

higiene alimentar

REFORMA DA LEGISLAÇÃO NA ÁREA DA HIGIENE ALIMENTAR EM MACAU

*Iao Sok Sói **

SUMÁRIO

A legislação da higiene alimentar é uma das atribuições importantes da Administração. A fim de promover e reforçar a referida legislação para as empresas que operam com alimentos, consultámos as legislações e os regulamentos da matéria, em vigor em alguns países e territórios vizinhos e de acordo com as condições específicas de Macau, e com a nossa própria experiência, fazemos as observações abaixo indicadas sobre a reforma da legislação da higiene nas empresas operadores de alimentos do Território.

I Aplicar o sistema de vigilância e controlo dos produtos alimentares pela Administração;

II Regulamentar o sistema de licenciamento sanitário;

III Criação de um sistema de licenciamento sanitário para os trabalhadores que operam na área dos alimentos;

IV Estabelecer um sistema de formação para os trabalhadores na área dos alimentos;

V Estabelecer um sistema eficaz para a legislação da área da higiene alimentar na indústria hoteleira.

Considerando o ditado popular «Comer é divino», e porque a sobrevivência do homem depende da existência dos alimentos, é funda-

* Nutricionista dos Serviços de Saúde de Macau

mental que estes possuam as necessárias propriedades e condições de higiene. Durante os processos de manipulação, cozimento e transformação, existem numerosos factores que influenciam a qualidade dos alimentos, e através das acções de controlo da higiene é possível evitar ou eliminar os referidos factores que possuam acção nefasta, protegendo assim a saúde dos consumidores e ao mesmo tempo o prestígio dos produtores. Ao prevenir as ocorrências de morte, de invalidez, de intoxicação ou dos danos económicos por falta de higiene dos alimentos, está-se a cooperar no campo das responsabilidades de natureza civil, criminal e administrativa. O estado de higiene dos alimentos reflecte o nível de vida da população, e é por isso que os países ou regiões com baixo nível sanitária têm um alto índice de doenças infecciosas do aparelho digestivo ao contrário dos países e regiões com alto nível sanitário que têm baixos índices das referidas doenças.

Com o desenvolvimento económico do Território e a diversificação dos canais de comercialização, tem-se verificado uma diminuição da qualidade sanitária dos alimentos nomeadamente devido à contaminação a que estão sujeitos nos restaurantes provocada por profissionais da indústria hoteleira que são portadores de doenças infecciosas e cutâneas transportadores de gérmens patológicos, incluindo salmonelas. Através da manipulação inadequada, outras doenças agudas ou crónicas podem aparecer. E até a malformação ou neoplasias podem viabilizar o processo de contaminação, pondo em risco a saúde da população. A situação atrás referida contrasta com a condição de destino turístico que o território de Macau pretende ser.

A regulamentação e fiscalização da higiene alimentar é uma das mais importantes atribuições dos governos e, por isso, deverão ser elaboradas legislações com a finalidade de proteger a saúde das respectivas populações. A República Popular da China promulgou a título experimental em 19/11/82 a Lei da higiene dos produtos alimentares e como resultado, tanto os géneros produzidos internamente como os importados tiveram uma melhoria de qualidade. Assim passaram os produtos com classificação de aprovados, respectivamente de 61 por cento para 76 por cento, nos anos de 1982 a 1986. Quanto aos alimentos importados, a taxa de qualidade passou de 69,52 por cento em 1981 para 98 por cento em 1985. O Ministério da Saúde da R.P.C. nos exames clínicos regulares aos trabalhadores da área da alimentação, que cobre cerca de 90 por cento do total, detecta anualmente cerca de 200 000 pessoas portadoras de doenças e 90 por cento deles foram afastados das áreas relacionadas com a manipulação dos alimentos destinados ao consumo directo, o que contribuiu para a diminuição de incidência das doenças contagiosas transmitidas pelo pessoal que manipula os alimentos. A fiscalização dos produtos alimentares penaliza anualmente cerca de 500 000 a 700 000 casos e confisca cerca de 20 000 toneladas de produtos alimentares deteriorados para prevenir o risco de doenças. As autoridades judiciais também são responsáveis pela apli-

cação de diversas penas aos infractores. O Governo de Macau tem prestado atenção à matéria e de acordo com a Lei n.º 41 204 de 29/4/61, regulamenta e penaliza as infracções à Saúde Pública e à economia do Estado. A fiscalização efectua-se nas casas de venda, produção e exposição, no transporte, no armazenamento de alimentos falsificados e tenta acabar com os alimentos que estão deteriorados ou alterados nos circuitos de comercialização. O DL 340/73, de 29/9/73 altera os montantes das multas e a extensão da pena de prisão. O DL 37/89/M, de 22/5/92 estabelece as normas que regulam a rotulagem e o embalamento dos produtos alimentares fornecidos aos consumidores finais. Recentemente no projecto de lei às infracções económicas de saúde pública, foram propostas alterações à legislação de 1961 quanto à *higiene dos produtos alimentares*. No nosso trabalho de inspecção e controlo da higiene dos produtos alimentares, sentimos que é necessário ser-se exigente na inspecção e na aplicação de multas a fim de proteger a saúde da população do Território. Com o objectivo de prevenir as doenças por contaminação dos alimentos, a intoxicação por ingestão de produtos alimentares e outras doenças causadas por alimentos, é necessário aperfeiçoar a legislação existente e criar uma legislação completa que englobe e controle a contaminação dos alimentos e proteja a saúde da população. Neste sentido consultámos a legislação proveniente da República Popular da China, do Japão, de Singapura, da Malásia, de Hong Kong e de outros países e territórios e fizemos as seguintes sugestões para uma revisão da legislação do controlo e higiene alimentar de produtos de acordo com as especificidades do Território:

