

Interpelação Escrita

Deputado José Maria Pereira Coutinho

“Riscos de segurança alimentar decorrentes da potencial adição ilegal de hidrocarbonetos aromáticos (HPA) e de acrilamida em produtos de panificação – Fiscalização e medidas preventivas”

Nos processos de panificação são utilizados diversos tipos hidrocarbonetos aromáticos (HPA) bem como o bromato de potássio outrora amplamente utilizado como agente de tratamento da farinha e melhorador de pão, conferindo aos produtos de panificação uma textura mais macia, um miolo uniforme e uma crosta mais elástica e atraente, melhorando assim a qualidade final e o aspecto visual. Contudo, diversos estudos demonstraram os graves riscos que esta substância representa para a saúde humana.

A **Organização Mundial da Saúde (OMS)**, já em 1992, classificou o bromato de potássio como substância cancerígena. O Centro Internacional de Pesquisa sobre o Cancro (IARC) incluiu-o no Grupo 2B (possivelmente cancerígeno para os seres humanos). Estudos em animais revelaram que a ingestão prolongada de bromato de potássio induz o aparecimento de adenomas e adenocarcinomas renais, mesoteliomas peritoneais e tumores da tiroide em ratos. Durante o processo de cozedura, o bromato de potássio pode não ser totalmente decomposto, permanecendo resíduos no produto final. A sua ingestão crónica, mesmo em pequenas quantidades, pode causar danos renais, hepáticos, na tiroide e no sistema nervoso, representando um risco silencioso para a saúde pública.

Em Macau, o bromato de potássio é uma substância proibida em alimentos, ao abrigo do Regulamento Administrativo n.º 5/2024 e estabelece claramente os aditivos permitidos, as categorias de alimentos e as dosagens máximas pelo que qualquer substância não listada é considerada proibida. Além disso, a Lei de Segurança Alimentar (Lei n.º 5/2013) determina, no seu artigo 7.º, que a produção e comercialização de alimentos devem cumprir as normas de segurança. As infracções podem dar origem a multas entre 50.000 e 600.000 patacas, e casos graves podem constituir o crime de «produção e comercialização de alimentos nocivos», punível com pena de prisão até cinco anos ou multa até 600 dias.

No interior da China e em 2005 o bromato de potássio foi proibido no tratamento

de farinhas pelo Ministério da Saúde. Em Hong Kong, a sua utilização em produtos alimentares também é proibida. Toda a região da Grande Baía Guangdong-Hong Kong-Macau adopta, assim, uma posição restritiva alinhada.

Contudo, a existência de um quadro legal robusto não garante, por si só, uma fiscalização eficaz. O bromato de potássio continua acessível no mercado informal, é de baixo custo e produz efeitos muito apreciados na textura do pão. Esta relação custo-benefício pode levar alguns produtores menos escrupulosos a utilizá-lo ilegalmente. A ausência de detecção activa transforma a proibição legal numa mera declaração de princípio sem efeito prático dissuasor.

As inspecções regulares são abrangentes, mas a detecção específica do bromato de potássio permanece eventualmente ausente na divulgação externa aos cidadãos.

O Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) realiza inspecções regulares abrangentes à segurança alimentar, mas a detecção específica do bromato de potássio e os hidrocarbonetos aromáticos (HPA) e de acrilamida em produtos de panificação permanece ausente ou passa despercebida por falta de divulgação do resultado das diligências nas inspecções nesta área específica.

Nos três primeiros trimestres de 2025, foram recolhidas mais de duas mil amostras de alimentos, com uma taxa geral de conformidade superior a 99% (atingindo mesmo 100% em alguns trimestres). Estes números reflectem uma boa situação geral de segurança alimentar em Macau.

Contudo, importa notar que, nos relatórios de fiscalização pública disponibilizados pelo IAM, não se identificam resultados específicos para a detecção de bromato de potássio e os hidrocarbonetos aromáticos (HPA) e de acrilamida.

As análises regulares incidem sobretudo em parâmetros microbiológicos, contaminantes químicos gerais e aditivos autorizados. A ausência de um ensaio específico para o bromato de potássio nas rotinas de fiscalização constitui uma lacuna significativa. Embora tenham sido realizadas sessões de esclarecimento e formação para o sector, a sensibilização não substitui a fiscalização laboratorial. Sem uma monitorização efectiva, a proibição legal carece de capacidade dissuasora real.

1. Que resultados concretos foram obtidos pelas autoridades competentes na detecção de bromato de potássio, hidrocarbonetos aromáticos (HPA) e de acrilamida nos planos regulares de monitorização e fiscalização de pães e produtos de panificação para efeitos de detecção específica destas substâncias?
2. É do conhecimento público que existem métodos laboratoriais maduros para a detecção de bromato de potássio, como a cromatografia iónica. Que recursos humanos especializados e equipamentos para detecção de bromato de potássio possui actualmente o IAM ou os Serviços de Saúde para assegurar uma monitorização regular e sistemática?
3. Que mecanismos sistemáticos nos serviços competentes existem para efeitos de recebimento de queixas, opiniões e sugestões dos cidadãos e visitantes para prevenir e combater situações de produtos corruptos, contaminados ou deterioradas ?