



ORDEM DOS  
ENGENHEIROS  
TÉCNICOS

13.SET.2018\*001715

Bastonário  
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

Exmª Senhora  
Secretária de Estado Adjunta e da  
Educação  
Avenida Infante Santo, nº 2

1350-178 LISBOOA

Assunto: Despacho nº 109197/2017.

Relativamente ao Despacho nº10919/2017, emanado por V. Exª em 23 de dezembro de 2017, publicado no Diário da República, 2ª série, de 13 de dezembro de 2017, e que determina a criação de um Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos, venho pela presente submeter à consideração de V. Exª o seguinte, que nos foi submetido por membros do Colégio da Especialidade de Engenharia Alimentar, desta Ordem Profissional, e que merece a nossa inteira concordância :

1. O referido Plano, publicado em anexo ao Despacho, assenta em três pontos:
  - 1º — Criar o plano integrado de controlo da qualidade e quantidade das refeições servidas nos estabelecimentos públicos de ensino.
  - 2º — O plano aplica-se às refeições servidas aos alunos através dos meios próprios das escolas, de outros meios públicos ou de empresas privadas, seja qual for o regime contratual em vigor.
  - 3º — O plano tem os seguintes eixos fundamentais:
    - a) Eixo I — Ementas, adequação nutricional e confeção;
    - b) Eixo II — Sistema de Controlo e Avaliação qualitativa e quantitativa das refeições;
    - c) Eixo III — Monitorização Central do Sistema de Controlo e Avaliação.
2. A estas medidas e ações, correspondem a aplicação de referenciais normativos de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme estatuído no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina



## ORDEM DOS ENGENHEIROS TÉCNICOS

Bastonário  
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

3. A aplicação prática destes referenciais normativos obrigam, nomeadamente, à implementação do Sistema HACCP sigla internacionalmente reconhecida para Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos e cujo sistema é baseado na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção e manipulação dos géneros alimentícios, encontrando-se esta ação identificada nas diversas Medidas/Ações exaradas no Anexo A do Despacho (Quadro Sumativo do Sistema de Controlo a Avaliação Qualitativa das Refeições).
4. Mais, de acordo com o Codex Alimentarius, *“o HACCP é uma ferramenta que permite avaliar os perigos e estabelecer sistemas de controle focados na prevenção ao invés da análise do produto final. Todo sistema HACCP é passível de ser adaptado às mudanças, tais como atualização no projeto dos equipamentos, nos procedimentos de processamento ou no desenvolvimento tecnológico”*. Refere ainda que o *“sistema, que tem fundamentos científicos e caráter sistemático, permite identificar perigos específicos e medidas para seu controle, com a finalidade de garantir a segurança dos alimentos in (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) e Guia para sua Aplicação, publicado no Anexo à CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) página 36)*.
5. Por tudo isto, não restam dúvidas que a implementação de sistemas de HACCP exige a aplicação das ciências e técnicas da área da Engenharia Alimentar, nas atividades de investigação, conceção, estudo, projeto, fabrico, produção, fiscalização e controlo de qualidade, incluindo a coordenação e gestão dessas atividades e outras com elas relacionadas.
6. Aliás, importa sublinhar que a importância da implementação da Segurança Alimentar advém da existência de processos de transformação, produção e manipulação ao nível dos géneros alimentícios e bebidas, ações essas contempladas no disposto dos diversos Atos de Engenharia, onde a Engenharia Alimentar é parte integrante e fundamental.
7. Neste contexto, considera-se que as ações de Fiscalização/Auditoria, Formação e Implementação/Conceção de sistemas, nomeadamente sistemas de HACCP, constituem Atos de Engenharia Alimentar e estão enquadrados, no que à Ordem dos Engenheiros Técnicos diz respeito, no disposto



# ORDEN DOS ENGENHEIROS TÉCNICOS

Bastonário  
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

Regulamento dos Atos de Engenharia dos Engenheiros Técnicos, aprovados pelo Regulamento n.º 549/2016 (publicado no Diário da República, 2.ª série, N.º 107, de 3 de junho de 2016), mais concretamente nos seguintes pontos:

