

Algumas Propostas sobre a Optimização do Sistema de Administração dos Produtos Alimentares de Macau

Fong Ut Wa e Tang Chi Hou***

I. Introdução

Os incidentes de segurança em produtos alimentares ocorridos no passado, segundo os exames realizados determinaram que havia em excesso: teor de *Dioxins* nos ovos, *Malachite green* no peixe de água doce, *Melamine* nos alimentos de leite e o vírus *Norwalk* na ostra fresca, o que conduziu à ocorrência de acidentes de envenenamento. Estes acidentes não só provocaram a atenção de diversas regiões em relação à segurança dos produtos alimentares, como também exerceu determinado impacto sobre a economia e administração de Macau. De acordo com o Guia do Plano para a Consolidação da Segurança dos Produtos Alimentares, publicado pela Organização Mundial de Saúde em 1996¹, a “segurança dos produtos alimentares” designa “um tipo de garantia pelo qual ao preparar e/ou comer os alimentos produzidos conforme os seus usos originais, os consumidores não podem sofrer prejuízos”. Daqui se vê obviamente que a chamada “segurança dos produtos alimentares” é essencialmente a garantia da responsabilidade de segurança por parte do sector fornecedor de produtos alimentares. Mas, como as informações de ambas as partes não são coincidentes, o Governo, enquanto supervisor e administrador, torna-se uma parte importante e indispensável na garantia da segurança dos produtos alimentares.

Para concretizar efectivamente o objectivo da “segurança dos produtos alimentares”, os governos de diversos países e regiões costumam criar geralmente, conforme a sua própria cultura, valor, história e realidade política, um sistema de administração de segurança alimentar correspondente às suas próprias características, aperfeiçoando e optimizando este

* Mestrado em Administração pela Universidade de Sun Yat-sen.

** Mestrado em Saúde Pública pela Universidade de Língua Chinesa de Hong Kong.

¹ World Health Organization. Guidelines for Strengthening a National Food Safety Programme. World Health Organization Publication, 1996.

sistema ininterruptamente. De acordo com a Garantia da Segurança e Qualidade dos Produtos Alimentares: Guia Estatal de Consolidação do Sistema de Controlo dos Produtos Alimentares, documento co-publicado em 2003 pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação e pela Organização Mundial de Saúde², a actual estrutura do sistema estatal de controlo dos produtos alimentares de primeiro nível tem, mais ou menos, três tipos: 1. o sistema de vários serviços do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na responsabilidade de vários serviços; 2. o sistema de único serviço do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na responsabilidade do serviço único; 3. o sistema múltiplo do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na metodologia múltipla do Estado.

Aprofundar o conhecimento destes três sistemas de controlo dos produtos alimentares e compará-los com a realidade da administração actual da segurança dos produtos alimentares em Macau, para encontrar as diferenças entre eles e proceder ao reajustamento adequado, contribuirá para elevar o nível da segurança dos produtos alimentares da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM) e otimizar ainda mais a saúde dos consumidores de alimentos.

II. Sistemas Nacionais de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares de Diversas Regiões

1. Sistema de vários serviços do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na responsabilidade de vários serviços

Este é o sistema de controlo dos produtos alimentares, geralmente existente. A sua característica principal consiste na delimitação dos âmbitos de controlo dos produtos alimentares a diversos serviços. Inclui principalmente dois tipos: o primeiro tipo é a administração “por classificação” da administração classificada segundo os tipos de produtos alimentares (designa-se também por “administração por tipo”). Por exemplo, nos Estados Unidos os diferentes tipos de alimentos, tais como as carnes e

² FAO/WHO. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems: FAO/WHO. 2003.

seus derivados, os peixes e outros produtos aquáticos, as frutas e vegetais, os cereais, óleos e seus derivados são respectivamente controlados por diferentes serviços. O segundo tipo é a administração por “secção” da administração classificada de acordo com o processo da cadeia alimentar. Por exemplo: No Continente Chinês, a administração dos produtos agrícolas e subprodutos cabe aos serviços agrícolas e a dos produtos alimentares ao sector de circulação, aos serviços industriais e comerciais.

A característica principal do sistema de vários serviços é a prática de os diversos serviços se responsabilizarem, com os seus próprios poderes e atribuições, pelo trabalho no âmbito do controlo dos produtos alimentares, que pertencem à sua escala de competências. Tomemos como exemplo a administração por “classificação” dos Estados Unidos. O Serviço de Segurança e Inspeção dos Alimentos (*Food Safety and Inspection Service*, FSIS), subordinado ao Departamento de Agricultura, responsabiliza-se pela administração da segurança e rótulos de todos os produtos de carnes, aves e ovos do país; a Administração dos Alimentos e Medicamentos (*Food and Drug Administration*, FDA), subordinado ao Departamento de Saúde Pública e Serviço Humano, responsabiliza-se pela administração da segurança e rótulos dos produtos alimentares além dos produtos de carnes, aves e ovos; a Agência de Protecção Ambiental (*Environmental Protection Agency*, EPA) responsabiliza-se pela administração dos insecticidas; as atribuições da Repartição de Inspeção Higiénica a Animais e Plantas consistem em prevenir as moléstias e os insectos nocivos dos produtos de animais e plantas (ver Mapa I). Vendo-se superficialmente parece que todos os produtos alimentares são superintendidos pelos serviços governamentais relacionados e as suas atribuições são relativamente claras, mas como o sistema de administração de vários serviços falha, em si mesmo, a natureza da coordenação, acrescentando que o seu funcionamento concreto é limitado pelas leis para eles elaboradas, quer a sua administração por classificação, quer a sua administração por secção, podem conduzir ao surgimento de sobreposições, vácuo ou contradições na administração. Tomemos como exemplo o controlo da higiene dos bolos finos nos Estados Unidos. Geralmente, os bolos finos são rapidamente congelados e superintendidos pela FDA, mas se a composição da carne cozida ou aves no seu recheio excede 2%, são supervisionados pelo FSIS. Por isso, existem naturalmente nos Estados Unidos dois conjuntos de critérios elaborados por dois serviços diferentes para os estabelecimentos produtores de bolos finos.

