

Perguntas e Respostas

Acerca de Normas relativas à Utilização de Aditivos Alimentares

1. O que deve ser observado quando se adiciona a um alimento uma variedade de aditivos alimentares com a mesma função?
 - Quando misturam vários aditivos alimentares com a mesma função num mesmo alimento, a soma das percentagens que as quantidades individuais dos aditivos alimentares ocupam na respectiva dose máxima de utilização não deve ser superior a 1, a fim de garantir que a quantidade total de aditivos alimentares nos alimentos permaneça abaixo do limite de segurança.
 - Ou seja: A soma do valor derivado da quantidade de cada aditivo alimentar utilizado dividido pela respectiva quantidade padrão (quantidade utilizada/quantidade padrão) deve ser menor ou igual a 1.
 - Exemplo: Um fabricante de alimentos usa ácido sórbico e ácido benzóico na produção de um pudim. Se “A” representa a quantidade de ácido sórbico utilizado (a dose máxima de utilização de ácido sórbico num pudim é de 1000 mg/kg) e “B” representa a quantidade de ácido benzóico utilizada (a dose máxima de utilização de ácido benzóico no pudim é de 300 mg/kg), a quantidade total destes dois ácidos utilizados deve ser: $A/1000+B/300 \leq 1$.
2. Quais são as boas práticas de fabrico referidas nos critérios de segurança alimentar em vigor em Macau relativos à utilização de aditivos alimentares?
 - Actualmente e de acordo com o dito regulamento, os aditivos alimentares devem ser usados obedecendo a condições que estejam de acordo com as boas práticas de fabrico, sendo uma delas a da quantidade de aditivos alimentares usados pelos produtores alimentares, dever ser limitada à dose mínima possível e necessária para resultar no efeito desejado. Quanto à presença de aditivos alimentares nos produtos alimentares resultantes da transferência de ingredientes ou dos materiais usados na embalagem, é necessário manter os aditivos que contaminam os produtos o mais baixo possível, de modo a evitar que sejam consumidos em quantidades excessivas e potencializar assim os riscos alimentares. Além disso, a pureza e a qualidade dos aditivos alimentares adicionados aos produtos pelos produtores têm de ser de qualidade e de serem seguros para consumo humano.

3. O que significa “transferência indirecta” tal como especificado nos critérios de segurança alimentar em vigor em Macau relativos à utilização de aditivos alimentares?

- Os aditivos alimentares podem estar presentes em produtos alimentares por adição directa ou resultado da transferência indirecta, por contacto com matérias-primas ou ingredientes alimentares, desde que cumulativamente:
 - a. A utilização de aditivos alimentares seja permitida nas matérias-primas ou outros ingredientes alimentares, de acordo com as disposições dos critérios de segurança alimentar a eles respeitantes;
 - b. A quantidade de aditivos alimentares utilizados nas matérias-primas ou outros ingredientes dos produtos não exceda a dose máxima de utilização estabelecida nos critérios de segurança alimentar a eles respeitantes;
 - c. A quantidade de aditivos alimentares transferidos para os produtos não exceda aquela que seria introduzida pela utilização das matérias-primas ou ingredientes, sob condições normais de produção.

*Nota: Os produtos alimentares aqui referidos não abrangem os preparados para lactentes, os alimentos de transição para crianças da primeira infância, os preparados para lactentes destinados a fins médicos especiais, assim como os suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de tenra idade.

- Por exemplo: Uso do sumo de manga para fazer pudim de manga. Embora de acordo com os critérios de segurança alimentar, seja proibido adicionar o aditivo alimentar “A” na confecção do pudim de manga, o aditivo alimentar “A” pode ser considerado “indirectamente transferido” para o pudim de manga nas seguintes condições:
 - a. Se o sumo de manga contendo o aditivo alimentar “A” for de utilização segura, de acordo com os correspondentes critérios de segurança alimentar de Macau;
 - b. Se a quantidade de aditivo alimentar “A” presente no sumo de manga não exceder a dose máxima de utilização estabelecida pelos critérios de segurança alimentar de Macau a ele respeitantes;
 - c. Quando o sumo de manga for utilizado em condições normais de produção e a quantidade de aditivo alimentar “A” encontrada no pudim de manga não exceder aquela que é transferida pelo sumo de manga.

4. Como compreender melhor as categorias de géneros alimentícios dos aditivos alimentares?
 - Para ajudar a indústria alimentar a compreender melhor as categorias de géneros alimentício dos aditivos alimentares e de modo a tomar conhecimento da gama de utilização dos aditivos alimentares, o IAM introduziu as “Orientações para as Categorias de Géneros Alimentícios dos Aditivos Alimentares” em 2018, explicando detalhadamente as categorias de géneros alimentício e os princípios de utilização deste Sistema. Visite a página electrónica de Informação sobre Segurança Alimentar para obter a versão completa através do seguinte link:
<https://www.foodsafety.gov.mo/file?p=foodsafetyinfo/returnGuideLine/636794456591944.pdf> (Apenas em versão chinesa)

5. Como é que a maior parte dos produtos alimentares existentes em Macau são importados e como pode a indústria obter informação sobre os aditivos alimentares que eles possam conter?
 - A indústria tem a responsabilidade de averiguar se a qualidade dos géneros alimentícios está em conformidade com os respectivos regulamentos. Pode obter algumas dessas informações lendo os rótulos dos alimentos ou recolhendo informações fornecidas pelos seus distribuidores ou produtores. Além disso e de acordo com a Lei de Segurança Alimentar, as entidades que produzem e comercializam produtos alimentares têm o dever de conservar os registos de recepção e entrega de mercadorias ou respectivas facturas, a fim de facilitar o rastreamento oportuno e eficaz de produtos alimentares questionáveis e respectivos acompanhamentos quando necessário, permitindo assim que as autoridades competentes apliquem a lei.