

## **Os Serviços de Saúde foram notificados de um caso suspeito de intoxicação alimentar**

Os Serviços de Saúde foram notificados na tarde do dia 16 de Setembro último, pelo Hospital Kiang Wu, de um caso suspeito de intoxicação alimentar verificado em diversos cidadãos que tomaram as refeições na modalidade de bufete providenciadas pelo Restaurante Festiva no Hotel Galaxy.

Os Serviços de Saúde, após terem sido notificados, enviaram de imediato pessoal para o local em causa no sentido de proceder à devida averiguação. Os casos de intoxicação alimentar foram provenientes respectivamente de quatro (4) famílias, das quais, até à presente data, os Serviços de Saúde conseguiram contactar com 2 famílias enquanto as restantes 2 famílias ainda não foram contactadas de momento. As 2 famílias contactadas, no total de 33 pessoas, tomaram as refeições, respectivamente, nos dias 14 e 15 de Setembro de 2001, nos bufetes oferecidos pelo Restaurante Festiva no Hotel Galaxy, dentro das quais 11 pessoas, ou mais concretamente, 4 homens e 7 mulheres, com idades compreendidas entre os 22 e os 63 anos, apresentaram sucessivamente sintomas de dores abdominais, diarreias, febre baixa, entre outros, no período de 3 a 24 horas depois da refeição, não tendo contudo sido detectado sangue nas fezes. Todos os doentes englobados neste caso para além do bufete não tomaram quaisquer outras refeições em conjunto. Estes doentes recorreram aos hospitais e à clínica privada para consulta, tendo todos eles já recebido alta após o tratamento e sendo o seu estado de saúde satisfatório. Os Serviços de Saúde estão a proceder à recolha de amostras das fezes de alguns destes doentes para análise laboratorial. De acordo com o que foi averiguado no momento, o caso é considerado, com grande probabilidade, como um caso de intoxicação alimentar bacteriana.

Ao mesmo tempo, os Serviços de Saúde enviaram pessoal ao restaurante em causa para verificação e recolha de amostras alimentares. Após a vistoria “*in loco*”, verificou-se que a higiene ambiental do estabelecimento está dentro do padrão normal. A autoridade sanitária sugeriu-lhe a suspensão imediata da prestação dos serviços e exigiu-lhe o não fornecimento de todas as comidas de alto risco.

Os Serviços de Saúde apelam aos estabelecimentos de restauração que devem observar as recomendações de “Cinco pontos chaves para uma alimentação segura”

divulgadas pela Organização Mundial de Saúde: 1) cuidar da higiene; 2) separar os alimentos crus dos cozinhados; 3) cozinhar bem os alimentos; 4) manter os alimentos a temperaturas seguras; 5) usar água tratada e ingredientes seguros na preparação dos alimentos.

Dado que em bufetes uma parte das comidas é de alto risco, tais como pratos frios e sobremesas não cozidas, os Serviços de Saúde aconselham os cidadãos a não alimentarem-se em grande quantidade de comidas de alto risco e a tomarem atenção especial à frescura dos alimentos, não devendo ingeri-los caso verifiquem que a cor e o odor dos mesmos são anormais.