A forma de administração por classificação ou por secção, consiste no facto de as leis locais ou estatutos orgânicos dos serviços administrativos atribuírem aos diversos serviços diferentes poderes e atribuições, o que faz inevitavelmente com que os diversos serviços governamentais responsáveis pela saúde pública, agricultura, negócios, ambiente, comércio, indústria e turismo se incorporem, de diversos modos, no sistema de administração de segurança dos produtos alimentares. Tomemos como exemplo a administração por “secção” no Continente Chinês. Os serviços de saúde pública não só têm que assumir a responsabilidade pela administração do tratamento médico e dos medicamentos, pelo controlo de doenças infecto-contagiosas e pelos assuntos relativos à promoção da saúde, como ainda devem assumir a responsabilidade pela administração da segurança e higiene dos produtos alimentares do sector produtor de alimentos e bebidas, pela avaliação do risco da segurança alimentar e pelo trabalho de coordenação relativa ao risco; os serviços industriais e comerciais não só devem esforçar-se por criar um ambiente comercial justo e promover o comércio, como também devem executar a administração dos produtos alimentares no sector da circulação; os departamentos de inspecção e verificação da qualidade não só devem prestar atenção e apoio ao sector alimentar na sua elevação do nível técnico da produção alimentar, como também exercer a superintendência sobre o processo de produção alimentar a fim de garantir a segurança dos alimentos produzidos; o Ministério de Agricultura é responsável pela promoção da produção dos produtos agrícolas e seus derivados e pelo controlo da qualidade de todos os produtos agrícolas e subprodutos, especialmente dos produtos agrícolas comestíveis. O surgimento de intervalos entre as secções é o resultado possível da administração “por secção”.

Como os serviços de superintendência são dispersos e falta disposição planificada, os pontos principais considerados por eles na sua administração de segurança alimentar e as suas formas de distribuição dos recursos segundo as suas próprias necessidades, são todos algo diferentes. Nestas circunstâncias, é possível surgirem fenómenos injustos no aspecto da dinâmica de superintendência sectorial, ou devido à falta de consideração cuidada, os recursos não são lançados nos pontos chave de controlo da segurança alimentar. Segundo estimativas de especialistas norteamericanos,³ o trabalho do FSIS só está relacionado, mais ou menos, com

³ Trust for America's Health. Fixing Food Safety: Protecting America's Food Supply from Farm-to-Fork. Trust for America's Health. April 2008.

15% dos acidentes ocorridos relativamente a doenças de origem alimentar; pelo contrário, o da FDA está relacionado com aproximadamente 85% dos acidentes similares. No que se refere à aplicação de recursos, o FSIS investiu respectivamente em 2007 e em 2008 USD\$1.020 milhões e USD\$107 milhões, contando com 7.600 trabalhadores, incluindo os destinados a serviços externos e os inspectores, ao passo que a FDA só investiu no mesmo período respectivamente USD\$563 milhões e USD\$619 milhões, contando apenas com 1.700 trabalhadores para serviços externos e inspeção. Nestas circunstâncias, as situações de as confeitarias de bolos finos serem inspeccionadas pela FSIS e pela FDA são diferentes. Por exemplo, a FSIS pode inspeccionar diariamente as confeitarias de bolos finos de chouriço italiano; pelo contrário, é possível que a FDA só tenha uma oportunidade, em 10 anos, de exercer inspeção sobre as confeitarias de bolos finos de queijo.

2. Sistema de serviço unitário do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na responsabilidade do serviço único unificado

Este tipo de sistema concentra todos os assuntos relativos à protecção da saúde pública e ao controlo da segurança dos produtos alimentares numa instituição independente, ou seja, uma instituição relativamente unitária. Os países e regiões principais onde se pratica este sistema incluem: Inglaterra, Nova Zelândia, Austrália, Holanda, Dinamarca, Suécia, Hong Kong, etc.

A principal característica da instituição unitária é que só tem atribuições de superintendência da segurança alimentar e não deveres de promoção do desenvolvimento da agricultura ou dos produtos alimentares. Esta é a maior diferença em relação ao sistema de vários serviços. Por exemplo, em 1999, em Inglaterra, para resolver o problema de segurança alimentar que preocupava o público, através de aprovação no Parlamento, a rainha de Inglaterra promulgou uma lei relativa à criação da Agência de Padrões Alimentares (*Food Standards Agency*, FSA) como instituição dirigente da segurança alimentar do Estado, lei que entrou em vigor em 1 de Abril de 2000. Na Nova Zelândia, foi criada em Julho a Agência de Segurança Alimentar da Nova Zelândia, que tem poderes de superintendência na segurança alimentar, nas importações e exportações de produtos alimentares e de produtos relacionados com os alimentos. As suas atribuições cobrem a venda de géneros alimentícios no mercado interno; o processa-

mento inicial dos produtos de animais; a administração dos certificados passados pelo Governo sobre as exportações; a administração das exportações de produtos agrícolas, das importações de alimentos, de produtos usados na agricultura (por exemplo, o insecticida e o fertilizante químico) e da medicina veterinária, assim como a elaboração de regulamentos de administração.⁴ As instituições de administração alimentar dos países e regiões acima mencionados não têm as atribuições de promoção do desenvolvimento da agricultura e do comércio. Por isso, em certa medida, só têm os deveres de protecção da saúde dos consumidores de alimentos.

Os dados mostram que a instituição unitária de administração dos produtos alimentares não só tem ultrapassado o problema de dispersão ou sobreposição de recursos lançados, conduzindo assim ao uso efectivo dos custos de funcionamento, como também tem mudado a situação passada de coordenação difícil devido ao facto de os serviços de administração da segurança alimentar se encontrarem respectivamente sob tutela de diferentes ministros; no entanto, tem resolvido o problema de alguns serviços não colocarem a administração da segurança alimentar num lugar importante por causa da confusão das suas atribuições. Além disso, como a instituição unitária assume toda a responsabilidade, pode prestar maior atenção aos problemas relacionados com os alimentos em comparação com o passado e pode dar respostas rápidas aos problemas surgidos, o que contribui para o aumento da confiança dos consumidores de alimentos.

3. Sistema múltiplo do sistema de controlo dos produtos alimentares, criado com base na metodologia múltipla do Estado

Pode ser compreendido que o sistema múltiplo é um tipo de sistema que se encontra entre o sistema de vários serviços e o sistema único. Apoiando-se na capacidade de coordenação dos serviços governamentais relacionados com a segurança alimentar, este sistema espera que a administração, no processo desde a “granja agrícola até à mesa de refeições”,

⁴ United States Government Accountability Office(GAO). Food Safety: Experiences of Seven Countries in Consolidating their Food Safety Systems. United States Government Accountability Office. February 2005.

atinja uma meta de harmonia e cooperação eficaz. O sistema múltiplo típico funciona geralmente através dos seguintes quatro níveis:

- Nível 1: Exposição da política, desenvolvimento da avaliação e controlo do risco e elaboração dos critérios e diplomas legais;
- Nível 2: Coordenação das actividades de controlo dos produtos alimentares;
- Nível 3: Verificação e execução forçada;
- Nível 4: Educação e formação.

