



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

Reforço de fiscalização pelo Instituto para os Assuntos Municipais, para assegurar a segurança alimentar

Lio Kun Chi

3/8/2021

Recentemente, surgiu em Macau um caso de suspeita de gastroenterite colectiva e, de acordo com a declaração dos Serviços de Saúde, o ponto comum entre todas as vítimas é a sua presença, no passado recente, num estabelecimento de restauração localizado na Taipa. Face a esta pista, o Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) enviou inspectores, para investigar o estabelecimento em questão, tendo descoberto alguns produtos de ovo como a potencial origem deste pequeno surto. Nesse sentido, os inspectores recolheram amostras não só dos produtos alimentares suspeitos, como também do ambiente do local, para efeitos de análise, exigindo simultaneamente a devida optimização das condições higiénicas do espaço de refeição e de armazenamento dos produtos alimentares, de modo a garantir a segurança alimentar do espaço.

Com temperaturas e humidade altas, o Verão em Macau é uma época muito propícia ao desenvolvimento de bactérias nos produtos alimentares. Este impacto na qualidade dos alimentos, aliado a outros factores como a existência de irregularidades nas condições de armazenamento, a conservação, a temperatura do ambiente e dos alimentos quando estes estão confeccionados ou a falta de noção dos intervenientes sobre a sua higiene pessoal durante o processo de tratamento, faz com que o risco de segurança alimentar seja ainda mais sério e preocupante.

Por isso, apresento as seguintes quatro propostas:

1. O IAM deve reforçar a fiscalização, com a realização de inpecção supressa ao nível de higiene ambiental e ao estado de armazenamento dos produtos alimentares dos estabelecimentos de restauração, sendo a frequência com que um estabelecimento é inspeccionado baseada no respectivo histórico, assegurando, desta forma, a monitorização dos estabelecimentos com falta de condições de higiene;

2. Distribuir panfletos promocionais nos estabelecimentos de restauração e entre os clientes, de modo a incentivar estes últimos a frequentar apenas espaços licenciados e fidedignos e alertar os primeiros para a necessidade de prestar atenção ao prazo e



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

estado de conservação dos produtos alimentares, assim como optar por equipamentos adequados ao armazenamento a frio e tratamento de alimentos;

3. Exigir a participação das empresas e dos seus trabalhadores do sector alimentar em cursos de formação sobre segurança alimentar e higiene no local de trabalho, a fim de consolidar o seu conhecimento sobre aspectos específicos, como diferentes formas de conservação, critérios de segurança alimentar e práticas adequadas no tratamento de alimentos;

4. O caso de intoxicação alimentar colectiva foi provocado pela ingestão de ovo, pelo que apelo a uma maior atenção das autoridades competentes na importação desse tipo de produtos, focando-se, sobretudo, na detecção de possíveis bactérias na sua casca, aquando da sua entrada em Macau. Além disso, os estabelecimentos de restauração devem ser alertados para a importância da limpeza e da cozedura total dos ovos, antes de os servir, de forma a eliminar qualquer bactéria.