

Resposta à interpelação escrita apresentada pelo deputado da Assembleia Legislativa Leong Sun Iok

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita do Sr. Deputado Leong Sun Iok, de 17 de Julho de 2020, enviada a coberto do ofício n.º 730/E545/VI/GPAL/2020 da Assembleia Legislativa de 21 de Julho de 2020 e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 22 de Julho de 2020:

1. Desde os meados de Junho, o IAM já reforçou a implementação das medidas de retenção para inspecção dos produtos aquáticos e cárneos congelados importados. Os mesmos devem ser aprovados no teste de qualidade e embalagem, podendo posteriormente entrar em Macau. Actualmente, são recolhidas, em média, cerca de 30 amostras diárias, para o teste de ácido nucleico contra o novo tipo de coronavírus. Até ao final de Julho, foram testadas mais de 600 amostras, cujos resultados foram todos negativos. Ao mesmo tempo, este Instituto ainda efectuou a inspecção global contra as câmaras frigoríficas para depósito, os importadores e grossistas de alimentos congelados, e ainda aumentou a frequência da inspecção aos estabelecimentos de restauração, solicitou ao Mercado Abastecedor, mercados e fornecedores de alimentos frigoríficos que procedessem aos trabalhos diários de limpeza e desinfecção. Teve também encontros com os representantes do sector e associações dos produtos alimentares de cadeia fria, com vista a relembrar ao sector para se manter mais atento.

2. Depois da entrada em vigor da Lei N.º 5/2013 (Lei de Segurança Alimentar), o IAM tem aperfeiçoado constantemente o sistema de

salvaguarda da segurança alimentar. Assim, foram elaborados, de forma ordenada, 12 itens dos critérios de segurança alimentar, tendo-se procedido ainda a actualização oportuna. Ademais, foram também elaborados 74 instruções e orientações de segurança alimentar, tendo por objectivo guiar o funcionamento diário do sector. Por outro lado, com o acréscimo do número de lojas de *takeaway* e venda *online* de alimentos, foi planeado recorrer aos meios legislativos para criar um sistema de registo obrigatório destinado a regular as actividades de exploração e produção de alimentos, para que os operadores estejam mais atentos à gestão da higiene alimentar.

3. Desde 2015, o IAM incumbiu o Centro de Produtividade e Transferência de Tecnologia de Macau da organização do curso de Supervisor de Higiene Alimentar, com vista a subsidiar o sector para incentivá-lo a frequentar activamente as acções de formação. Depois de concluir o curso de três dias (num total de nove horas), os formandos aprovados no exame podem obter a certidão. Desde a sua abertura, o curso já atraiu cerca de 1300 trabalhadores provenientes das áreas da restauração, hotelaria, processamento e produção dos alimentos, alimentos para lembrança, alimentos para venda a retalho e dos estabelecimentos do fornecimento colectivo de refeições, contribuindo para elevar a capacidade e o nível de segurança alimentar do sector em Macau.

Aos 3 de Agosto de 2020.

O Presidente do Conselho de Administração
para os Assuntos Municipais

(Vide original da assinatura)
José Tavares