

Identificação das necessidades dos utilizadores da informação microbiológica da cadeia alimentar

Silvia Viegas¹ (✉); Roberto Brazão¹; M Graça Dias¹; Nuno Miranda²; Luísa Oliveira¹

¹Unidade de Observação e Vigilância, Departamento de Alimentação e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP
²GS1 Portugal

(✉) silvia.viegas@insa.min-saude.pt

Introdução

A partilha e centralização de informação entre os intervenientes da cadeia alimentar possibilitará o aumento da informação nacional a nível de segurança alimentar. A identificação de perigos e riscos microbiológicos contribuirá para a otimização de métricas de segurança alimentar com impacto na eficiência dos sistemas produtivos, na prevenção de toxinfecções alimentares e na promoção da saúde pública.

Objetivo

Identificação de necessidades e prioridades dos utilizadores de informação microbiológica de alimentos na cadeia alimentar, para que o trabalho e informação gerada pelo PortFIR possa, tanto quanto possível, satisfazê-las.

Material e Métodos

□ O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) em parceria com a GS1 Portugal criou um programa de implementação de redes nacionais de partilha de conhecimento e informação (PortFIR) e de um Portal web nas áreas da nutrição e segurança alimentar, suportada por um Sistema de Gestão de Informação. O programa tem a colaboração de organizações governamentais e privadas dos setores da saúde, agricultura e economia (Fig. 1). A funcionalidade da Rede de Composição (RPCA) e da Rede de Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) é assegurada por Grupos de Trabalho (Fig. 2).

□ O Grupo de Trabalho de Utilizadores - GTU (56 membros, que representam a produção primária, indústria, restauração, universidades, institutos públicos de: saúde, veterinária, controlo de contaminantes e monitorização) desenvolveu um questionário que foi implementado on-line entre Fevereiro e Março de 2013, usando o software LimeSurvey® e enviou um convite aos utilizadores de dados para responderem, de modo a compilar a informação referente às suas necessidades e prioridades de informação. Os dados recolhidos foram tratados e estudados usando o Microsoft Excel®.

