

工商機構支援基金

核准項目總結報告

獲資助機構	:	<u>現代管理（飲食）專業協會</u>			
執行機構（如適用）	:	<u>香港品質保證局</u>			
項目編號	:	<u>T20 003 003</u>			
項目名稱	:	<u>在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作</u>			
本報告匯報期	:	由	<u>2021 年 6 月 1 日</u>	至	<u>2022 年 8 月 31 日</u>
（整個項目推行期）			<u>（年／月／日）</u>		<u>（年／月／日）</u>

1. 項目詳情

項目摘要（約150字）

面對新型冠狀病毒的衝擊，餐飲業界首當其衝。為減低病毒傳播風險，餐飲業界已全力配合政府實施相關防疫措施及限聚政策。然而，公眾對外出用膳感染風險仍然存在疑慮，市民外出用膳的意欲不高。

不少餐廳為減低營運成本，不得不縮短營業時間，甚至暫停營業。

為增加公眾外出用膳的信心，現代管理（飲食）專業協會有限公司獲工業貿易署「工商機構支援基金」資助推行本項目，以制定「抗疫食物衛生及安全監控」守則及執行同名的先導計劃，以助業界不斷裝備自己，加強競爭能力，從而突圍而出。此外，網上銷售和外賣服務的需求在疫境下增長迅速，業界可把握機遇，發展新的經營模式，以維持餐飲行業的長遠發展。

項目目的（約50字）

由本會主導，透過基金支持，向飲食業引進『抗疫食物衛生及安全監控守則』，於餐飲食肆及食品工場中推行及執行，期望達至以下目的：

- 加強飲食業界在疫情下的防疫抗疫意識
- 培訓業界從業員理解『抗疫食物衛生及安全監控守則』的重要性和適用性
- 增加針對飲食業界食品衛生和供應商管理方面的教育
- 加強食肆員工衛生管理，保持餐廳環境和食品衛生
- 妥善管理供應鏈上各食品處理程序的安全
- 減低經食品加工、運輸、分銷和銷售等過程傳播病毒，導致病毒在社區擴散的風險
- 改善店內的用餐環境及防疫措施，從而增加公眾出外用膳的信心
- 改善整體餐廳環境及食品衛生，促進餐飲業長遠發展。

合作機構（如適用）

香港餐務管理協會、香港餐飲聯業協會、稻苗飲食專業學會、香港食品委員會

執行項目的主要人員

	姓名	機構名稱及職位
項目統籌人	： 梁志偉	現代管理（飲食）專業協會 - 主席
副項目統籌人	： 蔣齊仲	香港品質保證局 - 高級總經理

項目推行期

	開展日期 (年/月/日)	完成日期 (年/月/日)	推行項目所需時間 (共多少個月)
項目協議所訂日期	2021年6月1日	2022年5月31日	12個月
修訂（如適用）	2021年6月1日	2022年8月31日	15個月

