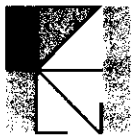


## **Resposta à interpelação escrita apresentada pela deputada da Assembleia Legislativa, Kwan Tsui Hang**

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita da deputada Kwan Tsui Hang, de 17 de Janeiro de 2014, enviada a coberto do ofício nº 51/E41/V/GPAL/2014 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 23 de Janeiro de 2014:

1. O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e os Serviços de Saúde, através do mecanismo colaborativo constante, previnem e tratam dos casos de intoxicação alimentar. Quando as instituições médicas atendem casos suspeitos, informam o Centro de Prevenção e Controlo da Doença dos Serviços de Saúde dos casos suspeitos relativos a surtos de intoxicação alimentar. O Centro, de acordo com situações concretas dos doentes, leva a cabo uma investigação sobre a doença epidémica, ao mesmo tempo que informa o IACM do caso suspeito. Depois de ser informado, o IACM envia pessoal ao estabelecimento em causa para proceder à investigação da segurança alimentar, recolher informações relativas à higiene do ambiente e comida do estabelecimento, investigar a origem dos alimentos suspeitos, fiscalizar, com amostras recolhidas, alimentos vertentes ou os respectivos elementos ambientais e exigir o responsável desse estabelecimento que tome medidas para melhorar a higiene devido à situação actual.

2. Tendo em conta que muitos elementos podem causar a gastrite, o IACM e os Serviços de Saúde investigam e verificam se os respectivos estabelecimentos provocaram a intoxicação alimentar. Segundo o nível de risco, o IACM ainda tomará as devidas medidas preventivas: limpar, desinfectar ou melhorar as equipas e instalações dos estabelecimentos; bloquear, recolher e extinguir os respectivos alimentos; parar temporariamente ou limitar a produção e exploração, etc. e tratar dos actos caso se verificar ser ilegais. Considerando que a investigação leva tempo, o IACM, depois de ter informação sobre o caso suspeito, publicará situações fase a fase, o mais rápido possível, a fim de elevar a sensibilização da segurança alimentar dos cidadãos e apelar aos sectores a atenderem o tratamento higiénico alimentar. O IACM prestará também muita atenção à situação da segurança alimentar durante a produção e exploração desses estabelecimentos, aumentará a frequência de ronda de inspecção, organizará formação



exclusiva sobre a segurança alimentar aos trabalhadores desses estabelecimentos para elevar, eficientemente, a qualidade de gestão da segurança alimentar.

3. O trabalho preventivo é muito relevante para a segurança alimentar. Com vista a reduzir o risco da segurança alimentar e prevenir o surgimento da doença de intoxicação alimentar, o IACM, através de fiscalização regular e ronda de inspeção, diariamente, procede à supervisão dos estabelecimentos locais onde produzem e vendem alimentos, a sua origem e os processos de conservação, preparação e venda, etc.. Se se verificar a existência do risco da segurança alimentar, o IACM vai exigir, de imediato, que o estabelecimento melhore a situação. Vai ainda apresentar-lhe propostas higiénicas. E depois, vai fazer nova inspeção e acompanhar a situação higiénica desse estabelecimento. Para além disso, o IACM divulga mensagens sobre a segurança alimentar aos sectores e cidadãos, através de palestras, orientações, actividades e outros meios para não deixar de consolidar a sensibilização da segurança alimentar dos sectores e cidadãos.

Aos 17 de Fevereiro de 2014.

O Presidente do Conselho de Administração, substituto  
Vong Iao Lek