



ORDEM DOS
ENGENHEIROS
TÉCNICOS

24.JUN.2022 * 000141

Bastonário
da Ordem dos Engenheiros Técnicos

Exmo(a) Senhor(a) Presidente
CÂMARA MUNICIPAL DE
ABRANTES
Pç. Raimundo Soares
2200-366 ABRANTES

presidencia@cm-abrantes.pt

Assunto: Integração de Técnicos Superiores na área da Engenharia Alimentar nos mapas de pessoal dos Municípios

Tendo presente que o Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da educação, ao abrigo dos artigos 11.º e 31.º da Lei n.º 50/2018, de 16 de agosto.

E que no n.º 1 do artigo 35.º do referido Decreto-lei estabelece que: *O fornecimento de refeições em refeitórios escolares dos estabelecimentos de educação pré -escolar e dos ensinos básico e secundário é gerido pelas câmaras municipais*, concretizando assim a transferência de competências para os Municípios Portugueses dos refeitórios escolares dos estabelecimentos escolares de 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e do ensino secundário cuja gestão tem sido assumida pelo Ministério da Educação.

O fornecimento das refeições diárias, em escolas, além de nutricionalmente equilibrado e adequado às necessidades da população escolar, **deve cumprir todos os requisitos legais e regulamentares de higiene e segurança alimentar** a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, prevê também a adoção dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), e é aplicável em todos os níveis da cadeia alimentar desde a produção até à distribuição incluindo os serviços de alimentação coletiva.

Por outro lado, o HACCP é uma ferramenta, baseada em princípios e técnicos e científicos, que permite de forma sistemática e racional identificar perigos específicos e medidas para o seu controle com a finalidade de garantir a produção de alimentos seguros, prevenindo deste modo, potenciais danos na saúde, pelo consumo de alimentos contaminados e/ou adulterados.

Assim, face ao exposto, a intervenção das Autarquias no setor dos refeitórios escolares deve ser norteadada por uma política de gestão que garanta, a todos os alunos, não só um espaço



**Bastonário
da Ordem dos Engenheiros Técnicos**

privilegiado de educação para a saúde, promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social, mas também o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, saudáveis e seguras, independentemente do estatuto socioeconómico das suas famílias.

Para tal, é **fundamental a conceção e implementação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar** em todos os refeitórios escolares que se encontram sob gestão dos Municípios, nomeadamente aqueles que integram os estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário baseados nos princípios HACCP, cumprindo deste modo com os requisitos previstos nas normas legais europeias.

Após a sua implementação é imprescindível:

- Monitorizar e melhorar, de forma contínua, os referidos sistemas, atuando ao nível da supervisão do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar definidas nas unidades, através de ações de fiscalização/auditoria que permitem o acompanhamento diário da produção das refeições e da sua distribuição,
- Garantir ao nível da valorização profissional e eficiência dos colaboradores que exerçam funções nos refeitórios escolares, ministrando formação adequada ao desempenho diário da produção das refeições e da sua distribuição, e ao nível da valorização profissional e eficiência dos colaboradores que exercem funções nos refeitórios escolares, ministrando formação adequada ao desempenho das suas funções.

Neste contexto, considera-se que a implementação e a execução destes sistemas de qualidade e segurança alimentar **requerem a aplicação de ciências e técnicas na área da Engenharia Alimentar.**

O Regulamento n.º 960/2019, de 17 de Dezembro, referente aos atos de engenharia dos Engenheiros Técnicos, prevê como competência do Engenheiro Técnico Alimentar os seguintes atos:

- 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



**Bastonário
da Ordem dos Engenheiros Técnicos**

- 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)

Assim, fica **claro e inequívoco que é da competência dos Engenheiros Técnicos Alimentares e Engenheiros Alimentares prestar serviços no desenvolvimento da implementação de sistemas de qualidade e segurança alimentar, nomeadamente sistemas de HACCP, participar em equipas de fiscalização de produtos alimentares, ministrar formação na área da engenharia alimentar e colaborar em funções de gestão.**

Importa ainda esclarecer que para o exercício legal de qualquer ato de engenharia é necessário ser detentor do título profissional de Engenheiro Técnico ou de Engenheiro, com inscrição válida na respectiva Ordem Profissional, não sendo suficiente a habilitação académica (bacharelato, licenciatura, mestrado ou doutoramento) por si só.