2. 項目成效總結

監督

請說明項目下設立的督導委員會（或其他委員會）的成員組成。

現代管理(飲食)專業協會代表梁志偉主席

香港品質保證局蔣齊仲女士

稻苗飲食專業學會代表林國亮副主席

香港理工大學未來食品研究院院長黃家興博士

項目成果

請按照核准項目建議書列出在項目推行期內完成的項目成果，並提供每個項目成果的實際成效詳情。

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
1. 「抗疫食物衛生及安全監控」守則			
出版日期：2022年1月出版 涵蓋的題目： • 機構的整體表現及建議事項 • 導師建議改進的事項 • 實地指導清單 總頁數：16 派發渠道：此守則連同項目成果報告書發佈並上載到本會項目網頁 軟複本載於以下網址： http://www.foodhygienesafety.com/food_files/code_of_anti-pandemic_food_hygiene_and_safety_control.pdf	目標印刷份數：1份	實際印刷份數：1份	
2. 推廣研討會			
第一次研討會 日期：2021年10月25日 時間：15:00-17:00 (共2小時) 地點：香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓 香港品質保證局 涵蓋的題目及講者： • 致歡迎辭 現代管理(飲食)專業	目標參加者數目：50	實際參加者數目：59	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
協會主席 梁志偉先生 - 探討現時食品衛生和安全體系標準 香港理工大學 食品科技與食物安全(榮譽)理學士課程主任 / 專任導師 黃浩賢博士 香港理工大學 應用生物及化學科技學系專任導師 張誼靜博士 - 剖析現時餐飲業所面對的困難和新挑戰 廚房壹號 創辦人暨食物安全顧問 黃志超先生 - 簡介基金項目 -「在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作」 香港品質保證局智庫業務總經理 蔣齊仲女士 形式：實地暨網上研討會 費用：免費 語言：粵語			
第二次研討會 日期：2021年12月29日 時間：15:00-17:00 (共2小時) 地點：香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓 香港品質保證局 涵蓋的題目及講者： - 剖析現時食品工場所面對的困難和新挑戰 美味王餐飲管理有限公司總監 鄭栢文先生 - 分享善用創新科技提升食品供應鏈管	目標參加者數目：50	實際參加者數目：62	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
理、外賣服務、網上銷售等方面的食品安全水平 Imeal International 創辦人 蘇少崐先生 Imeal International 創辦人 韓丰蔚先生 簡介「抗疫食物衛生及安全監控」守則的內容 香港品質保證局智庫業務高級總經理 蔣齊仲女士 形式：實地暨網上研討會 費用：免費 語言：粵語			
第三次研討會 日期：2022年8月29日 時間：15:00-17:00 (共2小時) 地點：香港北角渣華道191號嘉華國際中心19樓香港品質保證局 涵蓋的題目及講者： - 致辭 現代管理(飲食)專業協會副主席譚兆成先生 - 餐飲業食物事故回顧及個案研究 香港理工大學未來食品研究院督導委員會成員 梁嘉聲博士 - 先導計劃經驗分享 廚房壹號 Project Coordinator 鄭彥鵬先生 洋紫荊維港遊 助理營運總監 譚子健先生 - 簡介項目成果及項目成果報告書 香港品質保證局 高級總經理 蔣齊仲女士	目標參加者數目：50	實際參加者數目：65	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書 所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
士 形式：實地暨網上研討會 費用：免費 語言：粵語			
3. 先導計劃			
先導計劃的日期：2021年12月1日至2022年6月30日 參加對象： 現代管理（飲食）專業協會於指定時間內接受機構申請，現代管理（飲食）專業協會會員和非會員均可申請，參加先導計劃的機構需持有食肆牌照或食物製造廠牌照，而中小企業會獲優先取錄，並會盡量包括不同類型的食肆及食品工場，以擴闊業界的參與面。 先導計劃要求： • 認識及執行「抗疫食物衛生及安全監控」守則 • 完成所有編輯的培訓課程及兩次“一對一”實地指導工作坊 • 根據守則和指導建議書做出適當及符合導師要求的改善，以及持續執行防疫抗疫工作 • 為了能推動業界有效地持續執行該守則，已完成先導計劃及獲得防疫抗疫證書和貼紙的中小企食肆／食品工場需每六個月提交「抗疫食物衛生及安全監控」自我檢查清單給本會或執行機構以作定期評估，由簽發証書當天起計算，為期一年，共兩次，讓本會及執行機構可持續對已完成先導計劃的中小企食肆／食品工場進行監督	目標參加者／企業數目： 20間機構（中小企食肆或食品工場） • 中式餐館（共8間） • 非中式餐館（共7間） • 食品工場（共5間）	實際參加者／企業數目： 20間機構（中小企食肆或食品工場） • 中式餐館（共8間） • 非中式餐館（共7間） • 食品工場（共5間）	

