

譯本
Tradução

Resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado da Assembleia Legislativa José Maria Pereira Coutinho

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, e consultados os pareceres da Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico e Conselho de Consumidores, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo deputado José Maria Pereira Coutinho a 8 de Junho de 2026, enviada a coberto do ofício n.º 0831/GSG/SAAL/2026 da Assembleia Legislativa a 1 de Julho de 2026 e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo a 2 de Julho de 2026:

1. Relativamente ao ponto 1 da interpelação

Nos termos da “Lei do Comércio Externo” e do regulamento administrativo da “Lei do Controlo Sanitário e Fitossanitário”, todas as mercadorias importadas ou em trânsito constantes do Anexo III do Despacho do Chefe do Executivo n.º 209/2021, intitulado “Tabela de mercadorias sujeitas a controlo sanitário/fitossanitário” (e.g., pratos pré-fabricados como peixe com chucrute congelado, ventre de bovino cozido com caril, etc.), são sujeitas a declaração, controlo sanitário e apresentação dos documentos comprovativos de saúde do local de origem, bem como preservação à temperatura adequada durante o transporte. Além disso, em conformidade com a Lei de segurança alimentar, as entidades que produzem e

comercializam géneros alimentícios têm o dever de estabelecer um sistema de gestão interna eficaz, independentemente de os processos de produção serem realizados em estabelecimentos industriais, cozinhas centrais ou cozinhas de restaurantes, e o factor crítico reside na conformidade da sua produção, armazenamento, transporte e tratamento de acordo com as normas sanitárias. Uma série de critérios de segurança alimentar é plenamente aplicável a todos os ingredientes pré-fabricados e aos alimentos confeccionados.

O Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) fiscaliza, rigorosamente e de acordo com a lei, a produção em massa dos alimentos localmente, a importação ou confecção in loco pelos restaurantes, e continua a realizar inspecções e amostragem aos estabelecimentos de restauração, lojas de takeaway, oficinas de produtos alimentares e outros locais onde se produzem e comercializam géneros alimentícios. Este Instituto ainda supervisiona todas as diferentes etapas da cadeia de abastecimento alimentar, procedendo à inspecção, nomeadamente, das condições de higiene dos estabelecimentos, da preparação dos alimentos, dos equipamentos de armazenamento e transporte e dos registos de entrada e saída de mercadorias, para avaliar os riscos. De acordo com as necessidades dos diferentes sectores, este Instituto proporciona formação em segurança alimentar para guiar os lojistas no

cumprimento da responsabilidade de gestão. Caso se verifiquem, durante a fiscalização, irregularidades na utilização de ingredientes não inspeccionados ou anomalias na recolha de amostras alimentares, serão tomadas as medidas de prevenção e controlo, como, por exemplo, a apreensão ou destruição de produtos alimentares problemáticos, a determinação da suspensão do negócio, etc., a fim de impedir a propagação de riscos. Na primeira metade do corrente ano, foram realizadas inspecções a mais de 4900 estabelecimentos.

2. Relativamente aos pontos 2 e 3 da interpelação escrita

De acordo com a Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico, o Governo da Região Administrativa Especial de Macau tem acompanhado de perto a situação operacional das actividades de fabrico em estabelecimentos industriais de alimentos e bebidas. As entidades competentes, no âmbito das suas competências, exercem a fiscalização sobre esses estabelecimentos, procedendo periodicamente à inspecção do ambiente operacional e procedimentos de produção dos estabelecimentos fabris. No que diz respeito aos diversos tipos de estabelecimentos industriais de alimentos e bebidas licenciados, a Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico, para além de realizar uma supervisão regular e periódica, reforça ainda mais a

supervisão e a coordenação interdepartamental com o IAM, os Serviços de Saúde e o Corpo de Bombeiros, alertando que os estabelecimentos fabris sob a sua supervisão devem efectuar um bom trabalho na gestão de risco e de produção, incentivando as empresas em causa a reforçar a gestão interna, promovendo o seu desenvolvimento de alta qualidade, de modo a que a produção alimentar cumpra as normas de segurança e higiene, garantindo a segurança alimentar.

O Conselho de Consumidores referiu que, a fim de melhor fomentar o desenvolvimento saudável e ordenado do mercado de consumo em Macau, o Conselho de consumidores (CC) elaborou o código de conduta para as Lojas Certificadas do sector de restauração, solicitando-lhes que prestem uma protecção mais abrangente aos consumidores nos termos de segurança alimentar e transparência de informações, nomeadamente a descrição de ingredientes no menu e a conformidade dos ingredientes descritos com os vendidos, de maneira a proteger, de uma forma melhor, os direitos dos consumidores à informação e à opção. O CC incentiva os estabelecimentos de restauração não integrantes do Projecto de reconhecimento de Loja Certificada a cumprir voluntariamente o referido código de conduta, bem como a prestar informações aos consumidores de forma clara, precisa e compreensível, com vista a estabelecer juntamente um ambiente de consumo

saudável e transparente.

Aos 21 de Julho de 2026

O Presidente do Conselho de Administração para os
Assuntos Municipais
(Vide original da assinatura)
Chao Wai Ieng