



澳門特別行政區立法會  
Região Administrativa Especial de Macau  
Assembleia Legislativa

(TRADUÇÃO)

## **INTERPELAÇÃO ESCRITA**

### **Formas de reforço da fiscalização do processamento de alimentos e do fornecimento de refeições**

Nos últimos anos, registaram-se, em Macau, vários casos de gastroenterite colectiva e de contaminação de alimentos envolvendo escolas, fornecedores de refeições, fábricas de processamento de alimentos e empresas de produtos alimentares pré-preparados, entre outras partes da cadeia de fornecimento alimentar. Actualmente, os almoços disponíveis nas escolas são normalmente preparados por fábricas de processamento, pelo que há um certo risco em todas as etapas, desde a preparação de ingredientes, passando pela confecção, até à distribuição. A segurança alimentar é a pedra basilar da saúde pública. Desde a entrada em vigor da Lei de segurança alimentar que a Administração tem vindo a envidar muitos esforços na definição dos critérios de segurança alimentar, na gestão a partir da fonte, na regulamentação das operações, na educação e formação, bem como na divulgação de informações. Entre os trabalhos desenvolvidos, destacam-se a promoção do programa “Alimentos Seguros – Esquema de Incentivos para a Auto-Inspeção de Higiene” junto do sector alimentar local, a inspeção periódica aleatória de produtos alimentares, a criação do Sistema de Rastreio dos Produtos Alimentares da Cadeia de Frio, a definição dos critérios de segurança alimentar para alimentos de risco e das respectivas orientações para o sector, bem como a disponibilização de formação sistemática sobre segurança alimentar para o sector alimentar, incluindo a organização contínua dos Cursos de Formação sobre “Segurança Alimentar e Higiene



澳門特別行政區立法會  
Região Administrativa Especial de Macau  
Assembleia Legislativa

(TRADUÇÃO)

Ambiental” para o Sector Alimentar, proporcionando-se apoio em diversas vertentes para garantir a segurança nesta área.

Embora a Lei de segurança Alimentar abranja as fases de produção, de processamento e de circulação de géneros alimentícios, com a generalização dos serviços de refeições colectivas e do recurso às cozinhas centrais, os desafios relativos a transporte, controlo da temperatura e distribuição de produtos alimentares tornam-se cada vez mais complexos. Algumas fábricas de processamento localizam-se em edifícios industriais, onde o espaço é limitado, com grande movimentação de trabalhadores, a isto juntam-se ainda o clima húmido e o facto de a entrega de refeições ser cada vez mais popular, portanto, os riscos de higiene alimentar continuam a ser uma preocupação.

Pelo exposto, interpelo sobre o seguinte:

1. Tendo em conta que foi criado, há alguns anos, o Sistema de Rastreio dos Produtos Alimentares da Cadeia de Frio, entre outros mecanismos, para reforçar a inspecção sanitária e dar resposta a situações de emergência, vai o Governo aprender com as respectivas experiências de fiscalização e estender as medidas às cadeias de processamento de alimentos e de fornecimento de refeições às escolas de Macau? Vai alargar o controlo digital da temperatura e aperfeiçoar o âmbito de colheita de amostras e de monitorização de “produtos alimentares com potenciais riscos”, por forma a otimizar os mecanismos específicos de inspecção e rastreio nos períodos de alto risco (por exemplo, no Verão)?

2. Para proteger a saúde dos alunos, o Governo já definiu as “Orientações de Gestão de Higiene e Segurança Alimentar para Escolas com Serviço de Refeições”.



澳門特別行政區立法會  
Região Administrativa Especial de Macau  
Assembleia Legislativa

(TRADUÇÃO)

Para além disso, vai o Governo exigir às empresas adjudicatárias para frequentarem, regularmente, cursos sobre a higiene alimentar, tais como os Cursos de Formação sobre “Segurança Alimentar e Higiene Ambiental” para o Sector Alimentar, com vista a reforçar a gestão da segurança alimentar e a capacidade de resposta a situações de emergência do sector?

3. Quanto ao mecanismo de comunicação sobre riscos de segurança alimentar, o Governo vai continuar a aperfeiçoar a troca de informações entre os serviços públicos e o sector, bem como a divulgar, após a ocorrência de incidentes, as medidas de correcção a aplicar e os respectivos resultados, para que a sociedade fique a conhecer o ponto de situação do trabalho de aperfeiçoamento e a sua eficácia na prevenção de riscos?

07 de Novembro de 2025

**O Deputado à Assembleia Legislativa da RAEM,**

**Lam Lon Wai**