觀塘鴻 圖道 84 號帝盛 酒店	順德公漁村河鮮酒家 (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/8	09:30 -12:0 0	新界大 埔大美 督村 36 號 B 地 下	忠誠盤菜 (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/8	14:00 -16:0 0	1 Harbou r Road, Wan Chai, HK	Grand Café (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮詢	2019/5/8	10:00 -12:0 0	1 Harbou r Road, Wan	Kaetsu (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS

			Chai, HK		001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/8	13:30 -17:0 0	1 Harbou r Road, Wan Chai, HK	Grissini (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流 程, 以作制定適用和有效的食品衛生 和安全系統文件和適用於不同餐飲食 肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/8	09:00 -15:0 0	新界火 炭坳背 灣街13 號VTC 稻苗學 院3樓 309室	Institution of Dining Art (業界代表)	了解委員會代表對食品安全衛生執行 性和實行方法, 以作制定適用和有效 的食品衛生和安全系統文件和適用於 不同餐飲食肆類別及不同風險程度 的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/9	10:00 -11:3 0	2/F, 好利時 大廈 20 Ashley Rd, Tsim Sha Tsui	Association of Restaurant Managers (業界代表)	了解委員會代表對食品安全衛生執行 性和實行方法, 以作制定適用和有效 的食品衛生和安全系統文件和適用於 不同餐飲食肆類別及不同風險程度 的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/9	15:30 -17:3 0	1 Harbou r Road, Wan Chai, HK	One Harbour Road (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流 程, 以作制定適用和有效的食品衛生 和安全系統文件和適用於不同餐飲食 肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/10	09:30 -12:0 0	1 Harbou r Road, Wan Chai, HK	Grand Ballroom (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流 程, 以作制定適用和有效的食品衛生 和安全系統文件和適用於不同餐飲食 肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/10	14:00 -16:0 0	青衣青 衣路 20A 號 職業訓 練局工 商資訊 學院	THEi 香港高等科技學院青 衣分校 (學界代表)	了解食品安全衛生實踐理論, 以作制 定適用和有效的食品衛生和安全系統 文件和適用於不同餐飲食肆類別及 不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生 體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/14	09:00 -11:0 0	薄扶林 薄扶林 道 145 號	中華廚藝學院 (學界代表)	了解食品安全衛生實踐理論和處理食 品流程, 以作制定適用和有效的食品 衛生和安全系統文件和適用於不同餐 飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/14	15:30 -17:0 0	將軍澳 彩明街 1 號彩 明苑彩 明商場 3 樓 307A 舖	茶魚飯后 (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流 程, 以作制定適用和有效的食品衛生 和安全系統文件和適用於不同餐飲食 肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發-- 資料搜集 及業界諮 詢	2019/5/15	10:30 -12:3 0	尖沙咀 彌敦道 100 號	東海薈 (The One 店) (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流 程, 以作制定適用和有效的食品衛生 和安全系統文件和適用於不同餐飲食

詢			The ONE L12		肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/15	14:30-16:00	九龍牛池灣清水灣道45號彩雲商場三期地下B104舖	潮味工房 (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/15	09:00-11:00	粉嶺聯和墟和滿街8號帝庭軒廣場地下G1及G7	蛋撻王-Kelly (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/15	15:00-17:30	觀塘勵業街46號天輝工業大廈7樓A室	The Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades limited (業界代表)	了解委員會代表對食品安全衛生執行性和實行方法, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/16	11:00-13:00	元朗錦田高埔村109號天空之城地下	環保餐廳18 (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/17	09:00-11:00	葵涌荔景邨荔景酒樓地下至3樓	嘉年華酒家 (中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/17	11:00-13:00	旺角通菜街1號威達商業大廈地下N號舖	荔香園冰室 (非中式餐飲)	了解和觀察酒樓餐廳食肆的運作流程, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/17	14:00-16:00	Hung Hom, Kowloon, Hong Kong	The Hong Kong Polytechnic University (學界代表)	了解食品安全衛生實踐理論, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃
A. 研發--資料搜集及業界諮詢	2019/5/23	11:00-13:00	Room 4331, 43/F, Queensway Govern	Centre for Food Safety (FEHD)	了解食物安全的風險和相關法律法規, 以作制定適用和有效的食品衛生和安全系統文件和適用於不同餐飲食肆類別及不同風險程度的 FHS 001:2013 食品衛生體系的 HACCP 計劃

