

“Implementação do modelo de dados SSD2 na transmissão eletrónica de dados analíticos para a EFSA”

OC/EFSA/DCM/2013/05

Francisco Ravasco

francisco.ravasco@insa.min-saude.pt

Departamento de Alimentação e Nutrição
Unidade de Observação e Vigilância



**CICLO DE SEMINÁRIOS
ENGENHARIA ALIMENTAR 2015**

Recolha de dados

Art. 33º REG (EC) 178/2002



- procurar, coligir, cotejar, analisar e sintetizar os dados científicos e técnicos relevantes;
- trabalhar em estreita cooperação com todas as organizações que operam no domínio da recolha de dados;
- melhorar a comparabilidade técnica dos dados que recebe e analisa para facilitar a sua consolidação a nível comunitário.



- adotar as medidas necessárias para assegurar que os dados recolhidos sejam transmitidos à EFSA.

Importância da qualidade dos dados



< 2010

Dados não fiáveis



Desperdício de Recursos
(humanos e financeiros)

- A qualidade dos dados utilizados é crucial para garantir a divulgação de informações fiáveis e precisas.
- A EFSA está envolvida na colheita de dados para apoiar a avaliação do risco e, portanto, necessita de assegurar que a qualidade da informação é adequada para informar os decisores políticos.



Gestão de dados

Abordagens coordenadas
Protocolos normalizados
Sistemas compatíveis

Dados de ocorrência

Concisos

- Abrangentes
- Representativos



Harmonização

Standard Sample Description (SSD)
Food Exposure (FoodEx)
2010

Evolução

+ abrangentes

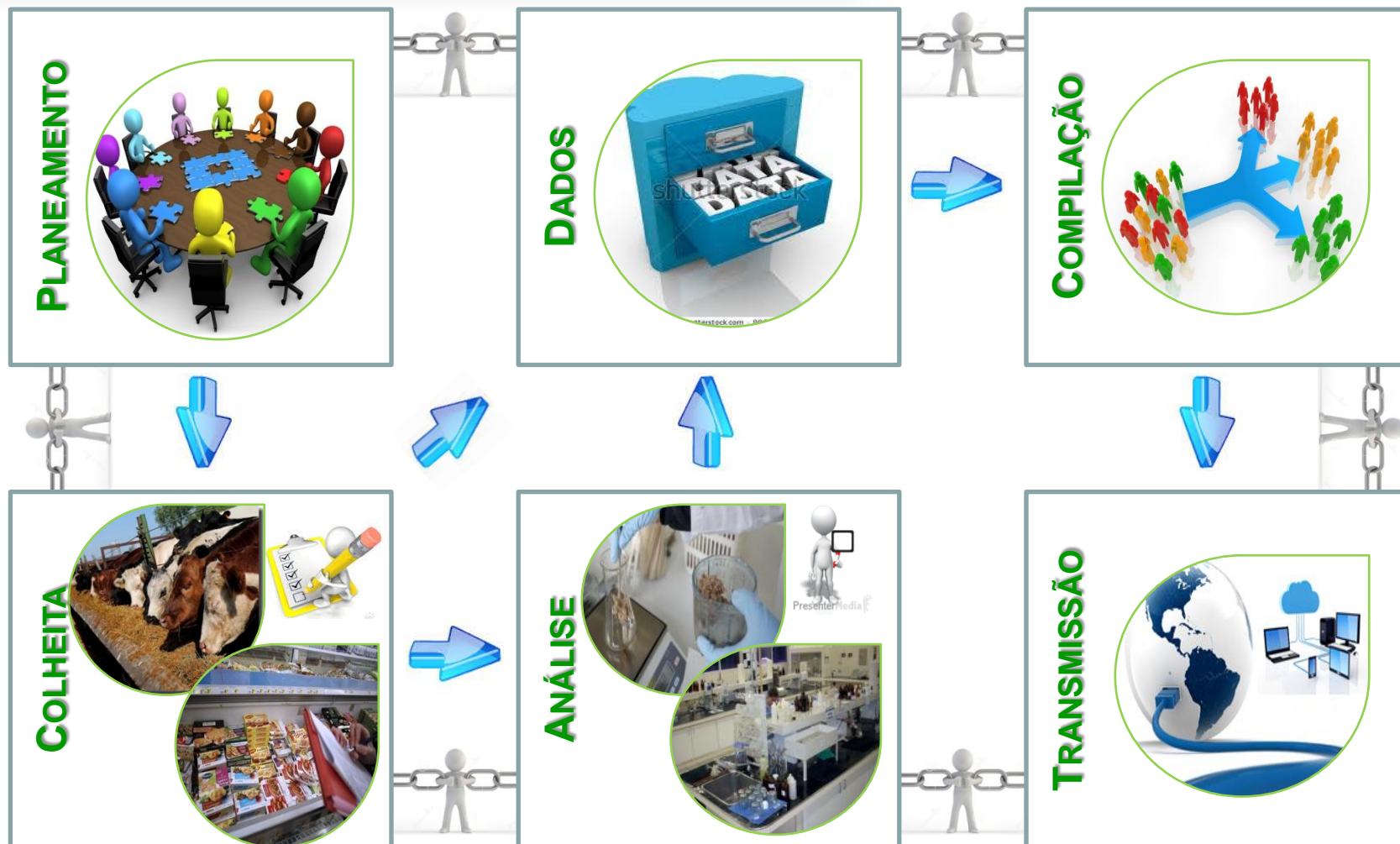
+ domínios

SSD2	2013
FoodEx2	2015

Resíduos de Pesticidas

1º domínio a utilizar o SSD no reporte de dados
2010

Do Planeamento à Transmissão



Transmissão de dados

Projeto “Electronic Transmission of Chemical Occurrence Data”

dez 2011
–
nov 2013



INSA- Recolha, compilação, transformação, validação do formato e transmissão dos dados de **contaminantes químicos**

(DL 27/2012, 8 fevereiro, Art. 3º, nº2)

Situação atual

Dados

- \cong 40 000 registos
- Normalizados em formato SSD
- Reportados para a EFSA



Upload de Ficheiros

Mapear Ficheiros

Validação de Dados

Formulário

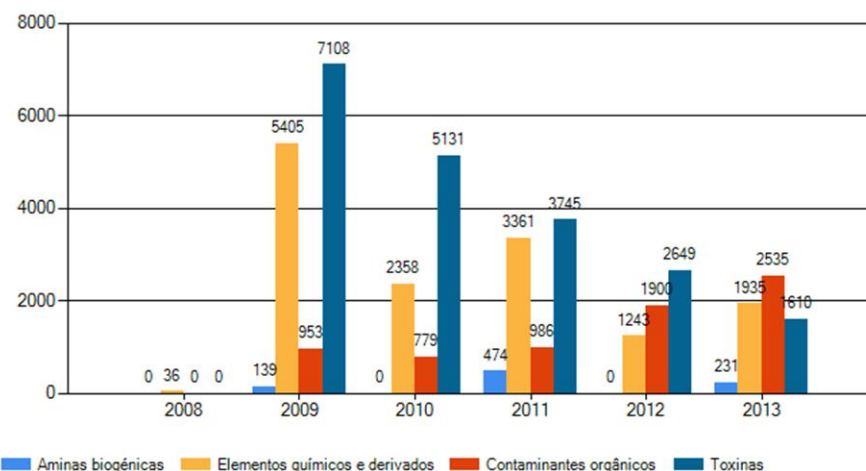
Gerar Ficheiros XML

Pesquisas

Dados Estatísticos

Ferramentas

N.º de resultados por grupo de substâncias e por ano Total de resultados: 42578



Aminas biogénicas	844 registos
Histamina	844
Elementos químicos e derivados	14338 registos
Cálcio e derivados	1
Cloro e derivados	21
Fósforo e derivados	7
Iodo e derivados	30
Potássio e derivados	34
Magnésio e derivados	26
Sódio e derivados	52
Azoto e derivados	756
Enxofre e derivados	1616



Call for tender

Search site



DE **EN** FR IT



European Food Safety Authority
Committed to ensuring that Europe's food is safe



ABOUT EFSA

NEWS & EVENTS

TOPICS

PUBLICATIONS

PANELS & UNITS

COOPERATION

APPLICATIONS HELPDESK

CALLS & CONSULTATIONS

Home > Calls & consultations > Procurement > Calls for tenders > Awarded > Call for tender – Pilot project on the imp...

Press Centre

Procurement

Calls for tenders

Under evaluation

Awarded

Cancelled

Forthcoming
Negotiated Procedures

Call for tender – Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA (OC/EFSA/DCM/2013/05) - Extended deadline: 3 March 2014



Deadline: 3 March 2014

Published in the Official Journal of the European Union of 04.10.2013 – 2013/S 193-331925 - the call for tender is open until 03.03.2014. Please note that the documentation for this call for tender is only available in English language.