已完成的項目成果詳情 和評估。	可量化的目標 (按核准項目建議書 所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
4. 先導計劃-培訓課程			
第一場培訓課程 日期：2022年1月13日 時間：15:00-17:00 (共2小時) 地點：香港北角渣華道 191號嘉華國際中心19樓 香港品質保證局 涵蓋的題目： • 單元一：最高管理層的職責 • 單元二：環境衛生管理 導師：譚鳳儀女士 香港品質保證局高級技術導師 形式：實地暨網上研討會 語言：粵語	目標參加者數目：50	實際參加者數目：54	
第二場培訓課程 日期：2022年1月20日 時間：15:00-17:00 (共2小時) 地點：香港北角渣華道 191號嘉華國際中心19樓 香港品質保證局 涵蓋的題目： • 單元三：人員管理 • 單元四：食品供應鏈管理 導師：譚鳳儀女士 香港品質保證局高級技術導師 形式：實地暨網上研討會 語言：粵語	目標參加者數目：50	實際參加者數目：53	
5. 先導計劃“一對一”實地指導工作坊			
首次及跟進「一對一」實地指導工作坊	目標到訪次數：40 次 (20 間中小企食肆／	實際到訪次數：40 次 (20 間中小企食肆／	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
日期：2022年2月1日 – 2022年6月30日 (初次到訪與跟進到訪相隔2星期至1個月) 地點：實地到訪指導 涵蓋的題目： 「抗疫食物衛生及安全監控」守則 講者：香港品質保證局高級技術導師	食品工場，每間 2 次)	食品工場，每間 2 次) 富嘉閣 第一次到訪日期：2022年2月22日 第二次到訪日期：2022年5月31日 喜雙逢酒家 第一次到訪日期：2022年2月21日 第二次到訪日期：2022年5月30日 新明苑宴會廳 第一次到訪日期：2022年5月4日 第二次到訪日期：2022年6月27日 利寶閣 第一次到訪日期：2022年5月5日 第二次到訪日期：2022年6月13日 百樂門薈宴 第一次到訪日期：2022年5月13日 第二次到訪日期：2022年6月27日 食神麗宮 第一次到訪日期：2022年2月14日 第二次到訪日期：2022年6月8日 新光海鮮酒家 第一次到訪日期：2022年5月23日 第二次到訪日期：2022年6月28日 聯邦金閣酒家 第一次到訪日期：2022年5月27日 第二次到訪日期：2022年6月25日 洋紫荊維港遊 第一次到訪日期：2022年2月18日 第二次到訪日期：2022年6月2日	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
		Flint 第一次到訪日期：2022年2月9日 第二次到訪日期：2022年5月26日 The Place 第一次到訪日期：2022年2月15日 第二次到訪日期：2022年6月30日 金記冰室 第一次到訪日期：2022年2月24日 第二次到訪日期：2022年5月27日 粥麵館 第一次到訪日期：2022年2月22日 第二次到訪日期：2022年5月31日 金鳳大餐廳 第一次到訪日期：2022年2月14日 第二次到訪日期：2022年6月29日 逸逸居 第一次到訪日期：2022年5月4日 第二次到訪日期：2022年6月15日 廚房壹號 第一次到訪日期：2022年2月24日 第二次到訪日期：2022年6月10日 如心酒店集團 中央廚房 第一次到訪日期：2022年5月25日 第二次到訪日期：2022年6月28日 大都薈中央廚房有限公司 第一次到訪日期：2022年2月23日 第二次到訪日期：2022	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
		年6月14日 名都烘焙飲食有限公司 第一次到訪日期：2022年2月28日 第二次到訪日期：2022年6月1日 HFG Procurement 第一次到訪日期：2022年2月23日 第二次到訪日期：2022年5月26日	
6. 現代管理（飲食）專業協會項目網頁			
推出日期：2021年7月27日 網址： http://www.foodhygienesafety.com/ 內容： • 項目背景 • 項目目的 • 項目內容 • 研討會細節 • 研討會視頻 • 先導計劃細節 • 先導計劃參加名單 • 「抗疫食物衛生及安全監控」守則 • 「一對一」實地指導報告及檢查清單 • 培訓課程細節 • 培訓課程視頻 • 項目成果報告書 • 相關連結 • 受惠單位	目標數量：1	實際數量：1	
7. 項目成果報告書			

