

Como obter mais informações sobre a segurança alimentar?

Rede de informações sobre a segurança alimentar

<http://www.foodsafety.gov.mo>

A “Rede de Informações sobre a Segurança Alimentar” do IACM serve para divulgar ao público anúncios e avisos sobre a segurança alimentar, conhecimentos, actividades previstas, sensibilização e educação sobre a segurança alimentar e legislação aplicável, e funciona como uma plataforma de informação do Governo para fomentar o intercâmbio entre o público e o sector comercial.

Conta de WeChat “Informação sobre Segurança Alimentar” do IAM

O público pode receber, através da conta de WeChat “Informação sobre Segurança Alimentar”, mensagens mais abrangentes e atempadas sobre os riscos de segurança alimentar, conhecimentos de popularização científica, etc., a fim de elevar a consciência dos cidadãos no âmbito da prevenção dos riscos de segurança alimentar, visando o domínio efectivo das respectivas técnicas correctas de operação, de modo a salvaguardar, em conjunto, a segurança alimentar.

Queira fazer a leitura do código QR, para realizar a subscrição!



A garantia da segurança alimentar

depende da colaboração entre o governo, sector comercial e público

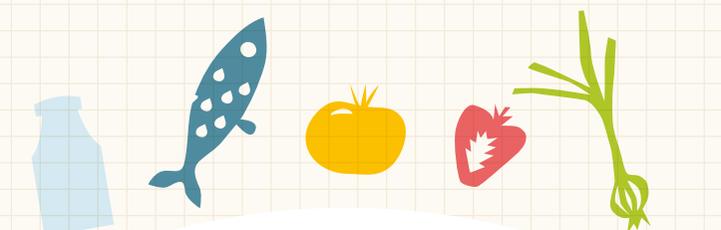


政府、業界、市民齊盡心

Para tal, vão o governo, o sector comercial e o público esforçar-se ao máximo

www.foodsafety.gov.mo

☎ 2833 8181



Lei de segurança alimentar

Entra em vigor no dia 20 de Outubro de 2013



www.iam.gov.mo

Sejamos responsáveis para reduzir os riscos; alimentemo-nos com segurança e prazer

A garantia da segurança dos alimentos de Macau depende da colaboração de três partes: governo, sector comercial e público.

Colaboração entre as três partes

Governo

- Dar continuidade ao aperfeiçoamento dos trabalhos, relacionados com a supervisão dos géneros alimentícios, gestão de riscos, sensibilização e educação;
- Divulgar, atempadamente, informações sobre a segurança alimentar ao sector comercial e ao público.

Sector comercial

- Explorar, cumprindo a lei, assegurar, na fonte, o fornecimento de géneros alimentícios com confiança e conservar os registos de sua recepção e entrega;
- Retirar, atempadamente, da circulação os géneros alimentícios que ponham em risco a segurança alimentar.

Público

- Estar atento às informações sobre a segurança alimentar;
- Ser um consumidor inteligente e tratar os alimentos de forma correcta.

Como garantir a segurança alimentar na vida do dia-a-dia?

- Escolher fontes de fornecimento de alimentos com confiança e alimentos saudáveis;
- Ter em conta os rótulos e os prazos de validade de consumo dos géneros alimentícios;
- Ter em conta que a temperatura dos géneros alimentícios durante o tempo de exposição ao ar está de acordo com a exigida na embalagem;
- Evitar adquirir géneros alimentícios perecíveis e com embalagens danificadas.

Aquisição inteligente

- Não deixar os alimentos cozinhados durante mais de duas horas à temperatura ambiente;
- Manter os alimentos cozinhados a uma temperatura superior a 60°C;
- Acondicionar os alimentos, perecíveis e refrigerados, a uma temperatura inferior a 5°C.

Acondicionamento adequado

- Cozinhar os alimentos até atingirem, na sua parte central interior, a temperatura de 75°C ou superior;
- Não apresentarem as carnes cozinhadas, nem seus molhos, uma cor rosada;
- Cozinhar bem os ovos e mariscos;
- Deixar ferver, pelo menos por um minuto, as sopas e ensopados.

Cozimento completo

- Colocar, separadamente durante a compra, os alimentos de consumo imediato de outros alimentos crus ou de produtos não destinados ao consumo;
- Ao utilizar o frigorífico, colocar os alimentos cozinhados na parte superior e os crus na parte inferior;
- Utilizar dois conjuntos de utensílios para tratar separadamente os alimentos crus dos cozinhados.

Separação dos alimentos crus e cozinhados

