



O programa PortFIR – Portal de Informação Alimentar

Fernanda Mascarenhas, Silvia Viegas, Roberto Brazão,
Luísa Oliveira

luisa.oliveira@insa.min-saude.pt

Unidade de Observação e Vigilância. Departamento de Alimentação e Nutrição, INSA.

Introdução

O programa PortFIR (Portal de Informação Alimentar) ⁽¹⁾ visa a implementação de redes portuguesas de partilha de conhecimento em segurança alimentar e nutrição e a criação de um Sistema de Gestão de Redes de Informação Alimentar (sGRIA). O sGRIA inclui i) bases de dados, sustentáveis e de qualidade reconhecida, sobre Composição de Alimentos, Contaminação de Alimentos, Consumos Alimentares e ii) um *website*, como interface com o cidadão, membros das redes e profissionais da área.

Este programa foi criado em 2009, inspirado na rede europeia EuroFIR (*European Food Information Resource*) ⁽²⁾, e é coordenado pelo Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) em parceria com a GS1 Portugal, tendo o apoio de organizações governamentais e privadas dos setores da saúde, agricultura e economia.

Objetivos

O programa PortFIR pretende: i) criar uma base de informação alimentar intersectorial em Portugal, promovendo a cooperação e o intercâmbio contínuo de conhecimento e dados sobre composição nutricional, contaminação química e informação microbiológica de alimentos e sobre consumos alimentares, recolhendo e compilando os resultados existentes no país de uma forma normalizada num sistema de gestão de informação; ii) tratar e analisar aqueles dados e disponibilizá-los, a nível nacional e internacional (EFSA-European Food Safety Authority, EuroFIR, OMS-Organização Mundial da Saúde) como suporte para a avaliação do risco-benefício associado à alimentação e à definição de recomendações que facilitem escolhas salutareias por parte do cidadão.

Material e métodos

O programa PortFIR contempla três áreas de atividade: i) a partilha de conhecimento através das Redes, que reúnem em grupos de trabalho para a elaboração de documentos orientadores; ii) a gestão da informação alimentar, da responsabilidade do INSA, que consiste na recolha, normalização, validação e compilação dos dados de diversas fontes existentes no país (fornecedores de dados), nas áreas de composição e contaminação química e microbiológica dos alimentos e de consumos alimentares; iii) análise e disponibilização de informação através do *website* PortFIR.

O Programa desenvolve-se em três fases subsequentes mas que a determinado momento podem decorrer em simultâneo: i) implementação das Redes de partilha do conhecimento e do Sistema informático de Gestão das Redes de Informação Alimentar - sGRIA; ii) recolha sistemática, normalização e validação exaustiva de dados das várias áreas para carregamento das bases de dados; iii) rotina, com recolha regular de dados, análise dos mesmos e disponibilização com emissão periódica de relatórios (ex. Tabela da Composição de Alimentos).

