



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
社區服務諮詢委員會
Conselho Consultivo de Serviços Comunitários

Reforçar a gestão de segurança alimentar para reduzir riscos potenciais e garantir a segurança

Luo Ping

7/10/2020

Os Serviços de Saúde notificaram, no mês passado, um incidente suspeito de dores de estômago colectivas, que envolveu um grupo de 13 pessoas. Após a recepção da notificação, o IAM enviou, de imediato, pessoal seu ao estabelecimento em causa, para realizar a inspecção sanitária e recolher, de forma aleatória, amostras de alimentos para análise, adoptando simultaneamente, as devidas medidas de prevenção e controlo, nos termos do artigo 9.º da Lei de Segurança Alimentar.

Recentemente, ocorreram incidentes colectivos ocasionais de gastroenterite causada por falhas de segurança alimentar. De acordo com os dados dos Serviços de Saúde, o número de casos de doenças de origem alimentar tende a aumentar. Considere-se, por exemplo, a doença alimentar comum causada por salmonela, da qual se registaram 428 casos entre Janeiro e Julho de 2020, o que é mais do que o dobro dos 193 casos ocorridos em 2019.

Em primeiro lugar, apela-se ao sector alimentar para que esteja atento à higiene alimentar e ambiental e à higiene pessoal dos seus trabalhadores; para garantir que sejam mantidas higiene e a segurança nos processos de armazenamento e produção de ingredientes alimentares; verifique regularmente as instalações de armazenamento de ingredientes alimentares para garantir que os produtos alimentares sejam armazenados à temperatura adequada; se assegure de que os alimentos são embrulhados adequadamente, com base nas suas categorias, ao colocá-los em frigorífico; e armazene os géneros alimentícios separadamente, consoante o princípio “alimentos crus por abaixo dos alimentos cozinhados”.

Sugere-se que o Governo reveja a gestão da segurança alimentar da indústria de restauração de Macau em tempo útil e reforce a inspecção aleatória e supervisão do sector. Aliás, o Governo pode também tomar como referência o regime de classificação de segurança alimentar aplicado aos serviços de restauração no Interior da China, que tem como itens de avaliação gestão de pessoal dos exploradores de serviços de restauração, ambiente do estabelecimento, instalações e equipamentos, armazenamento de alimentos, processamento e produção, e limpeza e desinfecção. Com base na avaliação obtida, será atribuída a correspondente classificação em



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
社區服務諮詢委員會
Conselho Consultivo de Serviços Comunitários

matéria de serviços de restauração, visando regulamentar, de maneira uniforme, os requisitos dos operadores de serviços de restauração, no que diz respeito à segurança e higiene alimentar, reduzindo os potenciais riscos para a segurança alimentar. Ao mesmo tempo, os cidadãos também podem tomar a sua classificação como referência e ficam a saber facilmente qual a situação de segurança e higiene alimentar das respectivas unidades de serviço de restauração .