De facto, para alguns países, por motivos históricos, políticos, sociais e ambientais, é lhes impossível transformar de uma vez o sistema de vários serviços num sistema de serviço único. Mas, um sistema de vários serviços, que tem muitos defeitos e insuficiências, não pode garantir no máximo a saúde dos consumidores de alimentos. Por isso, a Organização Mundial de Saúde e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação sugerem que os países e regiões com o sistema de administração de vários serviços possam criar, com base na estrutura existente, uma instituição alimentar independente do Estado, que se responsabilize pelas actividades dos níveis 1 e 2 e, entretanto, as diversas instituições existentes sejam responsáveis pelas actividades dos níveis 3 e 4. Assim, por um lado, pode sempre manter-se o trabalho desenvolvido pelos diversos serviços e, por outro, o serviço único pode realizar a coordenação e a orientação nos assuntos concretos e na prática da política, resolvendo-se deste modo os problemas de sobreposição ou vazio que possivelmente possam surgir no processo de optimização do sistema. Actualmente, os países representantes deste sistema de administração incluem a Irlanda, o Canadá, a Alemanha e o Japão.

Praticado o sistema múltiplo, estes países têm atingido uma meta idêntica no aspecto do controlo da segurança dos produtos alimentares; entretanto, como na reforma não têm surgido grandes mudanças, o trabalho diário de execução e inspecção de outras instituições não tem sofrido grandes efeitos, razão pela qual a sua reforma tem sido facilmente aceite no plano político, o que contribui para a implementação unificada das medidas de controlo na cadeia alimentar do Estado. Além disso, a reforma também pode separar a avaliação do risco, do controlo do risco,

facilitando a prática intencional das medidas protectoras dos consumidores e o aumento da confiança dos consumidores e dos compradores estrangeiros. Tomemos como exemplo a Irlanda. Antes da reforma do sistema de segurança dos produtos alimentares, havia quase 50 instituições governamentais participantes na superintendência da segurança alimentar, designadamente 6 serviços governamentais, 33 instituições locais e 8 conselhos de saúde regionais.⁵ Apesar de na administração existirem muitas instituições que assumiam a tarefa de execução da lei sobre a segurança dos produtos alimentares, não existia um mecanismo que garantisse a aplicação correcta da respectiva lei, nem um sistema de responsabilidade central pela coordenação das actividades relativas à segurança alimentar, o que conduzia à impossibilidade da garantia da segurança dos produtos alimentares. Por isso, até aos anos 90 do século passado, no país ocorriam frequentemente acidentes de pânico referentes a alimentos; face a esta situação, para garantir a segurança e qualidade dos alimentos, o governo irlandês realizou em 1996 a avaliação do seu sistema de segurança alimentar; através do conseqüente reajustamento, foi criada oficialmente em 1998 a Agência de Segurança dos Produtos Alimentares da Irlanda, ao abrigo da Lei da Agência de Segurança dos Produtos Alimentares da Irlanda. A Agência, que entrou em funcionamento em Janeiro de 1999, é uma instituição independente e baseada numa concepção científica, mas deve ser responsável perante o Ministério da Saúde e Infância. Antes da reforma havia em toda a Irlanda cerca de 2.000 trabalhadores dedicados ao trabalho da segurança alimentar, dispersos por 50 instituições governamentais, a maioria deles no regime de trabalho em *part-time*. Tendo em conta que a sua transferência total para os postos adequados poderia adiar o funcionamento da Agência de Segurança dos Produtos Alimentares e poderia afectar os procedimentos próprios do trabalho tradicional de outros serviços da Administração, a Agência adoptou o regime de contrato para colocar convenientemente os trabalhadores existentes. Assim, o trabalho da Agência entrou rapidamente em funcionamento normal. Através do estabelecimento de relações de trabalho com as instituições responsáveis pela execução dos regulamentos relativos aos produtos alimentares, começou a implementar-se o programa nacional de execução forçada da política sobre a segurança dos produtos alimentares. As suas instituições cooperantes incluem o Ministério da Agricultura, Alimentos

⁵ United States Government Accountability Office(GAO). Food Safety: Experiences of Seven Countries in Consolidating their Food Safety Systems. United States Government Accountability Office. February 2005.

e Desenvolvimento Rural; o Ministério dos Produtos Aquáticos e Recursos Naturais e o Ministério do Ambiente, assim como os governos locais, conselhos de saúde pública regionais e órgãos locais do poder.

III. Desenvolvimento e Realidade do Sistema de Segurança dos Produtos Alimentares de Macau

O sistema de segurança dos produtos alimentares de Macau inclui vários serviços, designadamente o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, os Serviços de Saúde, a Direcção dos Serviços de Turismo, a Direcção dos Serviços de Economia, os Serviços de Alfândega, etc. Estes serviços, encontrando-se sob tutela de diferentes Secretários, responsabilizam-se, com as suas competências e atribuições nos assuntos relativos aos produtos alimentares, pelos trabalhos dos âmbitos já delimitados. Por isso, é obvio que o seu modelo de administração pertence ao “sistema de administração de vários serviços”. Mas, através de uma análise cuidadosa descobre-se que este modelo não é totalmente o de “administração por classificação” nem o de “administração por secção”, pois ainda não conta com uma instituição coordenadora legal. São evidentes para nós todos os pontos fracos e insuficiências do sistema de administração da segurança dos produtos alimentares por parte de vários serviços relativamente à administração completa da cadeia alimentar, ao nível profissional e à capacidade das instituições relacionadas no aspecto da avaliação e comunicação do risco.