Além do atrás exposto, relativamente aos refeitórios escolares, os Engenheiros Técnicos Alimentares, enquanto Técnicos Superiores pertencentes aos quadros de um município, estão aptos profissionalmente a contribuir nas seguintes funções:

Funções desempenhadas:

- o Colaboração na elaboração de cadernos de encargos (disposições técnicas) de fornecimento de refeições e/ou alimentos escolares e não escolares;
- o Controlo de refeições escolares desde a pré-escolar ao secundário - aprovação de ementas propostas pela empresa fornecedora de refeições; verificação do cumprimento das ementas propostas; verificação do cumprimento das condições estruturais e documentais ao nível higieno-sanitário e de sistemas de segurança alimentar (HACCP); controlo de inventários;
- o Planeamento e Controlo do serviço de controlo de pragas nas instalações do Município;
- o Participar na elaboração de projetos de cantinas/refeitórios do Município;
- o Em colaboração com o Médico Veterinário Municipal, planeamento e execução de vistorias sanitárias, no âmbito de controlos oficiais (PACE 07), assim como elaboração de relatórios e fiscalização;
- o Cooperação com a Unidade de Saúde Pública Local (equipa de trabalho: Delegado de saúde, Técnico de saúde, Médico veterinário Municipal, Engenheiro Alimentar), em vistorias preventivas a cantinas do Município, para verificação de condições estruturais, Higio-sanitárias e verificação documentação, ao nível de sistemas de segurança alimentar - HACCP. (previsto o alargamento para estabelecimentos de comércio e serviços da área alimentar).



24.JUN.2022 * 000141

**Bastonário
da Ordem dos Engenheiros Técnicos**

- o Fruta escolar – apoio na avaliação do programa
- o Auditorias de acompanhamento ao mercado municipal;
- o Lecionar formação (AEC's) ao pré-escolar aos alunos de 1º ciclo no âmbito de uma alimentação saudável;
- o Acompanhamento e apoio em eventos ocasionais promovidos pelo Município, promovendo formação se necessário.
- o Elaboração de planos de higienização e verificação de execução, em todas as instalações do Município;
- o Apoio às empresas do conselho no âmbito da Segurança Alimentar

Funções a potenciar:

- o Direção técnica de alvarás e licenciamento de estabelecimentos, comerciais e/ou indústrias alimentares;
- o Colaboração na elaboração de cadernos de encargos (disposições técnicas) de fornecimento de alimentos e bebidas em máquinas de vending;
- o Com a descentralização da Saúde, podemos também integrar equipas de vigilância de doenças associadas à alimentação, assim como elaborar manuais de procedimentos de cuidados a ter;
- o Apoiar a Saúde pública na verificação de projetos já existentes ou novos.
- o Integrar nas equipas de saúde escolar.

Atento o supra referido e considerando a exequibilidade legal e o sucesso na implementação dos referidos sistemas **propõe-se** que todas as Autarquias Locais pela sua competência na gestão dos refeitórios escolares dos estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário, bem como na execução de outras funções relevantes no âmbito do sector alimentar **contemplem, no seu quadro de Recursos Humanos, Técnicos Superiores da área de Engenharia Alimentar, validamente inscritos na respetiva ordem Profissional.**

Na expectativa do melhor acolhimento de V. Exa. para o exposto e ficando à disposição para a prestação dos esclarecimentos ou da colaboração eventualmente tidos por convenientes.

Com os melhores cumprimentos.

Augusto Ferreira Guedes
Bastonário
Engenheiro Técnico Civil