Figura 1 - Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

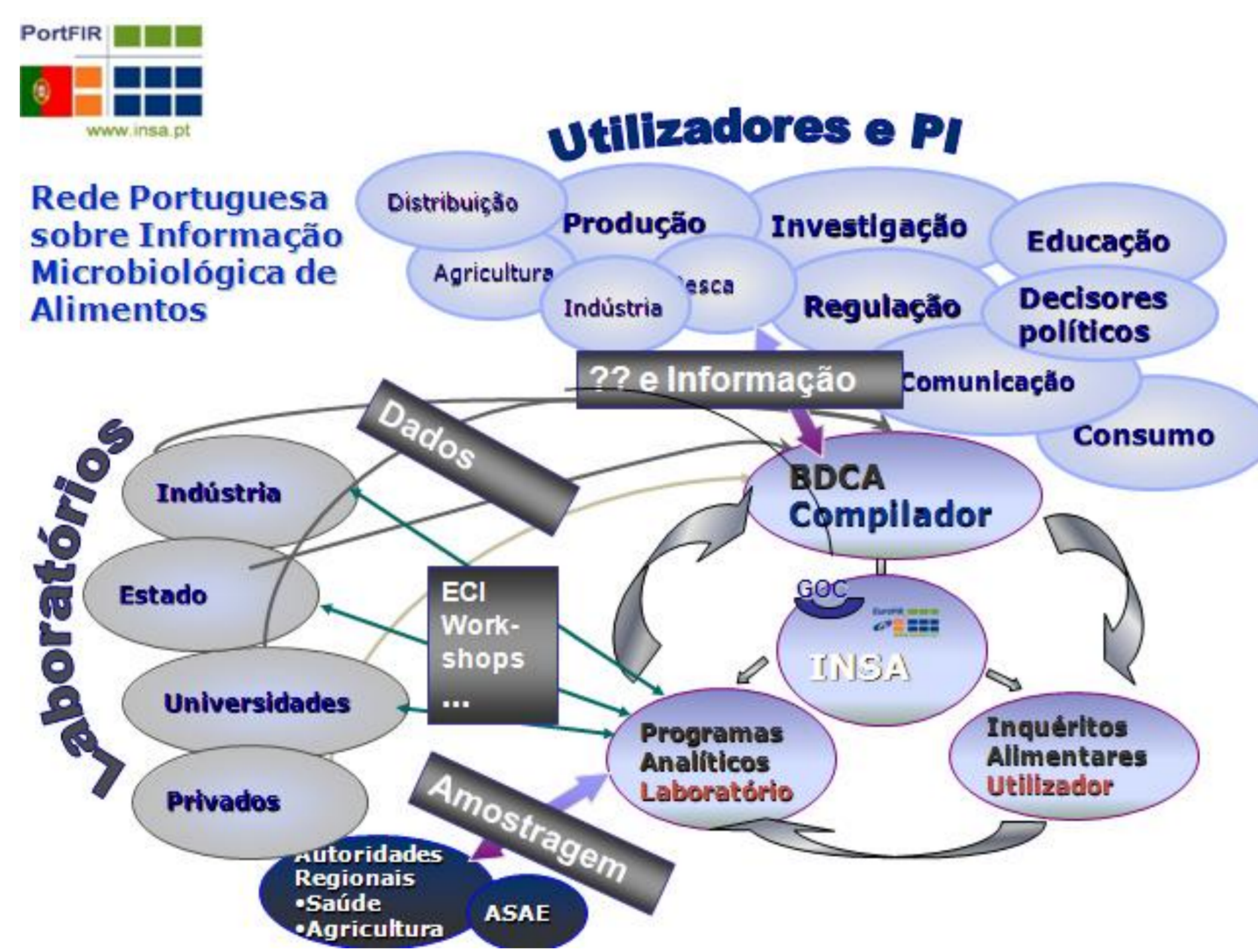
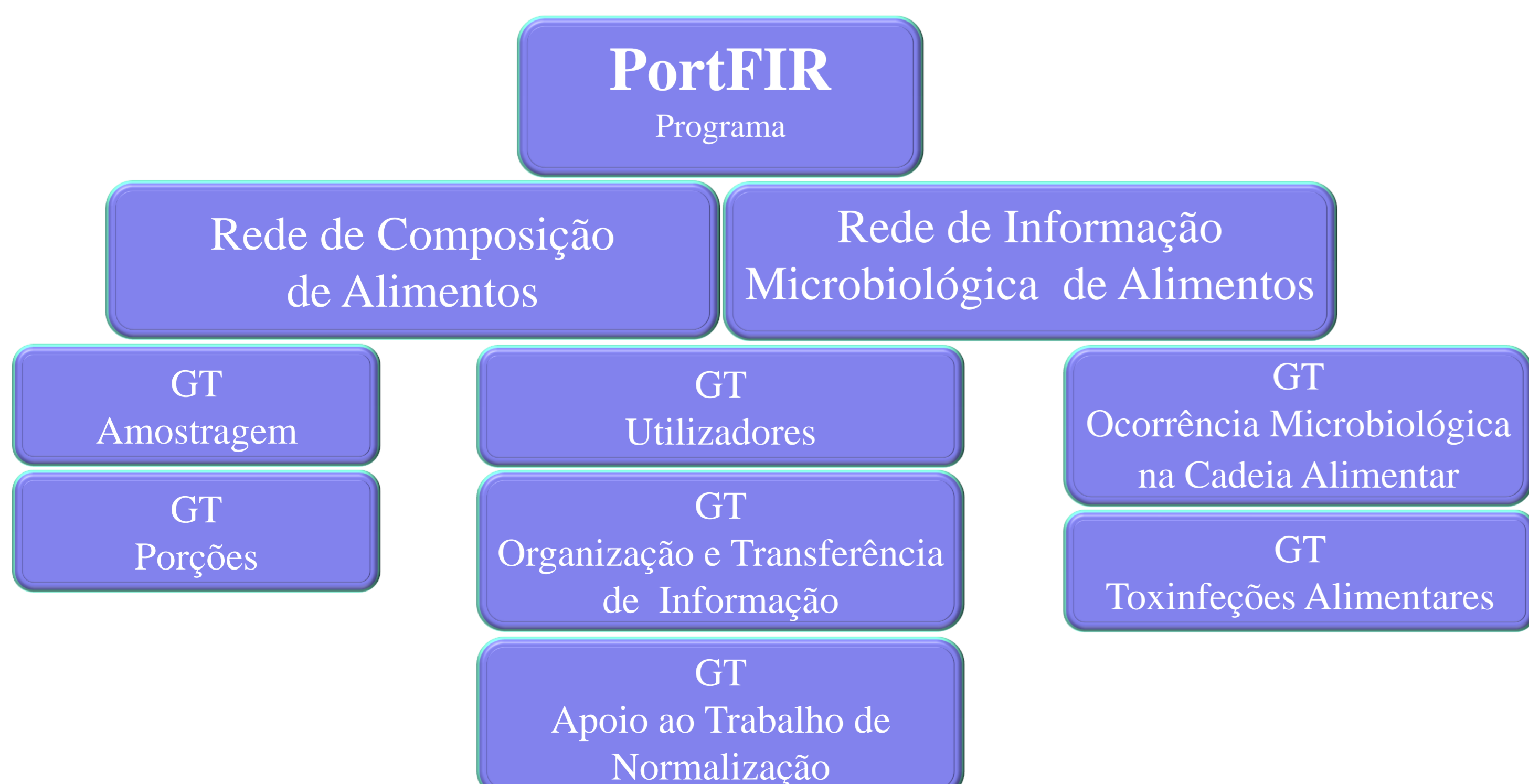


