

Resposta à interpelação escrita apresentada por Zheng Anting, Deputado da Assembleia Legislativa

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte informação em resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Zheng Anting a 25 de Junho de 2021, enviada a coberto do ofício n.º 751/E535/VI/GPAL/2021 de 7 de Julho de 2021 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo a 8 de Julho de 2021:

1. Em relação ao ponto 1 da interpelação

Devido ao desenvolvimento da COVID-19, o Governo da RAEM, para prevenir, rigorosamente, a transmissão do novo coronavírus para Macau, através da importação de produtos alimentares da cadeia de frio e das suas embalagens, desenvolve trabalhos de inspeção por amostragem de produtos alimentares da cadeia de frio, envidando todos os esforços nas medidas de prevenção do Estado. Entre Julho e Dezembro de 2020, procedeu-se à inspeção de um total de mais de 14 000 amostras de produtos alimentares da cadeia de frio e do ambiente, e mais de 30 000 amostras no primeiro semestre do ano 2021. Prevê-se que a quantidade de amostras de produtos alimentares à venda no mercado recolhidas para inspeção no corrente ano cheguem a atingir até cerca de 3000. O IAM irá também aplicar, de forma rápida, a alguns produtos alimentares nos quais foi detectada anomalia, a gestão de risco, de modo a salvaguardar a saúde dos cidadãos.

2. Em relação ao ponto 2 da interpelação

O IAM tem dado continuidade ao desenvolvimento do estudo e da

investigação específica relativos aos produtos alimentares de alto risco, v.g., inspecção por recolha de amostras de alimentos assados e marinados em molho de soja e pratos frios chineses encontrados, ao longo do tempo, à venda no mercado, análise de microrganismos patogénicos nos frutos previamente cortados e nas bebidas de frutos, análise de microrganismos patogénicos nos sanduíches e saladas, etc., sem que tenha havido anomalia nos respectivos resultados. Em simultâneo, alargou a proporção de amostras de produtos alimentares de alto risco no plano anual de inspecções aleatórias regulares, sendo que, entre 2019 e 2020, foram recolhidas 135 e 115 amostras de produtos alimentares de género *sushi* e *sashimi*, respectivamente. Prevê-se que, no ano 2021, as amostras de produtos alimentares similares possam atingir um total de 176.

Quanto aos procedimentos da inspecção dos estabelecimentos que produzem e comercializam os produtos alimentares de alto risco acima referidos, o pessoal fiscal do IAM, além de proceder à inspecção do estado geral de higiene do estabelecimento, ainda reforça a inspecção da higiene na produção e conservação desses produtos alimentares de alto risco, bem como da higiene pessoal dos trabalhadores que tratem dos produtos alimentares, e dos registos de entrada e facturas de produtos. Se verificar que a higiene do estabelecimento não é a ideal ou que o tratamento dado aos produtos alimentares não corresponde aos requisitos higiénicos, o Instituto exigirá, de imediato, a correcção, bem como procederá à nova fiscalização ao estabelecimento e à educação dos seus trabalhadores, para garantir que a situação seja melhorada.

3. Em relação ao ponto 3 da interpelação

Nos termos da Lei n.º 5/2013 “Lei de Segurança Alimentar”, sempre

que verifique estabelecimentos ou produtos alimentares que ponham em risco a segurança alimentar, o IAM irá, de acordo com o nível de gravidade dos problemas higiénicos do estabelecimento, a seriedade do caso e o seu impacto, considerar a aplicação das medidas de prevenção e controlo correspondentes, v.g., exigir acções de limpeza e desinfeção nos estabelecimentos, proibição temporária da produção de alguns tipos de produtos alimentares, encerramento temporário do estabelecimento, suspensão ou destruição de produtos alimentares, de modo a impedir a expansão e dispersão do problema de segurança alimentar.

Em simultâneo, também é muito importante elevar os conhecimentos de segurança alimentar aos respectivos sectores de actividade, através da educação, pelo que, desde a entrada em vigor da Lei de Segurança Alimentar, em 2013, o número de participantes desse sector nas palestras e cursos de formação sobre a segurança alimentar rondam as 10 000 pessoas e os 4000 estabelecimentos. No primeiro semestre do ano 2021, o IAM emitiu, por duas vezes, ordens de aplicação de medidas de prevenção e controlo por casos suspeitos de má-disposição gastrointestinal; no entanto, em comparação com os 16 casos do ano 2020, houve uma nítida diminuição e, pelo que isto mostra, o aumento da fiscalização e educação tem surtido efeito dissuasório e eficaz.

Aos 21 de Julho de 2021

O Presidente do Conselho de Administração para
os Assuntos Municipais
(Vide original da assinatura)
José Tavares