

Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados

Objectivo:

Com esta orientação, pretende-se relembrar a todos os importadores do ramo alimentar os cuidados e regras a observar na importação de bens alimentares.

Âmbito de aplicação:

Todos os importadores de bens alimentares.

Definição:

Género alimentício: é toda a substância, tratada ou não, destinada à alimentação humana, incluindo bebidas e produtos do tipo pastilha elástica, e englobando todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento.

Legislação aplicável:

Todos os alimentos importados devem cumprir o estipulado nas seguintes leis:

1. Seguem-se os requisitos pertinentes da Lei n.º 5/2013 – Lei de Segurança Alimentar e restante legislação e regulamentos promulgados que são aplicados em matéria de segurança alimentar;
2. Lei n.º 3/2016 – Alteração à Lei n.º 7/2003 – Lei do Comércio Externo;
3. Despacho do Chefe do Executivo n.º 209/2021 – alterada pela Lei n.º 3/2016, as tabelas de exportação e de importação a que se refere o n.º 4 do artigo 9.º da Lei n.º 7/2003;
4. Regulamento Administrativo n.º 40/2004 – disposições relativas ao controlo sanitário e fitossanitário.

**Para informações mais detalhadas sobre a legislação aplicável, é favor visitar a Rede de Informação sobre Segurança Alimentar (<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/index>) ou a página electrónica da Imprensa Oficial (<https://www.io.gov.mo/pt/home/>).*

Os importadores de bens alimentares devem observar as seguintes regras na importação de géneros alimentares:

1. Encomende os produtos apenas de fornecedores idóneos, para se assegurar que são bens higiénicos e próprios para o consumo humano;
2. A declaração de importação deve ser tramitada de acordo com a legislação de Macau aplicável;

3. Assegure-se de que os géneros importados foram sujeitos à inspeção sanitária obrigatória.

Segundo o Despacho do Chefe do Executivo n.º 209/2021, relativo à importação de géneros alimentares, os seus importadores são obrigados a requerer marcação prévia de inspeção sanitária junto do IAM;

4. Mantenha-se em contacto directo com os fornecedores do local da exportação. Em caso de necessidade, exija aos fornecedores a apresentação de documentação comprovativa, como informação sobre a unidade de fabrico, documentos comprovativos de exportação autenticados pelo governo local da exportação, certificados sanitários dos produtos, certificados de origem e relatórios de testes laboratoriais;
5. Mantenha em lugar seguro todos os documentos comprovativos, como registo de importação, recibos, entre outros, para facilitar a tarefa dos departamentos competentes na identificação da origem dos produtos e respectiva gestão em caso de necessidade¹;
6. Verifique se os géneros importados estiveram sujeitos a condições adequadas de transporte e armazenamento, de forma a salvaguardar a qualidade e a segurança da higiene alimentar;
 - Antes da importação de alimentos refrigerados ou congelados, o importador deve garantir que os equipamentos (por exemplo, contentores e veículos de carga) usados para armazenar alimentos refrigerados ou congelados também durante o transporte obedecem aos seguintes requisitos:
 - Devem estar equipados com dispositivos de controlo da temperatura capazes de efectuarem um isolamento térmico. Regra geral², a temperatura de refrigeração deve ser mantida abaixo dos 5°C e a de congelamento abaixo dos -18°C;
 - No interior dos contentores e no compartimento de transporte dos veículos de carga deve estar afixado um termómetro para medir a temperatura durante o transporte;
 - Os contentores e o compartimento de transporte dos veículos de carga devem possuir um equipamento que registe as temperaturas

¹ Pode consultar-se o Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares.

² Cada tipo de alimento tem a sua temperatura ideal de armazenamento. Os importadores devem definir essa temperatura com base nas características de cada alimento (por exemplo, há vegetais frescos que devem ser mantidos abaixo dos 10°C) ou de acordo com a temperatura indicada na embalagem onde vem.

observadas durante o transporte e que as apresente num gráfico que reflecta as mudanças, guardando esses registos de temperatura para fins relacionados com a gestão e a verificação.

7. Mantenha-se informado sobre questões de segurança alimentar. No caso de descobrir ou suspeitar que produtos importados podem constituir um perigo potencial para a segurança alimentar, não os deve importar ou vender;
8. No caso de constatar ou suspeitar que os produtos entregues podem causar quaisquer problemas de segurança alimentar, tome a iniciativa de informar de imediato o respectivo departamento governamental.

Para mais informações:

No caso de persistirem dúvidas sobre quais os tipos de documentos necessários para requerer a importação de bens alimentares ou quais os trâmites a observar, queira por favor contactar o Centro de Serviços do IAM através dos telefones 2852 6943 ou visitar a seguinte hiperligação do IAM:

[Formalidades para tratamento da Licença/Declaração de importação e marcação prévia de inspecção sanitária]

<http://www.iam.gov.mo/p/food/adminDefault/22>