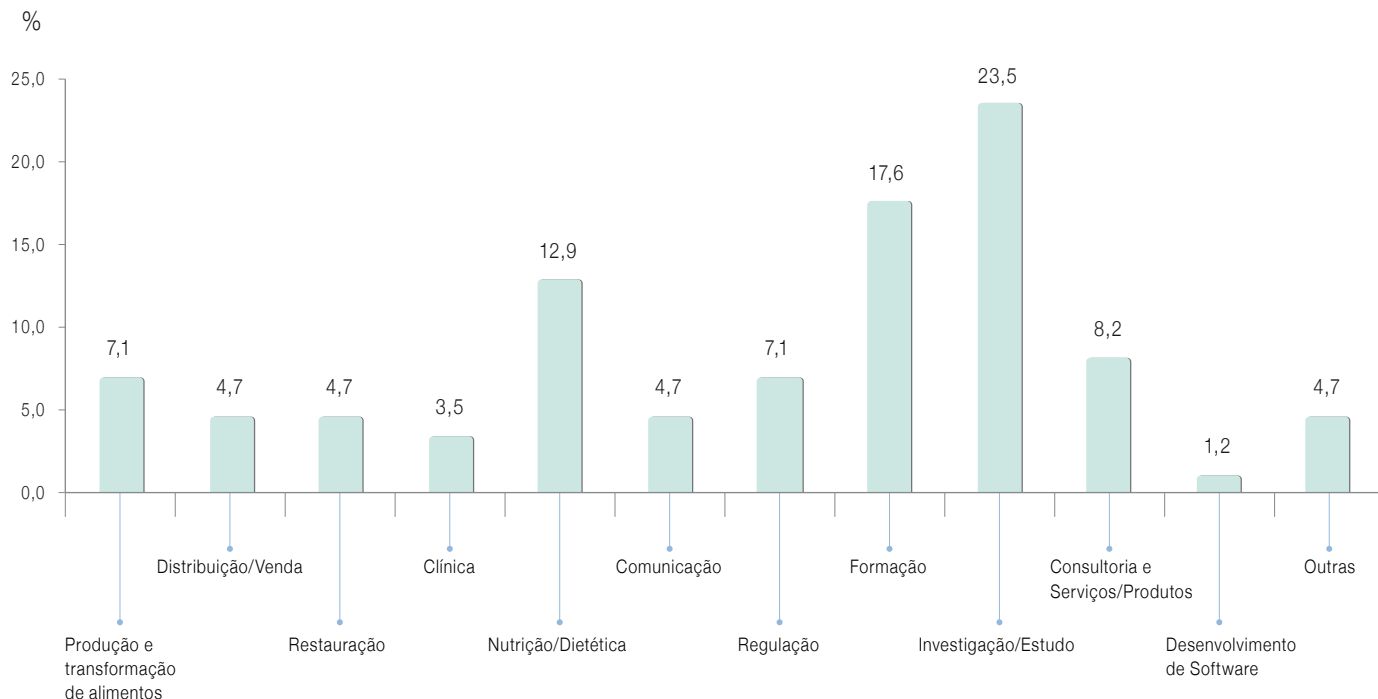
O convite à participação nas Redes é permanente e os interessados devem fazê-lo através do preenchimento dos formulários disponíveis no *website* do INSA ⁽¹⁾. Os Grupos de Trabalho PortFIR reúnem com regularidade e apresentam o seu trabalho na Reunião Anual. O sGRIA, financiado pelo Projeto QREN/SAMA 7988 - Criação, Monitorização e Partilha de Conhecimento e Informação em Saúde Pública, está atualmente em fase de implementação e o seu desenvolvimento é uma atualização do *software* FoodCASE (<http://playground.foodcase.ethz.ch/>), baseando-se em requisitos técnicos definidos pelo PortFIR e respeitando diversas normas internacionais ⁽³⁻¹⁰⁾.

Resultados

O programa PortFIR conta atualmente com cerca de 100 representantes de cerca de 60 entidades, incluindo: Laboratórios de Estado, Universidades, legisladores e reguladores, operadores do sector da produção e distribuição alimentar, investigadores, entidades de fiscalização e controlo e autoridades de saúde.

As principais áreas de atividade dos membros PortFIR constam do **gráfico 1**.

Gráfico 1: ▾ Membros PortFIR – por principais áreas de atividade.



Estão em atividade as Redes Portuguesas sobre Composição de Alimentos (RPCA) e sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA), cujos objetivos e trabalhos podem ser consultados no *website* do INSA, na página referente ao PortFIR e nos documentos referentes às Reuniões Anuais ⁽¹⁾. O *Guia orientativo para o estabelecimento de porções para a rotulagem nutricional* ⁽¹¹⁾ é um exemplo de documento produzido no âmbito de um dos Grupos de Trabalho PortFIR.

Durante o ano de 2014, o desenvolvimento do sGRIA incidiu essencialmente sobre a ligação com a Plataforma SyncPT ⁽¹²⁾, da GS1 Portugal (que contém dados nutricionais da indústria agroalimentar e que será um dos fornecedores de dados do PortFIR), e sobre as funcionalidades do *website* PortFIR.

Os conteúdos a disponibilizar ao público serão diferentes consoante o tipo de utilizador, estando previstos: acesso livre, acesso por registo, acesso por assinatura (valor simbólico), acesso para fornecedor de dados e, finalmente, acesso para membros PortFIR.

O *website* PortFIR, versão *draft*, é constituído pelas páginas *Início* e institucionais *Quem Somos*, *Contactos*, *Aderir* e pelos menus de

navegação *Composição Alimentos*, *Contaminantes Alimentares*, *Consumos Alimentares*, *Fornecedor Dados*, *Capacidade Laboratorial*, *Membros PortFIR* e *Pesquisas*. A página inicial incluirá notícias, recomendações e referências bibliográficas na área da nutrição e da segurança alimentar e divulgação dos fornecedores de dados (estatísticas, novos fornecedores, etc).

