

Lei de segurança alimentar

Entra em vigor no
dia 20 de Outubro de 2013



政府、業界、市民齊盡心

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



Critérios de Segurança Alimentar

A produção e comercialização de produtos alimentares, bem como a utilização de aditivos alimentares e de produtos relacionados com aquelas actividades, deve satisfazer certos critérios de segurança alimentar. Esses critérios devem abranger os seguintes aspectos:

- Normas relativas aos teores máximos de microrganismos patogénicos, resíduos de pesticidas, resíduos de medicamentos veterinários, metais pesados e substâncias radioactivas, assim como de outras substâncias prejudiciais à saúde humana contidos nos géneros alimentícios;
- Tipo de aditivos alimentares, o seu âmbito e os limites da respectiva utilização;
- Requisitos relativos aos ingredientes nutricionais dos produtos alimentares destinados exclusivamente a bebés e crianças ou a outros grupos específicos de pessoas;
- Requisitos de higiene na produção e comercialização de produtos alimentares;
- Requisitos de qualidade que assegurem a segurança alimentar.

Os critérios de segurança alimentar são definidos por regulamento administrativo complementar e são juridicamente vinculativas.

Categorias dos Critérios de Segurança Alimentar já em vigor em Macau

Aditivos alimentares



- Corantes alimentares
- Edulcorantes
- Conservantes e antioxidantes

Microrganismos nos géneros alimentícios



- Microrganismos patogénicos das fórmulas infantis
- Microrganismos patogénicos em produtos lácteos

Substâncias proibidas nos géneros alimentícios



- Substâncias de uso proibido nos géneros alimentícios

Elementos contaminantes em alimentos e toxinas



- Radionuclídeos
- Micotoxinas
- Metais pesados contaminantes

Resíduos em alimentos

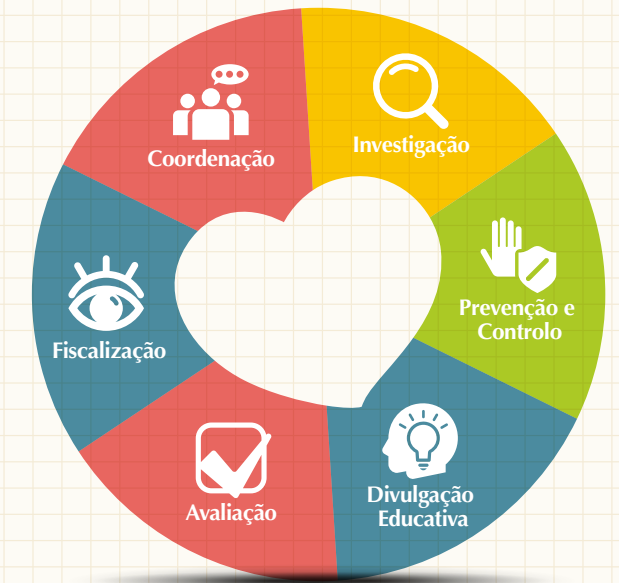


- Resíduos de pesticidas
- Resíduos de medicamentos veterinários

Ingredientes nutritivos nos géneros alimentícios



- Preparados para lactentes



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



市政署食品安全資訊



foodsafetymo



食品安全資訊

2833 8181

O conteúdo do presente folheto serve apenas para referência. Para mais detalhes sobre a “Lei de segurança alimentar”, queira consultar a Lei n.º 5/2013 - Lei de segurança alimentar.

www.iam.gov.mo

A “Lei de segurança alimentar” regula a supervisão e gestão, as medidas de prevenção, o controlo e tratamento de riscos e os mecanismos de tratamento de incidentes, no âmbito da segurança alimentar, tendo em vista garantir a saúde e a segurança da vida das pessoas.



Âmbito de aplicação

A “Lei de segurança alimentar” aplica-se à produção e comercialização de géneros alimentícios, bem como à utilização de aditivos alimentares e de produtos relacionados com os géneros alimentícios no decurso daquela.

Não é aplicável aos medicamentos, incluindo os medicamentos tradicionais chineses, nem aos ingredientes medicinais chineses de venda exclusiva nas farmácias chinesas nos termos legais; esses medicamentos e ingredientes regem-se por legislação própria.

Género alimentício

Qualquer substância, destinada à alimentação humana (incluindo as bebidas e os produtos do tipo das pastilhas elásticas), bem como os ingredientes utilizados na produção, preparação e tratamento de géneros alimentícios.

Produção e comercialização

Actividades de produção, transformação, preparação, embalagem, transporte, importação, exportação, trânsito, armazenagem, venda ou fornecimento, etc., tendo por fim o consumo público.