Objetivos

Testar o Standard Sample Description 2 (SSD2) como uma ferramenta adequada e eficaz na transmissão de dados uniformizados para a EFSA

- Contaminantes Químicos
- Aditivos Alimentares
- Resíduos de Pesticidas
- Monitorização Biológica



Os intervenientes

Promotor



Coordenação



Parceiros

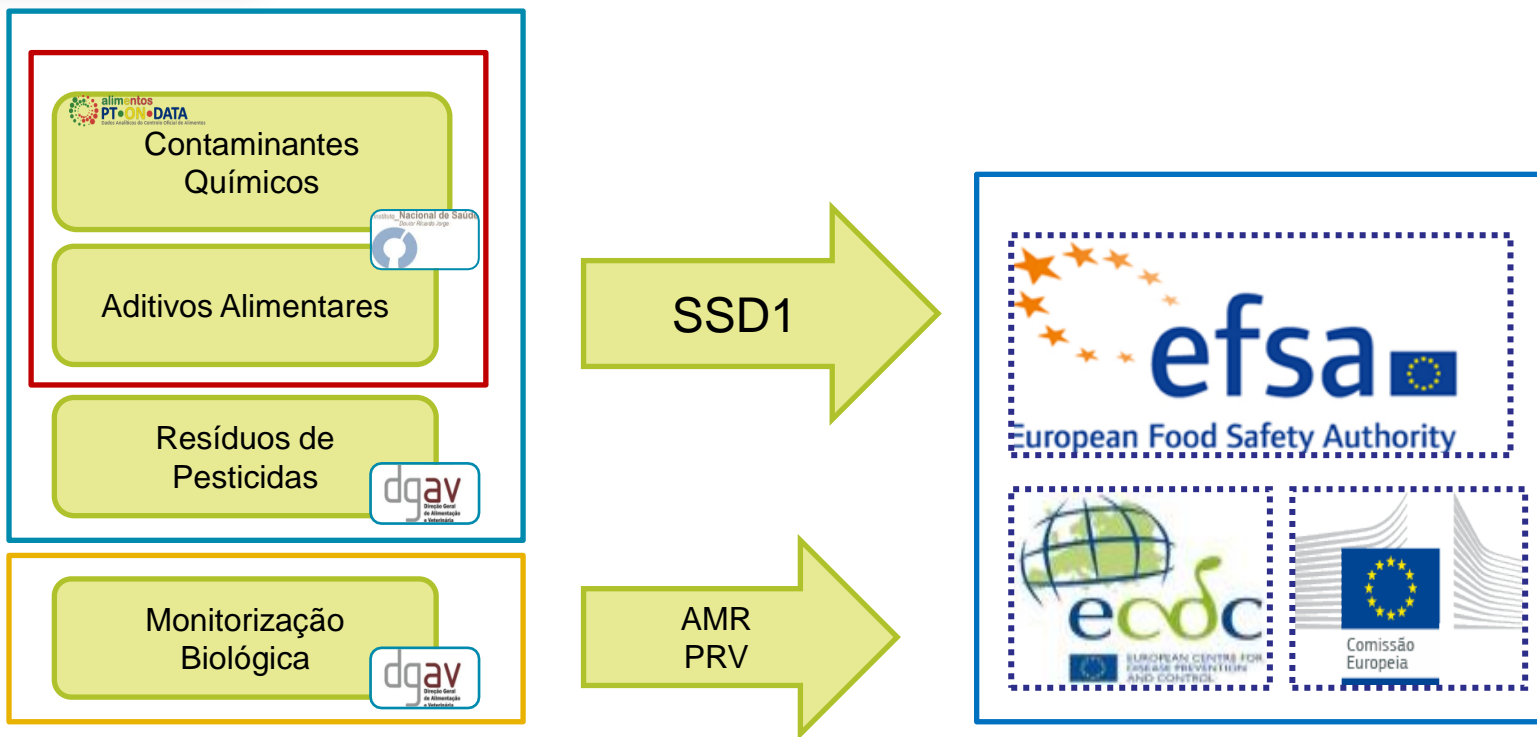


Uma equipa pluridisciplinar:

- Gestão de projetos,
- Gestão e transmissão de dados,
- Diferentes domínios de reporte,
- Classificação de alimentos,
- Desenvolvimento de sistemas de gestão de informação,
- Outros...

Beneficiando dos conhecimentos e experiência adquiridos durante a execução do projeto CFP/EFSA/DateX/2011/01/02 – “Implementação da transmissão eletrónica de dados de ocorrências químicas em Portugal”.

Contexto



Legenda:

SSD – *Standard Sample Description*

AMR – *Antimicrobial Resistance Isolate-Based Data Model*

PRV – *Prevalence Data Model*

Contexto

SSD2

- Identificação da Entidade (A.01 a A.03)
- Programa de Amostragem (B.01 a B.08)
- Evento de Amostragem (C.01 a C.06)
- Amostra Colhida (D.01 a D.11)
- Matriz Colhida (E.01 a E.10)
- Amostra Analisada (F.01 a F.05)
- Matriz Analisada (G.01 a G.05)
- Porção da Amostra Analisada (H.01 a H.04)
- Identificação do Laboratório (I.01 a I.04)
- Identificação do Laboratório (J.01 a J.04)
- Identificação do Parâmetro (K.01 a K.03)
- Método Analítico (L.01 a L.06)
- Resultado Analítico (M.01 a M.20)
- Avaliação do Resultado (N.01 a N.06)

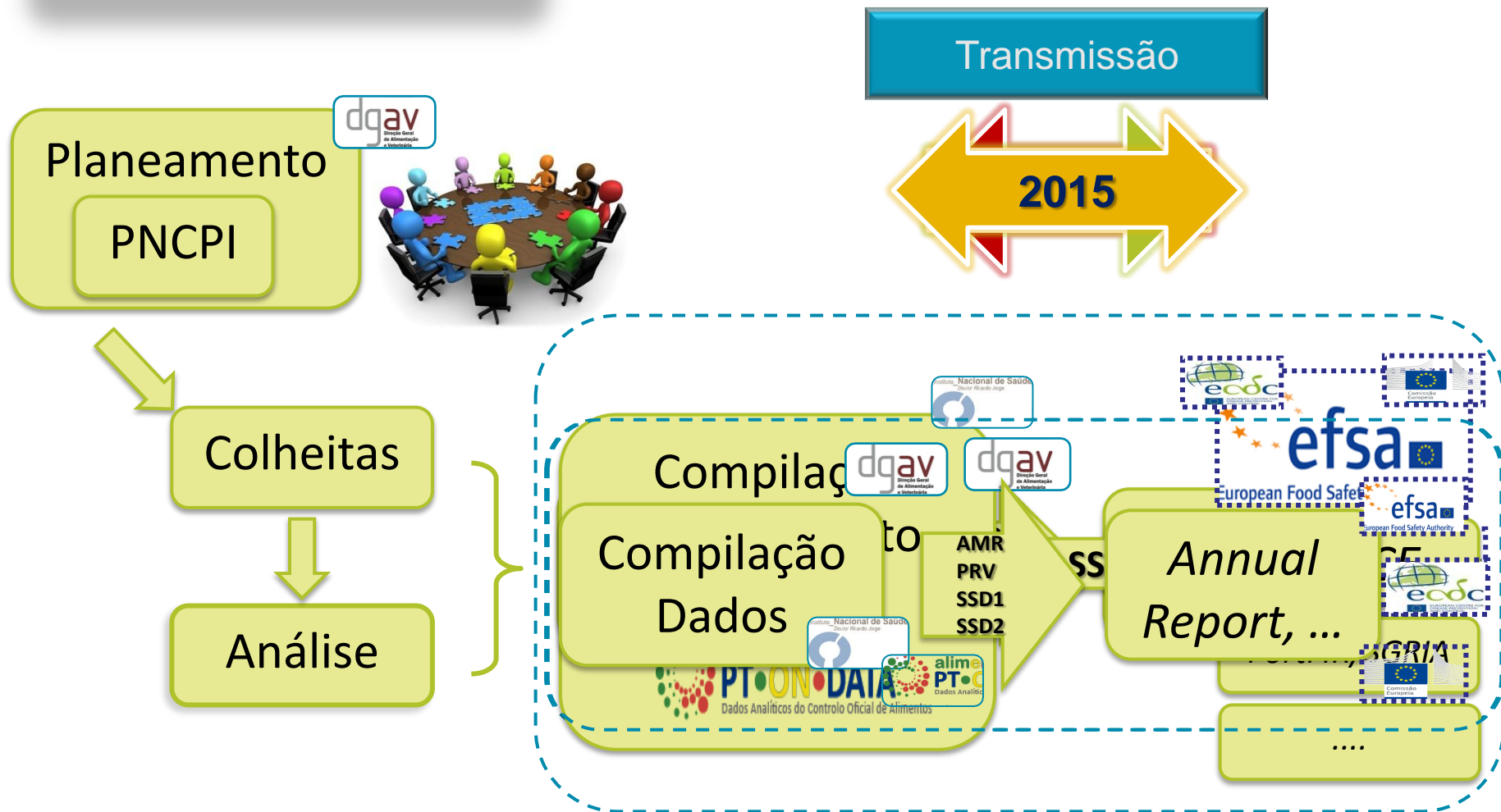
76 campos de preenchimento

Não incorpora o modelo de monitorização biológica

95 campos de preenchimento

Modelo de transmissão de domínios bastante distintos

Fluxo de dados



Autos de Colheita



1. Colheita Data: / /

2. Remetente
 DSAVIR

3. Âmbito
 PNPR DGAV Sequestro
 Outra

4. Identificação do operador econ
Operador econó: _____
Endereço: _____
CP: _____
4.1. Identificação
NIF: _____
Tim: _____
Tel: _____
Nome Responsá: _____
Brinco(s) n.º: _____

5. Amostra 5.1. A1

5.2. Local Colheita Matadouro
N.º: _____

5.3. Nº Amostras
N.º: _____
Espécie: _____

5.4. Tipo
 Água de abei
 Alimento de a
Descrição: _____

5.5. Produção Extensivo

5.6. País de Origem Portugal

6. Embalagem Original
 Granel Plástico
 Juta / Sarapilheira Big bag

8. Ensaios pretendidos
 A1. Estilbenos A2. Tirostóis
 A4. LAR (z/ Zeranol) A5. β-agonis
 B1. Antimicrobianos (sulfonamidas, tetr
 B2a. Avermectinas B2b. Anticocci
 B2c. AINEs B2f. Corticoste
 B3c. Cádmio B3c. Chumbo

Assinaturas
O(s) Técnico(s) responsá: _____
E EXPRE

1. Colheita Data: / /

1.1. Tipo amostra Única

1.2. Entidade que efetuou a colheita
 DGAV (DSIA-DAA) DSAVIR:
A amostra foi colhida de acordo com o anexo I do Reg com validade até / / constituída p

1.3. País de Origem: Portugal 2.2

2. Amostra

2.1. Natureza

Espécie	Alim
2.1.1.1. Viteles	<input type="checkbox"/>
2.1.1.2. Bov. acabamento	<input type="checkbox"/>
2.1.1.3. Galinhas poedeiras	<input type="checkbox"/>
2.1.1.4. Frango crescimento	<input type="checkbox"/>
2.1.1.5. Suínos inc. (Ver abai)	<input type="checkbox"/>
2.1.1.6. Suínos eng/acab (Ver abai)	<input type="checkbox"/>
2.1.1.7. Coelho crescimento	<input type="checkbox"/>
2.1.1.8. Ovinos eng./acabamento	<input type="checkbox"/>