Figura 2 – Grupos de Trabalho do Programa PortFIR



Resultados

A análise das respostas ao questionário (106 respondentes válidos) revelaram os seguintes resultados mais significativos (Figs. 3, 4, 5 e 6) :

Figura 3 - Atividade profissional dos respondentes



Figura 4 - Necessidades de informação sobre os produtos disponíveis para consumo humano, considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.).

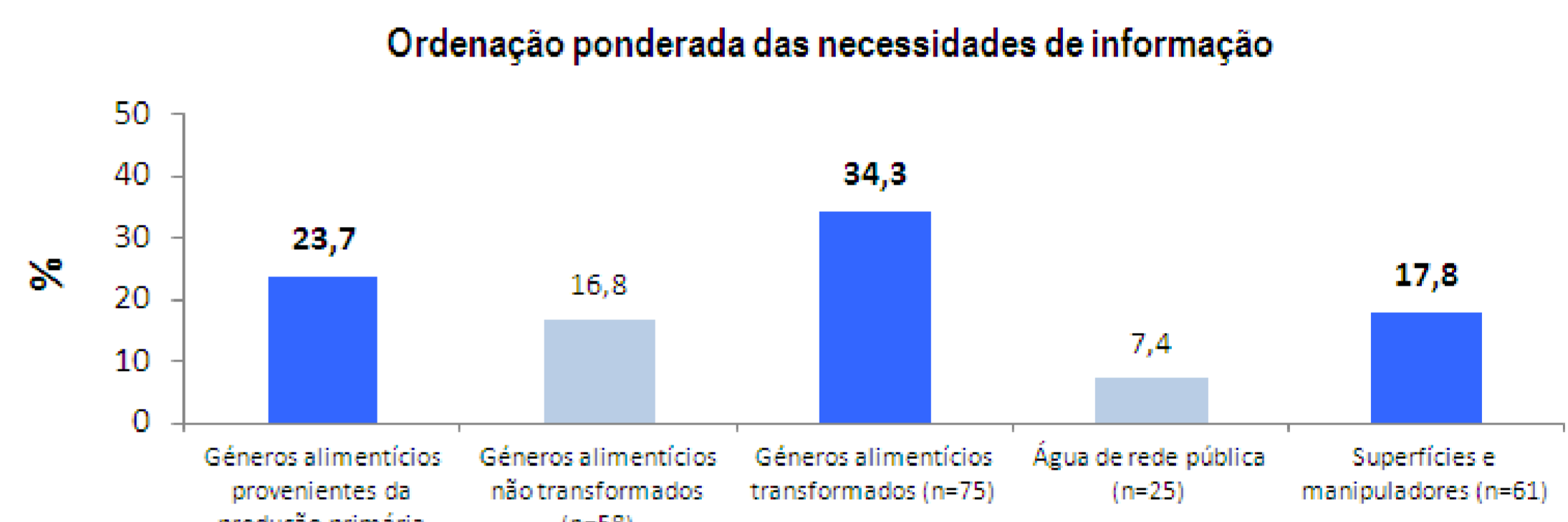
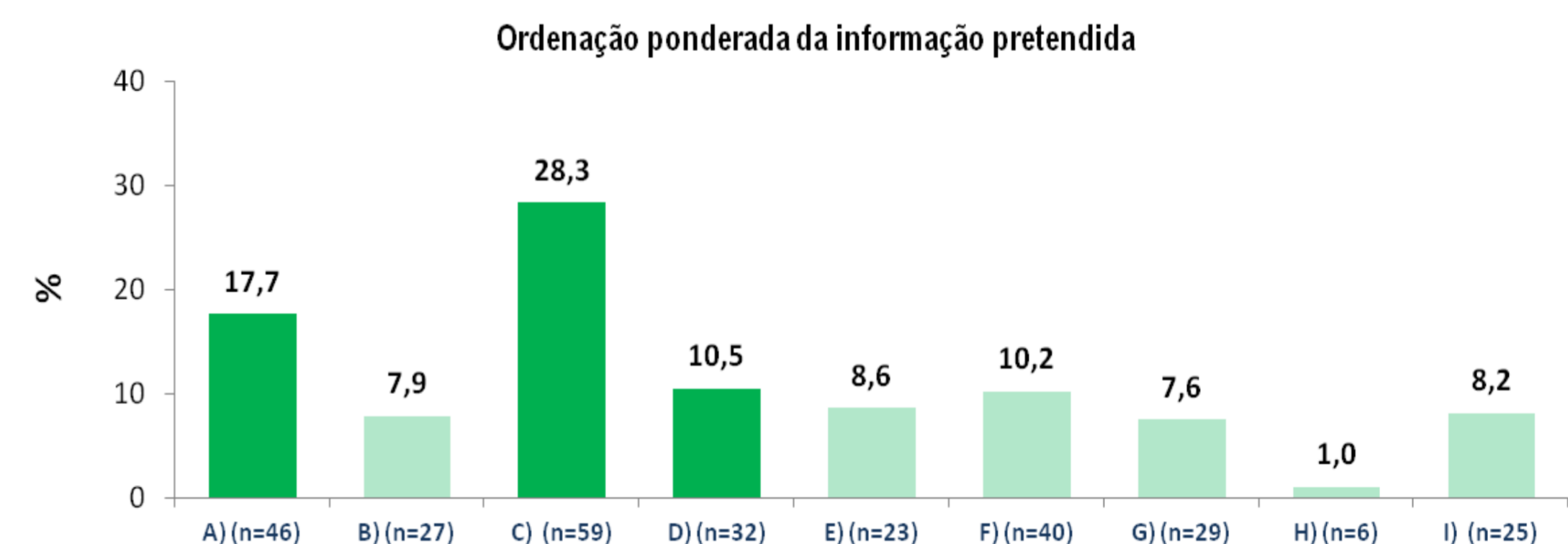
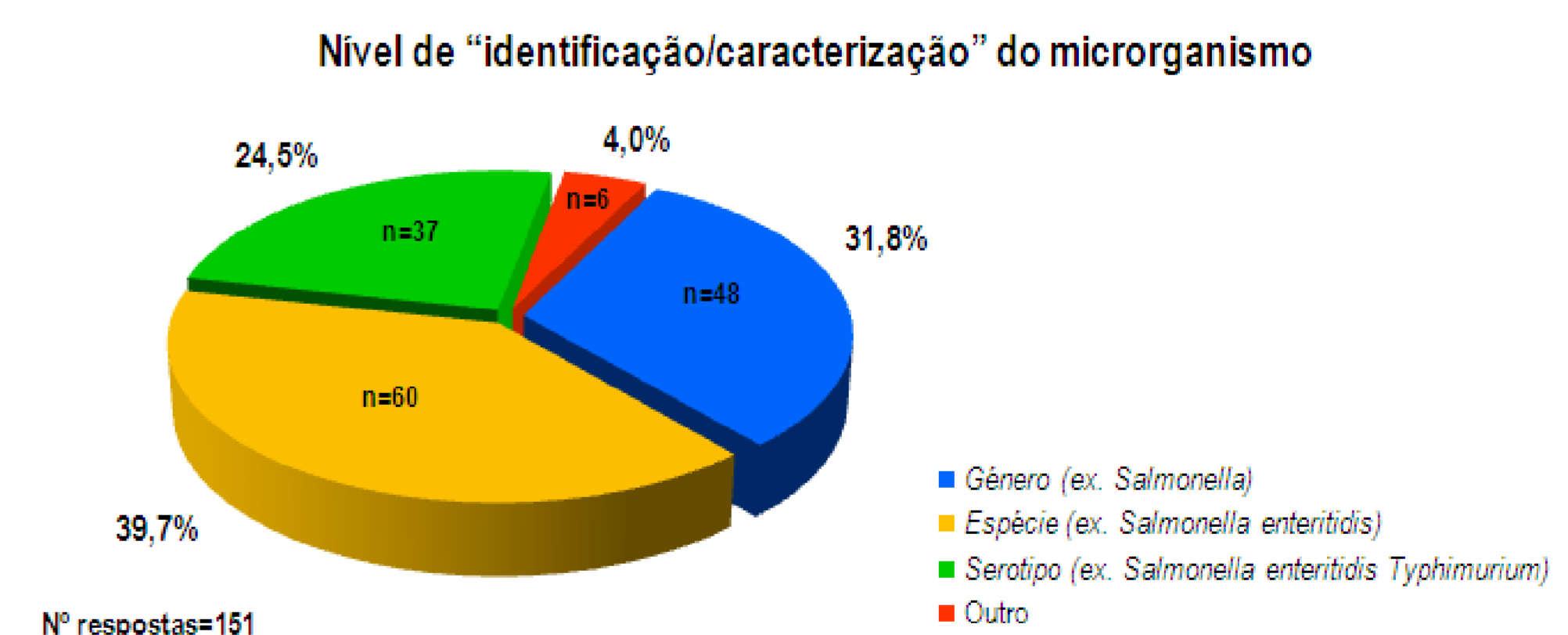