I . Aplicar o sistema de vigilância e controlo de produtos alimentares pelo Governo.

A vigilância e controlo de produtos alimentares tem uma componente legislativa e uma componente técnica e por isso tem efeitos vinculativos impostos pelas autoridades sanitárias. Tem uma importância extraordinária na garantia das condições higiénicas na produção e comercialização dos géneros alimentícios, ao prevenir a contaminação dos alimentos, ao melhorar a qualidade dos mesmos, ao proteger a vida e a saúde da população e também ao promover o desenvolvimento económico do Território. A legislação deverá indicar claramente que os SSM são responsáveis pela higiene dos alimentos do Território e que o exercício do controlo será feito através das autoridades sanitárias sediadas nos Centros de Saúde (C.S.) e na Unidade Técnica da Higiene Alimentar (UTHA).

A Unidade Técnica de Higiene Alimentar ficará responsável pela inspecção e controlo da Higiene alimentar em todo o Território, sendo a autoridade sanitária dos respectivos Centros de Saúde responsável pela área da sua circunscrição.

A acção da U.T.H.A. e C.S. abrangerá:

1 — Autorização do licenciamento de todas as unidades relacio-

nadas com a área alimentar, nomeadamente restaurantes e cantinas de todas as categorias, estabelecimento de comercialização e produção de géneros alimentícios.

2 — Durante as acções de fiscalização, as firmas serão obrigadas a revelar todos os elementos solicitados, mostrar as instalações e fornecer gratuitamente amostras destinadas ao laboratório de Saúde Pública.

3 — Capacidade de resposta imediata às infracções.

3.1. Aviso com marcação de prazo para correcção da situação.

3.2. Confiscação ou destruição dos produtos deteriorados ou falsificados.

3.3. Interrupção temporária de licença.

3.4. Recuperação dos produtos proibidos já vendidos.

3.5. Cancelamento de licença.

4 — Comunicação do ocorrido às autoridades judiciais.

5 — Participação no planeamento e concepção dos projectos, fiscalização das obras e vistoria dos trabalhos de construção, reconstrução ou beneficiação de edifícios destinados ao processamento e comercialização de géneros alimentícios.

6 — Fiscalização e inspecção sanitária regular dos trabalhadores da área dos alimentos.

7 — Organização da formação dos trabalhadores da área dos alimentos, nomeadamente os gerentes e cozinheiros.

8 — Publicação dos resultados das inspecções.

9 — Execução de inquéritos no caso de intoxicação alimentar ou contaminação de alimentos a fim de tomar medidas urgentes com o objectivo da defesa da população.

10 — Inspeccionar a importação e exportação de alimentos e colher amostras para serem analisadas no Laboratório de Saúde Públicas com a finalidade de serem emitidos certificados de qualidade.

11 — Fiscalização de todos os assuntos relativos aos alimentos, etiquetagem, publicidade e certificação dos mesmos.

II . Regulamentar o Sistema de Licenciamento Sanitário.

É necessário fixar claramente a obrigatoriedade de licenciamento sanitário prévio, para a obtenção da licença dos Serviços de Turismo ou dos Serviços Económicos, para a abertura de restaurantes, casas de comercialização ou processamento de alimentos.

Condição necessária para a concessão de licença:

1 — Possuir estabelecimento com a disposição das áreas, funcionalidade, ambiente interior e envolvente adequados e limpos.

2 — Processamento adequado dos alimentos.

2.1. Possuir instalações livres de ratos, baratas, moscas e outros insectos, bem como condições para a sua extinção e manter a distância em relação a depósitos de produtos tóxicos e substâncias nocivas.

2.2. Possuir instalações amplas e adequadas ao processamento,

empacotamento e armazenamento dos produtos.

2.3. Possuir equipamento adequado para a descontaminação, esterilização, lavagem e instalações com iluminação, ventilação, extração de fumos, bem como prevenção de roedores, insectos e também condições para a lavagem, drenagem de águas residuais e armazenamento de lixo ou produtos rejeitados.

2.4. Os equipamentos e o processo de confecção dos alimentos devem ser os mais adequados para prevenção da contaminação dos alimentos por e já confeccionados. Todo este circuito deve estar afastado de fontes poluidoras e tóxicas.