			ment Office s, 66 Queens way, Hong		
B. 第一場: 項目啟動和簡介會	2019/5/17	14:30-16:30	香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓	香港品質保證局代表蔣齊仲女士, 香港理工大學代表梁嘉聲博士, 香港餐務管理協會會長楊位醒先生	<p>第一場: 項目啟動和簡介會 目的: 啟動和簡介本項目</p> <p>內容: 簡介本項目的背景, 目的, 內容及預期成果 本項目的執行方法 簡介「FHS 001:2013 食品衛生體系」標準 簡介約章計劃的內容、要求和好處 簡介有關的食品衛生和安全培訓課程和課程時間安排等 簡介參加約章計劃的中小企食肆可享有“一對一”深入指導工作坊的安排 招募中小企食肆參加約章計劃</p> <p>宣傳渠道: 活動已透過 HKQAA (執行機構)以 eDM 形式宣傳及邀請業界出席</p>
C.第二場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會(適用於中式餐館)	2019/11/26	14:30-16:30	香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓	香港品質保證局代表蔣齊仲女士, 中式食肆代表和平飯店 Kenneth	<p>第二場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會 (適用於中式餐館)</p> <p>目的: 說明「系統藍本」和經驗分享, 及宣傳約章計劃的頒授典禮暨經驗分享會</p> <p>內容: 說明不同酒樓餐廳食肆分類 (中式餐館、非中式餐館和其他飲食場所)的「系統藍本」 邀請餐飲業代表作經驗分享</p> <p>講者: HKQAA 技術團隊代表, 已參與計劃的餐飲業界代表 時間: 約 2 小時 參加數目: 50 位 (25 間中小企食肆)</p>
D. 第三場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會(適用於非中式餐館)	2020/1/9	14:30-16:30	香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓	香港品質保證局代表蔣齊仲女士, 非中式食肆代表蓄滿門 Bosco Ip	<p>第三場: 食品衛生和安全系統的「系統藍本」說明會 (適用於非中式餐館)</p> <p>目的: 說明「系統藍本」和經驗分享, 及宣傳約章計劃的頒授典禮暨經驗分享會</p> <p>內容: 說明不同酒樓餐廳食肆分類 (中式餐館、非中式餐館和其他飲食場所)的「系統藍本」 邀請餐飲業代表作經驗分享</p>

<p>C. 約章計劃 「食品衛生和安全約章」</p>	<p>2019/7/1-2019/7/31 (招募食肆參加約章計劃)</p>	<p>NA</p>	<p>NA</p>	<p><u>已參加 30 間中小企食肆名單</u></p> <p><u>中式餐飲名單如下:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 彩龍皇宮粵菜 - 國金皇識(中式餐飲) 2. 豫園(中式餐飲) 3. 東海薈 (中式餐飲) 4. 憶食尚臘味煲仔飯 - 佐敦舖(中式餐飲) 5. 憶食尚臘味煲仔飯 - 尖沙咀舖(中式餐飲) 6. 和平飯店 (中式餐飲) 7. 龍圖閣海鮮飯店(中式餐飲) 8. 新明苑(中式餐飲) 9. 富嘉閣(中式餐飲) 10. 海港薈北京道一號分店(中式餐飲) 11. 青葉酒家新山道店(中式餐飲) 12. 龍皇酒家(中式餐飲) 13. 煌府 (新港中心) (中式餐飲) 14. 煌府將軍薈 (中式餐飲) 15. 煌府盛薈(中式餐飲) <p>非中式餐飲名單如下:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. One-bakery 麵包店(非中式餐飲) 2. 茶魚飯后(非中式餐飲) 3. 潮味工坊(非中式餐飲) 4. 銀龍茶餐廳(非中式餐飲) 5. Tomato Club Food Limited(非中式餐飲) 6. 勝牛(非中式餐飲) 7. 廣發餐廳(非中式餐飲) 8. 金記冰室(非中式餐飲) 9. 廉記冰室(非中式餐飲) 10. 越南咖啡室(非中式餐飲) 11. 亞萊嘜嘜泰越小廚(非中式餐飲) 12. 圓點工房(非中式餐飲) 13. 南山冰室(非中式餐飲) 14. 甘饜(非中式餐飲) 15. La Mer Restaurant and Lounge(非中式餐飲) 	<p>鼓勵餐飲業持續地使用和執行食品衛生和安全系統，制定及建立本項目的「食品衛生和安全約章」計劃，參與的中小企食肆需完成培訓課程、“一對一”的實地指導工作坊及完成以下目標:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 認識「FHS 001:2013 食品衛生體系」標準 2) 符合法例法規要求 3) 具體及清晰地例明最高管理層的職責 4) 具體及清晰地訂出一般衛生要求和衛生操作規範，並持續地執行 5) 具體及清晰地訂出食品工序衛生操作規範，並持續地執行 6) 定期檢查及檢討其中小企食肆執行「食品衛生和安全約章」的表現 7) 妥善地保存有關監管食品衛生安全的文件和記錄 8) 完成約章計劃後，期望幫助參與計劃的中小企食肆符合「FHS 001:2013 食品衛生體系」的要求