De acordo com o memorando da Organização Mundial de Saúde, o sistema de administração de vários serviços suscita uma série de problemas no desenvolvimento do trabalho:⁶

1. A nível nacional falta a coordenação global, permitindo , com frequência, que a segurança alimentar de algumas empresas seja superintendida simultaneamente por vários serviços e, entretanto, a de outras empresas não seja superintendida por nenhum serviço devido à confusão de competências;
2. A competência de alguns serviços de administração é confusa, o que conduz à existência do problema de ao trabalho realizado faltar eficiência;

⁶ FAO/WHO. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems: FAO/WHO. 2003

3. Os conhecimentos profissionais e o nível dos recursos dos diversos serviços de administração são diferentes, o que causa desequilíbrio no seu trabalho de execução;
4. Existem conflitos entre a meta da saúde pública e a promoção comercial e industrial;
5. No processo de elaboração das políticas, a capacidade de lançamento científico adequado sofre limitações;
6. Falta identidade, o que conduz ao surgimento de vazios de tempo no aspecto da disposição jurídica ou na acção legal;
7. Faz com que baixe a confiança dos consumidores internos e compradores externos no sistema acima mencionado.

Dados mostram que o “Grupo de Trabalho Especial para a Segurança dos Produtos Alimentares”, criado no Conselho da Cidade Saudável, é considerado como primeira organização de cooperação entre os serviços relacionados com o tema de segurança dos produtos alimentares; mas, ele só desenvolve actividades de sensibilização anualmente na “Semana de Segurança dos Produtos Alimentares”, razão pela qual a sua capacidade de coordenação preocupa deputados da Assembleia Legislativa.

Após a ocorrência do “*acidente da Melamina*” em 2008, que preocupou todo o Mundo, o Governo de Macau reorganizou, por despacho do Chefe do Executivo, o então “Grupo de Coordenação para Prevenir a Eventual Ocorrência da Gripe das Aves” passando a “Grupo de Coordenação sobre a Segurança dos Produtos Alimentares”, esperando autorizar por diploma legal o Secretário para a Administração e Justiça a coordenar os assuntos relativos à segurança dos produtos alimentares, organizando o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, os Serviços de Saúde, a Direcção dos Serviços de Economia e o Gabinete de Comunicação Social para superintenderem em comum no trabalho relativo à segurança dos produtos alimentares e tratar oportuna e adequadamente os acidentes ocorridos relativamente à segurança alimentar⁷. De facto, a criação do

⁷ Boletim Oficial da Região Administrativa Especial de Macau. Despacho do Chefe do Executivo N.º 265/2008 – Cria um Grupo de Coordenação sobre a segurança dos produtos alimentares Imprensa Oficial da Região Administrativa Especial de Macau 29 de Setembro de 2008

Grupo tem reforçado certamente a coordenação relativa aos acidentes eventuais. Mas, como ele não é uma entidade orgânica permanente, nem conta com o apoio da estrutura científica relacionada para a avaliação do risco, a sua capacidade de tratamento “oportuno” e adequado está ainda por ser provada.

Os Estados Unidos são um país em que vários serviços executam em comum a administração “por classificação” dos produtos alimentares. Segundo dados publicados, criaram em 1998 o Conselho de Administração de Segurança dos Produtos Alimentares do Presidente com o objectivo de coordenar o trabalho de segurança dos produtos alimentares dos Estados Unidos, esperando concretizar, sob a coordenação unificada deste Conselho, a administração integrada do trabalho relativo à segurança dos produtos alimentares. Os membros do Conselho incluem os responsáveis do Departamento de Agricultura, Departamento de Comércio, Departamento de Saúde, Gabinete de Administração e Orçamento, Agência de Protecção Ambiental, Gabinete de Ciência, Tecnologia e Política e outros serviços funcionais. O cargo de presidente do Conselho é assumido conjuntamente pelos chefes do Departamento de Agricultura, do Departamento de Saúde e do Gabinete de Ciência, Tecnologia e Política. De facto, a essência do sistema de administração da segurança alimentar do governo norte-americano mantém-se até hoje inalterada e o papel de coordenação do Conselho é difícil de ser desempenhado. As funções dos diversos serviços não são coincidentes; de acordo com o princípio de administração “classificação”, um serviço responsabiliza-se pelo trabalho de administração de um ou mais de um produtos. Esta situação continua ainda. No caso de falta de planificação e coordenação eficaz, o que conduz à existência da administração descentralizada e ao desequilíbrio da distribuição de recursos^{8,9}, nos últimos anos têm ocorrido graves acidentes referentes à segurança alimentar, tais como os do espinafre ter sido poluído pelo bacilo de cólon e da pasta condimentada de amendoim ter sido poluída pela salmonela. Como o dito sistema ainda continua, é difícil garantir que no futuro não voltem a ocorrer acidentes similares.

⁸ Trust for America's Health. Fixing Food Safety: Protecting America's Food Supply from Farm-to-Fork. Trust for America's Health. April 2008

⁹ United States Government Accountability Office(GAO). Federal Oversight of Food Safety: High-Risk Designation Can Bring needed Attention to Fragmented System. United States Government Accountability Office. February 2007.

De qualquer maneira, a actual forma de administração da segurança dos produtos alimentares da RAEM continua o modelo do sistema de administração de vários serviços. Se o Grupo de Coordenação sobre a Segurança dos Produtos Alimentares continuar a actual estrutura orgânica não permanente e continuar a faltar apoio da entidade efectiva de ciência e tecnologia, ninguém pode garantir que não tome o mesmo caminho do “Conselho de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares do Presidente” dos Estados Unidos.

IV. Concepções sobre o futuro Sistema de Segurança dos Produtos Alimentares de Macau

Desde os anos 90 do século passado, aquando da ocorrência da doença das vacas loucas (*mad cow disease*) na Europa, a procura dos consumidores pela segurança dos produtos alimentares tornou-se cada vez mais forte, mas a sua confiança na segurança dos produtos alimentares, pelo contrário, tornou-se cada vez pior, o que tem vindo a obrigar os governos de diversas regiões a pensarem como reformar a administração dos produtos alimentares e/ou como otimizar a eficiência da administração em questão. De acordo com o *Livro Branco sobre a Segurança dos Produtos Alimentares* publicado pela União Europeia em 2000, no processo de optimização do sistema de segurança alimentar é necessário considerar os seguintes princípios globais:

1. A política do governo sobre a segurança dos produtos alimentares deve ser desenvolvida de modo amplo, completo, activo e dinâmico, a fim de atingir o objectivo de garantir a saúde colectiva de alto nível e proteger os consumidores;
2. O sistema de administração deve incluir todo o processo da cadeia de fornecimento de alimentos, ou seja, a chamada “ligação sem intervalo”;
3. Os papéis dos diversos interessados na cadeia alimentar devem ser delimitados claramente;
4. A política alimentar carece de um sistema retrospectivo de forragens, alimentos e suas composições;
5. As medidas amplas e completas conduzirão à cooperação mais estreita, e a prática da política alimentar eficaz e dinâmica preci-

sa da participação dos diversos interessados e da elevação da sua transparência;

6. A análise do risco (incluindo o controlo, avaliação e comunicação do risco) é a base da política sobre a segurança dos produtos alimentares e o princípio preventivo também deve ser aplicado ao controlo do risco;
7. É também necessário considerar outros factores referentes à saúde dos consumidores e ao comércio justo, tais como o ambiente, a confiança dos consumidores sobre a qualidade dos produtos e a justiça informática.