O menu *Composição Alimentos* incluirá um texto introdutório sobre a Tabela de Composição dos Alimentos (TCA), nomeadamente: alimentos presentes e componentes/nutrientes (Energia, Macroconstituintes, Ácidos Gordos, Colesterol, Vitaminas e Minerais). A TCA passará a incluir também informação dos rótulos dos alimentos, individualizados, fornecida pela indústria (ligação SyncPT/PortFIR). O sistema permitirá fazer *Pesquisas* por palavra-chave, grupo alimentos, componentes e lista alfabética, tal como atualmente se verifica na página do PortFIR do *website* do INSA ⁽¹⁾, mas com a vantagem de possibilitar a escolha simultânea de mais do que um alimento, facilitando comparações relativamente aos seus nutrientes (figura 1).

Figura 1: Website PortFIR – Composição de alimentos.

The screenshot shows the PortFIR website interface. At the top, there is a navigation menu with options: Início, Quem Somos, Contactos, Aderir, Composição de Alimentos, Contaminantes Alimentares, Consumos Alimentares, Fornecedor de Dados, Laboratórios, Membros PortFIR, and Pesquisas. The 'Composição de Alimentos' section is active. Below the menu, there is a search area with a dropdown menu for 'Grupo de Alimentos' (Leites e Produtos Lácteos) and 'Sub Grupo de Alimentos' (Leite), and a 'Pesquisar' button. Below the search area, there is a table listing food items with checkboxes for selection. The table has columns for 'Nº' and 'Nome do Alimento'. The items listed are 'Leite vaca UHT meio gordo' and its four brands (marca 1, 2, 3, 4). Below the table, there is a detailed nutritional composition table with columns for 'Nº', 'Nome do Alimento', 'Energia (kJ)', 'Energia (kcal)', 'Lípidos (g)', 'Ac gordos saturados (g)', 'HC (g)', 'Açúcares (g)', 'Proteínas (g)', 'Sal (g)', 'Fibras (g)', 'Sódio (g)', 'Vitamina D (µg)', 'Vitamina B12 (µg)', and 'Cálculo (mg)'. The table shows the nutritional values for each item and brand.

Nº	Nome do Alimento	Energia (kJ)	Energia (kcal)	Lípidos (g)	Ac gordos saturados (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	Fibras (g)	Sódio (g)	Vitamina D (µg)	Vitamina B12 (µg)	Cálculo (mg)
IS025	Leite vaca UHT meio gordo	196	47	1.6	0.9	4.9	4.9	3.3			0.40	0.05	0.12	112
	Leite vaca UHT meio gordo (marca 1)	205	49	1.6	0.9	5.2	5.2	3.4	0.10				0.40	120
	Leite vaca UHT meio gordo (marca 2)	195	46	1.5	1.1	4.9	4.9	3.3	0.10					120
	Leite vaca UHT meio gordo (marca 3)	197	46	1.6	1.1	4.9	4.9	3.3	0.10					120
	Leite vaca UHT meio gordo (marca 4)	204	48	1.6	1.0	5.1	5.1	3.4	0.10				0.37	120

Será incluída, ainda, uma Ferramenta de Cálculo que permitirá aos utilizadores registados, calcular o valor nutricional de uma refeição, através da escolha dos alimentos e respetiva quantidade ingerida. Esta ferramenta terá uma versão mais avançada para os utilizadores com assinatura, que possibilitará o cálculo do valor nutricional de uma receita tendo em consideração o(s) método(s) de preparação e fatores de retenção.

Os menus *Contaminantes alimentares* e *Consumos alimentares* permitirão aos utilizadores registados, pesquisar dados de contaminação química e microbiológica e de consumo para um determinado alimento. Serão disponibilizados relatórios com os dados pesquisados.

O menu *Fornecedor Dados*, disponibilizará uma lista atualizada dos fornecedores e permitirá à Indústria visualizar os seus próprios dados analíticos, estando garantida a confidencialidade dos mesmos.

O menu *Capacidade Laboratorial* incluirá uma base de dados de Organizações e Laboratórios que prestam serviços na área da nutrição e segurança alimentar, com as respetivas determinações analíticas por produto/matriz analisado, indicação do método analítico e informação relativa à acreditação ou não acreditação para cada ensaio. Permitirá fazer pesquisas múltiplas (produto/componente), garantindo ao utilizador um rápido acesso à lista de Laboratórios que efetuam uma determinação analítica, para um determinado produto.

O menu *Membros PortFIR* centralizará toda a atividade do PortFIR, é de acesso restrito aos membros e incluirá: notícias, lista e contactos dos membros PortFIR, divulgação e inscrição em eventos, inscrição nos grupos de trabalho (GTs) e acesso ao repositório de documentos elaborados pelos GTs.

