



Serviço de Visita Guiada: “Posto de Informações sobre Produtos Alimentares”



Sejam muito bem-vindos ao “Posto de Informações sobre Produtos Alimentares”, onde irão desfrutar de uma viagem sobre segurança alimentar “Do campo para o prato”!

As visitas duram cerca de 40 minutos e permitem a participação de um máximo de 30 pessoas.

O “Posto de Informações sobre Produtos Alimentares” é constituído por um salão de exposições e pela Área do Sector Comercial.

Posto de Informações

Com o tema centrado no leite, um produto de consumo diário, a exposição patente no posto procura retratar o conceito de segurança alimentar “Do campo para o prato”. O posto dispõe ainda de jogos interactivos divertidos, a fim de permitir aos participantes estar a par dos conhecimentos sobre segurança alimentar, através de jogos.

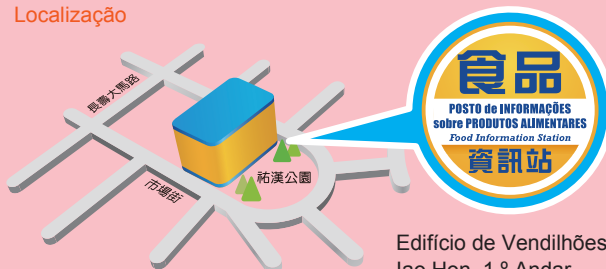


Área do Sector Comercial



Enquanto plataforma destinada ao sector dos produtos alimentares, a Área do Sector Comercial dispõe de um ecrã interactivo que permite ao público conhecer o organigrama e as atribuições do Departamento de Segurança Alimentar e as orientações de higiene, facilitando assim o seu acesso a informações relativas à segurança alimentar.

Localização



Edifício de Vendilhões do Iao Hon, 1.º Andar



Informações e Marcação Prévia

Os interessados podem digitalizar o código QR da página electrónica exclusiva “Palestras sobre Segurança Alimentar e Serviço de Visita Guiada”, para mais detalhes.



Pedido de Informações:
Sr. Duarte (8296 1241)



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar · Food Safety Hotline
2833 8181



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

Palestras sobre Segurança Alimentar e Serviço de Visita Guiada

(Os interessados podem fazer a sua marcação prévia)



www.iam.gov.mo



Palestras sobre Segurança Alimentar

Com o objectivo de promover a sensibilização do público para a segurança alimentar, o Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) oferece um serviço de palestras sobre segurança alimentar, em local indicado pelo requerente. Por isso, as escolas, associações e instituições interessadas podem fazer uma marcação prévia e pedidos de informações. Com uma duração de cerca de 40 minutos, as palestras serão apresentadas por profissionais especializados em segurança alimentar e são classificadas segundo três categorias: A) Turma de Prevenção de Riscos Alimentares; B) Turma de Conhecimento de Riscos Alimentares; e C) Turma de Alimentação e Nutrição. Além disso, as palestras ainda oferecem jogos com prémios, com os seguintes temas:



(A) Turma de Prevenção de Riscos Alimentares

Código	Tema
A1	Segurança alimentar e higiene pessoal
A2	"5 dicas de segurança alimentar (ABCDE)" (Nota: O conteúdo é baseado em "5 pontos-chave para uma alimentação segura")
A3	O conceito da segurança alimentar: "Do campo para o prato" (Nota: Os tópicos A3 incluem a introdução à segurança alimentar e visitas guiadas educativas com a duração total de cerca de 50 minutos)
A4	Controlo de temperatura e tempo
A5	Segurança alimentar na entrega de comida <i>takeaway</i>
A6	Conhecer a utilização incorrecta do frigorífico



(B) Turma de Conhecimento de Riscos Alimentares

Código	Tema	Código	Tema
B1	Bactérias comuns em produtos alimentares	B8	Substâncias contaminantes comuns em produtos alimentares
B2	Vírus comuns em produtos alimentares	B9	Alergia a produtos alimentares comuns
B3	Parasitas comuns em produtos alimentares	B10	Gorduras trans em produtos alimentares
B4	Bolores comuns em produtos alimentares	B11	Compreender os riscos de compra de produtos alimentares na <i>internet</i>
B5	Toxinas naturais comuns em produtos alimentares	B12	Educação para a prevenção – Segurança de produtos alimentares e água potável
B6	Aditivos alimentares	B13	Conhecer os critérios de segurança alimentar de Macau e garantir a sua segurança alimentar com um esforço conjunto
B7	Resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários em produtos alimentares	B14	Contaminação radioactiva e segurança alimentar

(C) Turma de Alimentação e Nutrição

Código	Tema
C1	O valor nutricional dos cinco tipos de grãos de cereais
C2	O valor nutricional das frutas e legumes
C3	O valor nutricional do óleo alimentar
C4	Sódio e açúcar nos alimentos