Resumindo as exposições acima referidas, consideramos que o sistema de administração de vários serviços adoptado pela RAEM sobre a segurança dos produtos alimentares é um tipo relativamente mau em relação aos outros dois tipos de sistemas de administração, que são o sistema único e o sistema múltiplo¹⁰. Como o sistema adoptado tem em si pontos fracos e insuficiências, necessita certamente de ser optimizado ou reformado. Só deste modo, poderá ser protegida ao máximo a saúde dos consumidores de alimentos.

De facto, as experiências da reforma do sistema de segurança dos produtos alimentares de diversos países e regiões do mundo, dizem-nos que no mundo não existe um modelo de administração “estandardizado” sobre a segurança dos produtos ou o processo de reforma. Neste aspecto, cada país ou região pode realizar reajustamentos, optimização ou reforma de acordo com as suas próprias situações e necessidades reais para alcançar a meta de proteger ao máximo a saúde dos consumidores de alimentos. Macau também não deve ser uma excepção.

Independentemente do que a administração da segurança dos produtos alimentares de Macau continue a desenvolver na direcção do sistema único ou do sistema múltiplo, as acções de verificação dos produtos alimentares, de execução forçada dos respectivos diplomas legais e de educação e formação na matéria, já realizadas pelos diversos serviços governamentais, devem ser continuadas e reforçadas, mas talvez sejam ainda elos relativamente fracos os seus seguintes aspectos: a exposição da política, a avaliação e controlo do risco, a elaboração de critérios e dos

¹⁰ Commission of the European Communities. White Paper on Food Safety. Commission of the European Communities. January 2000.

respectivos diplomas legais, a coordenação das actividades relativas aos produtos alimentares de Macau e o trabalho de inspecção e verificação da qualidade dos alimentos. Todos estes pontos são justamente conteúdos das actividades nos níveis 1 e 2 do sistema múltiplo de administração da segurança dos produtos alimentares.

Tendo em conta a realidade do actual sistema de administração da segurança dos produtos alimentares da RAEM e o conceito “Estudo da Criação do Centro de Segurança dos Produtos Alimentares”, apresentado pelo terceiro Chefe do Executivo da RAEM, sugerimos que o modelo de administração da segurança dos produtos alimentos da RAEM se desenvolva na direcção do sistema múltiplo, ou seja, criar uma unidade técnica relativamente independente e permanente, que poderá ser designada por “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares”, cujas atribuições principais serão: executar uma avaliação, comunicação, sensibilização e educação sobre o risco; elaborar os critérios e diplomas legais sobre a segurança dos produtos alimentares; manter uma boa comunicação e ligação com os serviços de inspecção e controlo de doenças de origem alimentar e proceder à coordenação e reposta oportuna, dar orientações técnicas e exercer a supervisão sobre os serviços e unidades responsáveis pelo controlo do risco.

Para corresponder às propostas relacionadas, podem ser considerados os seguintes projectos no âmbito da estrutura administrativa:

Projecto I: Manter-se-ão as actuais funções dos diversos serviços de administração da segurança dos produtos alimentares, mas será criado o “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares” sob tutela dos Serviços de Saúde.

Vantagens: Como o actual sistema de administração da segurança dos produtos alimentares não será alterado, crê-se que a resistência será relativamente pequena e o projecto será de fácil concretização; como o serviço de monitorização e controlo de doenças de origem alimentar se subordinará aos Serviços de Saúde, poderá manter-se a comunicação de informações e ligação relativamente estreitas.

Desvantagens: Como o chefe do Grupo de Coordenação será o Secretário para a Administração e Justiça, mas o Centro será uma subunidade dos Serviços de Saúde sob tutela do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura, a eficiência da sua comunicação com o Grupo de Coordenação poderá ser dificultada; como não existirá uma reforma essencial no aspec-

to do sistema e continuará a manutenção da administração conjunta de vários serviços, será impossível responder à procura de diversas partes e os seus papéis serão difíceis de ser desempenhados; ao dar pareceres técnicos e ao tratar acidentes, será fácil prestar atenção principal ao problema de saúde, descuidando entretanto outros problemas relacionados com a segurança dos produtos alimentares, tais como os relativos a mercadorias falsas, de má qualidade e de marca falsificada; como o Centro estará subordinado aos Serviços de Saúde, isto aumentará sem dúvida o peso administrativo dos Serviços de Saúde que já se encarregam das atribuições de administração do tratamento médico, saúde pública e assuntos farmacêuticos; como o Centro também não ficará sob tutela do chefe do Grupo de Coordenação, os elos de ligação entre as diversas partes aumentarão necessariamente, a comunicação de informações será inevitavelmente lenta e a tomada de decisões sofrerá indubitavelmente efeitos.

Projecto II: Manter-se-ão os diversos serviços existentes e será transferido o Departamento dos Assuntos Farmacêuticos dos Serviços de Saúde, directamente para a Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura, sendo nele criado o “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares”

Vantagens: Como a reforma é mais ou menos idêntica ao actual sistema de administração da segurança dos produtos alimentares, crê-se que não encontrará grande resistência e será fácil de ser concretizada; além disso, pode reduzir a pressão dos Serviços de Saúde no campo de administração da segurança dos produtos alimentares e ainda contribui para a integração da administração dos alimentos protectores da saúde.

Desvantagens: Tal como o acima exposto, como a reforma não só não poderá responder, no fundamental, à procura de diversas partes, como também conduzirá ao aumento das unidades participantes na administração da segurança dos produtos alimentares; acrescentando que estas unidades não ficarão sob tutela do Chefe do Grupo de Planificação Global, os elos de ligação de cima para baixo terão que aumentar, a comunicação de informações será inevitavelmente lenta e a tomada de decisões sofrerá indubitavelmente efeitos.

