

Resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado da Assembleia Legislativa Ma Io Fong

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, ouvido o parecer da Direcção dos Serviços de Estatística e Censos e da Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Ma Io Fong a 25 de Novembro de 2022, enviada a coberto do ofício n.º 1165/E893/VII/GPAL/2022 da Assembleia Legislativa a 7 de Dezembro de 2022 e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo a 9 de Dezembro de 2022:

O Regulamento Administrativo n.º 30/2021 intitulado “Regime de registo de estabelecimentos de actividades de *takeaway*” entrou em vigor a 15 de Novembro de 2021. Até 30 de Novembro de 2022, contou-se um total de 3334 estabelecimentos de actividades de *takeaway* com registo feito e em funcionamento. O Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) exerce de forma rigorosa a fiscalização, procedendo à verificação *in loco* dos estabelecimentos de actividades de *takeaway* que apresentaram pedido de

registo, de modo a assegurar que os condicionalismos de exploração estejam em conformidade com os requisitos de registo, assim como a ajudar o sector a cumprir as suas próprias responsabilidades. Desde a entrada em vigor de tal regime, foram apenas dectectados 3 estabelecimentos de *takeaway* que se encontravam a exercer actividades sem a devida certidão de registo, tendo-lhes sido instaurados processos para os devidos efeitos.

Este ano, o IAM efectuou mais de sete mil vezes de inspecção aos estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentícios em Macau, incluindo estabelecimentos de actividades de *takeaway*. Durante as inspecções, para além de apoio a estabelecimento no aperfeiçoamento da sua disposição estrutural, instalações e equipamentos, foram-lhes também prestadas orientações e recomendações higiénicas pertinentes de acordo com os tipos de produtos alimentares explorados pelo estabelecimento. Em relação aos estabelecimentos de produtos alimentares de alto risco, tais como, os de mariscos frescos e frios, os de *sushi e sashimi*, e os de bebidas não engarrafadas, o IAM, por um lado, continua a realizar pesquisas específicas por levantamento, por outro lado aumenta a percentagem de inspecção por amostragem dos alimentos de alto risco no programa de

inspecção regular por amostragem de alimentos, elaborando também “orientações de higiene para lojas especializadas em *sushi* e *sashimi* e estabelecimentos similares” e “orientações de higiene no transporte de alimentos”, etc. Caso se verifique que as condições de exploração do estabelecimento não são favoráveis, o agente de fiscalização irá, de acordo com a situação concreta, sensibilizar e exigir a regularização aos operadores do estabelecimento; e irá proceder posteriormente à nova inspecção, e se o estabelecimento não fizer ainda a regularização na nova inspecção, poderá constituir infracção administrativa, em relação à qual será lavrado auto de notícia ou deduzida a acusação, nos termos da lei.

Quanto à situação básica do pessoal de entrega de *takeaway*, segundo as informações do inquérito ao emprego da Direcção dos Serviços de Estatística e Censos, a população empregada do 2.º e do 3.º trimestre do ano 2022, foram, respectivamente, 1300 e 2000 os estafetas motociclistas que prestam serviços de entrega (incluindo a entrega de produtos de *takeaway* e de supermercados) através da plataforma de transacção de géneros alimentícios *online* de terceira parte. A Direcção dos Serviços de Estatística e Censos refere que as informações de profissão e sector recolhidas são divididas de

acordo com o trabalho principal dos entrevistados, por isso os dados acima referidos não incluem os que tenham outros trabalhos principais e trabalhem a tempo parcial como estafetas motociclistas. Relativamente à formação de segurança ocupacional de pessoal da entrega de *takeaway*, a Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais realizou, em 2022, sete palestras sobre a segurança ocupacional ao pessoal da respectiva actividade, em que participaram, no total, 816 pessoas.

Em relação à formação sobre a segurança de produtos alimentares, a Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais refere que, durante o período entre Janeiro e Novembro de 2022, realizou, no total, 33 sessões de curso relativa à segurança de produtos alimentares e foram formados, no total 630 pessoas. Em simultâneo, o IAM organiza regularmente palestra sobre segurança alimentar ao pessoal de entrega de produtos alimentar de restauração e aos estafetas motociclistas, de modo a facilitar a promoção de participação de pessoal de entrega existente ou recém-contratado da plataforma de *takeaway* e de estabelecimento de comidas; este ano realizaram 7 sessões de “Palestra sobre Segurança Alimentar nos Serviços de Entrega de Comida *Takeaway* e nas quais participaram mais de 300

representantes de entrega de *takeaway*. O IAM elaborou também um conjunto de orientações e guias de higiene, de modo a apelar o sector para assumirem as suas responsabilidades decorrentes da exploração e garantirem a segurança alimentar. Além disso, o IAM continuou a estabelecer comunicação com a plataforma de transacção de géneros alimentícios *online* de terceira parte e criou ainda o mecanismo de comunicação regular com o sector da plataforma de *takeaway*, no sentido de prestar o apoio pertinente ao sector.

Aos 28 de Dezembro de 2022.

O Presidente do Conselho de Administração para os
Assuntos Municipais, Substituto
(Vide original da assinatura)

Lo Chi Kin