



Apoio e Assistência à Indústria e
Sectores Alimentares

Programa de Formação em Serviço



“

O Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) educa e forma continuamente para membros da indústria e sectores alimentares de Macau em segurança alimentar. Nesse âmbito, tem organizado palestras educativas e formativas relativas à segurança alimentar dirigidas a trabalhadores do sector desempenhando diferentes funções. O objectivo é melhorarem os seus conhecimentos nesta área e ajudar as empresas a gerirem melhor os seus negócios e gestão interna, assim contribuindo para agilizar a fiscalização e regulação da segurança alimentar em Macau.

”



Curso Básico de Segurança Alimentar e Higiene Ambiental

Última quinta-feira de cada mês, das 15h às 17h

Será atribuído um certificado de presença aos que concluírem o curso



Manuseadores de alimentos das lojas *takeaway*, cafés e pequenos restaurantes



2 horas



Lei de Segurança Alimentar, critérios para assegurar a segurança alimentar, directrizes sobre práticas alimentares seguras, prevenção e controlo de infestações de ratos



Funcionários do sector alimentar que concluíram o “Curso Básico de Segurança Alimentar e Higiene Ambiental”



5 horas



Rastrear e gerir o circuito de distribuição alimentar, como eliminar resíduos, regras de salubridade, modo de implementar a Lei de Segurança Alimentar e os critérios de qualidade alimentar, como identificar sinais de infestação de ratos, como manusear e controlar alimentos, como responder a falhas de energia eléctrica e inundações, boas práticas de higiene pessoal, de limpeza e de desinfeção de equipamentos

Os que concluírem o “Curso Básico” e o “Curso Avançado” e forem aprovados no exame receberão o “Certificado do Curso de Formação sobre Segurança Alimentar e Higiene Ambiental para o Sector Alimentar”.

**Curso Avançado
de Segurança
Alimentar e Higiene
Ambiental**



Fique atento à publicação na página electrónica
Informação sobre Segurança Alimentar

[3] **Curso de Supervisão de Higiene Alimentar**



Destinatários

Empregados do sector alimentar e da restauração (indicados pelo empregador)



Duração

9 horas



Conteúdo

Disposições da Lei de Segurança Alimentar, critérios que garantem a qualidade alimentar, correcto manuseamento e fiscalização de produtos alimentares, modos de rastrear alimentos e de guardar registos do comércio deles, ensinar boas práticas de higiene aos manuseadores dos alimentos, equipamentos usados nos estabelecimentos que os vendem e respectivas especificações, modo de controlar roedores e outras pragas, modo correcto de eliminar resíduos e de limpar e desinfectar o estabelecimento

O programa de oito horas inclui um exame de uma hora efectuado no final para avaliação dos resultados da aprendizagem. Os que tiverem obtido aproveitamento no exame receberão o certificado do “Curso de Supervisão de Higiene Alimentar”.



Destinatários

Docentes e não docentes de instituições educativas envolvidos na compra de alimentos, a inspecção no acto de entrega e subsequente manuseamento deles, distribuição de refeições e supervisão dos fornecedores de comida de terceiros



Duração

40 minutos



Conteúdo

Como seleccionar criteriosamente fornecedores de produtos alimentares, o que inspecionar em alimentos pedidos no acto de entrega, regras de correcto acondicionamento e manuseamento deles e demais práticas relativas à qualidade alimentar e boas práticas de higiene

[4]

Palestra sobre Segurança Alimentar nas Refeições Escolares



[5]

Palestra sobre Segurança Alimentar nos Serviços de Entrega de Comida Takeaway



Destinatários

Trabalhadores que efectuam entregas para as plataformas de entrega de comida *online*



Duração

1 hora



Conteúdo

Aplicações da Lei de Segurança Alimentar, responsabilidades das plataformas de entrega de comida *online*, como melhor gerir assegurando a qualidade alimentar, pontos importantes a garantir ao transportar comida para entrega, verificar itens como a condição, a qualidade, o tempo do transporte e a temperatura da comida entregue, condições de limpeza e manutenção dos equipamentos usados

Informações e Inscrições

Os membros da indústria e sectores alimentares interessados podem obter mais informações através dos números **8296 1242** ou **8296 1231**, durante o horário de expediente.

- ★ O agendamento dos cursos de formação e da lista de admitidos aos cursos depende de decisão final do IAM

