

Vamos 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, tendo como princípio fundamental assegurar a segurança alimentar do território e a elaboração ordenada dos critérios de segurança alimentar de Macau.

CrITÉRIOS de Segurança Alimentar Já em Vigor

Regulamento Administrativo n.º 13/2013
Limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos

Regulamento Administrativo n.º 6/2014
Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios

(Com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 3/2016)

Regulamento Administrativo n.º 16/2014
Limites máximos de radionuclídeos nos géneros alimentícios

Regulamento Administrativo n.º 16/2015
Limite 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 30/2017
Normas relativas à utilização de corantes alimentares em géneros alimentícios

Regulamento Administrativo n.º 12/2018
Normas relativas à utilização de edulcorantes em géneros alimentícios

Regulamento Administrativo n.º 23/2018
Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios

Regulamento Administrativo n.º 7/2019
Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios

Regulamento Administrativo n.º 11/2020
Limites máximos de resíduos de pesticidas em géneros alimentícios

(Com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 2/2023)



齊來認識澳門 食品安全標準

Vamos conhecer os critérios de segurança alimentar de Macau

www.iam.gov.mo



「食品安全資訊」網頁：

Página electrónica da
“Informação sobre Segurança Alimentar”

<http://www.foodsafety.gov.mo>



食品安全資訊網 QR code

O código QR da página electrónica da
“Informação sobre Segurança Alimentar”

食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline

 **2833 8181**

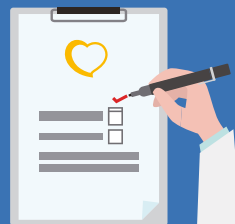
Critérios de segurança alimentar



Os critérios de segurança alimentar são um conjunto de medidas que têm como objectivo proteger a saúde dos cidadãos, controlando os riscos para a segurança alimentar. Servem igualmente de normas para o sector seguir em termos de produção, prestando apoio às entidades competentes para aplicar a "Lei de Segurança Alimentar".





Se uma substância exceder os limites de uso num produto, isso causa prejuízo imediato à saúde?

No caso de a dose de uma determinada substância de uma qualquer amostra de um género alimentar ter excedido o limite de uso permitido pelos critérios de segurança alimentar, isso significa que as disposições foram violadas. Assim sendo, as autoridades de supervisão têm que tomar medidas oportunamente de modo a eliminar os riscos, devendo o fabricante assumir essa responsabilidade.



No entanto, se para aferir se a dose em excesso causa ou não prejuízo imediato à saúde, é necessário proceder à avaliação dos riscos.

Factores de avaliação incluem:

-  Em quanto é que a dose excedeu o limite?
-  Que quantidade é que o consumidor ingeriu?
-  Qual é a frequência de consumo?
-  Qual o grau de toxicidade da substância que excedeu a dose máxima permitida?

Perigoso

Há um problema

Excedeu o limite permitido

Pense racionalmente



Por isso, quando ler um artigo ou uma notícia online a falar de um caso de excesso de dosagem, pense primeiro em vez de se alarmar. Além disso, o mais importante é conhecer as opiniões e interpretações dos peritos do sector, de modo a ter uma visão mais objectiva, racional e científica da segurança alimentar.