Projecto III: Manter-se-ão os diversos serviços existentes, mas será criado o “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares” sob tutela do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais

Vantagens: Como o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, em que será criado o Centro de Segurança dos Produtos Alimentares

Global, ficará sob tutela do Chefe do Grupo de Planificação, não só o Grupo de Coordenação poderá contar com a ajuda do Centro no seu trabalho diário, como também poderão ser reduzidos elos de ligação com o Grupo de Coordenação no processo de tratamento, por parte do Centro, de acidentes eventuais relativos a alimentos; como o Centro poderá ficar independente da estrutura administrativa dos produtos alimentares, será fácil alcançar a meta da avaliação do risco se for separada do controlo do risco; como o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais assume grande quantidade dos trabalhos relativos à segurança dos produtos alimentares, a criação do Centro de Segurança dos Produtos Alimentares, que será uma unidade de natureza técnica, contribuirá para a prestação do apoio técnico ao trabalho de supervisão e administração da segurança dos produtos alimentares. Esta reforma continuará bastante idêntica ao actual sistema de administração da segurança dos produtos alimentares, razão pela qual ela não estará em grande desacordo com os respectivos serviços; além disso, poderá fortalecer as funções técnicas do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e contribuirá para o reforço da capacidade dos serviços principais no aspecto da avaliação e comunicação do risco; como o pessoal do Centro, dedicado ao trabalho relativo à segurança dos produtos alimentares, será distribuído pelos Serviços de Saúde, isto contribuirá para o estabelecimento de relações de colaboração mais estreitas com o sistema de prevenção de doenças da RAEM.

Desvantagens: A estrutura global continuará a ser a da administração de vários serviços, situação que não poderá ser modificada dentro de um curto espaço de tempo, o que talvez não possa responder à procura de diversas partes; como se manterá o sistema de administração de vários serviços e não existirá subordinação entre eles, não poderá formar-se a capacidade de planificação e coordenação global, devendo este trabalho ser realizado pelo Grupo de Coordenação.

Projecto IV: Manter-se-ão os diversos serviços actualmente existentes, mas será criado o “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares” sob tutela do Chefe do Executivo ou do Secretário.

Vantagens: O Centro estará subordinado directamente ao Chefe do Executivo da Região Administrativa Especial ou ao Chefe do Grupo de Coordenação, o que contribuirá para a criação do poder de posição (*position power*) no processo de coordenação, permitindo que a planificação

e a coordenação se tornem fáceis; a capacidade de planificação global e coordenação do Centro poderá ser reforçada, o que contribuirá para a definição da política desde o ângulo macroscópico; a mudança relacionada não exercerá efeitos sobre os serviços existentes, crendo-se que o projecto poderá tornar-se facilmente numa realidade.

Desvantagens: Como as funções de controlo do risco continuarão a ficar em diversos serviços e sob tutela de diferentes Secretários, será indispensável investir o Centro de Segurança dos Produtos Alimentares de funções legais explícitas, de modo a que possa desempenhar realmente o seu papel nos assuntos relativos ao planeamento da estratégia global, à elaboração jurídica e à coordenação sobre os acidentes eventuais segundo as circunstâncias; a natureza científica da avaliação do risco será susceptível de ser influenciada e, mesmo, dominada pela política; como o Centro necessitará de muito apoio científico e técnico, será possivelmente necessário o lançamento de recursos em grande quantidade, podendo surgir neste processo casos de sobreposição de recursos com o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, os Serviços de Saúde e outros serviços governamentais.

Projecto V: Será criada a Direcção dos Serviços de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares sob tutela do Secretário (ver Gráfico I), em que será instalado o Centro de Segurança dos Produtos Alimentares como subunidade de apoio técnico; as actuais funções de administração, desde a granja agrícola até à mesa de refeições, da segurança dos produtos alimentares de Macau pertencerão à nova Direcção dos Serviços de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares.

Vantagens: Inclui o que de melhor tem o serviço único, em particular, a sua estrutura orgânica poderá responder à necessidade de diversas partes; contribuirá para a realização da superintendência “sem intervalo” no seu trabalho; concentrará todos os assuntos relacionados com a segurança dos produtos alimentares no mesmo serviço, sendo assim o papel claro e podendo ser distinguida a responsabilidade; separará a avaliação do risco, do controlo do risco, o que contribuirá para o desempenho pleno do pensamento no tratamento dos acidentes relativos a produtos alimentares; corresponderá à actual corrente mundial, sendo assim fácil a sua convergência para o exterior; os seus recursos poderão ser razoavel-

mente distribuídos, o que contribuirá para o desenvolvimento profissional de diversas partes; as suas normas de superintendência poderão ser relativamente idênticas, sendo assim facilmente posta em prática a política de segurança e higiene dos produtos alimentares.

Desvantagens: Como este será um grande reajustamento dentro do Governo, serão necessários muitos trabalhos de coordenação para resolver o problema de transferência e adaptação do pessoal. Por isso, haverá bastantes dificuldades e o objectivo será difícil de ser atingido dentro de curto tempo.

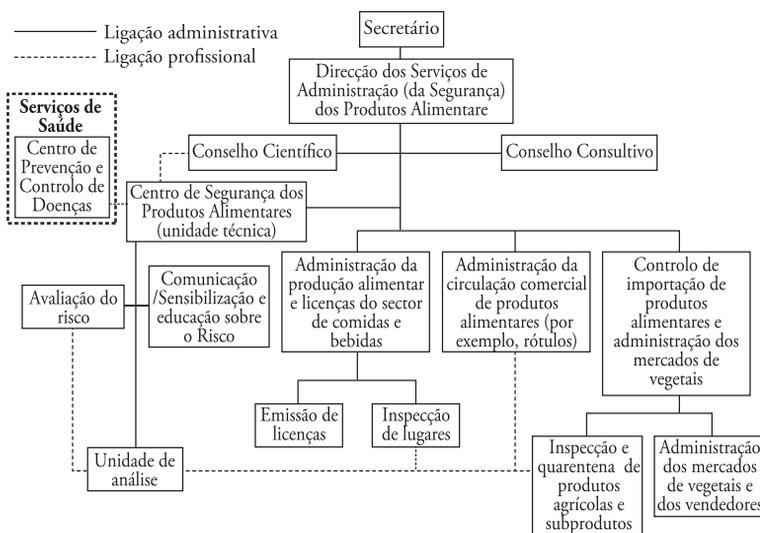
A optimização do sistema de administração da segurança dos produtos alimentares da RAEM corresponde aos interesses fundamentais dos consumidores de alimentos. Nos modelos dos sistemas de administração da segurança dos produtos alimentares, o sistema único tem obviamente mais vantagens em relação aos outros sistemas. Mas, por motivos históricos e políticos, muitos países não o executam ou não o executarão num futuro próximo. Sem embargo, no processo de optimização, embora seja necessário considerar a confiança dos consumidores e das empresas alimentares, o ambiente periférico, a distribuição de recursos humanos e outros factores, de qualquer maneira, a independência da avaliação do risco, o mecanismo perfeito de comunicação do risco e o controlo e reajustamento adequado do risco continuarão a precisar de atenção no processo da modificação do sistema de segurança dos produtos alimentares. Embora a criação da Direcção dos Serviços de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares (ver Projecto V) seja a direcção da RAEM rumo ao sistema único de administração da segurança dos produtos alimentares, de acordo com a tendência do desenvolvimento do sistema de administração da segurança dos produtos alimentares de Macau, actualmente ainda não existe um ambiente adequado e condições suficientes para o efeito.