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書 所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
出版日期：2022年8月31日 涵蓋的題目： • 序言 • 獻辭 • 項目背景 • 項目內容 • 項目成果 • 經驗分享 • 結語 • 鳴謝 • 附件 • 聲明 總頁數： 53頁 派發渠道： - 200 本 印刷版將以以下 方式派發： • 現代管理（飲食）專業 協會會員（120 本） • 4間合作機構（共40 本） • 參加先導計劃的中小 企食肆及食品工場 （40本） - 電子版上載至項目網 頁、現代管理（飲食） 專業協會網站及 HKQAA網站供免費 下載，亦透過eDM形 式分享 軟複本載於以下網址： http://www.foodhygienesafety.com/food_files/ARM_Project_Booklet_20220831_FINAL.pdf https://www.hkqaa.org/b5_gsservice.php?catid=25&id=41	目標印刷份數：200	實際印刷份數：200	
8a. 刊登廣告於香港品質保證局期刊			
期刊名稱：管略 出版日期：2022年10月 (項目完結時刊登)	目標總頁數（印刷廣告）：佔半版篇幅	實際總頁數（印刷廣告）：佔半版篇幅	
8b. 報章廣告			
報章名稱：明報 出版日期：2022年8月30日	目標總頁數（印刷廣告）：1份（半版）	實際總頁數（印刷廣告）：1份（半版）	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
報章名稱：星島日報 出版日期：2022年8月31日	目標總頁數(印刷廣告)：1份(半版)	實際總頁數(印刷廣告)：1份(半版)	
8c. 設計並發佈eDM			
內容： 宣傳第一場推廣研討會 (第一次發佈) (在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 - 項目啟動及簡介會) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2021年9月3日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：5870	
內容： 宣傳第一場推廣研討會 (第二次發佈) (在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 - 項目啟動及簡介會) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2021年9月29日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：173	
內容： 宣傳第二場推廣研討會 (第一次發佈) (「抗疫食物衛生及安全監控」守則說明會) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2021年12月9日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：8673	
內容： 宣傳第二場推廣研討會 (第二次發佈) (「抗疫食物衛生及安全監控」守則說明會) 發佈渠道： eDM	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6107	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
發佈日期：2021年12月21日			
內容： 宣傳第三場推廣研討會 (第一次發佈) (在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 項目成果暨經驗分享會) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2022年8月17日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6038	
內容： 宣傳第三場推廣研討會 (第二次發佈) (在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 項目成果暨經驗分享會) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2022年8月23日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：8813	
內容： 宣傳先導計劃 (第一次發佈) (「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃邀請函) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2021年12月23日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6006	
內容： 宣傳先導計劃 (第二次發佈) (「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃邀請函) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2021年12月30日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6025	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
內容： 宣傳先導計劃培訓課程 (「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃-培訓課程) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2022年1月7日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6025	
內容： 宣傳項目成果報告書的發佈 (在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作 項目成果報告書) 發佈渠道： eDM 發佈日期：2022年8月31日	目標設計數目：1 目標發佈數目：N/A	實際設計數目：1 實際發佈數目：6039	
8d. 刊登廣告於香港品質保證局網站e-newsletter			
網站名稱：香港品質保證局網站e-newsletter 出版日期：2021年10月18日 其他詳情：在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作項目啟動及簡介會(宣傳項目啟動)	網上廣告： 目標為項目年內(1次)	網上廣告： 實際為項目年內(1次)	
網站名稱：香港品質保證局網站e-newsletter 出版日期：2021年12月16日 其他詳情：「抗疫食物衛生及安全監控」先導計劃邀請函(招募先導計劃)	網上廣告： 目標為項目年內(1次)	網上廣告： 實際為項目年內(1次)	
網站名稱：香港品質保證局網站e-newsletter 出版日期：2022年8月31日	網上廣告： 目標為項目年內(1次)	網上廣告： 實際為項目年內(1次)	

已完成的項目成果詳情	可量化的目標 (按核准項目建議書所述)	實際成效	未能達成目標的原因 (如適用)
其他詳情： 在「疫」境下提升食物業的供應鏈管理及食品衛生和安全運作項目成果報告書 已於2022年8月發佈 (宣傳項目成果報告書的發佈)			

重點工作進度表

請於「情況」一欄說明項目成果是否已按目標完成 (C)、遲於目標完成 (D) 或未完成 (N)。如有關項目成果遲於目標完成或未完成，請說明實際完成日期 (如適用) 及原因。

項目成果 (核准項目建議書 所開列的所有成果)	原定的 目標完成 日期 ¹	實際 完成日期 (如適用)	情況 (C/D/N)	未能按原定 目標完成 項目成果的原因
- 成立項目指導委員會 - 研發階段-資料搜集及業界諮詢 - 制定「抗疫食物衛生及安全監控」守則 - 設計和建立現代管理(飲食)專業協會的項目計劃網頁	2021/08/31	2021/08/31	C	
(a) 舉辦第一場研討會: 項目啟動簡介會和招募中小企食肆/食品工場參加先導計劃	2021/10/31	2021/10/31	C	
(b) - 將「抗疫食物衛生及安全監控」守則編輯成培訓課程及“一對一”實地指導工作坊 - 舉辦第二場研討會: 說明「抗疫食物衛生及安全監控」守則	2022/01/31	2022/01/31	C	
(c) 舉辦先導計劃-培訓課程				
- 舉行“一對一”實地指導工作坊 - 編寫和編印項目成果報告書 - 宣傳「抗疫食物衛生及安全監控」守則	2022/06/30	2022/06/30	C	
(d) - 舉辦第三場研討會: 項目成果暨經驗分享會 - 透過速遞形式發放先導計劃的防疫抗疫證書和貼紙給參與機構 - 派發及發放「項目成果報告書」(印刷版和電子版) - 宣傳項目成果(網頁、報章、eDM)	2022/08/31	2022/08/31	C	
(e)				

¹ 按核准項目建議書所述。