Obs. Autoprodutores – Idade dos animais: _____

2.2. Forma de apresentação/Processamento
 2.2.1. Sem processamento 2.2.2. Moagem
 2.2.4. Fermentação /maltagem / destilação

2.3. Ponto de colheita

2.3.1. Manjedoura	<input type="checkbox"/>
2.3.2. Bebedoura	<input type="checkbox"/>
2.3.3. Contentor	<input type="checkbox"/>
2.3.4. Sio	<input type="checkbox"/>
2.3.5. Sulca	<input type="checkbox"/>
2.3.6. Velcuro	<input type="checkbox"/>
2.3.7. Navio	<input type="checkbox"/>
2.3.8. Armazém	<input type="checkbox"/>
2.3.9. Outro	<input type="checkbox"/>

3. Tipo de operador

3.1. Produção primária	3.2. Unidade de detração
<input type="checkbox"/> 3.1.1. Maturador móvel	<input type="checkbox"/> 3.2.1. Ori
<input type="checkbox"/> 3.1.2. Piscicultura	<input type="checkbox"/> 3.2.2. Ori
<input type="checkbox"/> 3.1.3. Exploração Pecuária	<input type="checkbox"/> 3.2.3. Ori
<input type="checkbox"/> 3.1.3.1. Mista <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> 3.2.4. Ori

Se sim, identifique a espécie predominantante: _____

4. Objetivo da colheita
 4.1. CAA 4.2. Controlos suplementares 4.3. Controlos reforçados (Reg. 6

5. Identificação do operador económico

5.1. Identificação do Estabelecimento
Agente económico: _____
Endereço: _____
CP: _____
NIF: _____
Tim: _____
Tel: _____
Fax: _____

5.2. Identificação do Representante Legal
Nome: _____
Função: _____

5.3. Identificação do(s) Técnico (s) responsável(eis) pela
Nome(s) legível(eis)

1. Dados relativos à colheita Data: / /

2. ID Funcionário: Nome: _____
N.º: _____

3. Identificação do operador económico
Designação Social: _____
Endereço Sede Social: _____
CP: _____
Designação Estab.: _____
Endereço: _____
CP: _____
Distrito: _____
Nome: _____
Endereço: _____
CP: _____
Distrito: _____
Filiação: _____
e de _____
Data Nascimento: / /
Nacionalidade: _____
Estado civil: _____

4. Colheita da amostra
4.1. Âmbito: PNCA Outro
 Única Duplicado
 Aleatoriamente Hom
MI/ HF: n.º _____

4.2. Amostra
 Armazenista/Grossista Restauração
 Retailho Venda ambul
 Indústria Outro

5. Ponto de colheita
 Armazenista/Grossista Restauração
 Retailho Venda ambul
 Indústria Outro

6. Tipo de atividade

AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

1. Colheita Data: / / Hora: / / Selo n.º _____

2. Âmbito PIGA Outro **2.2. Código amostra** _____

3. Identificação do Operador/Estabelecimento
Operador/Estabelecimento: _____
Endereço: _____
CP: _____ Cancellation: _____ Distrito: _____
NIF: _____ NCV n.º _____
Tel: _____ Tim: _____ Outro n.º Registo: _____
Fax: _____ Email: _____ @

4. Amostra
4.1. Local Colheita Produção Primária Grossista Outro
 Estabelecimento Industrial Retailho Especifique _____

4.2. Tipo de Produto
4.2.1. Utilização Pronto a consumir (APC) Destinado a ser consumido cozinhado
Carnívoro: Carcaça Carne Fresca Carne Picada Preparados de carne Outro
Léptero: Sementes germinadas Rebentos Frutas pré-cortadas Hortícolas pré-cortadas Outro
Outros: Leite cru Queijo fresco Requeijão Queijo pasta mole/semi-mole Queijo pasta dura Moluscos Bivalves Crustáceos Transformados Pelve Ovos Ovo Líquido Ovoprodutos

4.2.2. Produto Pratos Prontos Alimentos Pré-cozinhados Outros _____
 Bovino Galinha Suíno Frango Ovíno Peru Caprino Coelho

4.2.3. Espécie _____

4.3. Produção Extensiva Intensiva Galoia Biológica Ar livre Estufa Caga Aquacultura Pesca
 Zona de captura (FAO) _____
4.4. País Portugal Comunitário Países 3ª Qual: _____
4.4.2. Origem Portugal Comunitário Países 3ª Qual: _____

4.5. Acondicionamento
4.5.1. Embalagem: Sim Não Vácuo Protetora Ambiente Outro _____
4.5.2. Material: Não Membrã Saco Bolso/garrafa Cuvete Enlatado
4.5.3. Material: Vidro Alumínio Plástico Inax Papel Laminado Metal Outro _____

5. Acondicionamento após colheita
 Embalagem original Frasco estéril Saco estéril Tubo estéril Outro _____

6. Exames pretendidos
 Salmonella Enterotoxina estafilocóica Listeria monocytogenes Yersinia spp.
 E.coli (VTEC)(STEC) Contagem de células somáticas Biotoxinas marinhas Brucella spp.
 E.coli (indicador) Contagem de microorganismos a 30°C Campylobacter spp. Histamina
Outro (especificar): _____
Observações: _____

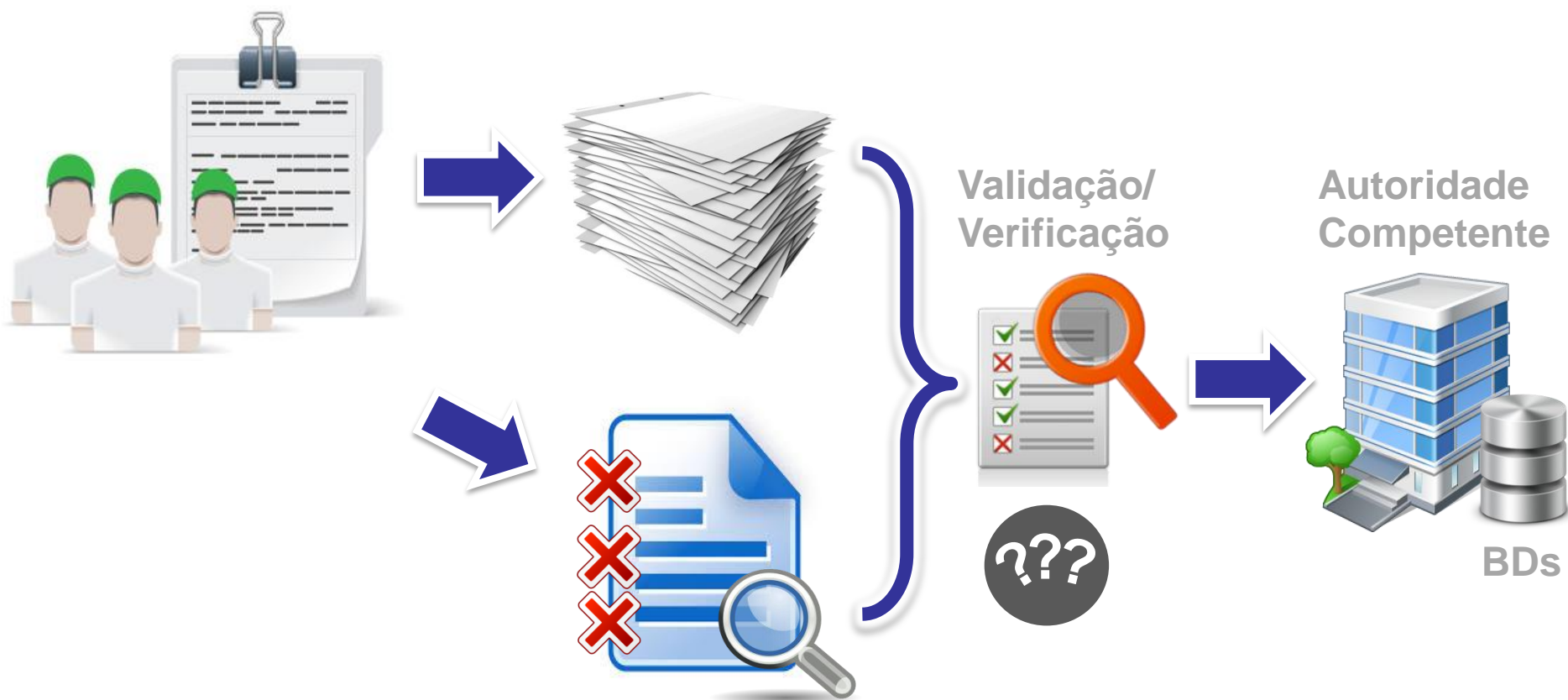
Assinaturas
O Técnico responsável pela colheita _____
O Representante do Operador _____

DECLARAÇÃO DO TÉCNICO DA COLHEITA: A ENTIDADE QUE EFETUOU A COLHEITA É AQUELA QUE DEFEU A COLHEITA E A ENTIDADE QUE EFETUOU A ANÁLISE LABORATORIAL É AQUELA QUE EFETUOU A ANÁLISE LABORATORIAL.