De facto, a optimização do sistema de administração da segurança dos produtos alimentares da região de Macau deve ser executada com uma atitude prática, com passos seguros e firmes, buscando a verdade nos factos. Vendo o processo de desenvolvimento do sistema de administração da segurança dos produtos alimentares da região de Macau, crê-se que o mais prático é avançar passo a passo rumo a um sistema múltiplo.

Quer dizer, sugerimos a adopção da proposta no projecto III, ou seja, “Manter-se-ão os diversos serviços actualmente existentes, mas será criado o “Centro de Segurança dos Produtos Alimentares” sob tutela do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais”, que não só poderá ser conselheiro científico e técnico do Grupo de Coordenação sobre a Segurança dos Produtos Alimentares, como também poderá realizar a avaliação, comunicação, sensibilização e educação sobre o risco, elaborar os critérios e os diplomas legais relativos à segurança dos produtos alimentares, manter bons contactos e ligação com os Serviços de Saúde a fim de coordenar e enfrentar oportunamente a ocorrência de doenças de origem alimentar, dar orientações técnicas e exercer a inspecção sobre os serviços e unidades responsáveis pelo controlo do risco, etc.

Estamos convencidos de que sob a direcção do terceiro Chefe do Executivo da Região Administrativa Especial de Macau, com os esforços conjuntos dos serviços governamentais, sectores de actividade relacionados e consumidores de alimentos, o nível da segurança dos produtos alimentares de Macau poderá certamente subir uma nova escadaria e a saúde dos consumidores de alimentos será garantidamente melhor.

Gráfico I Concepção da organização da Direcção dos Serviços de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares



Mapa I Estruturas de Administração da Segurança dos Produtos Alimentares de Alguns Países e Regiões e Atribuições dos Seus Diversos Serviços

Forma de sistema	País ou região	Unidade principal de administração	Atribuições principais
Sistema de vários serviços	Estados Unidos	<ul style="list-style-type: none"> - Departamento de Saúde Pública e Serviço Humano <ul style="list-style-type: none"> ■ FDA ■ Centro de Prevenção e Controle de Doenças - Departamento de Agricultura <ul style="list-style-type: none"> ■ FSIS ■ AMS (Agriculture Market Service) ■ Serviço de Inspeção Higinica de Animais e Plantas ■ Administração de Embalagens e Armazenamento de Alimentos ■ Instituto de Investigação e Estudos Económicos ■ Instituto de Estatística Agrícola do Estado ■ Agência Estadual de Estudo, Educação e Promoção 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilizar-se, além dos produtos de carnes, aves e ovos, pela protecção dos consumidores pelos prejuízos dos produtos falsificados, não seguros e com rótulos falsos - Proteger a saúde pública nacional, incluindo a inspecção de doenças de origem alimentar - Responsabilizar-se pela garantia da segurança, higiene e rótulos correctos dos produtos de carnes, aves e ovos - Responsabilizar-se pela definição dos critérios de qualidade e condições dos produtos de leite, vegetais e frutas, animais e aves domésticas, carnes e ovos - Proteger principalmente os animais e as plantas da ameaça de insectos nocivos e doenças - Responsabilizar-se pela definição dos critérios da qualidade dos cereais e dos produtos alimentares relacionados, pela elaboração dos procedimentos de inspecção e pela gestão da venda no mercado - Responsabilizar-se pela realização do trabalho de investigação sobre a segurança dos produtos alimentares - Responsabilizar-se pelo fornecimento de dados de análise dos temas económicos que se referam ao abastecimento e segurança dos produtos alimentares - Responsabilizar-se pelo fornecimento de dados estatísticos relativos ao uso da insecticida relacionado com a segurança dos produtos alimentares

Forma de sistema	País ou região	Unidade principal de administração	Atribuições principais
Sistema de vários serviços	Estados Unidos	<ul style="list-style-type: none"> - Departamento da Gestão dos produtos de tabaco e bebidas alcoólicas - Departamento da Gestão dos produtos de Mar - Departamento da Protecção do Ambiente - Ministério da Segurança do Estado - Coselh Federal de Comércio 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilizar-se pelo apoio às actividades de estudo, educação e promoção do projecto da segurança dos produtos alimentares desenvolvidos por estabelecimentos de ensino superior e por organizações por eles subordinadas - Executar os procedimentos do exame, inspecção e classificação dos produtos de mar - Executar as leis relativas à produção, uso e venda das bebidas alcoólicas - Responsabilizar-se pelo controlo da quantidade residual maximamente tolerável da insecticida nos produtos alimentares e foragens de animais - Coordenar as actividades de garantia dos produtos alimentares das diversas instituições organizadoras - Proibir a publicidade falsa sobre os produtos alimentares
	Conti-nente Chinês	<ul style="list-style-type: none"> - Ministério da Saúde Pública <ul style="list-style-type: none"> ■ Departamento de Coordenação Geral e Inspecção Higiénica da Segurança dos Produtos Alimentares ■ Departamento de Inspecção e Administração dos Produtos Alimentares e Medicamentos do Estado - Departamento de Inspecção e Verificação da Qualidade - Administração Industrial e Comercial - Ministério de Agricultura 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar o trabalho de investigação e tratamento dos acidentes graves relativos à segurança dos produtos alimentares, definir os critérios da segurança dos produtos alimentares e responsabilizar-se pelo trabalho de avaliação e informação antecipada do risco dos produtos alimentares - Inspecionar e administrar o serviço dos restaurantes - Inspecionar e administrar a produção dos produtos alimentares - Inspecionar e administrar a circulação dos produtos alimentares - Controlar a qualidade e segurança dos produtos agrícolas comestíveis

