



## **Resposta à interpelação escrita apresentada pelo deputado da Assembleia Legislativa, Mak Soi Kun**

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita do deputado Mak Soi Kun, de 28 de Julho de 2014, enviada a coberto do ofício nº 691/E560/V/GPAL/2014 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 1 de Agosto de 2014:

1. A importância da segurança alimentar assenta na prevenção. Para o efeito, encontra-se estabelecido, no âmbito da importação, o regime de inspecção sanitária e, nos mercados, o mecanismo de inspecção alimentar. Assim, caso se verifiquem situações de segurança alimentar que possam afectar a saúde dos consumidores, serão tomadas medidas oportunas de prevenção e de controlo, designadamente, identificação da origem dos produtos alimentares e retirada de produtos alimentares, entre outras.

A título de exemplo, o Centro de Segurança Alimentar descobriu, através de análises a amostras de produtos alimentares alusivos ao ano novo chinês do corrente ano, que alguns não conseguiam satisfazer os requisitos da segurança alimentar. Face a este cenário, houve que proceder, imediatamente, ao acompanhamento e tratamento dessas situações, comunicar o facto aos respectivos serviços e ao sector de actividade, bem como manter o diálogo com as regiões limítrofes, tudo com o objectivo de permitir que as várias partes pudessem tomar medidas oportunas para minimizar os danos para a saúde dos consumidores.

2. A fiscalização da segurança alimentar em Macau baseia-se em análises científicas de risco que, para fins de consideração, combina vários factores, nomeadamente, os hábitos alimentares da população, o nível de risco dos produtos alimentares, incidentes de segurança alimentar ocorridos localmente e fora de Macau e dados anteriores de risco, estando sempre presente o propósito de garantir a segurança alimentar. Além disso, para evitar a entrada de produtos alimentares adulterados no Território, este Instituto leva a cabo, através de um mecanismo



regional de comunicação e de cooperação, a prevenção e o acompanhamento conjunto de incidentes de segurança alimentar.

Neste momento, cabe ao Laboratório deste Instituto, instituição acreditado internacionalmente, a realização de análises sobre produtos alimentares, nomeadamente, resíduos de pesticidas/ medicamentos veterinários, metais pesados, aditivos, corantes, substâncias orgânicas, microrganismos, toxinas, elementos radioactivos, vírus da gripe aviária, entre outros.

Para garantir a precisão e a confiança dos resultados das análises, o Laboratório, para além de, anualmente, se submeter à certificação *ISO17025*, participa também anualmente, a nível internacional, num teste comparativo, sobre a capacidade de os laboratórios proporcionarem serviços de qualidade, exigidos por padrões internacionais. No âmbito da técnica profissional do pessoal, garantimos, para elevar o nível profissional das análises, que estas sejam necessariamente executadas por pessoal qualificado e proporcionamos, simultaneamente, ao pessoal, cursos de formação.

3. A respeito do incidente ocorrido na transformação de produtos alimentares com matérias-primas, suspeitas de se encontrarem fora do prazo de validade, por parte da Companhia de Produtos Alimentares Husi, Lda., de Xangai, este Instituto do facto deu notícia ao público, logo no dia seguinte à sua ocorrência (22 de Julho), depois de confirmar as informações sobre a sua importação e em que local é que os produtos se encontravam na cadeia logística. No decurso do processo, exigiu, imediatamente, aos respectivos importadores a suspensão do fornecimento e procedeu à inspecção dos restaurantes de comidas rápidas, como avisou ainda os lojistas para suspenderem a utilização e venda de produtos suspeitos de problemas. A fim de reduzir os riscos associados à segurança alimentar, tomou também uma série de medidas preventivas sobre os produtos alheios aos produtos envolvidos, que incluíram o reter produtos alimentares fornecidos por todas as fábricas da Companhia Husi, exigir ao sector local a suspensão da venda dos produtos da Companhia Husi fabricados em diferentes territórios, mandar identificar a reserva de produtos da mesma marca nos restaurantes possivelmente afectados e nos armazéns e, bem assim, recolher aleatoriamente



amostras para análise, cujos resultados não mostraram quaisquer anomalias. Por sua vez, o Restaurante *McDonald's* de Macau retirou voluntariamente das prateleiras os produtos de Husi não fabricados em Xangai, tendo procedido à verificação do seu inventário e destruição dos existentes em reserva na presença do pessoal do Centro de Segurança Alimentar.

A redução dos riscos, relacionados com a segurança alimentar, carece da cooperação do Governo, do sector e dos cidadãos. Este Instituto vai continuar a reforçar, rever oportunamente e aperfeiçoar, de forma contínua, a fiscalização em matéria de segurança dos alimentos, assim como otimizar, de forma permanente, o mecanismo de comunicação de informações, respeitantes à segurança alimentar, com os territórios vizinhos e locais, e elaborar medidas adequadas de gestão e informação de riscos, com vista a aumentar a capacidade de enfrentar os riscos associados à segurança alimentar.

Aos 29 de Agosto de 2014.

O Presidente do Conselho de Administração  
Vong Iao Lek