



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

Comunicado dos Serviços de Saúde, datado de 19 de Setembro de 2011.

**Os Serviços de Saúde estão a seguir estritamente o caso suspeito de
intoxicação alimentar ocorrido no bufete providenciado pelo
Restaurante Festiva no Hotel Galaxy**

Os Serviços de Saúde estão a acompanhar devidamente o caso, notificado no dia 16 de Setembro último, suspeito de intoxicação alimentar, e até à presente data, registaram-se na totalidade 27 indivíduos afectados que tomaram as refeições na modalidade de bufete providenciadas pelo Restaurante Festiva no Hotel Galaxy. Foi suspenso o fornecimento dos alimentos de alto risco pelo estabelecimento de restauração em apreço, em conformidade com as instruções promovidas pela autoridade sanitária.

Dos 27 indivíduos provenientes de, respectivamente, 9 famílias que nos dias de 14 a 16 de Setembro do corrente ano, tomaram as refeições na modalidade de bufete fornecidas pelo Restaurante Festiva no Hotel Galaxy, dos quais são 15 mulheres e 21 homens, com as idades compreendidas entre os 14 e os 63 anos, apresentaram, sucessivamente, os seguintes sintomas de dores abdominais, diarreia e febre, durante o período de 3 a 31 horas depois das refeições na modalidade de bufete, sendo o estado de saúde deles normal, pelo que não foi necessário recorrer à hospitalização. De acordo com a averiguação preliminar da epidemiologia, as causas deste caso foram as comidas frias de alto risco fornecidas pelo estabelecimento em apreço, ou seja, as pessoas afectadas consumiram mais comidas frias, enquanto aquelas que não as consumiram, não apresentaram quaisquer sintomas de desconforto. Em consonância com o que foi averiguado no momento, o caso é considerado, com grande probabilidade, como um de intoxicação alimentar bacteriana.

Em face da notificação, a autoridade sanitária solicitou imediatamente a aplicação das medidas urgentes de higiene a tomar pelo restaurante em causa, incluindo o não fornecimento de todas as comidas de alto risco, as quais podem eventualmente provocar a intoxicação alimentar. Os Serviços de Saúde estão a



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
衛生局
Serviços de Saúde

seguir o caso, vigiando de perto as medidas de higiene implementadas por este mesmo estabelecimento.

Os Serviços de Saúde salientaram que os 3 factores principais que podem causar a intoxicação alimentar bacteriana são os alimentos contaminados pelos agentes patogénicos, os agentes patogénicos reproduzem-se nos alimentos e a não eliminação dos mesmos durante a fase de preparação dos alimentos. Devido à preparação e exposição permanente de grande quantidade comida em bufete, facilmente se encontra o alto risco das comidas serem mais contaminadas, por conseguinte, o sector da restauração deve prestar particular atenção às seguintes medidas recomendadas: 1) No decurso da cozinha, os alimentos devem ser bem cozidos; 2) Os alimentos preparados devem evitar a contaminação pela poluição biológica, de instrumentos, de pessoas e vectores de doenças; 3) Os alimentos preparados devem ser conservados a temperatura adequada (as comidas frias devem manter-se à temperatura inferior a 4.º Celsius; as comidas cozidas, à temperatura superior a 65.º Celsius), a fim de garantir a segurança alimentar.