2.5. Todos os utensílios de mesa devem ser descontaminados e lavados, antes de serem usados e após a utilização.

2.6. Todos os equipamentos de empacotamento e transporte devem obedecer estritamente às normas de higiene.

2.7. Todos os alimentos destinados ao consumo directo devem ser empacotados com material higiénico e atóxico preferentemente de pequenas dimensões.

2.8. Todos os trabalhadores de área dos alimentos devem manter higiene pessoal, na altura da manipulação de alimentos. Deverão ter as mãos limpas e vestir uniforme e chapéus limpos. Os trabalhadores que manipulam, alimentos destinados ao consumo directo deverão usar instrumentos apropriados para a manipulação dos alimentos.

2.9. É obrigatório o uso de água potável da rede de consumo.

III. Criação de um Sistema de Licenciamento Sanitário para os trabalhadores que operam na área dos alimentos.

Regulamentar a inspecção sanitária criando para os trabalhadores da área dos alimentos uma licença sanitária que lhes permita manipular os alimentos.

Todos os trabalhadores portadores de doenças infecciosas do aparelho digestivo, nomeadamente as gastroenterites, febre tifóide, e as hepatites, a tuberculose pulmonar activa, dermatites purulantes e extractivas, como por exemplo, foliculite, celulite, psoríase, eczema, dermatite de contacto, feridas infectadas, etc., com fístula anal, coletomia, elefantíase (na área que permita o contacto com alimentos) e outras doenças que interfiram na higiene dos alimentos, devem comunicar ao organismo responsável, a fim de fazerem o tratamento com medidas adequadas e serem deslocados temporariamente para uma área de trabalho onde não haja contacto com os alimentos.

Os trabalhadores que operam na transformação, no transporte, e na comercialização dos alimentos e que contactem frequentemente com as matérias-primas, produtos semiacabados e produtos confeccionados, têm que ter muito cuidado com a higiene dos alimentos. Se se encontrarem doentes ou portadores de doenças infecto-contagiosas, podem contaminar os alimentos e os instrumentos utilizados durante a manipulação e infectar a população, provocando epidemias ou intoxicações

alimentares. A inspecção sanitária regular é importante não só na saúde comunitária como na saúde individual dos próprios trabalhadores. A prática desta inspecção é feita na R.P.C., Japão, Malásia, Singapura e outros países asiáticos, bem como os países da Europa e do Continente Americano.

IV. Estabelecer um sistema de formação para os trabalhadores na área dos alimentos.

Regulamentar a formação obrigatória para os trabalhadores. Os cursos dados pelos S.S.M. devem ser obrigatórios para todos os portadores de licença, para os gerentes dos estabelecimentos e para os chefes de cozinha. Estes serão importantes para que haja a transmissão dos conhecimentos adquiridos aos seus colaboradores, incluindo os eventuais. Os trabalhadores serão sujeitos a exames obrigatórios para iniciar o trabalho na área dos alimentos.

O nível dos conhecimentos tem uma relação muito próxima com o nível da higiene dos alimentos, e é uma medida importante para melhorar a sanidade dos mesmos. Por isso é necessário administrar frequentemente noções de higiene alimentar aos trabalhadores e fazer cumprir os regulamentos. Responsabilizar os autores das contaminações e intoxicações dos alimentos e responsabilizá-los judicialmente.

V. Estabelecer um sistema eficaz para a legislação da área da higiene alimentar da indústria hoteleira

Nas empresas produtoras de alimentos é necessário, de acordo com as condições concretas, designar o profissional responsável pela higiene da empresa e dos seus produtos, tanto do ponto de vista de gestão como da fiscalização. Pode assim ser nomeado um gerente para a área de higiene, o chefe da cozinha será o responsável pela cozinha, o restaurante terá um gerente responsável que deve responder pela inspecção, orientação e fiscalização da higiene no trabalho na cozinha e no restaurante. É necessário um sistema eficaz de gestão da higiene e responsabilização por escalões. Citamos como exemplo a higiene do meio, o «Sistema de recepção» e de conservação dos alimentos, o «Sistema de lavagem» e desinfecção dos utensílios de mesa, o «Sistema de lavagem», do arranjo e confecção dos pratos frios, etc. Tem de haver responsabilidade, penalizações e prémios.

Um sistema efectivo na higiene dos alimentos é uma das medidas mais importantes visando o reforço da legislação sanitária na área da hotelaria. O sistema deve ser concebido de acordo com as condições de laboração da empresa, devendo as normas ser severas mas realizáveis, evitando os extremos.

Para finalizar, é necessário elevar a qualidade dos alimentos consumidos, garantir a segurança alimentar e reforçar o sistema jurídico na área de higiene dos alimentos. Esperamos que os Serviços responsáveis possam, após as consultas efectuadas e as sugestões apresentadas, introduzir nova legislação relativa ao assunto, fazendo com que a legislação tenha ainda melhores bases jurídicas.