Forma de sistema	País ou região	Unidade principal de administração	Atribuições principais
Sistema de vários serviços	Macau	<ul style="list-style-type: none"> - Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, subordinado à Secretaria para a Administração e Justiça - Serviços de Saúde, subordinados à Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura - Direcção dos Serviços de Turismo, subordinadas à Secretaria para os Assuntos Sociais e Cultura - Direcção dos Serviços de Economia, subordinadas à Secretaria para a Economia e Finanças - Conselho de Consumidores, subordinados à Secretaria para a Economia e Finanças - Serviços de Alfândega, subordinados à Secretaria para a Segurança 	<ul style="list-style-type: none"> - Superintender os alimentos frescos e vivos, e superintender os lugares similares dos quarto e quinto tipos - Administrar as informações, a promoção educacional e o trabalho de coordenação relativo ao risco; supervisionar a higiene dos produtos alimentares e tratar os acidentes eventuais de doenças de origem alimentar - Superintender os lugares similares dos primeiro, segundo e terceiro tipos - Superintender os assuntos relativos à produção e processamento dos alimentos e bebidas e executar as disposições sobre os rótulos dos produtos alimentares - Dar pareceres sobre a política de protecção dos consumidores, definida pelo Governo, e promover os diversos trabalhos vocacionados para a protecção dos consumidores - Dedicar-se à prevenção e repressão das actividades de tráfico ilegais
Sistema unitário	Inglaterra	<ul style="list-style-type: none"> - FSA da Inglaterra 	<ul style="list-style-type: none"> - Executar a administração da segurança dos produtos alimentares e dos derivados deles
	Nova Zelândia	<ul style="list-style-type: none"> - Agência de Segurança dos Produtos Alimentares da Nova Zelândia 	<ul style="list-style-type: none"> - Ter o poder de inspecção da segurança dentro das fronteiras, a importação e exportação de produtos alimentares e produtos relacionados
	Holanda	<ul style="list-style-type: none"> - Departamento de Segurança dos Alimentos e Produtos para os Consumidores, subordinado ao Ministério de Agricultura, Natureza e Qualidade Alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliar e estudar o risco, executar as leis relacionadas e trocar informações sobre o risco
	Dinamarca	<ul style="list-style-type: none"> - Departamento de Medicina Veterinária e Gestão dos Produtos Alimentares, subordinado ao Ministério de Produtos Alimentares, Agricultura e Pesca 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilizar-se pela administração da segurança dos produtos alimentares, desde a granja agrícola até à mesa das refeições

Forma de sistema	País ou região	Unidade principal de administração	Atribuições principais
Sistema unitário	Hong Kong	- Divisão de Higiene Ambiental dos Alimentos do Departamento de Alimentos e Saúde Pública	- Responsabilizar-se pela avaliação do risco, controlo do risco e coordenação respeitante ao risco
Sistema múltiplo	Irlanda	- Departamento de Segurança dos Produtos Alimentares da Irlanda do Ministério de Saúde Pública e Infância	- Ter as atribuições de avaliar o risco, controlar o risco, realizar a coordenação relativamente ao risco, e as de inspeccionar a execução das leis relacionadas por parte das diversas instituições
		- Ministério da Agricultura, Pesca e Produtos Alimentares - Comissão de Produtos do Mar da Irlanda - Ministério para os Assuntos Relativos ao Ambiente e Governos Locais - Departamento de Consumidores do Estado - Governos locais	- Executar os regulamentos sobre segurança alimentar relacionada com as actividades da granja agrícola - Responsabilizar-se pelo desenvolvimento da pesca de mar alto e da indústria de cultivo aquático - Proteger e melhorar os recursos hídricos e a qualidade da água potável - Proteger os interesses dos consumidores - Responsabilizar-se pelos assuntos relativos à segurança alimentar local
	Canadá	- Ministério da Saúde Pública - Departamento de Inspeção Alimentícia do Ministério da Agricultura - Serviços dos governos locais relacionados com a saúde pública - Departamento dos Serviços Fronteiriços	- Responsabilizar-se pela definição dos critérios da segurança e nutrição dos produtos alimentares e pela definição da política relacionada, e avaliar o trabalho de segurança dos produtos alimentares, realizado pelo Departamento de Inspeção dos Produtos Alimentares - Exercer a inspeção dos produtos alimentares importados/exportados; apoiar o laboratório e a análise; certificar a exportação - Responsabilizar-se pela gestão das actividades locais não internacionais/transprovinciais, tais como as do sector de comidas e bebidas - Realizar a inspeção e quarentena dos alimentos, animais e plantas importados ou exportados

Forma de sistema	País ou região	Unidade principal de administração	Atribuições principais
Sistema múltiplo	Alemanha	<ul style="list-style-type: none"> - Ministério da Protecção dos Consumidores, Produtos Alimentares e Agricultura <ul style="list-style-type: none"> ■ Instituto Federal de Avaliação do Risco ■ Gabinete Federal de Protecção dos Consumidores e de Segurança dos Produtos alimentares - Governos estaduais e locais federais 	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar propostas de natureza científica e ter a competência de avaliação do risco e de coordenação relativo ao risco - Ter a competência de controlo do risco, coordenar o trabalho de inspecção da segurança alimentar e elaborar os guias gerais sobre a implementação das leis de segurança alimentar - Executar os regulamentos relativos à segurança dos alimentos e o trabalho de inspecção da segurança dos alimentos
	Japão	<ul style="list-style-type: none"> - Comité de Segurança dos Produtos Alimentares - Ministério do Bem-Estar Social e Trabalho - Ministério da Agricultura, Silvicultura e Produtos Aquáticos 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilizar-se pelo trabalho de avaliação e coordenação sobre o risco, pelo tratamento dos acidentes eventuais de origem alimentar e pela apresentação aos serviços de gestão de propostas de gestão - Responsabilizar-se pelo controlo do risco higiénico dos alimentos e pelo trabalho de coordenação sobre o risco nos campos relacionados - Responsabilizar-se pelo controlo do perigo dos produtos aquáticos e pelo trabalho de coordenação do risco nos campos relacionados