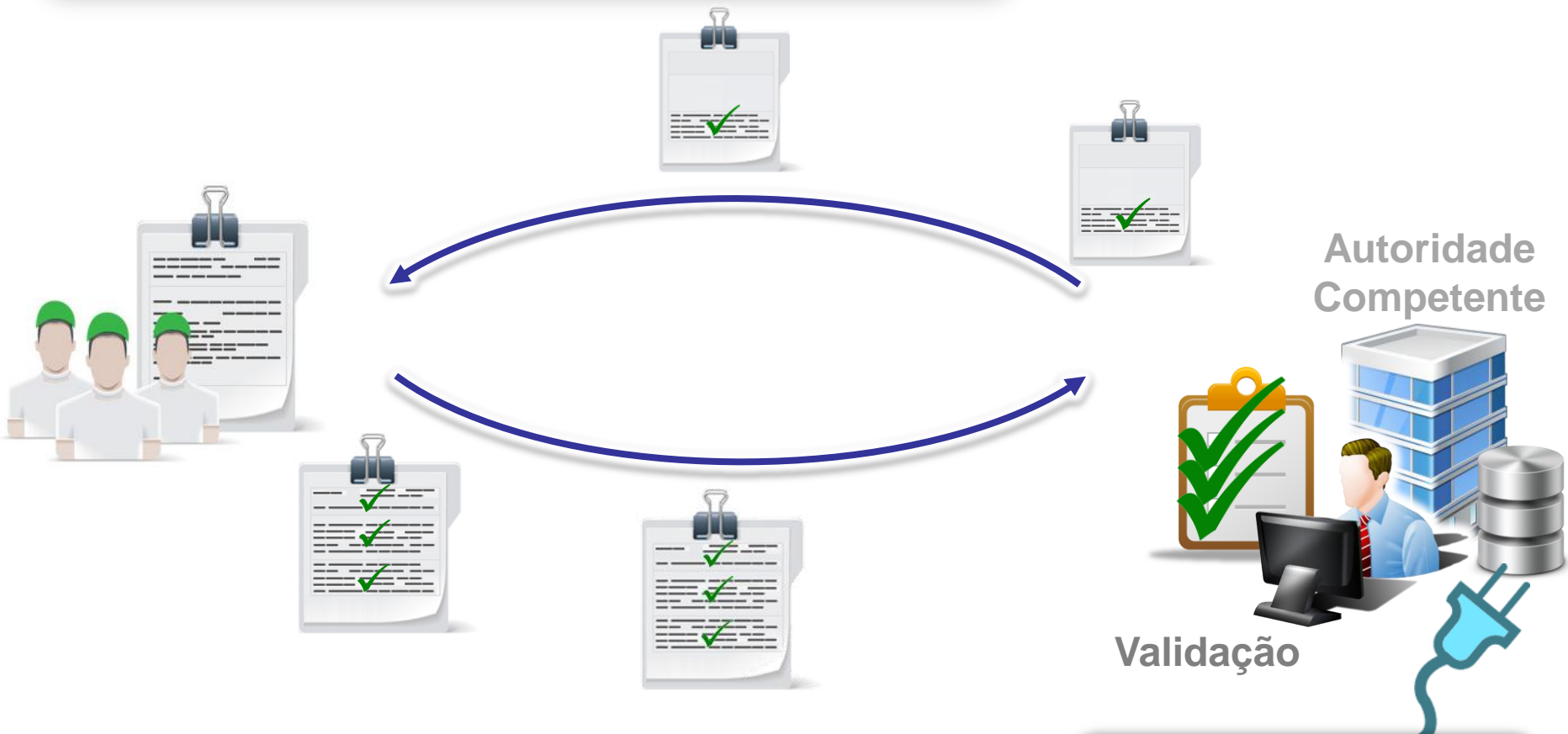
É EMISSAMENTE PROIBIDA A ALTERAÇÃO OU REPRODUÇÃO PARCIAL DESTA DOCUMENTO
PRESERVAR COM LEMMA LEVÍSSIMO
NÃO EMISSAR NO LABORATÓRIO

CAMPO GRANDE N.º 50 - 1700-090 LISBOA Tel. 213238600 Fax 213238601
Anejo 30 - Versão 08/2010/2014

Autos de Colheita – Cenário atual



Autos de Colheita – Cenário futuro



Autos de Colheita – Cenário futuro



Autos de Colheita – Cenário futuro



PT • ON • DATA

Menu ▾

Autos de Colheita ▾

Search



Alexander Pierce

Auto de Colheita de Amostras - CAA

Colheita Amostra Tipo de Operador Objetivo da Colheita Identificação do Operador Económico

1. Colheita

Data:



Hora:



Selo N.º

1.1 Tipo de Amostra

1.1.1. Única

1.1.2. Triplicado

1.2 Entidade que efetuou a colheita

1.2.1. DGAV (DSNA-DAA)

1.2.2. DSAVR



Cumprimento dos requisitos do SSD2

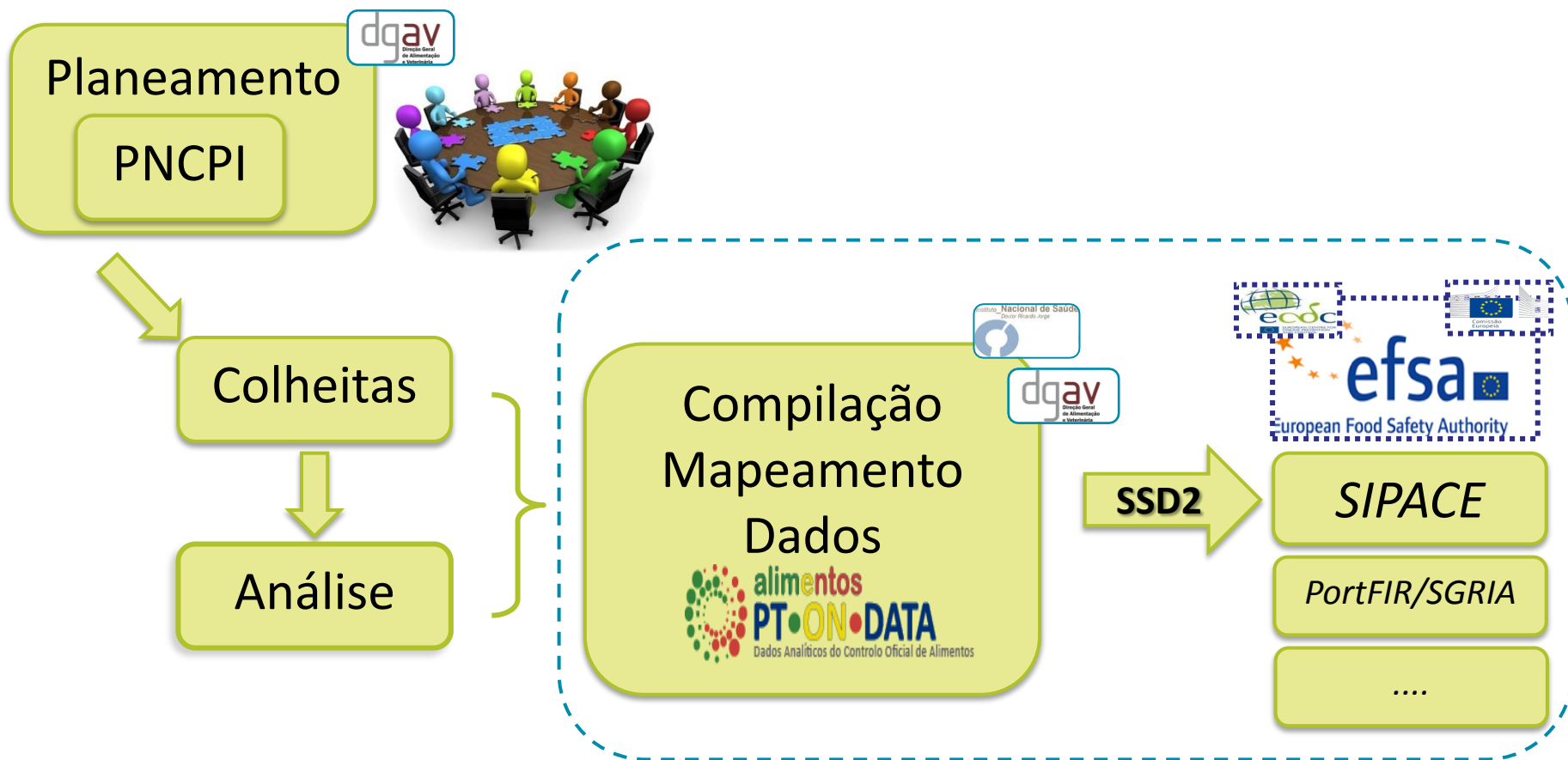
Requisitos de Transmissão de Dados das Colheitas



Para os vários domínios, é necessário:

- **Programa de amostragem (Código id, Referência legal)**
- **Método de amostragem**
- Ponto de amostragem
- Unidade amostrada (tipo, tamanho e unidade)
- Outro tipo de identificação da amostra
- Código de identificação da amostra colhida
- Área de amostragem
- Ano de reporte
- Data completa da amostragem (ano/mês/dia)
- Tamanho da amostra colhida
- Unidade do tamanho da amostra colhida
- Matriz (tipo, descrição)
- País de origem da amostra colhida

Fluxo de dados



Requisição de Análise – Cenário futuro



Menu ▾

Autos de Colheita ▾



Sidney Tomé

Informação e requisição de análises - CAA

1. Colheita

Data: Hora: Selo n.º

1.1. Tipo de amostra

- 1.1.1. Única 1.1.1.1. Perícia
- 1.1.2. Triplicado 1.1.2.1. Inicial da Prova
- 1.1.2.2. Recurso/Contraprova
- 1.1.2.3. Desempate

1.2. Entidade que efetuou a colheita

- 1.2.1. DGAV (DSNA-DAA) 1.2.2. DSAVR.:
- 1.2.3. PIF: 1.2.4. Outra:

A PREENCHER PELO LABORATÓRIO

Entrada

N.º de análise:

Entregue em: Data Hora

Recebida por:

Rejeição

A amostra não cumpre com os requisitos de colheita, acondicionamento e tramitação, pelo que foi rejeitada à receção

Rúbrica Data

2. Amostra

2.1. Natureza

/ Água de abeberamento	Espécie	Alim.	Água
	2.1.1.1. Vitelos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.1.1.2. Bov. acabamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Espécie	Alim.
2.1.1.9. Vacas leiteiras	<input type="checkbox"/>
2.1.1.10. Perús crescimento	<input type="checkbox"/>

2.1.2. Diversos
2.1.2.1. Matérias primas <input type="checkbox"/>
<input type="radio"/> Animal <input type="radio"/> Vegetal <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Diversa

Requisitos de Transmissão de Dados das Análises



Para os vários domínios, é necessário:

