



Conhecer os Critérios de Segurança Alimentar de Macau



Alimente-se com segurança e prazer

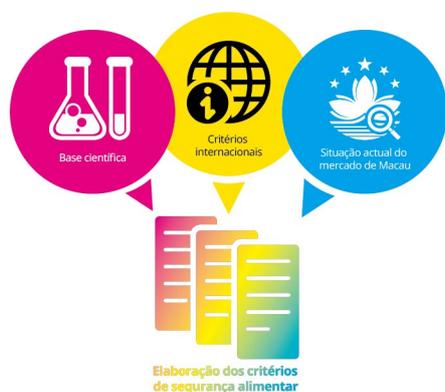
Para tal, vão o governo, o sector comercial e o público esforçar-se ao máximo

Conhecer os Critérios de Segurança Alimentar de Macau

Para garantir a segurança alimentar do território, o Governo da RAEM aprovou a Lei de Segurança Alimentar em 2013. Nos termos do artigo 7.º do capítulo II da mesma Lei, a produção e comercialização de géneros alimentícios, bem como a utilização de aditivos alimentares e de produtos relacionados com os géneros alimentícios no decurso daquela, deve satisfazer os critérios de segurança alimentar. Por isso, os critérios de segurança alimentar definidos servem como normas de segurança importantes que devem ser seguidos pelo sector alimentar de Macau.



Além de depender da supervisão e controlo do Governo, a segurança alimentar precisa de ser defendida pelas entidades de produção e comercialização e consumidores em conjunto, que devem respeitar a Lei de Segurança Alimentar para que os cidadãos locais e turistas possam gozar da gastronomia seguramente, de modo a construir gradualmente o território como um Centro Mundial de Turismo e Lazer e uma cidade saudável.



Elaboração e Actualização dos Critérios

Além de ter como princípio principal assegurar a segurança alimentar dos residentes do território, a elaboração dos critérios de segurança alimentar de Macau tem em linha de conta que a estabilidade do fornecimento dos géneros alimentícios no território não é influenciada após os critérios entrarem em vigor, sendo assegurados tanto os critérios como a estabilidade do fornecimento; Por outro lado, enquanto membro da Organização Mundial do Comércio (OMC), Macau tem que cumprir o “Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias” da OMC, e dar a conhecer os critérios do território à comunidade internacional, de modo a alinhar-se com ela.

Referências para a Elaboração dos Critérios de Segurança Alimentar:

1. A elaboração dos critérios tem como núcleo os respectivos critérios elaborados pela Codex Alimentarius Commission (Codex) e baseia-se nas provas científicas reconhecidas pela comunidade internacional;
2. Analisar os casos da comunidade internacional e realizar estudos comparativos dos critérios de diversas zonas, sobretudo, das regiões vizinhas e das zonas que exportam os respectivos alimentos para Macau;
3. Ponderar a situação actual do território suficientemente, incluindo realizar estimativas de riscos de exposição dietética conforme os resultados de supervisão do mercado e a quantidade do consumo dos géneros alimentícios dos cidadãos de Macau, para garantir que os respectivos critérios possam garantir a segurança alimentar do território.

1.  Consultar opiniões de peritos e das entidades executivas.
2.  O serviço jurídico elabora artigos jurídicos.
Os artigos são apresentados ao Conselho Executivo e depois são publicados pelo Chefe do Executivo em forma de regulamentos administrativos, passando a ser juridicamente vinculativos.
3.  Os artigos são apresentados ao Conselho Executivo e depois são publicados pelo Chefe do Executivo em forma de regulamentos administrativos, passando a ser juridicamente vinculativos.
4.  Notificar aos outros membros da OMC através da organização.

Desde a investigação à publicação, passando pela elaboração, os critérios de segurança alimentar de Macau têm que passar pela argumentação científica e apreciação rigorosas e são juridicamente vinculativas, pelo que todos os operadores de produção e comercialização de géneros alimentícios têm que respeitar as respectivas normas. Além disso, para assegurar a segurança e a saúde do público, prevenção epidemiológica e direitos dos consumidores, acompanha atentamente a tendência internacional e participa regularmente em reuniões da Codex para conhecer as actualizações dos respectivos critérios e dos diversos países e rever os próprios critérios, de modo a garantir que estes se mantêm científicos e práticos.

Consequências de Incumprimento dos Critérios de Segurança Alimentar

Desde que foi aprovada a Lei de segurança alimentar, uma série de critérios de segurança alimentar tem sido elaborada e executada sucessivamente. O Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais vai elaborar e continuar a actualizar os critérios de segurança alimentar de Macau para que estes satisfaçam as necessidades de estudos científicos e do desenvolvimento do sector, de modo a assegurar a saúde dos cidadãos.

