

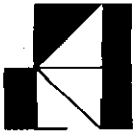


Resposta à interpelação escrita apresentada por Chan Meng Kam, Deputado da Assembleia Legislativa

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Chan Meng Kam, de 27 de Julho de 2015, enviada a coberto do ofício nº 706/E541/V/GPAL/2015 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 4 de Agosto de 2015:

1. Os critérios de segurança alimentar de Macau foram definidos de acordo com os princípios e orientações reconhecidos a nível internacional, e visam assegurar a existência da base científica dos critérios em que assenta a segurança alimentar de Macau. Nos termos do artigo 7.º da Lei de Segurança Alimentar, a produção e comercialização de géneros alimentícios deve satisfazer os critérios de segurança alimentar, tendo, actualmente, o governo da RAEM implementado três critérios de segurança alimentar, nomeadamente: o Regulamento Administrativo n.º 13/2013 - Limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos, Regulamento Administrativo n.º 6/2014 - Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios e Regulamento Administrativo n.º 16/2014 - Limites máximos de radionuclídeos nos géneros alimentícios.

O IACM pretende desenvolver, por fases e gradualmente, a proposta dos respectivos critérios. Em 2015, introduz dois critérios de segurança alimentar sobre microrganismos patogénicos contidos nos géneros alimentícios, nomeadamente: “Teor máximo de microrganismos patogénicos no leite em pó para bebés”, “Teor máximo de microrganismos patogénicos em produtos lácteos” e actualização da “Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios”; dá, ainda, continuidade à execução de outras tarefas complementares, a saber: elaboração de um estudo sobre a situação real de Macau, a fim de recolher informações sobre os produtos que circulam em Macau e conhecer a situação dos produtos vendidos em Macau e definir, bem assim, através da análise da segurança das substâncias contidas nos produtos alimentares e de funções dessas substâncias nos produtos alimentares, um critério de segurança alimentar de carácter científico e prático.



2. No que concerne às tarefas de controlo da qualidade dos produtos alimentares em Macau, para além de, no âmbito da importação, existir um regime de inspecção sanitária, procede-se, ainda, à fiscalização dos produtos que circulam no mercado, dispondo-se, assim, de duplas medidas preventivas em defesa da segurança dos produtos alimentares de Macau. Durante o processo de supervisão, caso se verifiquem situações que possam prejudicar a saúde dos consumidores, adoptam-se, de imediato, as medidas necessárias. Por exemplo, este ano, descobriram-se em alimentos chineses mais próprios de dias festivos, sementes de melancia e doces chineses não aprovados; detectou-se um pesticida organofosforado - dichlorvos, num lote de peixe salgado importado do Vietname; um tipo de queijo de soja fermentado encontrava-se contaminado pela bactéria *Bacillus Cereus*, amostras de “siumai” continham ácido bórico, etc; nestas situações, o IACM tomou, de imediato, as medidas preventivas e de controlo, divulgando essas situações ao público.

O IACM dispõe, também, de uma linha aberta e de um correio electrónico sobre segurança alimentar que permitem aos cidadãos efectuar, directamente, pedidos de informação e apresentar queixas, para que, posteriormente, se proceda à sua investigação, de acordo com a situação. No acompanhamento de um caso, o IACM, para além de ter em conta as informações prestadas pelo queixoso, não deixa de comparar essas informações com as informações de monitorização, nomeadamente, com as comunicações oficiais de entidades responsáveis de outros países, alertas sobre produtos alimentares, bem como informações obtidas por diversos meios, verificando sempre se há, ou não, a existência de anomalias. Ao mesmo tempo, o Centro de Segurança Alimentar envia também pessoal seu ao local para se informar do assunto, verificar a origem dos produtos alimentares, avaliar o estado ambiental, higiene pessoal e processo de tratamento dos produtos alimentares, etc., recolhendo mais informações conforme as situações. Caso encontre produtos que possam prejudicar a saúde dos consumidores, toma as medidas adequadas de prevenção e controlo nos termos da Lei de Segurança Alimentar e divulga, conforme o nível de risco, as respectivas informações ao público. Após o acompanhamento e investigação, o IACM apresenta directamente uma resposta aos cidadãos.

Como os resultados de qualquer exame feito a amostras de produtos alimentares servem de prova pericial científica em processos legais, deve assegurar-se o rigor da



amostragem e a legalidade a nível dos procedimentos. Tendo em conta que há factores com influência indeterminada na amostragem dos produtos alimentares fornecidos pelo cidadão, como, por exemplo, a temperatura de conservação dessas amostras, hora de recolha, instrumentos de amostragem, condições logísticas, etc., esses factores podem influenciar a objectividade e a exactidão dos resultados finais dos exames. Muito embora as amostras prestadas pelo cidadão não possam, por esse motivo, servir de prova, o IACM não deixa de tomar nota das informações propiciadas pelo cidadão, nomeadamente, a designação dos produtos alimentares, seu local de compra, hora, tipos e embalagens, com vista a, procedendo ao seu acompanhamento, assegurar a igualdade e a eficácia dos exames.

3. De modo a prevenir, de forma eficaz, eventuais riscos para a segurança alimentar e enfrentar casos imprevistos nessa área, o IACM e os serviços competentes dispõem de um mecanismo permanente de cooperação e, ainda, entre as diversas subunidades internas, de uma boa comunicação e coordenação. Assim, desempenhando cada qual as suas funções, estão a contribuir para dar continuidade à fiscalização da situação de higiene dos produtos alimentares importados e que circulam no mercado e a proceder, de forma atempada e adequada, aos trabalhos de acompanhamento de casos relacionados com a segurança alimentar, dado o interesse em garantir a segurança alimentar desde a produção e importação até à venda a retalho.

Por forma a responder às preocupações acrescidas dos cidadãos sobre o problema de segurança alimentar, o IACM pretende, especialmente, reforçar, no quadro do tratamento de queixas e de técnicas de resposta, a formação dos trabalhadores da linha de frente, tal como os seus conhecimentos profissionais e as suas capacidades, de modo a habilitá-los a fazer a distinção entre a segurança alimentar e eventuais conflitos a nível do consumo, para eliminar a preocupação dos cidadãos no âmbito da segurança alimentar.

Aos 7 de Setembro de 2015.

O Presidente do Conselho de Administração, substituto
Lo Veng Tak