- Amostra analisada (Código id, **tempo de ref**, matriz analisada e informação adicional)
- **Data completa da análise (Início e fim)**
- **Porção da amostra analisada (tamanho e unidade)**
- Identificação do isolado (e alguma informação adicional)
- Laboratório (**código id** e acreditação)
- Parâmetro (Tipo e descrição)
- Método analítico (Identificação e Tipo)
- Procedimento de acreditação do método analítico
- Resultado (Tipo, Valor, Unidade)
- LD e LQ
- Gama de trabalho (máximo e mínimo)
- Expressão do resultado em percentagem
- Expressão do tipo de resultado
- Limite para avaliação do resultado (limite mínimo e máximo)
- **Taxa de recuperação**
- **Incerteza (valor e desvio padrão)**
- Avaliação do resultado/ **Ação tomada**

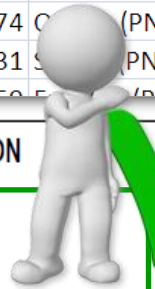
Importante:

Envio dos dados das análises diretamente do laboratório



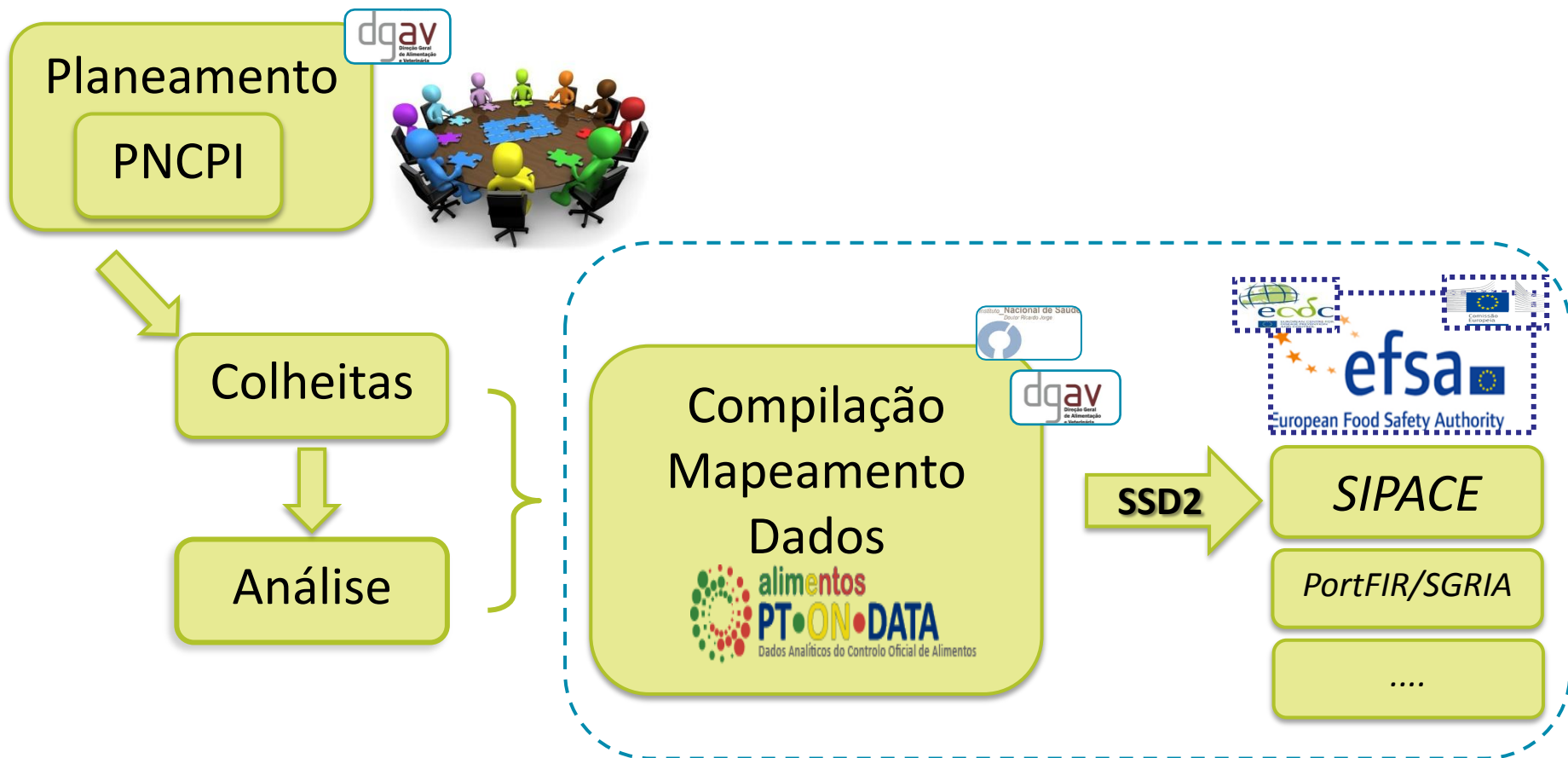
Dados

DAV	Âmbito	\$Id	TipoProdutoNivel1	TipoProdutoNivel2	FaseCadeia	NCV	País de Origem	Analise	Resultado
DAV Alentejo Litoral	PNCR	15362	Suínos (PNCR)	Fígado	Produção	L 100	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Douro Sul	PNCR	15966	Bovinos (PNCR)	Fígado	Produção	D 78	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Braga	PNCR	16077	Suínos (PNCR)	Fígado	Produção	D 12	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Aveiro	PNCR	17034	Frangos (PNCR)	Fígado	Produção	B 577	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Vila Real	PNCR	16574	Cabritos (PNCR)	Fígado	Produção	T 69	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Braga	PNCR	16731	Suínos (PNCR)	Fígado	Produção	D 13	Portugal	Micotoxinas	Negativo
DAV Coimbra	PNCR	17159	Frangos (PNCR)	Fígado	Produção	D 533	Portugal	Micotoxinas	Negativo



ANALYSIS DESCRIPTION	RESULT	U	REC. %	UNIT OF MEASURE	LQ	LD	METHOD	ANALYTICAL TECHNIQUE	ANALYSES ENDING DATE
AFLATOXINS B1, B2, G1, G2									
Aflatoxin B1	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) Rev.4 2013		02/12/2013
Aflatoxin B2	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) Rev.4 2013		02/12/2013
Aflatoxin G1	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) Rev.4 2013		02/12/2013
Aflatoxin G2	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) Rev.4 2013		02/12/2013

Fluxo de dados



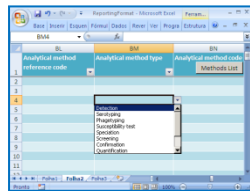
Fornecedor dados

DGAV

EFSA

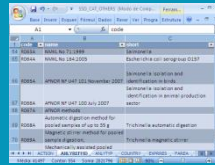
Repositório

Dados formatados



Formato em que os dados irão ser disponibilizados

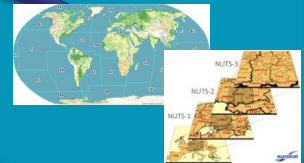
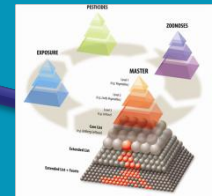
Informação



Linguagens controladas

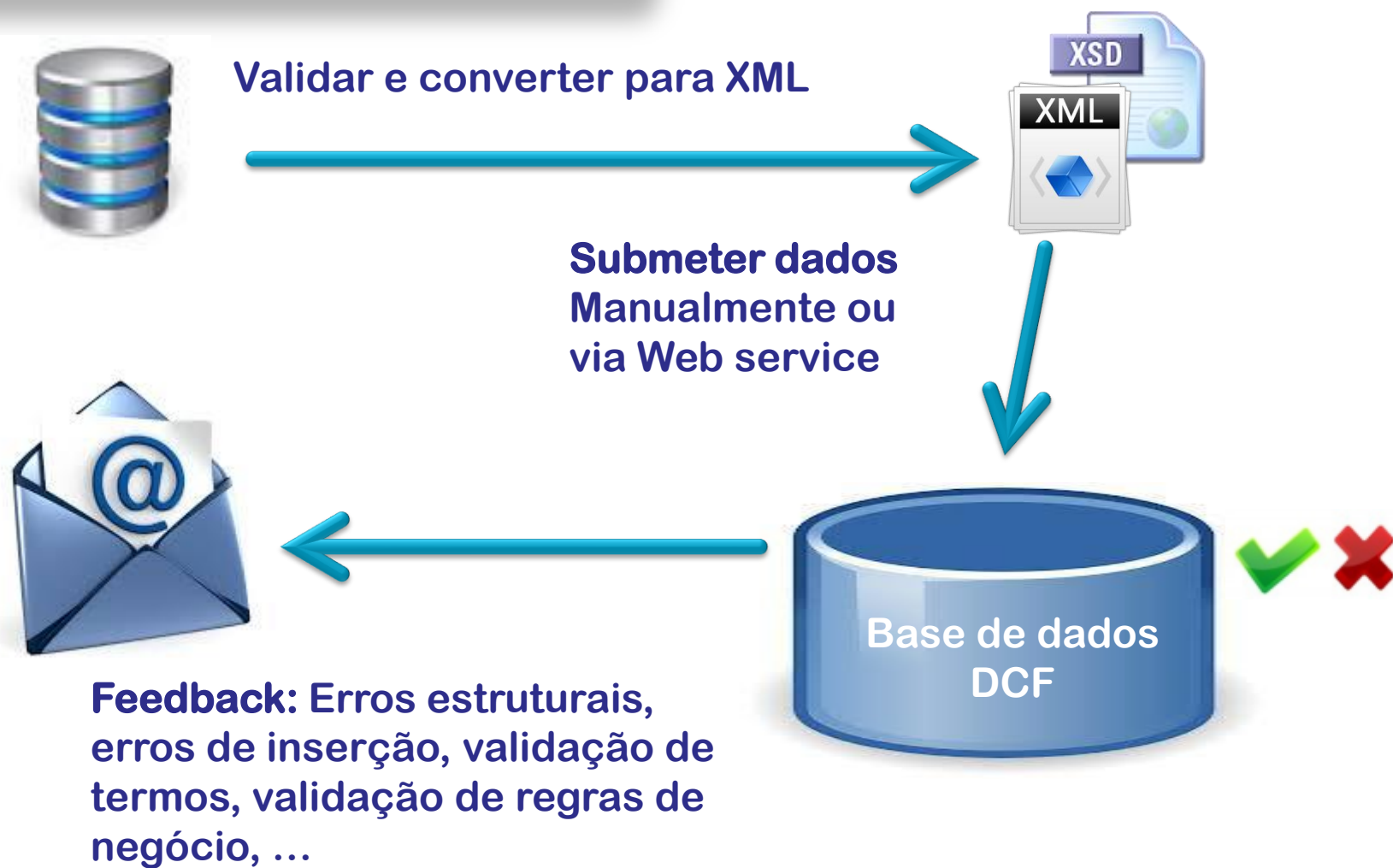


Mapear termos

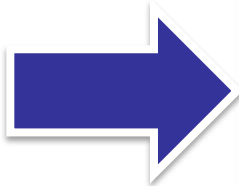


Dados convertidos para a estrutura de dados da EFSA utilizando terminologias uniformizadas (SSD2)

