



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

GABINETE DO SECRETÁRIO DE ESTADO
DOS ASSUNTOS PARLAMENTARES

Exmo. Senhor
Presidente da Comissão Parlamentar de Saúde
Deputado José de Matos Rosa

SUA REFERÊNCIA	SUA COMUNICAÇÃO DE	NOSSA REFERÊNCIA	DATA
180/9.ª-CS/2018	29-11-2017	N.º: 2063 ENT.: 3538 PROC. N.º:	01/06/2018

ASSUNTO: Resposta à solicitação de informação sobre a Petição n.º 367/XIII/2.ª, da iniciativa de Artur Manuel De Jesus Linha, em que "requer a intervenção da Assembleia da Republica sobre as deficiências no edifício e no funcionamento interno do Hospital de Portimão"

Encarrega-me o Secretário de Estado dos Assuntos Parlamentares de enviar a resposta proveniente do Gabinete do Senhor Ministro da Saúde ao pedido de informação sobre a Petição mencionada em epígrafe, através do ofício n.º 3579, datado de 30 de maio, cuja cópia se anexa.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

Marina Gonçalves

Ofício N.º 3578
Data: 30-05-2018



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

GABINETE DO MINISTRO DA SAÚDE

Gabinete do Secretário de Estado
dos Assuntos Parlamentares

Entrada N.º 3538

Data 01/06/2018

Exma. Senhora
Dra. Marina Gonçalves
Chefe do Gabinete de Sua Excelência
o Secretário de Estado dos Assuntos
Parlamentares
Palácio de São Bento (A.R.)
1249-068 Lisboa

SUA REFERÊNCIA	SUA COMUNICAÇÃO DE	NOSSA REFERÊNCIA	DATA
Ofício n.º. 3546	29/11/2017	N.º: ENT.: 18840/2017 PROC. N.º:	30/11/2017

ASSUNTO: Solicitação de informação sobre o objeto da Petição n.º 367/XIII/3ª, da iniciativa de Artur Manuel de Jesus Linha - "Requer a intervenção da Assembleia da República sobre as deficiências no edifício e no funcionamento interno do Hospital de Portimão"

Relativamente ao assunto mencionado em epígrafe, encarrega-me o Sr. Ministro da Saúde, consultada a Administração Regional de Saúde do Algarve, I.P. (ARSA), de informar o seguinte:

No que respeita às condições físicas dos edifícios identificadas na Petição, o Centro Hospitalar Universitário do Algarve, E.P.E. (CHUA) tem vindo a desenvolver, ao longo dos anos, nas unidades hospitalares que o integram, vários projetos de requalificação, adaptação e criação de novas estruturas e serviços, sempre com objetivo de melhorar as infraestruturas e garantir a qualidade e condições de conforto para a população que servimos.

De entre as Unidades Hospitalares que compõem o CHUA, a Unidade de Portimão é a infraestrutura mais recente, inaugurada em 1999, tendo todo o processo da sua construção sido conduzido pela Direção Geral das Instalações e Equipamentos da Saúde, de acordo com a legislação em vigor. Desde então têm sido efetuadas todas as adaptações e reparações necessárias para garantir o bom funcionamento e a manutenção da qualidade das instalações, que estão também dotadas com todas as portas de emergência legalmente exigidas para garantir a segurança dos utentes e profissionais. De igual modo, todo o edifício está devidamente sinalizado com todas as placas e iluminação de emergência regulamentares.



REPÚBLICA PORTUGUESA

GABINETE DO MINISTRO DA SAÚDE

No respeitante às considerações sobre a alimentação servida na Instituição, informamos que os serviços de fornecimento de alimentação estão contratualizados externamente à associação de utilidade pública administrativa Serviço de Utilização Comum dos Hospitais (SUCH) que está obrigada ao cumprimento criterioso das regras de qualidade e segurança alimentares e que tem por objeto realizar atividades de interesse público de prestação de serviços comuns, mormente aos hospitais nas áreas instrumentais à atividade da prestação de cuidados de saúde.

Ao abrigo do Regulamento (CE) N.º 852 de 29 de Abril de 2004, todos os operadores do setor alimentar estão obrigados a cumprir com o sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), que estabelece, para além das regras específicas de higiene e segurança alimentar, os requisitos de controlo em todas as etapas do processo desde a receção das matérias-primas até à distribuição das refeições, onde se inclui a rastreabilidade do produto, o armazenamento de acordo com o sistema FEFO (First Expire First Out), o controlo das temperaturas e o acondicionamento e confeção das matérias-primas frescas e congeladas. Todas as refeições servidas aos utentes e profissionais são confeccionadas localmente por profissionais qualificados da empresa prestadora do serviço, com a categoria de chefe de cozinha e com formação contínua, que cozinham com todo o empenho de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar.

Há já alguns anos que se deixou de fornecer água engarrafada aos utentes fora das refeições, uma vez que a água da rede pública é reconhecidamente considerada potável e apta para consumo, sendo efetuadas com a devida periodicidade todas as análises exigidas por lei.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

(Paula Maia Fernandes)