O incumprimento dos critérios de segurança alimentar pode ser sancionado com pena de prisão ou multa de 50 a 600 mil patacas



Publicados em forma de regulamento administrativo, os critérios de segurança alimentar são juridicamente vinculativos. Constitui infracção administrativa, sancionada com multa de 50 000 a 600 000 patacas, a produção e comercialização dos géneros alimentícios que não satisfaçam os critérios de segurança alimentar, ainda que não constitua perigo para a integridade física de uma pessoa. Além disso, constitui crime de produção e comercialização de géneros alimentícios nocivos, sancionado com pena de prisão até 5 anos a produção e comercialização de géneros alimentícios que constituam perigo para a integridade física de outrem.

Por isso, quem produz e comercializa géneros alimentícios deve saber bem as próprias obrigações, respeitar os critérios de segurança alimentar do território e os guias publicados pelas autoridades de saúde, e manter sempre o contacto com o Departamento de Segurança Alimentar para saber as últimas tendências da segurança alimentar.

Critérios de segurança alimentar já em vigor

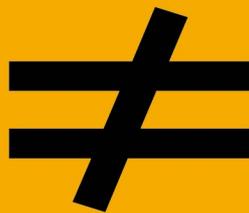
Número	Critérios de Segurança Alimentar
Regulamento Administrativo n.º 13/2013	Limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos
Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 3/2016)	Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios
Regulamento Administrativo n.º 16/2014	Limites máximos de radionuclídeos nos géneros alimentícios
Regulamento Administrativo n.º 16/2015	Límite de microrganismos patogénicos em fórmulas infantis para lactentes
Regulamento Administrativo n.º 2/2016	Limites de microrganismos patogénicos em produtos lácteos
Regulamento Administrativo n.º 13/2016	Limites máximos de micotoxinas em alimentos
Regulamento Administrativo n.º 28/2016	Requisitos relativos aos ingredientes nutritivos dos preparados para lactentes
Regulamento Administrativo n.º 23/2018	Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios
Regulamento Administrativo n.º 11/2020 (Com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 2/2023)	Limites máximos de resíduos de pesticidas em géneros alimentícios
Regulamento Administrativo n.º 5/2024	Normas relativas à utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios



Para mais informações e novidades, consulte a página electrónica de Informação sobre Segurança Alimentar www.foodsafety.gov.mo, ou leia as notícias do Governo.



**Excesso
de limites**



**Perigo
imediate**

Conhecimento científico: O “Excesso de limites” ≠ Perigo imediato

Os critérios de segurança alimentar são um conjunto de medidas que servem, com a premissa de proteger a saúde dos cidadãos, para controlar os riscos de segurança alimentar e que servem de princípios de gestão administrativa para verificar se as regras de produção são respeitadas pelo sector, prestando apoio às entidades competentes em relação à aplicação da Lei de Segurança Alimentar. Por isso, não podem ser considerados iguais aos limites de risco de saúde pública.

Em resumo, o caso de uma determinada substância numa qualquer amostra de género alimentício ter excedido o limite permitido pelos critérios de segurança alimentar apenas significa que as respectivas disposições foram violadas e por isso as autoridades de supervisão e gestão têm que tomar medidas para controlar a expansão dos riscos, devendo o respectivo estabelecimento de produção e comercialização assumir a responsabilidade. No entanto, para confirmar se o excesso de limites causa prejuízo imediato à saúde, ainda é preciso a avaliação de riscos, por exemplo, considerar quanto é que “excedeu”? Quanto é que se consumiu? Qual é a frequência do consumo? Como é a “toxina” da substância que excede o limite?, para estimar e analisar sistematicamente, conforme as presentes provas científicas, a possibilidade e o grau de gravidade do impacto negativo causado à saúde.



Quanto “excede”?



Qual a quantidade do consumo?



Como é a “toxina”?

Por isso, da próxima vez que ler um artigo online ou uma notícia que anuncie um caso de “Excesso de limites”, em vez de se alarmar, pense racionalmente perguntando a si próprio: Como esta coisa todos os dias? Como muita? A substância detectada causa prejuízo grave à saúde? Além disso, o mais importante é conhecer cuidadosamente as opiniões e interpretações dos peritos do sector, para compreender a segurança alimentar de modo objectivo, racional e científico.



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar Food Safety Hotline
2833 8181