Fluxo de dados



Tratamento de Dados



Mapear Ficheiros

Ficheiro:

Utilizador (uploader): [João Pereira](#) Entidade: ASAE Data de envio: 12-08-2013 11:15:26 Número de colunas: 77 Número de registos: 27

Associar mapeamento: Nome do mapeamento:

Nome da coluna	Campos do SSD	Personalizar
1 - Laboratory sample code (S.01)	<input type="text" value="labSampCode (S.01)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
2 - Laboratory sub-sample code (S.02)	<input type="text" value="labSubSampCode (S.02)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
3 - Language (S.03)	<input type="text" value="lang (S.03)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
4 - Country of sampling (S.04)	<input type="text" value="sampCountry (S.04)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
5 - Area of sampling (S.05)	<input type="text" value="sampArea (S.05)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
6 - Country of origin of the product (S.06)	<input type="text" value="origCountry (S.06)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
7 - Area of origin of the product (S.07)	<input type="text" value="origArea (S.07)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
8 - Area of origin for fisheries code (S.08)	<input type="text" value="origFishAreaCode (S.08)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
9 - Area of origin for fisheries text (S.09)	<input type="text" value="origFishAreaText (S.09)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
10 - Country of processing (S.10)	<input type="text" value="procCountry (S.10)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>
11 - Area of processing (S.11)	<input type="text" value="procArea (S.11)"/>	<input type="button" value="Adicionar"/>

alimentos PT.ON.DATA (v 2.0)



Menu ▾

Autos de Colheita ▾

Search

Sidney Tomé

Plataforma [Página Principal](#)

[Início](#) > [Plataforma](#)

2 050

Contaminantes Químicos



Mais Informação ↻

1 150

Aditivos Alimentares



Mais Informação ↻

19 200

Resíduos de Pesticidas



Mais Informação ↻

36 420

Monitorização Biológica



Mais Informação ↻

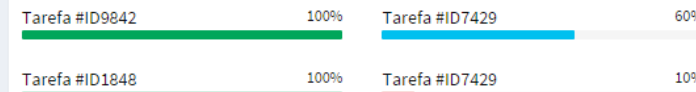
Últimos Processos

ID	Ficheiro	Entidade	Data	Estado
ID9842	caa_2012_v20130930_1.xlsx	DGAV	30/09/2013	Validado
ID1848	asae_2012_v20130930.xlsx	ASAE	30/09/2013	Validado
ID7429	LNIV_CQ_2010.xls	INIAV	03/06/2013	Mapeado
ID7429	AGUAS_CQ_2010.xls	Agua	03/06/2013	Mapeado
ID1848	INSA_CQ_2009.xls	INSA	03/06/2013	Aguardar Validação
ID7429	f1_2012_v20130927.xls	INSA	29/09/2013	Rejeitado
ID9842	f2_2012_v20130927.xls	INSA	29/09/2013	Rejeitado

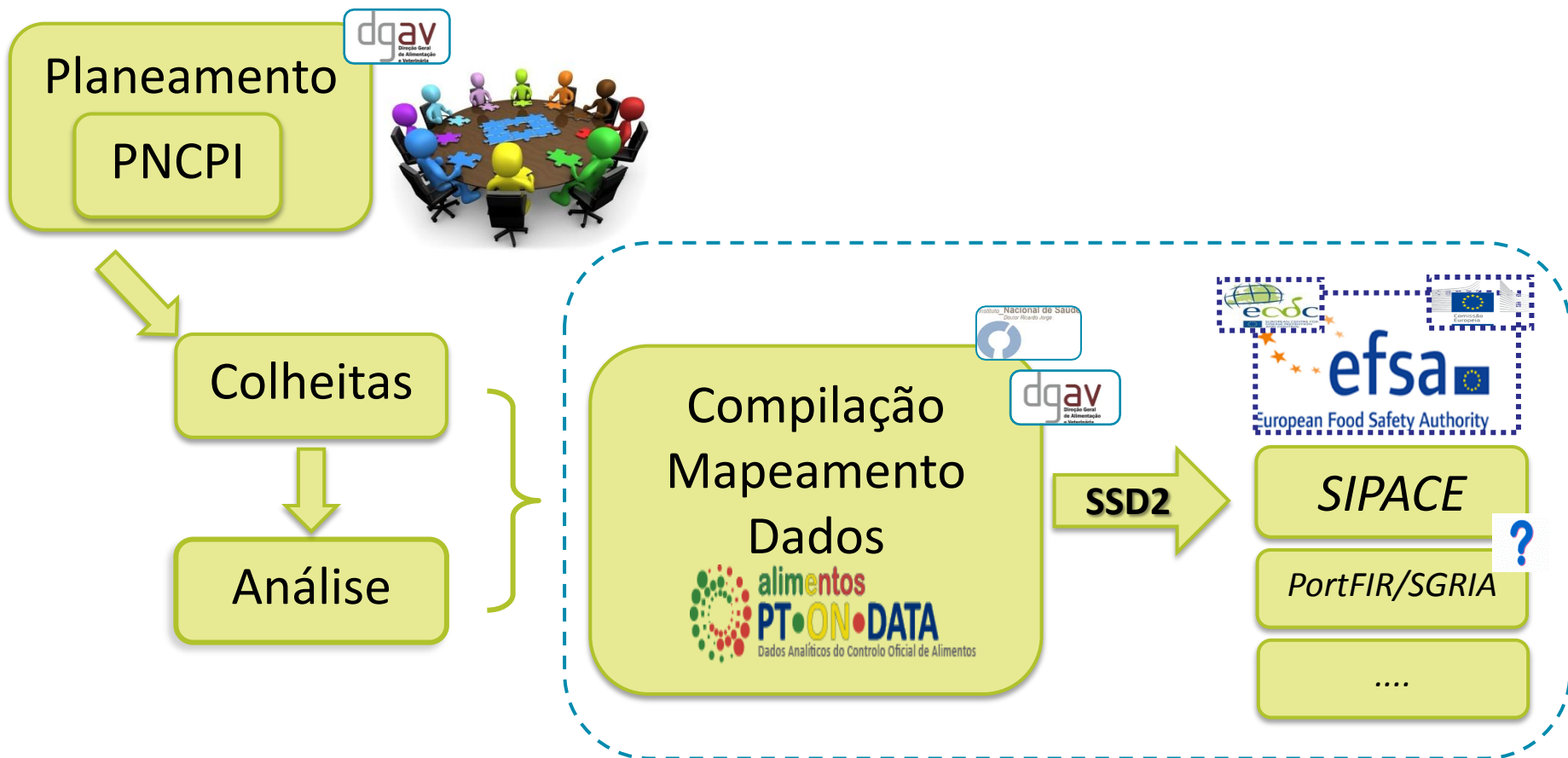
Carregar Novo Ficheiro

Ver todos os Ficheiros

Calendário



Fluxo de dados



Zoonoses

Zoonoses are diseases between animals and humans. Contaminated food is the most common food-borne zoonotic infection conditions.

Food types



In 2012, the majority of zoonotic infections were from animal origin.

Most common

In the European Union, zoonotic infections in humans and salmonellosis.



Trends of

Data from 2008 to 2012



Prevention

In order to prevent zoonotic infections, the European Food Safety Authority (EFSA) analyses human cases and publishes an annual joint report with the ECDC.

EUROPE'S FIGHT AGAINST ZOO

WHAT IS ANTIMICROBIALS?

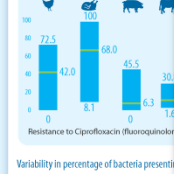
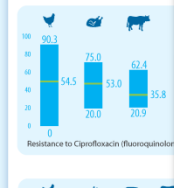
Substances used to treat a wide variety of infectious diseases in humans and animals. They can kill micro-organisms or stop micro-organisms from growing, multiplying.



OVERVIEW OF ANTIMICROBIALS

Based on "European Union Zoonoses Report 2012"

ANIMALS AND FOODS



HOW DO EFSA AND ECDC ANALYSE?

Scientific support & advice: EFSA and ECDC provide independent scientific support and advice to the European Commission and the European Parliament.

Integrated approach: EFSA and ECDC monitor AMR in animals and foods. The two agencies work together to analyse the extent and the emergence of resistance in food.

EUROPE-WIDE MONITORING OF CHEMICAL CONTAMINANTS

... substances unintentionally present in food, or as a result of environmental pollution.

Main types

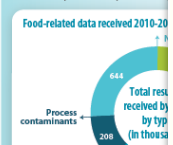
- Natural toxins: Produced by fungi, algae or plankton.
- Environmental contaminants: Industrial and consumer chemicals.
- Process contaminants: Formed during food processing.
- Metals & "inorganic": Includes lead, mercury and substances.
- Others: Includes unauthorised veterinary medicines.

COMPARABLE DATA

European countries monitor levels of contaminants found in food and feed. Data are used to assess exposure of people and animals to contaminants. Since 2010, most countries submit data to EFSA using Standard Sample Description (SSD). SSD is a standardised reporting format for transmission of analytical data to EFSA.

THIS SYSTEM IMPROVES

- Understand how often foods are contaminated.
- Estimate consumer exposure to contaminants.
- Protect public health by limiting exposure to contaminants.
- Evaluate prevention, reduction and control measures.



Total results received in top 10 food categories 2010-2013 (in thousands): There are over 20 main categories of food.