D.) 培訓課程-單元一及單元二(共四場)	<p>第一場(中式餐館): 單元一 2019/8/1 單元二 2019/8/2</p> <p>第二場(中式餐館): 單元一 2019/8/27 單元二 2019/8/30</p> <p>第三場 (非中式餐館): 單元一 2019/9/2 單元二: 2019/9/3</p> <p>第四場 (非中式餐館): 單元一 2019/9/12 單元二: 2019/9/16</p>	下午 2:30- 5:30	香港北 角渣華 道 191 號嘉華 國際中 心 19 樓	<p>主講導師:</p> <p>丁國滔(香港品質保證局) 陳頌恩(香港品質保證局) 譚鳳儀(香港品質保證局)</p>	<p>培訓內容共有兩個單元，詳情如下：</p> <p>單元一：管理層職責及一般衛生操作規範 內容包括：食品安全的法規及管理層的責任，一般衛生操作規範</p> <p>單元二：食品工序衛生操作規範 內容包括：詳細說明食品的製作程序，進行個案分析</p> <p>宣傳渠道：活動已透過 HKQAA (執行機構)以 eDM 形式宣傳及邀請業界出席</p>
E.) 宣傳	邀請函	NA	NA	對象:合作機構及 HKQAA 客戶	<p>廣告途徑:</p> <p>邀請函</p> <p><u>1. 「食品衛生和安全約章」先導計劃邀請函</u></p> <p>-已透過edm傳送方式發送4個邀請函 對象:合作機構 發送到合作機構日期:2019/5/27</p> <p><u>2. 「食品衛生和安全約章」計劃頒授典禮暨經驗分享會</u></p> <p>-已透過edm傳送方式發送4個邀請函 對象:合作機構 發送到合作機構日期:2021年3月12日</p>

E.) 宣傳	設計並發佈eDM	NA	NA	對象:本會會員及 HKQAA 客戶	<p>6. 設計並發佈eDM (共14次)</p> <p><u>6.1推廣研討會</u> <u>第一場: 項目啟動和簡介會</u> 6.1.1已傳送2次eDM發送到HKQAA 客戶日期:2019/4/25和2019/5/10</p> <p>6.1.2發送到本會會員日期: 2019/5/17</p> <p><u>6.2「食品衛生和安全約章」培訓課程</u> 6.2.1已傳送3次edm發送到HKQAA 客戶日期:2019/7/16,2019/7/30和 2019/8/8 6.2.2已傳送給本會會員日期:2019/6/14</p> <p><u>6.3「食品衛生和安全約章」先導計劃 eDM</u> 6.3.1已傳送2次edm,發送到HKQAA 客戶日期:2019/6/18和2019/5/31 (此兩個eDM於審計帳目中漏報及計算,會於總結報告中報告)</p> <p><u>6.4 食品衛生和安全系統「系統藍本」說明會(中式食肆)</u> 6.4.1, 原定於11月12日舉行,已傳送 出4次edm,發送到HKQAA客戶日 期:2019/10/25 後來,因改期到11月26日舉行,再次發 出3次edm,發送到HKQAA客戶日 期:2019/11/7,2019/11/15,2019/11/20,2019 /12/10</p> <p><u>6.5 食品衛生和安全系統「系統藍本」說明會(非中式食肆)</u> 已發出2次edm,發送到HKQAA客戶 日期:2019/12/20,2019/12/31</p> <p><u>6.6「食品衛生和安全約章計劃」項目 成果報告書發佈</u> 已發出1次edm,發送到HKQAA客戶 日期:2020/9/4</p> <p><u>6.7「食品衛生和安全約章」計劃頒授 典禮暨經驗分享會</u></p>
--------	----------	----	----	-------------------	---

