



Resposta à interpelação escrita apresentada pelo deputado da Assembleia Legislativa, Mak Soi Kun

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita do deputado Mak Soi Kun, de 31 de Março de 2014, enviada a coberto do ofício n.º 262/E220/V/GPAL/2014 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 1 de Abril de 2014:

1. O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais (IACM) e os Serviços de Saúde (SS) procedem, dentro de um mecanismo permanente de cooperação, à prevenção e tratamento de casos de doenças de origem alimentar. Quando as instituições médicas recebem um desses casos suspeitos, comunicam o facto ao Centro de Prevenção e Controlo da Doença. Este Centro, de acordo com a situação, desenvolve, por um lado, uma investigação epidemiológica ao doente e, por outro, comunica o caso suspeito ao IACM. O IACM, após receber a comunicação, envia, de imediato, pessoal ao estabelecimento em causa para efectuar uma investigação, recolher, no local, dados do âmbito da higiene ambiental e dos produtos alimentares, investigar a origem dos alimentos suspeitos com problemas, seleccionar, para exame, os produtos alimentares que tenha por suspeitos ou os factores ambientais e, de acordo com a situação, exigir ao responsável do estabelecimento que tome medidas de melhoria a nível da higiene.

Por vários serem os factores que podem originar gastroenterites, o IACM e os Serviços de Saúde investigam e confirmam se a doença de origem alimentar foi ou não causada por esse estabelecimento; entretanto, o IACM, de acordo com o nível de risco, adopta as devidas medidas de prevenção e controlo, nomeadamente, procedendo à limpeza, desinfectação ou melhoria das instalações e equipamentos do estabelecimento, selagem, remoção da circulação e destruição de géneros alimentícios, interdição ou restrição temporária da produção, comercialização, etc., como procede também ao tratamento quando envolva um acto ilegal. Uma vez que o processo de investigação leva sempre algum tempo, o IACM, após a recepção de uma denúncia de um caso suspeito, anuncia, o mais rápido possível, a situação faseada, a fim de elevar os conhecimentos dos cidadãos sobre a segurança alimentar e recordar ao sector de actividade para atender à higiene durante o tratamento dos alimentos. O IACM procura também chamar a



melhor atenção do estabelecimento em causa para a situação de segurança dos alimentos que produz, reforçar a frequência das rondas, enquanto os empregados desse estabelecimento necessitarão de receber instruções especiais sobre a segurança alimentar, de forma a elevar-lhes a qualidade que a gestão da segurança alimentar do estabelecimento requer.

2. A importância da segurança alimentar está na prevenção. Visando reduzir os potenciais riscos para a segurança alimentar e prevenir a possibilidade do aparecimento de doenças de origem alimentar, o IACM propôs-se levar a cabo, diariamente, tarefas regulares de inspecção aos alimentos e de fiscalização da higiene, procedendo à fiscalização, quer dos estabelecimentos de exploração e produção de alimentos de Macau, quer do processo de origem, armazenamento, preparação e venda dos seus alimentos. Caso verifique a existência de riscos para a segurança alimentar, exige, de imediato, ao estabelecimento que efectue as devidas melhorias e apresente propostas de higiene e, posteriormente, procede, de forma contínua, à reinspecção e acompanhamento da situação anteriormente verificada. Em simultâneo, estando a par das informações de Macau e vindas de fora que a fiscalização diária propicia sobre os alimentos, é possível, de acordo com os resultados da avaliação, transmitir mensagens de alerta ao sector de actividade, para que este possa responder rapidamente.

O IACM promove, ainda, uma série de orientações sobre a segurança alimentar, nomeadamente, “Orientações de higiene no manuseio de produtos alimentares”, “Orientações técnicas de higiene de produtos alimentares”, “Orientações de higiene para produtos alimentares importados”, etc., que o sector de actividade pode seguir. Por outro lado, incidindo sobre as pequenas e médias empresas do sector alimentar, reforça principalmente a divulgação de conhecimentos sobre a segurança alimentar, incluindo: a organização de palestras temáticas de acordo com as suas necessidades, e de palestras específicas sobre a segurança alimentar para actividades de grande escala, como o “*Food Festival*”, Festival de Gastronomia, etc., a fim de elevar os conhecimentos do pessoal que trabalha no referido sector de actividade.

3. O IACM, através de vários canais: publicidade, palestras, acções, etc., divulga mensagens para reforçar, de forma contínua, os conhecimentos do sector de actividade e da população sobre a segurança alimentar. Com a edição da revista trimestral



“Informações sobre a segurança alimentar”, que faz sobressair os pontos mais importantes a observar na segurança alimentar, apresenta conhecimentos gerais e a evolução que a segurança alimentar vai tendo; abordando temas mais falados na sociedade e os pontos mais importantes a atender no âmbito da segurança alimentar em cada trimestre, serve de veículo à divulgação do que, a respeito dela, convém saber; para além das palestras e serviços de visitas guiadas em língua cantonense, estas actividades estão também disponíveis nas línguas portuguesa e inglesa; em colaboração com os hospitais, a Direcção dos Serviços de Educação e Juventude, o Instituto de Acção Social, etc. disponibiliza *workshops* sobre a segurança alimentar destinados ao pessoal responsável pelo fornecimento de refeições às entidades, centros de cuidados especiais, lares, escolas, creches etc. que se encontram sob sua tutela; organiza, de acordo com as suas necessidades, palestras temáticas ao sector alimentar; convida especialistas para participarem em seminários e palestras temáticas, etc. No futuro, efectuará, de forma contínua, uma optimização do conteúdo de divulgação de conhecimentos sobre a segurança alimentar e alargará os canais de divulgação, tudo isto para elevar os conhecimentos dos diversos sectores a respeito da segurança alimentar e reduzir, em conjunto, os riscos a que pode estar sujeita.

Aos 25 de Abril de 2014.

O Presidente do Conselho de Administração, substituto
Vong Iao Lek