

高天賜 梁榮仔 議員辦事處

GABINETE DOS DEPUTADOS JOSÉ PEREIRA COUTINHO E LEONG VENG CHAI

INTERPELAÇÃO ESCRITA

No dia 31 de Maio do corrente ano entrou em vigor o Regulamento Administrativo n.º 13/2016 que estabelece os limites máximos de microtoxinas em alimentos. O IACM tem estado a alertar os cidadãos para comprarem alimentos em lojas de confiança e limpas. Os produtos devem ser conservados ou colocados em ambiente seco e ventilado com uma temperatura adequada.

Acontece que alguns dos principais perigos biológicos que podem afectar as pessoas quando ingerem os alimentos contaminados tais como as bactérias, fungos, vírus e parasitas podem estar associados aos alimentos e a longo prazo será necessário catalogar e sistematizar os principais tipos de perigos químicos que podem estar presentes nos alimentos e discutir a possibilidade de ocorrência desses perigos adequando o enquadramento legal existente em Macau.

A divulgação pública das supracitadas informações para prevenção das doenças implica que sejam sistematizados, igualmente, os principais perigos físicos que podem ocorrer nos alimentos e as suas implicações para com o consumidor bem como apresentar situações que ilustrem a ocorrência deste tipo de contaminações dos alimentos e a origem das mesmas.

Também será necessário que sejam divulgados as medidas de controlo que possam ser adoptadas quer de carácter genérico ou específico no sentido de contribuir para minimizar a probabilidade de ocorrência de perigos de natureza biológica, química ou física.

De realçar sempre a importância da divulgação pública da proveniência dos locais em foram consumidos ou adquiridos alimentos que, após a devida fiscalização, originaram surtos de doenças de origem alimentar nomeadamente cantinas, restaurantes, domicílios, pastelarias, escolas, infantários, e outros locais de produção para consumo externo.

As entidades responsáveis pela segurança alimentar têm a obrigação de exigir às empresas produtoras e de venda de géneros alimentícios um conjunto de medidas de controlo na forma como lidam com produtos alimentares para garantir a segurança alimentar dos produtos que produzem em qualquer elo da cadeia alimentar salientando-se a formação do pessoal, as boas práticas de fabrico, e os

高天賜 梁榮仔 議員辦事處

GABINETE DOS DEPUTADOS JOSÉ PEREIRA COUTINHO E LEONG VENG CHAI

conhecimentos mínimos para garantia da segurança alimentar. Os operadores que directa ou indirectamente lidam de forma rotineira com os produtos alimentares devem estar conscientes da contaminação biológica, física e química, que podem ser portadores da contaminação, a construção e manutenção de estruturas que devem permitir assegurar a realização dos processos produtivos com condições ambientais adequadas.

No tocante à higienização, as empresas produtoras de alimentos devem dispor de instalações, equipamentos e utensílios devidamente higienizados com uma frequência regular, utilizando os meios de limpeza e desinfeção que permitam a realização do processo produtivo em condições adequadas de higiene.

Deverá existir um plano de higienização, detalhando a frequência da realização dessas actividades de limpeza e higienização. Deverão também estar descritos quais os produtos, em que concentrações, e de que modo são realizadas estas actividades para cada um dos equipamentos.

Deverá existir um plano anual de controlo de pragas e ratos e os produtos químicos utilizados de combate às pragas e ratos devem ser confirmados pelas autoridades sanitárias a fim de prevenir um, eventual, envenenamento dos produtos alimentares.

Assim sendo, interpelo o Governo, solicitando, que me sejam dadas respostas, de uma forma CLARA, PRECISA, COERENTE, COMPLETA sobre o seguinte:

1. Dispõe o actual Centro de Segurança Alimentar do IACM de um sistema uniformizado de estruturas técnicas, equipamentos e capacidade técnica para inspecionar os produtos alimentares eventualmente contaminados com as bactérias, fungos, vírus e parasitas que podem estar associados aos alimentos bem como de um sistema catalogado dos principais tipos de contaminações que podem estar presentes nos alimentos?

2. Dispõe o Centro de Segurança Alimentar do IACM dos necessários recursos humanos qualificados, nomeadamente veterinários, para liderar as equipas de fiscalização aos locais de venda de produtos alimentares tais como cantinas, restaurantes, domicílios pastelarias, escolas, infantários, e outros locais de produção para consumo externo com a finalidade de detectar com eficiência e eficácia os géneros alimentícios impróprios para consumo e outros considerados



高天賜 梁榮仔
議員辦事處

GABINETE DOS DEPUTADOS JOSÉ PEREIRA COUTINHO E LEONG VENG CHAI

corruptos e de destruição imediata a fim de evitar que os mesmos entrem nos canais de distribuição para consumo humano?

3. Que medidas vão ser implementadas a médio e longo prazo no sentido de garantir a confiança dos consumidores de que os produtos adquiridos para consumo são da máxima confiança para serem ingeridos pelos seres humanos?

O Deputado da Assembleia Legislativa da Região Administrativa Especial de Macau aos 06 Junho de 2016.



José Pereira Coutinho