

本會代表參與第四屆食材鑒定培訓課程

Os representantes do CC participaram no 4.º Curso de Formação de Identificação de Alimentos

本會獲民政總署食品安全中心的邀請，派員參與於五月十六至十八日舉辦的“第四屆食材鑒定培訓課程”，課程的地點為農業部漁業環境及水產質量監督檢驗測試中心(廣州)，成員為“粵澳食品安全合作專責小組”包括本會及其他政府部門的代表。

是次課程由廣東省海洋工程職業技術學校、中國水產科學研究院南海水產研究所和農業部漁業環境及水產質量監督檢驗測試中心(廣州)等多位專家主持，在會上介紹了常見的水產品種類、如何識別其病害、天然魚翅與仿生翅的鑒別方法、“注膠蝦”的檢測技術、魚類的寄生蟲病害及其鑒別方法、水產品質量安全檢測基礎知識和水產品中孔雀石綠的快速檢測方法與應用。其後，主辦方亦安排代表團到農業部漁業環境及水產質量監督檢驗測試中心(廣州)參觀先進的檢測設施和魚類標本，使學員實地學習水產品質量安全檢測的程序，增進了本會工作人員對日常水產品的知識，通過案例分析研究，使學員瞭解了嚴重食品安全事故的處理方法，本會會持續通過派員參與培訓，加強工作人員對水產品鑒別的專業知識，為本澳消費者提供更好的服務。

本會透過是次課程加強了與廣東省的水產質量監督檢驗部門、香港的食物安全中心和政府化驗所、以及本澳“粵澳食品安全合作專責小組”成員之間的信息交流，共同推動粵港澳大灣區的消費者服務。



A convite do Centro de Segurança Alimentar do IACM, o CC enviou pessoal para participar no “4.º Curso de Formação de Identificação de Alimentos”, realizado entre os dias 16 e 18 de Maio. O curso teve lugar no Centro de Supervisão, Inspeção e Teste do Ambiente Pesqueiro e da Qualidade de Pescado do Ministério da Agricultura (Guangzhou), cujos participantes foram o “Grupo de Trabalho de Cooperação em Segurança Alimentar Guangdong-Macau”, incluindo os representantes do CC e de outros serviços públicos.

O curso foi presidido por vários especialistas provenientes da Escola de Tecnologia Profissional de Engenharia Marítima da Província de Guangdong, do Instituto de Investigação de Pescado do Mar do Sul da Academia de Ciências de Pescado da China e do Centro de Supervisão, Inspeção e Teste do Ambiente Pesqueiro e da Qualidade de Pescado do Ministério da Agricultura (Guangzhou). Na reunião, foram apresentados as categorias de pescado comuns, maneira de identificação de doenças, método de identificação das barbatanas de tubarão natural e artificial, tecnologia de detecção de “camarão com gel injectado”, doenças parasíticas de peixes e seus métodos de identificação, conhecimentos básicos de inspeção da segurança de qualidade de produtos aquáticos, métodos de inspeção rápida e aplicação de malaquite verde em produtos aquáticos. Em seguida, os organizadores também organizaram a delegação para visitar as instalações avançadas e amostras de peixes no Centro de Supervisão, Inspeção e Teste do Ambiente Pesqueiro e da Qualidade de Pescado do Ministério da Agricultura (Guangzhou), para que os formandos aprendam o procedimento de inspeção da segurança de qualidade dos produtos aquáticos no local e fortaleça os conhecimentos dos funcionários do CC sobre os produtos aquáticos comuns. Através dos estudos e análises dos casos, os formandos conheceram os métodos de tratamento no caso de acidentes graves de segurança alimentar. O CC vai continuar a enviar pessoal para participar no curso, de modo a fortalecer os conhecimentos profissionais dos funcionários sobre a identificação de produtos aquáticos e prestar melhor serviço para os consumidores de Macau.

Através deste curso, o CC reforçou o intercâmbio de informações com os serviços de supervisão e inspeção de qualidade de pescado da Província de Guangdong, o Centro de Segurança Alimentar de Hong Kong, o Laboratório de Ensaio do Governo e os membros do “Grupo de Trabalho de Cooperação em Segurança Alimentar Guangdong-Macau”, de modo a promover conjuntamente os serviços destinados aos consumidores da Grande Baía Guangdong - Hong Kong - Macau.