市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

CPTTM
澳門生產力暨科技轉移中心
CENTRO DE PRODUTIVIDADE E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA DE MACAU
MACAU PRODUCTIVITY AND TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

Curso de Supervisão de Higiene Alimentar

Objectivo:

Com o curso de formação, ajudar o sector da restauração a estabelecer um sistema eficaz de gestão da segurança alimentar, aperfeiçoando a fiscalização própria e a gestão da higiene nos estabelecimentos.

Destinatários:

Trabalhadores efectivos do sector da restauração e sectores relacionados, recomendados pelos empregadores (inscrição prioritária para residentes de Macau)

Conteúdos:

✓ Regulamentos e normas da "Lei de Segurança Alimentar"
✓ Origem dos produtos alimentares e arquivo dos registos de origem
✓ Equipamentos de exploração de um estabelecimento de produtos alimentares e as suas especificações
✓ Manuseamento e controlo de produtos alimentares
✓ Introdução ao "Regime de Registo de Estabelecimentos de Actividades de *Takeaway*"
✓ Conhecimentos sobre a higiene e a formação dos trabalhadores de manuseamento dos produtos alimentares
✓ Controlo de insectos, roedores e tratamento de resíduos
✓ Limpeza e desinfecção
✓ Avaliação de conhecimentos

Taxa do curso e da avaliação:

O Instituto para os Assuntos Municipais responsabilizará-se por todos os custos (até 3 vagas de inscrição por entidade; o IAM reserva-se o direito sobre a lista de admissão final).

Informação relevante sobre o curso:

- O curso é dado em língua cantonense.
- O curso tem uma duração total de 9 horas e é necessário os alunos frequentarem 8 horas de curso, sendo a última hora do curso dedicada à avaliação.
- Aos alunos aprovados será atribuído um "Certificado de Supervisor de Higiene Alimentar".

Consulta e inscrição:

Sejam bem-vindos à inscrição, para mais informações sobre o curso, queiram navegar a página electrónica www.cpttm.org.mo/training ou www.foodsafety.gov.mo, ou ligar para o número de telefone: 2878 1313.