HOW EUROPE MONITORS RESIDUES

Why are pesticides used?

To protect crops from being damaged or destroyed by disease and pests. To maintain crop yields.

HOW ACRYLAMIDE FORMS

Acrylamide is a chemical compound that forms in starchy foods when they are heated at high temperatures (120-150°C).

The main chemical reaction is the Maillard reaction.

When the sugar and amino acid food are heated, they combine...

When the sugar and amino acid food are heated, they combine new flavours and aromas. This is the Maillard reaction (or browning).

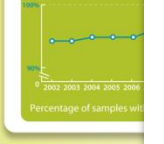


Europe-wide cooperation

1 Member States: National authorities from the EU Member States, Iceland and Norway analyse pesticide residues on more than 75,000 food samples each year and send the results to EFSA.

2 EFSA

EFSA analyses the data and annually detailing the presence of pesticide residues in food. The report also assesses the European consumer's exposure to pesticides through their diet.



Future developments

As part of its ongoing mission to protect human health, EFSA is developing an innovative approach to dietary exposure assessment. This approach considers risks from cumulative effects which only occur over long periods of time.

WHAT ARE VECTOR-BORNE DISEASES?

Vector-borne diseases are carried by insects, animals and birds. Examples include malaria, dengue fever, and Zika virus.



ACRYLAMIDE IN FOOD: Found in coffee, potato, and french fries.

POTENTIAL HEALTH EFFECTS: Laboratory tests show that acrylamide is a genotoxic agent. However, it is virtually impossible to avoid completely.

HOW TO CUT DOWN ON ACRYLAMIDE: During frying, use lower temperatures and shorter times. Cook potatoes properly.

CONSUMERS LIKE YOU CAN HELP TOO: Choose fresh, high-quality produce. Store food properly.

SCIENTIFIC COOPERATION: EFSA works with national authorities and other international organizations to improve the understanding of these diseases.

Risk Assessment vs Risk Management

What's the difference?



Other examples

Risk Assessment	Risk Management
EFSA carries out risk assessment on safety of certain neonicotinoids for bees.	Risk managers suspend use of certain neonicotinoids in EU.
EFSA evaluates safety of every GMO on a case-by-case basis.	Risk managers decide whether or not to authorise each GMO.
EFSA collects and analyses data from Member States on prevalence of Salmonella in poultry holdings and assesses risk for human health.	Risk managers set reduction targets for Salmonella in laying hens in the EU.



Scientific
EFSA Panel

This Executive Summary published on 21

ABSTRACT

This opinion describes Exposure was as drinking water, BPA (absorbed cosmetics and th only. The estim. Women of child day). The highest data were in line a weight of evid benchmark dose changes in the r calculated for m 609 µg/kg bw p differences and effects) to establ with the exposu dietary exposur uncertainty in th relatively low.

© European Food

¹ On request from Panel members: Konrad Grob, R Silano, Andrew Correspondence ² Acknowledgement: Beausoleil, Diar Greaves (until J July 2013), Ing (deceased) in Fe Loveren, Natalic and the hearing Castoldi, Cristina
* An editorial am This does not al showing all the

Suggested citation 2015. Scientific O summary. EFSA J



SCIENCE
The European Union Scientific Group on Zoonoses and Food Safety

European Centre for Disease Prevention and Control

This scientific output, published on

ABSTRACT

The European Food Safety Authority information submitted by 27 Euro outbreaks in 2012. Campylobacter human cases. The occurrence of *Ca* trend in confirmed salmonellosis ca Member States met their *Salmonella* detected in meat and products the *Listeria* was seldom detected above verocytotoxinigenic *Escherichia coli* animals. The number of human tubercellosis in humans were reported prevalence of brucellosis in cattle mainly detected in wildlife. One do reported. The number of rabies cases cases of Q fever were reported. All cattle, sheep or goats. A total of 2 reported West Nile virus findings i *Salmonella*, bacterial toxins, viruses fish and fishery products.

© European Food Safety Authority,

KEY WORDS

zoonoses, monitoring, *Salmonella*.

¹ On request of EFSA, Question No 1
² Correspondence: in EFSA [zoonoses](#)
³ Acknowledgement: EFSA and ECDC Food and Waterborne Diseases a contributions of the following for th members Pia Mäkelä, Frank Boelae Emanuela Tacci, Francesca Riolo, Gomes Dias, Virginia Estevez, Tai National Food Institute, Technical Sorensen, Jeffrey Edward Skiby, Li
* Changes have been made to the Sa Table SA5 on page 28, and Figure chapter and the main findings of th the website but is available on requ

Suggested citation: EFSA (European Control), 2014. The European Union Scientific Outbreaks in 2012. EFSA Journal 2014

Available online: www.efsa.europa.eu/

© European Food Safety Authority,



30 January 2015
636088/2015

ECDC/EFSA/EMA
Joint Int (JIACRA)

Abstract

The ECDC, consumptive bacteria fr their releva correspond using logist indicator of calculated f species lev expressed i consumptic between co was higher human mei

humans. In both humans and animals, positive associations between consumption or antimicrobials and the corresponding resistance in bacteria were observed for most of the combinations investigated. In some cases, a positive association was also found between antimicrobial consumption in animals and resistance in bacteria from humans. While highlighting findings of concern, these results should be interpreted with caution owing to current data limitations and the complexity of the AMR phenomenon, which is influenced by several factors besides antimicrobial consumption. Recommendations to address current data limitations for analyses of this type were identified. In any case, responsible use of antimicrobials in both humans and animals should be promoted.

¹ For citation purposes: ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control), EFSA (European Food Safety Authority) and EMA (European Medicines Agency). ECDC/EFSA/EMA first joint report on the integrated analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals. Stockholm/Parma/London: ECDC/EFSA/EMA, 2015. EFSA Journal 2015;13(1):4006, 114 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.4006

Legislação e políticas

A Comissão Europeia intervém em muitas áreas políticas e tem o poder de iniciativa no processo legislativo da UE.

Políticas

Legislação

Consultas públicas

Pesquisas

Pesquisas

Autoridade:

Selecione a Autoridade Competente ▼

Ano de Colheita:

Selecione o ano ▼

País de Origem:

Selecione o País de Origem ▼

Zona de Colheita:

Parâmetros:

- (RF-00000341-ORG) 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD
- (RF-00000330-ORG) 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF
- (RF-00000331-ORG) 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF
- (RF-00000347-ORG) 1,2,3,4,7,8-HxCDD
- (RF-00000332-ORG) 1,2,3,4,7,8-HxCDF
- (RF-00000342-ORG) 1,2,3,6,7,8-HxCDD
- (RF-00000333-ORG) 1,2,3,6,7,8-HxCDF

Ponto de Colheita na Cadeia Alimentar:

Produto:

Plano:

Selecione o Plano ▼

N.º de Amostra:

Grupo de parâmetros:

Selecione o grupo de parâmetros ▼

Amostras Não conformes

Tipo de dados:

- Todos
- Por Reportar
- Reportados

Pesquisar

Exportar (Excel)

Estatísticas

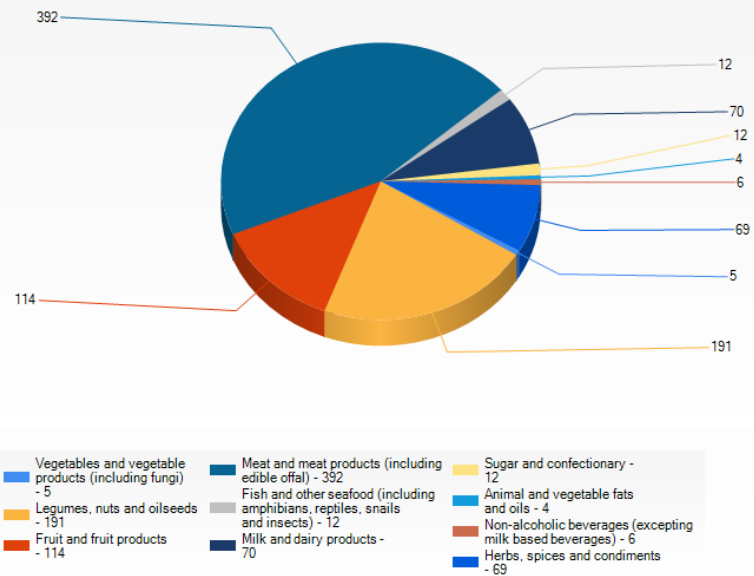
Dados Estatísticos

Anos da consulta: De A Parâmetro:

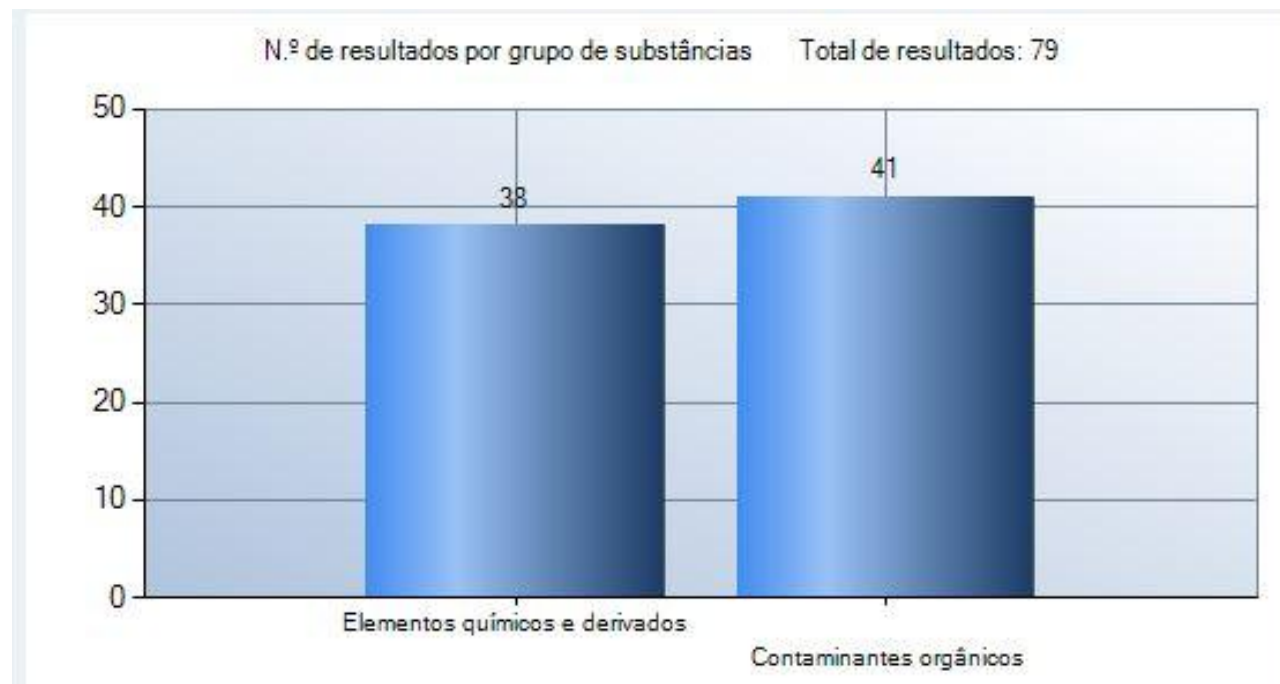
Estratégia de amostragem: Ponto de Recolha:

