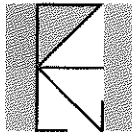


**Resposta à interpelação escrita apresentada por Ho Ion Sang,
Deputado da Assembleia Legislativa**

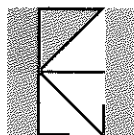
Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento, a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Ho Ion Sang, de 23 de Junho de 2017, enviada a coberto do ofício n° 549/E444/V/GPAL/2017 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo, em 3 de Julho de 2017:

1. Actualmente, competem aos Serviços de Saúde e ao IACM as respectivas atribuições na garantia de segurança da sanidade pública e segurança alimentar. O trabalho principal dos Serviços de Saúde, neste momento, é a prestação de serviços adequados de assistência médica e de saúde aos cidadãos de Macau, a fim de assegurar que a população possa gozar da garantia básica de assistência médica e sanidade. No intuito de assegurar a saúde dos cidadãos, os trabalhos, na matéria da segurança alimentar, em que os Serviços de Saúde participam actualmente incluem apenas a supervisão de incidentes de doenças do foro alimentar e a inspecção de amostragem de produtos alimentares fornecidos nos aviões e da qualidade da água. Os Serviços de Saúde têm vindo a fiscalizar, com rigor, os incidentes de doenças do foro alimentar, através do sistema de declaração obrigatória de doenças, supervisão de incidentes em grupo decorridos nas escolas ou instituições, comunicação dos hospitais, queixas apresentadas por cidadãos, comunicação do Centro de Segurança Alimentar e vários meios e mecanismos. Caso verifiquem casos ou o



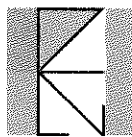
surto de doenças do foro alimentar, os Serviços de Saúde começam a proceder, de imediato, à investigação de epidemiologia para averiguar as causas e os seus elementos perigosos, e comunicar os resultados da investigação ao Centro de Segurança Alimentar ou à Direcção dos Serviços de Turismo e outras respectivas entidades para que estas entidades possam acompanhar os trabalhos posteriores de tratamento. De acordo com as datas, nos primeiros 5 meses de 2017, registavam-se, no total, 12 casos suspeitos do surto de doenças do foro alimentar (intoxicações alimentares em grupo).

Nas fiscalizações regulares ou quando o Centro de Segurança Alimentar do IACM procede à inspecção em determinado estabelecimento de comida depois de receber uma comunicação, caso verifique, no estabelecimento, a existência de perigo potencial que ameaça a segurança alimentar, tomará, de imediato, as medidas preventivas de acordo com a lei, inclusive a ordem de encerramento e melhoramento de estabelecimento, a destruição de todos os produtos alimentares suspeitos, a exigência de limpeza e desinfeção, de forma completa, de equipamentos para exploração e outros, a fim de garantir a segurança e higiene alimentares do público. Em relação ao estabelecimento com problema alimentar, neste caso, foi ordenado, pela primeira vez, o encerramento durante 3 dias. Considerando o objectivo preventivo de doenças, os Serviços de Saúde tomaram as medidas necessárias de acordo com as competências atribuídas pela lei. Posteriormente, o Centro de Segurança Alimentar do IACM recebeu uma comunicação do Corpo de Polícia de Segurança Pública



e suspeitou que a comida do referido estabelecimento era susceptível de causar o caso de doença gastrointestinal em grupo, logo mandou o pessoal deslocar-se ao estabelecimento em questão para fazer a devida investigação. No decurso do acompanhamento, verificou a existência de vários perigos potenciais, o IACM tomou, imediatamente, as medidas preventivas e de controlo, nos termos da lei, ordenou o encerramento e melhoramento do estabelecimento, destruiu todos os produtos alimentares suspeitos e exigiu ao estabelecimento a limpeza e desinfeção, de forma completa, dos equipamentos para exploração. Finalmente, após a confirmação de melhoramento feito no aspecto da situação higiénica, o IACM deixou o estabelecimento voltar a funcionar. Entretanto, solicitou aos trabalhadores do estabelecimento em causa a participação de formações obrigatórias, com vista a elevar o conhecimento de tratamento de produtos alimentícios. Uma vez que os incidentes sobre a segurança alimentar são diferentes em função da hora em que decorreu, instalações e equipamentos no local, conservação de produtos alimentares e maneira de tratamento feito por trabalhador, cada incidente tem a sua particularidade, No que diz respeito aos estabelecimentos onde já tinham acontecido problemas relativos à segurança alimentar, o IACM reforça, especialmente, a ronda de inspecção para evitar a probabilidade nova de risco sobre a segurança alimentar.

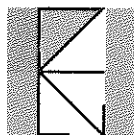
2. Com vista a aplicar as respectivas disposições da Lei de Segurança Alimentar, o IACM lançou, em várias fases, as diversas normas sobre



a segurança alimentar. As respectivas normas são determinadas de acordo com os princípios e instruções internacionais reconhecidos, para assegurar que as normas sobre a segurança alimentar do território sejam mais científicas. Ao mesmo tempo, este Instituto não deixa de estar atento ao desenvolvimento e à alteração das normas para a segurança alimentar das zonas vizinhas e a nível mundial, conjugando a situação concreta de Macau, procede à revisão e actualização para melhorar o respectivo conteúdo.

Durante a supervisão, caso o IACM verifique a existência de risco da segurança alimentar no vertente de higiene alimentar ou condições de exploração, tomará as devidas medidas preventivas segundo o grau de risco, v.g. limpeza do estabelecimento, selagem, recordação e destruição dos respectivos produtos alimentares; suspensão ou limitação de produção e exploração, etc., bem como, publicará a comunicação de imprensa, a fim de elevar a consciência e a prontidão dos cidadãos e do sector. O IACM procederá à nova inspecção, mais tarde, no respectivo estabelecimento para confirmar a eficácia das medidas preventivas aplicadas, e publicará, no tempo adequado, as informações de que as medidas deverão ser retiradas ou não.

3. A produção e prestação de produtos alimentares higiénicos e seguros são as principais responsabilidades e obrigações básicas dos exploradores e produtores deste sector. Além de fazer ronda de inspecção e aplicar as respectivas legislações nos estabelecimentos de comidas do território, o IACM continua a organizar os Programas de Incentivo ao Supervisor de Higiene Alimentar, as Palestras sobre



Regras Básicas de Higiene Alimentar, as palestras temáticas apresentadas por especialistas, apresenta ainda, de forma instantânea, nas rondas de inspeção frequentes, as sugestões para melhoramento e orientações aos exploradores, troca ideias com os grupos do sector de produtos alimentícios do território, etc., para promover a obediência da lei na exploração do sector. Além disso, com vista a ajudar o aperfeiçoamento de gestão interna de segurança alimentar do sector e o melhoramento do pessoal, da higiene ambiental e do processo de produção de alimentos, o IACM elaborou uma série de orientações em relação à segurança alimentar, v.g. Orientações de higiene para tratamento de produtos alimentares, Orientações de higiene para bens alimentares importados, Orientações sobre a lavagem das mãos pelo pessoal que manuseia alimentos, Orientações de higiene no transporte de alimentos, etc., para elevar a consciência da segurança alimentar do sector e diminuir os perigos potenciais que ameaçam a segurança alimentar.

Aos 27 de Julho de 2017.

O Presidente do Conselho de Administração
(Vide original da assinatura)

José Tavares