



REPÚBLICA
PORTUGUESA

GABINETE DO MINISTRO DA SAÚDE

Exmo. Senhor
Eng.º Nuno Araújo
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 4104	13/12/2016	N.º: ENT.: 19934/2016 PROC. N.º: 10/2016	14/12/2016

Assunto: Pergunta n.º 1634/XIII/2ª, de 13 de dezembro de 2016, apresentada pelo Grupo Parlamentar do CDS-PP - alegada falta de condições de higiene no serviço de alimentação do Hospital Egas Moniz.

Encarrega-me o Sr. Ministro da Saúde, consultado o Conselho de Administração do Centro Hospitalar de Lisboa Ocidental, E.P.E. (CHLO, EPE), de informar o seguinte:

Não se verificam faltas de condições de higiene nos serviços de alimentação do Hospital Egas Moniz (HEM). Estes serviços funcionam com estrito cumprimento dos procedimentos e metodologias do sistema HACCP - Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo - que se baseia na identificação e avaliação de perigos específicos e implementação de medidas de controlo, focado na prevenção, de modo a garantir a segurança alimentar.

As instalações onde se encontra a cozinha do HEM permitem garantir a existência de áreas específicas e distintas para preparação, confeção e empratamento e a consequente separação dos profissionais adstritos a cada uma das tarefas, cumprindo estes escrupulosamente as normas de higiene pessoal.

No que respeita à higienização das instalações e dos equipamentos adstritos à cozinha, bem como às respetivas instalações sanitárias, esta é realizada pelos colaboradores da empresa prestadora destacados para essas tarefas, em momentos distintos daqueles em que estão encarregues de outro tipo de funções e sempre em cumprimento das normas em vigor para o desempenho de cada uma delas.

Para lavagem e higienização da palamenta, tanto dos doentes internados como dos utentes do refeitório, é utilizado o método de lavagem central, em diferentes horários, em cumprimento das regras e boas práticas de higiene e segurança



alimentar. Salientamos, a este propósito, que existe procedimento específico para utilização de loiça descartável, sempre que haja indicação clínica para o efeito.

Quanto à higienização do fardamento do pessoal e dos utensílios de apoio à preparação, confeção e empratamento, a mesma é da responsabilidade da empresa prestadora de serviço. Realça-se, em todo o caso, que os trabalhadores têm à sua disposição aventais descartáveis que utilizam sempre que se mostra adequado e necessário.

O Centro Hospitalar de Lisboa Ocidental realiza, com frequência, auditorias para avaliação do cumprimento das normas supra descritas. São igualmente efectuadas auditorias periódicas pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, ao abrigo de protocolo de vigilância microbiológica e das Instalações e Equipamentos, mediante visitas aleatórias, nas quais se tem verificado o cumprimento da legislação e dos códigos de boas práticas, no que respeita às instalações, equipamentos e utensílios.

No que respeita à alimentação, as medidas em vigor mostram-se suficientes para garantir as condições de higiene e segurança e a qualidade do serviço prestado aos utentes, doentes e colaboradores deste Centro Hospitalar.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

(Paula Maia Fernandes)