- 3.1.8 — *Conceção dos sistemas de gestão da qualidade, higiene e segurança alimentares;*
- 3.1.9 — *Planos de segurança e saúde*
- 3.1.10 — *Coordenação de segurança e saúde*
- 3.2 — *Auditoria, consultadoria e formação na área alimentar*
  - 3.2.1 — *Auditoria e consultadoria no âmbito de processos e modelos de fabrico e controlo da qualidade*
  - 3.2.2 — *Otimização de processos de fabrico e de formulações*
  - 3.2.3 — *Valorização de subprodutos*
  - 3.2.4 — *Diagnóstico de problemas e proposta de soluções*
  - 3.2.5 — *Diagnóstico de necessidades de formação e elaboração dos respetivos planos*
  - 3.2.6 — *Formação de técnicos Implementação de sistemas de gestão da qualidade*
  - 3.2.7 — *Auditorias a sistemas de gestão da qualidade das empresas (\*)*
  - 3.2.8 — *Auditorias a sistemas de gestão da qualidade de laboratórios (\*)*
  - 3.2.9 — *Auditorias externas a sistemas de gestão da qualidade (\*)*
  - 3.2.10 — *Implementação de sistemas de segurança alimentar (HACCP),*
  - 3.2.11 — *Auditorias a sistemas de segurança alimentar (HACCP)*
  - 3.2.12 — *Auditorias externas a sistemas de segurança alimentar (HACCP)*
- 8. Por outro lado, entende-se por gestão da qualidade a implementação de sistemas ou modelos auditáveis destinados a garantir a melhoria da qualidade técnica dos serviços e das unidades comerciais e industriais, restauração e outras empresas de algum modo ligadas aos produtos alimentares, envolvendo as normas e leis específicas para o setor alimentar. Neste sentido, incluem-se sistemas de autocontrolo, análise de perigos e controlo de pontos críticos, legislação relativa à rastreabilidade de produtos alimentares, a alimentos geneticamente modificados e irradiados, e outras leis ou normas que venham a ser regulamentadas para o setor.
- 9. Acresce que, o n.º 4 do artigo 6.º do Estatuto da Ordem dos Engenheiros Técnicos, aprovados pela Lei n.º 157/2015 de 17 de setembro (Estatutos da OET), dispõe nos seguintes termos:  
*“Os trabalhadores dos serviços e organismos da administração direta e indireta do Estado, das regiões autónomas, das autarquias locais e das demais pessoas coletivas públicas, que pratiquem, no exercício das suas funções, atos próprios da profissão de*



## ORDEN DOS ENGENHEIROS TÉCNICOS

Bastonário  
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

*engenheiro técnico, e realizem ações de verificação, aprovação, auditoria ou fiscalização sobre atos anteriores, devem estar validamente inscritos como membros efetivos da Ordem.”*

10. Mais sendo que, o nº 5 do artigo 7º do Estatuto da Ordem dos Engenheiros dispõe de forma semelhante.
11. Certo é por isso que para o exercício de qualquer ato de engenharia, seja de forma liberal ou por conta de outrem, e independentemente do setor público ou privado, é necessária inscrição em Ordem Profissional.
12. Não existem dúvidas, pois, que as ações previstas no mencionado Despacho nº 10919/2017 contemplam atos de engenharia, e que para o exercício de qualquer ato de engenharia é necessária a inscrição em Ordem Profissional.
13. Consequentemente, as funções no âmbito da Engenharia, previstas no Despacho, só podem ser exercidas, nomeadamente, por Engenheiros Técnicos, e não por detentores apenas de grau académico em Engenharia.
14. Assim, face ao exposto, e de forma garantir a exequibilidade legal e o sucesso na implementação deste Plano, bem como a garantia da com observância das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme estatuído no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, e no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios,
15. E, na medida em que a implementação deste Plano obriga à aplicação das ciências e técnicas da área da Engenharia Alimentar, nas atividades de investigação, conceção, estudo, projeto, fabrico, produção, fiscalização e controlo de qualidade, incluindo a coordenação e gestão dessas atividades e outras com elas relacionadas,
16. Formulam-se as seguintes propostas:
  - a) A implementação e execução do Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos deverá obrigatoriamente incluir nas suas ações a



## ORDEM DOS ENGENHEIROS TÉCNICOS

Bastonário  
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

intervenção de técnicos da área da Engenharia Alimentar, e inscritos em Ordem Profissional.

- b) Nesta medida deverá ser obrigatório a inclusão, ao nível do *Fornecedor*, i.e., entidades que executam a prestação do serviço de refeições através dos meios próprios das escolas ou de outros meios públicos, ou empresas privadas, seja qual for o regime contratual em vigor, na Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE) e ou nas Unidades Orgânicas (U.O) (Escolas ou Agrupamento de Escola), de Recursos Humanos equipados com técnicos da área da Engenharia Alimentar, e validamente inscritos em Ordem Profissional.
- c) Nas Autarquias Locais e pela sua competência legal para assegurar as refeições escolares e a gestão dos refeitórios escolares, no que se refere à rede pública de educação pré-escolar e de ensino básico e secundário, incluindo o ensino profissional, deverão também de ter obrigatoriamente no seu quadro de Recursos Humanos, técnicos da área da Engenharia Alimentar, inscritos em Ordem Profissional.
- d) Deverão ainda constar, obrigatoriamente, no Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos, as evidências da implementação dos diversos atos de engenharia nele expresso, no caso dos engenheiros técnicos através de declaração autenticada pela Ordem dos Engenheiros Técnicos.

Manifestando a inteira disponibilidade da Ordem dos Engenheiros Técnicos para prestar a colaboração eventualmente tida por V. Ex<sup>a</sup> por conveniente sobre este assunto,

Com os melhores cumprimentos

Augusto Ferreira Guedes  
Bastonário  
Engenheiro Técnico Civil