



Resposta à interpelação, por escrito, apresentada por Kwan Tsui Hang, Deputada da Assembleia Legislativa

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pela Deputada Kwan Tsui Hang, de 4 de Dezembro de 2014, enviada a coberto do ofício nº 1101/E878/V/GPAL/2014 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 12 de Dezembro de 2014:

1. Tendo em vista elevar a garantia de segurança dos produtos alimentares à venda nos mercados de Macau, o Centro de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais (adiante designado por Centro de Segurança Alimentar) elaborou três planos, visando a fiscalização desses produtos: teste a alimentos gerais, teste a alimentos sazonais e teste a alimentos específicos. Caso os resultados dos testes apresentem situações que excedam os limites de referência, o Centro de Segurança Alimentar investigará a origem dos alimentos e a sua distribuição, bem como solicitará também aos comerciantes a suspensão da venda, recolha e posterior destruição dos alimentos afectados; caso os estabelecimentos se dediquem à restauração, exigir-lhes-á que cuidem, ao máximo, da limpeza e garantam que o seu pessoal frequenta cursos sobre a segurança alimentar, como lhes efectuará ainda inspecções; caso, no decorrer das inspecções, verifique existir violação da Lei de Segurança Alimentar, o Centro de Segurança Alimentar autuá-los-á nos termos da lei. O Centro tenciona, de acordo com os resultados dos testes, reforçar o controlo e a fiscalização dos alimentos e dos estabelecimentos que apresentem alto risco, e definir as respectivas orientações para o sector, a fim de melhorar, em conjunto, o nível operacional da segurança alimentar.

O teste a alimentos gerais tem como finalidade procurar e interceptar activamente problemas e reduzir riscos para a segurança alimentar nos mercados. Tendo como referência o funcionamento das regiões vizinhas, que geralmente não publica os nomes dos estabelecimentos sujeitos a investigação de alimentos oriundos dos mercados, a não ser que o risco para a segurança alimentar seja eliminado.



Embora os resultados dos testes que incidiram sobre alimentos gerais nos 2º e 3º semestres, tivessem sido publicados em finais de Novembro de 2014, o Centro de Segurança Alimentar tomou rapidamente uma série de medidas de prevenção e controlo contra situações que excediam os limites do padrão de referência, de modo a garantir que os alimentos suspeitos não fossem uma ameaça para a saúde dos cidadãos, e pediu, aos respectivos estabelecimentos, para melhorar os problemas eventualmente existentes, de forma a evitar situações idênticas no futuro. Não constitui infracção das disposições da Lei de Segurança Alimentar, os respectivos estabelecimentos cometerem erros sem intenção e aperfeiçoarem voluntariamente, antes de causar prejuízo físico a outrem, bem como os trabalhos de prevenção e controlo contribuirão com efeitos positivos.

Devido à divergência entre a legislação sobre segurança alimentar de Hong Kong e Macau e a verificação de diferenças no âmbito das áreas de cobertura da investigação e do intervalo que medeia entre os períodos de divulgação, não é aconselhável fazer uma comparação simples com os dados das duas regiões.

2. Desde a entrada em vigor da Lei de Segurança Alimentar em 2013, o Governo da RAEM definiu três critérios a nível da segurança alimentar: o Regulamento Administrativo nº 13/2013-Limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos, Regulamento Administrativo nº 6/2014-Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios e Regulamento Administrativo nº 16/2014-Limites máximos de radionuclídeos nos géneros alimentícios. Em relação à parte dos critérios ainda não definida em Macau, o Centro de Segurança Alimentar continua a regular-se pelo princípio da determinação, definido e tomado como referência: os critérios do Codex Alimentarius Commission, os critérios adoptados nos locais de origem para os produtos alimentícios, os critérios nacionais da República Popular da China e os critérios das regiões vizinhas. Estes são levados em linha de conta na tomada de uma decisão, após uma consideração sintética dos possíveis impactos que afectam a saúde humana.

O princípio de determinação dos microrganismos nos alimentos é definido após considerar, como referência, os critérios do *Codex Alimentarius Commission*,



Orientações para a Determinação do Teor Microbiológico nos Alimentos Prontos-a-Consumir de Macau, e orientações internacionais e das regiões vizinhas. Feita uma consideração sintética, satisfazem os padrões internacionais.

Se os alimentos forem classificados segundo a existência de riscos para a segurança alimentar, o IACM procurará, de acordo com os factos e a Lei de Segurança Alimentar, adoptar as medidas que julgue viáveis e aplicar uma sanção, a fim de garantir a segurança alimentar.

3. O Instituto continua a desenvolver o trabalho de elaboração de critérios no domínio da segurança alimentar do território. Em 2015, tenciona, conforme o plano, definir os critérios sobre o limite do parâmetro de microrganismos patogénicos nos alimentos destinados a bebés e de alto risco, revisão das Orientações para a Determinação do Teor Microbiológico nos Alimentos Prontos-a-Consumir e promover diversas orientações a nível da segurança alimentar, de acordo com as necessidades reais e graus de risco, com vista a elevar o nível de gestão no âmbito da segurança alimentar em Macau.

Aos 12 de Janeiro de 2015.

O Presidente do Conselho de Administração
Vong Iao Lek