Existirá ainda uma área de acesso reservada aos fornecedores de dados (laboratórios, indústria, etc), para carregamento no sGRIA



artigos breves_ n. 14

dos dados analíticos/rótulos. Os dados serão posteriormente validados pelo INSA, que atribuirá índices de qualidade aos mesmos em função da fiabilidade da informação, avaliada de acordo com regras pré-definidas.

Discussão e conclusões

A partilha de informação entre os intervenientes diretos ou indiretos da cadeia alimentar possibilitará aumentar a disponibilidade de informação nacional a nível nutricional e de segurança alimentar, permitindo i) a avaliação do estado nutricional da população ii) a otimização de métricas de segurança alimentar, que aumentarão a eficiência dos sistemas produtivos e terão um impacto positivo na prevenção de toxinfecções alimentares iii) a definição e promoção de políticas e ações nacionais em alimentação e nutrição.

Os dados obtidos, com base em normas acordadas entre os pares, serão mais fiáveis, permitirão a sua comparabilidade e poderão ajudar os respetivos operadores económicos na formulação de novos alimentos e na rotulagem (ex. valor diário de referência, alegações nutricionais). Por outro lado, a disponibilização simultânea de dados de composição dos alimentos da TCA e dos produtos existentes no mercado poderá favorecer escolhas informadas e eventualmente, originar a necessidade de atualizar os valores de alguns nutrientes, contribuindo não só para melhorar a qualidade dos dados disponibilizados ao utilizador final como também para a atualização regular da TCA.

A monitorização da ocorrência de perigos nos alimentos, a identificação de veículos potenciais e dos fatores contributivos de doenças de origem alimentar, possibilitará a otimização de métricas de segurança alimentar para o seu controlo e prevenção.

Em particular, o *website* PortFIR contribuirá para aumentar o conhecimento dos consumidores, não só na área nutricional como também na área da contaminação química e microbiológica dos alimentos, permitindo escolhas mais salutares. Por outro lado, poderá ser uma ferramenta utilizada pelos profissionais de saúde na prescrição de dietas mais saudáveis.

Concluindo, a informação “gerada” pelo sistema contribuirá para a avaliação do estado nutricional das populações e do risco-benefício associado à alimentação em Portugal e para melhorar a representatividade da informação alimentar produzida a nível nacional, disponibilizada num formato normalizado compatível com requisitos internacionais.

Prevê-se que a primeira versão do *website* do PortFIR fique disponível para teste em abril de 2015 e agradecem-se comentários e sugestões de melhoria.

Referências bibliográficas:

- (1) Programa PortFIR - Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar [Em linha]. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. [consult. 9-3-2015]. [LINK](#)
- (2) European Food Information Resource (EuroFIR) [Em linha]. Brussels, EuroFIR AISBL. [consult. 9-3-2015]. [LINK](#)
- (3) European Committee for Standardization. EN 16104:2012 (E). Food Data – Structure and interchange format. December 2012. [LINK](#)
- (4) European Food Safety Authority. Standard sample description for food and feed. EFSA Journal. 2010;8(1):1457. (Guidance of EFSA). [LINK](#)
- (5) European Food Safety Authority. Standard Sample Description ver. 2.0. EFSA Journal. 2013;11(10):3424. (Guidance of EFSA). [LINK](#)
- (6) European Food Safety Authority. Guidance on Data Exchange. EFSA Journal. 2010;8(11):1895. (Guidance of EFSA). [LINK](#)
- (7) European Food Safety Authority. Manual for reporting on zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2013. Parma: EFSA, 2014. (EFSA supporting publication 2014:EN-573) [LINK](#)
- (8) European Food Safety Authority. Manual for reporting on food-borne outbreaks in accordance with Directive 2003/99/EC for information derived from the year 2013. Parma: EFSA, 2014. (EFSA supporting publication 2014:EN-575). [LINK](#)
- (9) LanguaL - The International Framework for Food Description. Roskilde, Denmark: European LanguaL Technical Committee. [LINK](#)
- (10) European Food Safety Authority. The food classification and description system FoodEx 2 (draft-revision 1). Parma: EFSA, 2011. (EFSA supporting publication 2011:215). [LINK](#)
- (11) Brazão R, Graça, MG (eds). O Guia orientativo para o estabelecimento de porções para a rotulagem nutricional. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2014.
- (12) Plataforma SyncPT [Em linha]. Lisboa: GS1 Portugal. [consult. 9-3-2015]. [LINK](#)