					已發出1次edm, 發送到HKQAA客戶 日期:2020/11/18
F.) 香港餐 務管理協 會項目計 劃網頁	30/4/2019	NA	NA	NA	https://hkcsm.com/2019/09/22/hkqaa-fhs/
G.) 約章計 劃頒授典 禮暨經驗 分享會	26/3/2021	下午 3 時至 5 時 時 間：2 小時	香港尖 沙咀東 部科學 館 17 號 唯港蒼 地庫一 樓宴會 廳 5-6	對象:餐飲業界.支持機構和 本會會員.	舉辦形式:實體和網上分享會將會同步 舉行 內容： 簡介項目成果 推出本項目成果報告書 頒授儀式表彰參與約章計劃的中小企 食肆 經驗分享 預算邀請兩間參加約章計劃的中小企 食肆代表分享使用及執行約章計劃的 經驗 成果：表彰參加已參加約章計劃的中 小企食肆，及分享經驗，從而鼓勵餐 飲行業持續改進 報名方法：所有本地餐飲相關企業均 可免費報名參加，名額將會以先到先 得形式分配。 宣傳渠道：活動將透過研討會、本會、 HKQAA (執行機構)、合作機構以邀請 函、eDM 和網站形式宣傳及邀請業界 參與。
H.) 項目成 果報告書	2020年1月	NA	NA	對象:餐飲業界	項目成果報告書內容將包括以下： - 項目的介紹和背景 - 分享是次項目的成果 ○ 資料搜集及業界諮詢的簡 介和資料分享 ○ 「食品衛生和安全約章」 計劃簡介，包括： ▪ 約章計劃的要求 ▪ 「系統藍本」包括： 制定系統要求、所需 的相關文件及流程 圖、自我監察清 單)、HACCP 計劃等 執行文件等 ○ 培訓課程內容簡介 ○ “一對一”的實地指導工 作坊簡介和建議改善項目 重點分享 - 先導計劃參與中小企食肆分享

					<p>經驗，包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 間中式餐館 ○ 3 間非中式餐館 <p>印刷數目：1,500 本 和 電子版可於機構本會及 HKQAA 網頁供業界免費下載</p> <p>成果：項目成果報告書可免費提供給餐飲業參考，提升及鞏固餐飲業的食品衛生和安全的運作標準，提升餐飲業的食品衛生和安全的運作水平，從而更能鞏固和加強「香港是美食之都」的美譽。</p> <p>宣傳渠道：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 印刷版於以下方式派發 <ul style="list-style-type: none"> ○ 約章計劃頒授典禮暨經驗分享會(150本)(於會場內發放) ○ 本會 (250本)(以郵寄形式個別發放) ○ 各合作機構 (300本)(以速遞形式發送) ○ 受諮詢訪問的中小企食肆 (50本)(以郵寄形式個別發放) ○ 參加約章計劃的中小企食肆 (150本)(以郵寄形式個別發放) ○ 其他協會活動如會董會、展覽、業內研討會、工作坊等，及部份存放到辦公室供免費索取(600本)。 - 電子版將上載至香港餐務管理協會網站及HKQAA網站供免費下載，亦會透過執行機構及各合作機構以eDM形式分享。 <p>HKQAA 網站供免費下載 http://www.hkqaa.org/b5_gsservice.php?catid=17&id=31</p> <p>HKCSM 網站供免費下載 http://hkcs.com/2019/09/22/hkqaa-lhs/</p>
--	--	--	--	--	--

階段成果 (請按日期順序列出)

(# 請說明有關的階段成果是否已完成 (C)、延期 (D) 或未能完成 (N)。如階段成果延期，亦請說明修訂的完成日期。請在報告的第 2.4 項為延期或未能完成的階段成果提供原因。)

	階段成果 (一如附於項目協議的 核准項目建議書所開列)	原定的 目標完成 日期	修訂的目標 完成日期(如 適用)	情況 (已完成(C)/如期 進行中(P)/延期 (D)#)	偏離原定目標完成 日期的原因
(a)	研發--資料搜集及業界諮詢	2019/4/30	2019/5/23	C	由於預約食肆負責人工作較繁多,經過多次更改,導致預約日期有所推遲
(b)	推廣研討會-第一場	2019/6/30	NA	C	
(c)	推廣研討會-第二場	2020/1/31	NA	C	
(d)	推廣研討會-第三場	2020/1/31	NA	C	
(e)	約章計劃 「食品衛生和安全約章」	2019/9/30	NA	C	
(f)	培訓課程	2019/9/30	NA	C	
(g)	“一對一”的實地指導工作坊	2019/12/31	NA	C	
(h)	約章計劃頒授典禮暨經驗分享會	2020/3/31	2021/3/26	C	因新冠肺炎疫情及相關措施影響,此項目需延後舉行,相關延期申請已於2020年2月、4月及8月獲工業貿易署批准。
(i)	項目成果報告書	2020/1/31	2021/3/31	C	因新冠肺炎疫情及相關措施影響,此項目需延後舉行,相關延期申請已於2020年2月、4月及8月獲工業貿易署批准。
(j)	香港餐務管理協會)項目計劃網頁	2019/4/30	NA	C	

未來宣傳項目成果的計劃（如不適用者，請填上「無」）

無