Figura 5 - Principal informação que pretende obter



A) Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto
B) Grupos alimentos/ produtos contaminados por determinado microrganismo
C) Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados
D) Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal
E) Produtos alimentares mais suscetíveis de causar toxinfecções alimentares em Portugal
F) Fatores que contribuíram para a ocorrência de toxinfecções alimentares
G) Prevalência de toxinfecções alimentares por ano e/ou produto
H) Caracterização demográfica do surto
I) Dados de consumo alimentos/produtos alimentares

Figura 6 - Nível de "identificação/caracterização" que deseja ver disponibilizado?"



Conclusões

Os resultados da aplicação deste instrumento contribuem para otimizar os recursos nacionais e identificar as prioridades de atuação de modo a garantir uma melhoria, qualitativa e quantitativa, da informação microbiológica disponível em Portugal, de acordo com as necessidades indicadas pelos respondentes.

Maiores necessidades de informação microbiológica identificadas:

- ❖ **Produtos disponíveis para consumo humano:** "Géneros alimentícios transformados" (34,3%), "Géneros alimentícios provenientes da produção primária" (23,7%) e "Superfícies e manipuladores" (17,8%).
- ❖ **Principal informação necessária:** "Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados" (28,3%), "Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto" (17,7%) e "Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal" (10,5%).
- ❖ **Outro tipo de informação:** "Microrganismos patogénicos emergentes", "Relação entre identificação do agente e a gravidade do surto", "Prevalência de surtos de toxinfecções alimentares por ano e/ou produto na Europa" e "Suscetibilidade dos microrganismos isolados aos antibióticos".