



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 LISBOA

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^a por conveniente sobre este assunto,

Com os melhores cumprimentos

Augusto Ferreira Guedes
Bastonário
Engenheiro Técnico Civil