



**Resposta à interpelação escrita apresentada por Chan Iek Lap,  
Deputado da Assembleia Legislativa**

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento, consultado o parecer da Direcção dos Serviços de Turismo, a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Chan Iek Lap, de 23 de Dezembro de 2016, enviada a coberto do ofício n.º 13/E10/V/GPAL/2017 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 11 de Janeiro de 2017:

1. O IACM cuida, através do controlo que exerce aquando da importação de produtos, e da inspecção e controlo nos mercados, de fiscalizar os produtos alimentares, destinados ao consumo em Macau, inclusive, do sashimi e ostras cruas, a fim de garantir a segurança alimentar em cada elo da cadeia alimentar. A nível da importação, criou o regime de inspecção sanitária de produtos alimentares frescos e vivos e de origem animal, devendo os produtos alimentares importados vir acompanhados dos respectivos documentos de certificação, no que respeita à higiene, emitidos pela região de origem, e recolhe, de acordo com a avaliação dos riscos, amostras; quando verifica a existência de anomalias nos produtos alimentares, a estes não permite a sua entrada na circulação local. Quanto à circulação nos mercados, aplica a forma de “análise de riscos” que a Organização Mundial de Saúde e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura promove; procede à inspecção higiénica e monitorização da recolha de amostras, isto é, procede à fiscalização, nos estabelecimentos, dos produtos alimentares. Em simultâneo, através da monitorização de incidentes, no âmbito da segurança alimentar e do mecanismo da cooperação regional, avalia os incidentes, no âmbito da segurança alimentar ocorridos em todo mundo;



caso descubra que esses riscos podem envolver o fornecimento local, age, de imediato, procedendo à aplicação das medidas de prevenção e controlo correspondentes, v.g. suspensão desse produto alimentar à venda, efectua a recolha e procede à sua destruição, ao mesmo tempo que exige ao respectivo estabelecimento que melhore a limpeza higiénica, a conservação, o armazenamento e o tratamento dos produtos alimentares. As medidas de controlo e fiscalização irão melhorar e a ser actualizadas, constantemente, dado o interesse em proteger a segurança dos produtos alimentares a consumir em Macau.

2. O conteúdo em que o IACM faz assentar a sua fiscalização aos produtos alimentares, tem, por base, a análise científica dos riscos, em que se destacam: a avaliação do estado da fiscalização local, a natureza das amostras dos produtos alimentares recolhidas, meios de transformação, a tradição seguida na produção pelos sectores, a referência a padrões e orientações sobre produtos alimentares definidos pela Comissão do Codex Alimentarius e entidades de segurança alimentar internacional, pareceres de especialistas e informações recentes sobre riscos detectados em produtos alimentares; efectuadas essas análises compreensivas, decide os tipos de amostras a recolher de produtos alimentares, a quantidade de amostras, o número de vezes da inspecção e itens de análise laboratorial. Ao mesmo tempo, tem presente que interessa regular os conteúdos da fiscalização, devido aos diferentes factores em presença, hábitos de consumo dos cidadãos, nível dos riscos que os produtos alimentares revelem, incidentes que, a nível dos alimentos, aconteceram no exterior e no local, dados sobre riscos no passado, etc. Tudo isto para prevenir eventuais incidentes na esfera da segurança alimentar. No que tange à divulgação aos sectores que lidam com géneros alimentícios, o IACM procura, de forma constante, sensibilizá-los para



esta causa, propondo-lhes melhorias nos procedimentos da fiscalização quotidiana, organiza-lhes o “Programa de Incentivo ao Supervisor de Higiene Alimentar” e “Palestra sobre Regras Básicas da Higiene Alimentar”. Lançou já mais de 40 orientações sobre a segurança alimentar, v.g. “Orientações de Higiene para Lojas Especializadas em Sushi e Sashimi e Estabelecimentos Similares”, de modo a alertar o sector para reduzir os potenciais riscos na produção ou tratamento dos alimentos. Já quanto à divulgação aos cidadãos, o IACM visita, com certa frequência, os bairros para lhes divulgar a mensagem da segurança alimentar, isto é, desloca-se, voluntariamente, às escolas primárias, secundárias, infantis, aos centros sociais, aos lares de idosos, a associações populares e Serviços públicos para, em cooperação, assistir ou intervir em diferentes palestras, actividades, exposições guiadas sobre a segurança alimentar; uma vez que há produtos alimentares que são de alto risco para os consumidores, procura empenhar-se em iniciativas que transmitam noções gerais sobre a segurança alimentar, v.g. “Para ficar a conhecer o Norovírus”, “Produtos aquáticos devem ser bem cozinhados antes do consumo”, “Regras de segurança e higiene alimentar em *buffets*”, etc, por forma a elevar a preocupação da população sobre esta questão.

3. Por haver muitos factores a provocar a intoxicação alimentar, v.g. deficiente higiene no ambiente do estabelecimento de produção de alimentos, contaminação cruzada entre alimentos crus e já confeccionados, ambiente e temperaturas de conservação não adequadas a produtos alimentares após mistura, mal cozinhados e refrigerados, maus hábitos de higiene do pessoal que manuseia alimentos, etc., Todas estas situações podem contribuir para que ocorra uma intoxicação alimentar. Nomeadamente, nas estações de Inverno e Primavera, o norovírus é um



dos agentes patogénicos mais comuns que provocam a gastroenterite aguda, uma infecção geralmente associada ao consumo de mariscos dotados de concha. O IACM, após receber a comunicação destes incidentes, faz deslocar, de imediato, pessoal ao local do incidente para investigar os produtos que a causaram e o ambiente envolvente, isto é, para recolher amostras dos produtos alimentares e conhecer a higiene ambiental do local e as razões do incidente, detectar a origem dos produtos, bem como aplicar as correspondentes medidas de prevenção, de modo a impedir o agravamento da situação. Segundo a Lei n.º 5/2013, “Lei de segurança alimentar”, caso o acto revele lhe estar subjacente uma infracção do âmbito da produção e comercialização de produtos alimentares, mesmo que esses produtos não constituam um perigo para a integridade física do consumidor, podem, não obstante, constituir infracção administrativa, sancionada com multa de MOP50.000,00 a MOP600.000,00 patacas. No entanto, o lesado, em resultado da infracção, pode, com recurso ao processo civil, exigir uma indemnização ao infractor, acompanhando o IACM, de acordo com a situação real, o respectivo caso. Se necessário, também a Direcção dos Serviços de Turismo não deixará de prestar a sua contribuição com o Centro de Segurança Alimentar.

Aos 13 de Fevereiro de 2017.

O Presidente do Conselho de Administração

(Vide original da assinatura)

---

José Tavares