Aditivo alimentar

Substância, cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de produção e comercialização de um género alimentício, tem, como consequência, a sua incorporação ou a presença de um seu derivado nesse género alimentício, ou a modificação das respectivas características.

(Exceptuam-se as substâncias adicionadas com a finalidade de melhorar as propriedades nutritivas dos géneros alimentícios)

Produto, relacionado com os géneros alimentícios

- As instalações, equipamentos ou os utensílios usados na produção e comercialização de géneros alimentícios;
- Os materiais de embalagem, os recipientes, os detergentes e desinfetantes, destinados a serem utilizados em géneros alimentícios;
- Os utensílios de refeição.

Deveres das entidades que produzem e comercializam géneros alimentícios

Para garantir a segurança alimentar, as entidades que produzem e comercializam géneros alimentícios, obrigam-se a:

- Cumprir os critérios de segurança alimentar, durante a produção e comercialização de géneros alimentícios;
- Implementar um sistema interno eficaz de gestão da segurança alimentar;
- Conservar os registos de recepção e entrega de mercadorias ou das respectivas facturas durante o período estipulado;
- Comunicar ao Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) a potencialidade de ocorrência de riscos para a segurança alimentar;
- Retirar, atempadamente, de circulação os géneros alimentícios que ponham em risco a segurança alimentar.

Crime de produção e comercialização de géneros alimentícios nocivos

Constitui responsabilidade penal punível com pena de prisão até 5 anos ou pena de multa até 600 dias a produção e comercialização de género alimentício que constitua perigo para a saúde de outrem em virtude de:

- Conter matéria-prima não alimentar ou substância química que não seja aditivo alimentar;
- Ser objecto de uso indevido de aditivos alimentares;
- Conter, como matéria-prima, género alimentício rejeitado ou que se encontre fora do prazo de validade;
- Conter microrganismos patogénicos, resíduos de pesticida, resíduos de medicamento veterinário, metais pesados, substâncias radioactivas ou outras substâncias prejudiciais à saúde humana;
- Conter carne de animais mortos por causa de doença ou intoxicação ou por motivo desconhecido, partes desses animais ou produtos derivados dos mesmos;
- Conter substâncias não inspeccionadas em casos legalmente sujeitos a esse procedimento, ou que não tenham sido aprovadas na inspeção;
- Ser falsificado, corrompido ou deteriorado;
- Ter-lhe sido subtraído qualquer ingrediente ou elemento, diminuindo o seu valor nutritivo.

Infracção administrativa

Constitui infracção administrativa, sancionada com multa de 50 000 a 600 000 patacas, a produção e comercialização dos géneros alimentícios, abaixo indicados, ainda que não constitua perigo para a saúde humana:

- Géneros alimentícios que contenham matéria-prima não alimentar ou substância química que não seja aditivo alimentar;
- Géneros alimentícios que contenham, como matéria-prima, género alimentício rejeitado ou que se encontre fora do prazo de validade;
- Géneros alimentícios que contenham carne de animais mortos por causa de doença ou intoxicação ou por motivo desconhecido, partes desses animais ou produtos derivados dos mesmos;
- Géneros alimentícios que contenham substâncias não inspeccionadas em casos legalmente sujeitos a esse procedimento, ou que não tenham sido aprovadas na inspeção;
- Géneros alimentícios falsificados, corrompidos ou deteriorados;
- Géneros alimentícios que não satisfaçam os critérios de segurança alimentar.



Medidas de prevenção e controlo

Em caso de risco para a segurança alimentar, o Governo, tendo em conta o seu grau e dimensão, toma diferentes medidas de prevenção e controlo, nomeadamente:

- Limpeza, desinfecção e melhoramento das condições do local, estabelecimento, instalações, equipamentos ou utensílios;
- Remoção da circulação do género alimentício ou aditivo alimentar;
- Interdição ou restrição temporária da produção, comercialização e utilização;
- Suspensão do funcionamento do estabelecimento.

As medidas são levantadas, logo que se comprove que os riscos para a segurança alimentar deixaram de existir.

Serviços de Fiscalização

Cabe ao IAM, a fiscalização do cumprimento da “Lei de segurança alimentar”, competindo-lhe nomeadamente o seguinte:



Coordenar as acções de supervisão e gestão da segurança alimentar



Proceder à investigação e tratamento dos incidentes de segurança alimentar



Fiscalizar os locais ou estabelecimentos onde se efectua a produção e comercialização de géneros alimentícios



Aplicar diferentes medidas de prevenção e controlo



Monitorizar e avaliar os riscos para a segurança alimentar



Promover acções de formação, sensibilização e educação, no âmbito da segurança alimentar