



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.

”

Conteúdo do programa de formação



[1] **Curso Básico de Segurança Alimentar e Higiene Ambiental**

Horário:

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

Será atribuído um certificado de presença aos que concluírem o curso



Destinatários

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



Duração

2 horas



Conteúdo

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



Local do curso

Área do Sector Comercial do Departamento de Segurança Alimentar do IAM, situada no 1.º andar do Edifício de Vendilhões do Iao Hon



Destinatários

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



Duração

5 horas



Conteúdo

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



Local do curso

Área do Sector Comercial do Departamento de Segurança Alimentar do IAM, situada no 1.º andar do Edifício de Vendilhões do Iao Hon

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”.

[2] **Curso Avançado de Segurança Alimentar e Higiene Ambiental**



Data e hora:

Para informações actualizadas, aceda a www.foodsafety.gov.mo

[3] **Programa de Incentivo ao 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



Local do curso

Centro de Produtividade e Transferência de Tecnologia de Macau (CPTTM)

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



Local do curso

O IAM enviará pessoal às escolas para proferir a formação

[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

45 minutos



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



Local do curso

O IAM enviará pessoal às instalações das plataformas de entrega para proferir a palestra



Alimente-se com segurança e prazer

Para tal, vão o governo, o sector comercial e o público esforçar-se ao máximo

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



Outras informações sobre os cursos de formação:
www.foodsafety.gov.mo

食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline
 **2833 8181**