

【Visão Geral da Segurança Alimentar】 Trabalhos de Inspeção da Segurança Alimentar



Para proteger a saúde pública e garantir a segurança alimentar, o Departamento de Segurança Alimentar (DSA) realiza inspeções de higiene e recolhe amostras de produtos para análise nos circuitos de abastecimento alimentar de Macau. O DSA também regula e monitora a segurança e a higiene alimentar em mais de 6.000 restaurantes espalhados pela cidade, incluindo estabelecimentos de comidas e de bebidas, fábricas de alimentos, lojas de *take away*, e ainda supermercados, hospitais, aeroportos e escolas. Neste artigo examinam-se em pormenor as tarefas de rotina dos técnicos de inspeção, num formato acessível de perguntas e respostas.

Quais são as qualificações exigidas aos técnicos de inspeção do Departamento de Segurança Alimentar?

Todo o pessoal da fiscalização é obrigado a frequentar um curso de formação pré-emprego, para poder exercer inspeção oficial. O conteúdo do curso, com uma componente teórica e sessões práticas, capacita os estagiários com os conhecimentos necessários, formação técnica, aptidões e atitude própria para este tipo de trabalho. Assim, aprendem teorias sobre segurança alimentar, legislação aplicável, métodos de recolha de amostras de alimentos e as aptidões necessárias para lidar com incidentes imprevistos. As sessões práticas são orientadas por pessoal sénior, para garantir que os formandos possam partilhar os seus conhecimentos e experiência. Uma vez ao serviço, eles mantêm uma constante actualização e acompanhamento dos operadores dos estabelecimentos nas áreas onde exercem fiscalização, para realizar de forma eficaz o seu trabalho na monitoração da segurança alimentar.

O Departamento de Segurança Alimentar também preparou uma Ficha de Inspeção/Lista de Verificação (check list) normativa, bem como as respectivas orientações internas a seguir pelos agentes de inspeção nas suas acções de monitoração e avaliação da condição de higiene dos estabelecimentos alimentares e seus produtos.



Foto 1: Fiscais de segurança alimentar em curso de formação pré-emprego



Foto 2: Ficha de Inspeção/Lista de Verificação Normativa

Quais são os factores que determinam a frequência da inspeção?

A frequência de inspeção de cada estabelecimento de alimentos é diferente, dependendo do seu nível de risco de segurança alimentar e dos registos de inspeção anteriores. Ao considerar o aumento da frequência de inspeção para determinado estabelecimento, o Departamento de Segurança Alimentar pode tomar em conta incidentes alimentares recentes, casos de intoxicação alimentar, e queixas relativas à segurança alimentar ou a produtos alimentares sazonais.



Foto 3: Com a aproximação da Festa da Lua, reforça-se a regulamentação de produtos tipo bolo lunar e dos estabelecimentos que os vendem

A inspeção de estabelecimentos alimentares realiza-se, em regra, durante o horário laboral? Existem exceções?

Geralmente, a inspeção é agendada dentro do horário comercial do estabelecimento. Além disso, estabeleceu-se uma colaboração interdepartamental para combater as violações de segurança alimentar e as práticas ilegais, como por exemplo tomar medidas conjuntas com os Serviços de Alfândega para impedir que produtos alimentares não inspeccionados entrem no circuito de comercialização. De acordo com informações de inteligência e situações concretas, são organizadas operações conjuntas de aplicação da lei. As incursões de estabelecimentos "Suspeitos" e locais envolvidos na recolha ou venda de ingredientes alimentares sem inspeção legal são realizadas em **horários diferentes**, para reprimir as actividades ilegais.



Foto 4: Colaboração interdepartamental para combater violações da segurança alimentar e as práticas ilegais

Quais são as principais preocupações na inspeção de estabelecimentos alimentares?

O Departamento de Segurança Alimentar já definiu os critérios de inspeção nas Orientações de Inspeção. O oficial de inspeção avaliará o estabelecimento e os seus produtos alimentares de acordo com os ditos critérios, que são consistentes com os requisitos de segurança e higiene

alimentares. O DSA examina os padrões gerais de segurança alimentar do estabelecimento em causa, incluindo as condições nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, as práticas de higiene no manuseio de alimentos, o ambiente e a temperatura de exposição dos alimentos, a condição e limpeza das superfícies de contacto (de equipamentos e utensílios) com os alimentos e ainda a manutenção dos registos de transacções alimentares. Durante a inspecção, podem recolher-se amostras ambientais e de alimentos para análise, a fim de verificar se a condição de higiene dos produtos alimentares em causa cumpre os respectivos regulamentos.



Foto 5: Recolha de amostras de alimentos para análise

Quais são os procedimentos gerais adoptados quando, no decurso da inspecção, um estabelecimento é identificado como necessitando de melhorias?

Quando se detecta que um estabelecimento tem problemas que podem afectar a segurança e a higiene alimentares, o oficial de inspecção dará um prazo ao operador para efectuar melhorias. Entre os possíveis problemas contam-se: a) ambiente insatisfatório de manuseio de alimentos; b) não implementação de medidas efectivas de controlo de pragas; e c) condições e temperatura de armazenamento e refrigeração de alimentos que não cumprem os requisitos. Se durante a reinspecção certas deficiências se mantiverem, mas forem já questões menores, será agendada outra reinspecção nos dias seguintes. Por vezes, a reinspecção tem lugar apenas

três dias depois, para assegurar que os problemas identificados sejam prontamente corrigidos.



Foto 6: Inspeccionando as condições e a temperatura do armazenamento e refrigeração de alimentos

No caso dos operadores, o que deve ser observado, em particular, em termos de conservação de registos alimentares?

A conservação dos registos alimentares destina-se a incentivar os estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentícios a cumprir as suas obrigações legais, o que também contribui para provar a sua boa fé e proteger os seus interesses. No caso de ocorrer um incidente alimentar, as autoridades competentes podem consultar esses registos para rastrear a origem dos alimentos em tempo oportuno e com resultados efectivos.

Os operadores podem tomar como referência as “[Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares](#)”, um documento elaborado pelo Departamento de Segurança Alimentar. Estas definem claramente o conteúdo exigido dos registos, formas e prazos para a manutenção de registos e aspectos a ter em conta no seu arquivo. Por outro lado, sabendo que os diferentes operadores do sector alimentar (incluindo importadores, distribuidores, retalhistas, restauração e produtores locais de alimentos) podem já ter estabelecido o seu próprio sistema de registo, as

Orientações incluem um modelo de “Mapa de Registo para Aquisição/Entrega de Produtos Alimentares” para os operadores terem uma ideia dos principais produtos que devem ser listados no Mapa de Registo e respectivos conteúdos.

Os operadores podem ter o seu próprio modelo de manutenção de registos, com base nas suas necessidades específicas, como seja, manter as respectivas facturas ou recibos, os registos manuscritos ou electrónicos das transacções ou então utilizar o modelo padrão de registo sugerido nas Orientações.



Foto 7: As Orientações e o modelo para a manutenção de documentos de transacção de produtos alimentares preparados pelo Departamento de Segurança Alimentar estão disponíveis para referência

012/DIR/DSA/2017