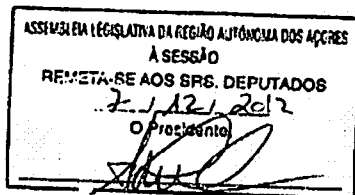




REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
Vice - Presidência do Governo  
Emprego e Competitividade Empresarial  
Gabinete do Vice-Presidente



Exmo. Senhor  
Chefe do Gabinete de Sua Ex<sup>a</sup> a  
Presidente da Assembleia  
Legislativa da R.A.A.  
Rua Marcelino Lima  
9901-858 HORTA

Sua referência	Sua Comunicação	Nossa referência	Nº Processo	Ponta Delgada
		Sal- VPG/2012/898/MP	106-24/01	05-12-2012

**ASSUNTO: REQUERIMENTO Nº 4/X – INTOXICAÇÃO ALIMENTAR / VIROSE**

Encarrega-me Sua Ex<sup>a</sup> o Vice-Presidente do Governo de enviar a resposta ao requerimento nº 4/X, subscrito pelos Senhores Deputados Judite Parreira, António Ventura e Luís Rendeiro do PSD. O Governo Regional, sem prescindir quanto ao teor dos considerandos, informa o seguinte:

1. Durante os meses de outubro e novembro, o Hospital de Santo Espírito da Ilha Terceira, EPE atendeu algumas crianças residentes na ilha, com sintomas compatíveis com Gastroenterite Aguda, sem características que fizessem presumir a hipótese de intoxicação alimentar.

Os estudos efetuados mostraram tratar-se de Gastroenterite Aguda por Rotavírus, a qual é habitual nesta altura do ano.

Todos os casos tiveram uma evolução favorável dentro dos tempos previstos para aquela situação, sendo que a avaliação retrospectiva de todas as análises efetuadas às crianças em causa permitiram concluir a não compatibilidade com casos de intoxicação alimentar.



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
**Vice – Presidência do Governo**  
**Emprego e Competitividade Empresarial**  
**Gabinete do Vice-Presidente**

Mais se informa que os casos de gastroenterites têm sido comuns durante as últimas semanas, afetando crianças e adultos de toda a ilha.

2. Não se tendo tratado de uma intoxicação alimentar, a segunda questão colocada pelos senhores Deputados deixa de ser pertinente. Todavia, importa referir que a Secretaria Regional da Educação, Ciência e Cultura, através da Direção Regional da Educação, ciente do papel que a escola representa na educação para a saúde, nomeadamente na necessidade de implementação de hábitos alimentares saudáveis e seguros, tem vindo a colaborar com as escolas em prol de um serviço de alimentação escolar mais saudável, seguro, adequado e que garanta a qualidade necessária para o bem-estar físico, emocional e educativo dos seus alunos.

A segurança alimentar é um fator importante em saúde pública. Para que tal seja controlado, as nossas escolas têm feito um grande esforço no sentido de promover a melhoria da segurança e higiene alimentar no serviço de refeições escolares, de que são exemplo as seguintes medidas:

1. As empresas prestadoras do serviço de refeições escolares devem cumprir a legislação em vigor, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 178/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança de géneros alimentícios;

- Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que estabelece as regras relativas à higiene dos géneros alimentícios (exceção do anexo I – Produção primária);

- Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que estabelece as regras específicas à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
Vice – Presidência do Governo  
Emprego e Competitividade Empresarial  
Gabinete do Vice-Presidente

2. Para a implementação destas regras de higiene e da aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), as Empresas devem regular-se pelo modelo de boas práticas do *Codex Alimentarius*, podendo as mesmas adaptar o seu próprio manual de boas práticas que visa essencialmente abordar os conceitos básicos e fundamentais à prática diária relativa à segurança alimentar, garantindo a higiene dos alimentos e a não ocorrência de contaminação associada à preparação e confeção dos alimentos.

3. O autocontrolo das condições higio-sanitárias deve ser efetuado diariamente pelas empresas, através do registo dos parâmetros identificados, estando os mesmos referidos nos cadernos de encargos existentes em vigor.

Salienta-se ainda que as empresas recebem frequentemente fiscalização da Inspeção Regional das Atividades Económicas, de forma a garantir a defesa da saúde pública e da segurança dos consumidores.

Com os melhores cumprimentos.

O CHEFE DO GABINETE

Luís Manuel Pereira dos Santos Borrego

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES ARQUIVO	
Entrada	3938 Proc. Nº 54.03.03
Data:	012/12/06 Nº 4 / X