Pesquisar

N.º de Toxinas por produto (FOOD) Total de registos - 875



Parâmetro	Ocorrências	Média	Máx	Min
Elementos químicos e derivados		Miligram/Kilogram		
Azoto e derivados	36	98,94	179,00	56,00
Enxofre e derivados	1	0,00	0,00	0,00
Mercúrio e derivados	1	0,07	0,07	0,07
Contaminantes orgânicos		Picogram/gram		
Dioxinas e PCBs	41	1,00	24,18	0,04



Relatórios



Menu ▾

Autos de Colheita ▾

Search



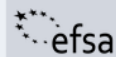
Sidney Tomé

Plataforma Emissão de Relatórios

Início > Relatórios

Note:

Utilize esta página para gerar diferente tipos de relatórios. Os formatos dos vários relatórios estão disponíveis para as entidades listadas abaixo.



Relatório para a EFSA

Esta opção irá permitir criar um relatório de acordo com as regras definidas pela EFSA

Gerar Relatório



Relatório para a ECDC

Esta opção irá permitir criar um relatório de acordo com as regras definidas pela ECDC

Gerar Relatório



Relatório para a CE

Permite criar um relatório de acordo com as regras definidas pela Comissão Europeia (CE)

Gerar Relatório



Relatórios Nacionais

Criação de relatórios de acordo com os diferentes formatos definidos a nível nacional

Gerar Relatório

Tipo de relatórios

- EFSA
- ECDC
- CE
- Relatórios Nacionais

Planos Nacionais de Controlo – Dados para reporte

Planos	Domínios de Transmissão			
	Contaminantes Químicos	Aditivos Alimentares	Resíduos de Pesticidas	Monitorização Biológica
Plano de controlo da importação de géneros alimentícios	✓	✓	✓	✓
Plano de controlo dos géneros alimentícios destinados à alimentação especial	✓		✓	
Plano de controlo e erradicação das doenças dos ruminantes				✓
Planos de controlo de <i>Salmonella</i> em bandos de galinhas reprodutoras, frangos e perus de engorda e galinhas poedeiras				✓
Plano de controlo de alimentação animal	✓			✓
Plano de inspeção dos géneros alimentícios				✓
Plano nacional de pesquisa de resíduos	✓		✓	
Plano de controlo de resíduos de pesticidas em produtos de origem vegetal			✓	
Plano nacional de colheita de amostras	✓	✓		✓



Compromisso



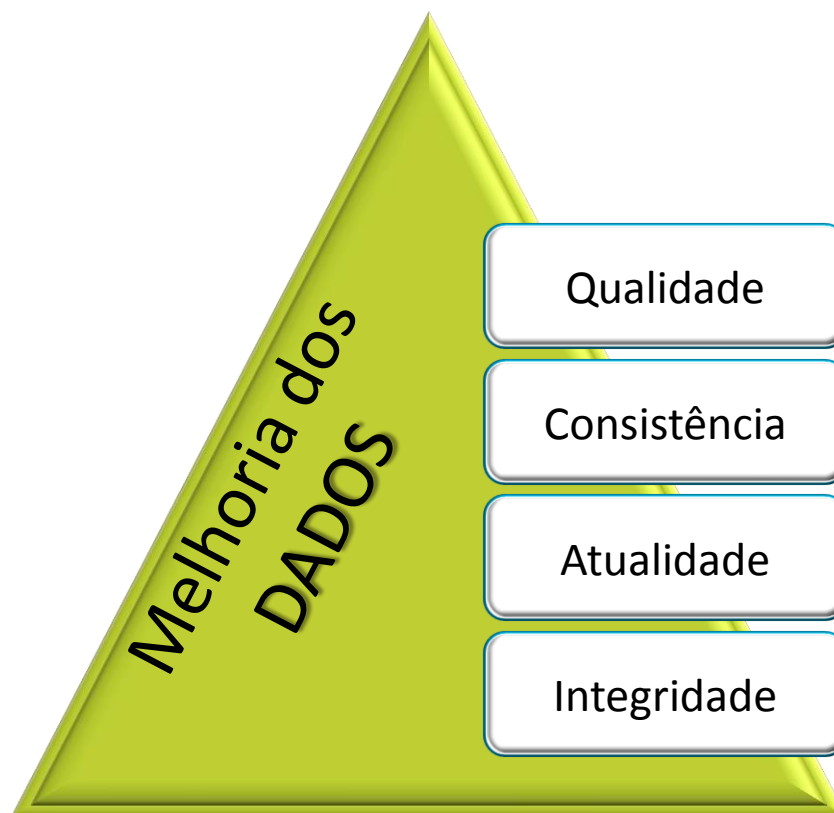
Volume de dados

- **Resíduos de pesticidas** **> 100 000**
 - Géneros Alimentícios
- **Contaminantes químicos** **10 000**
 - Géneros Alimentícios
 - Alimentos para animais
- **Monitorização biológica** **75 000**
 - Géneros Alimentícios
 - Alimentos para animais
 - Saúde Animal
- **Aditivos alimentares** **2 400**
 - Géneros Alimentícios

Conclusões

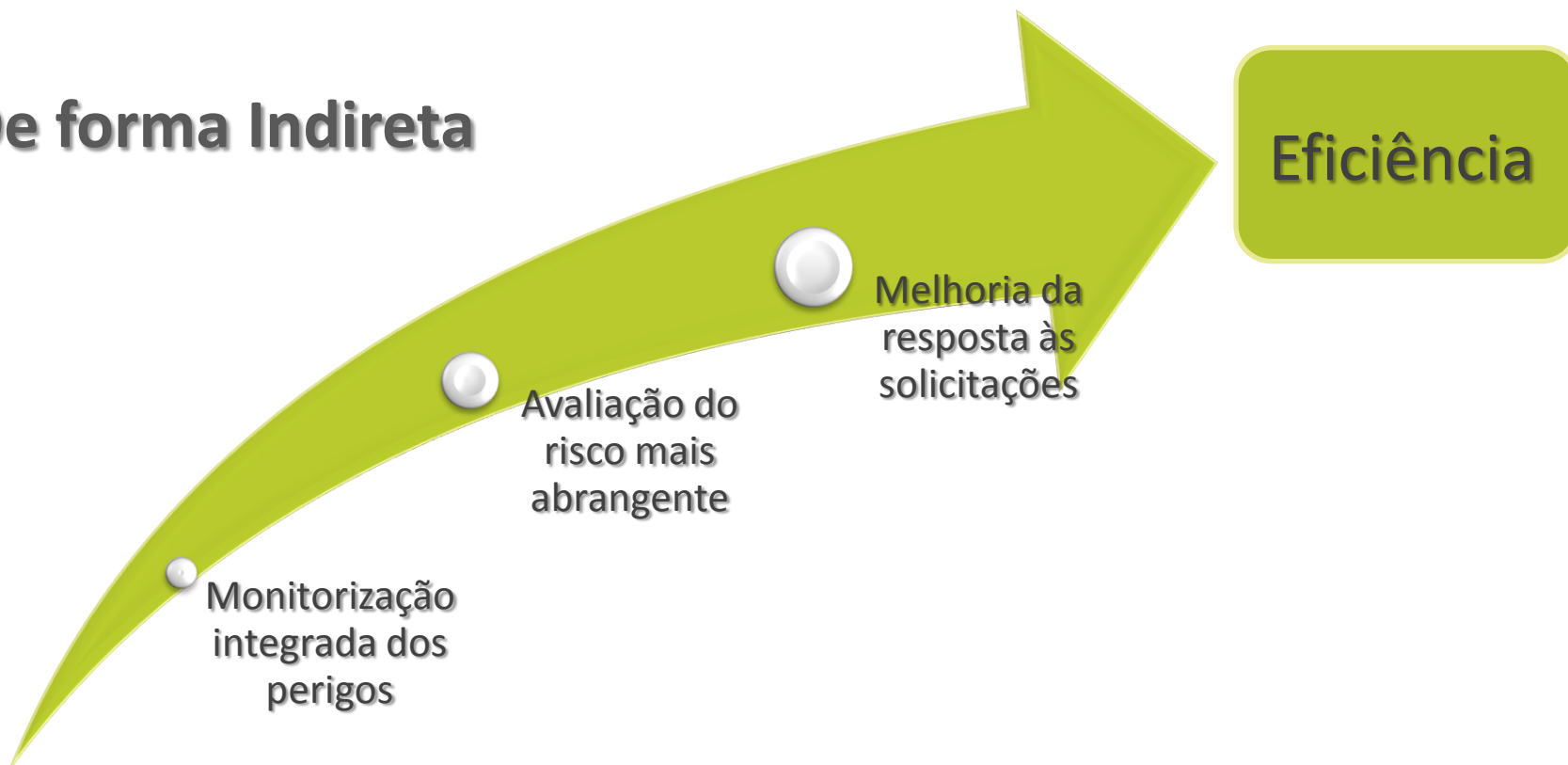
O SSD2 irá permitir uma uniformização da informação nos diferentes domínios:

De forma direta



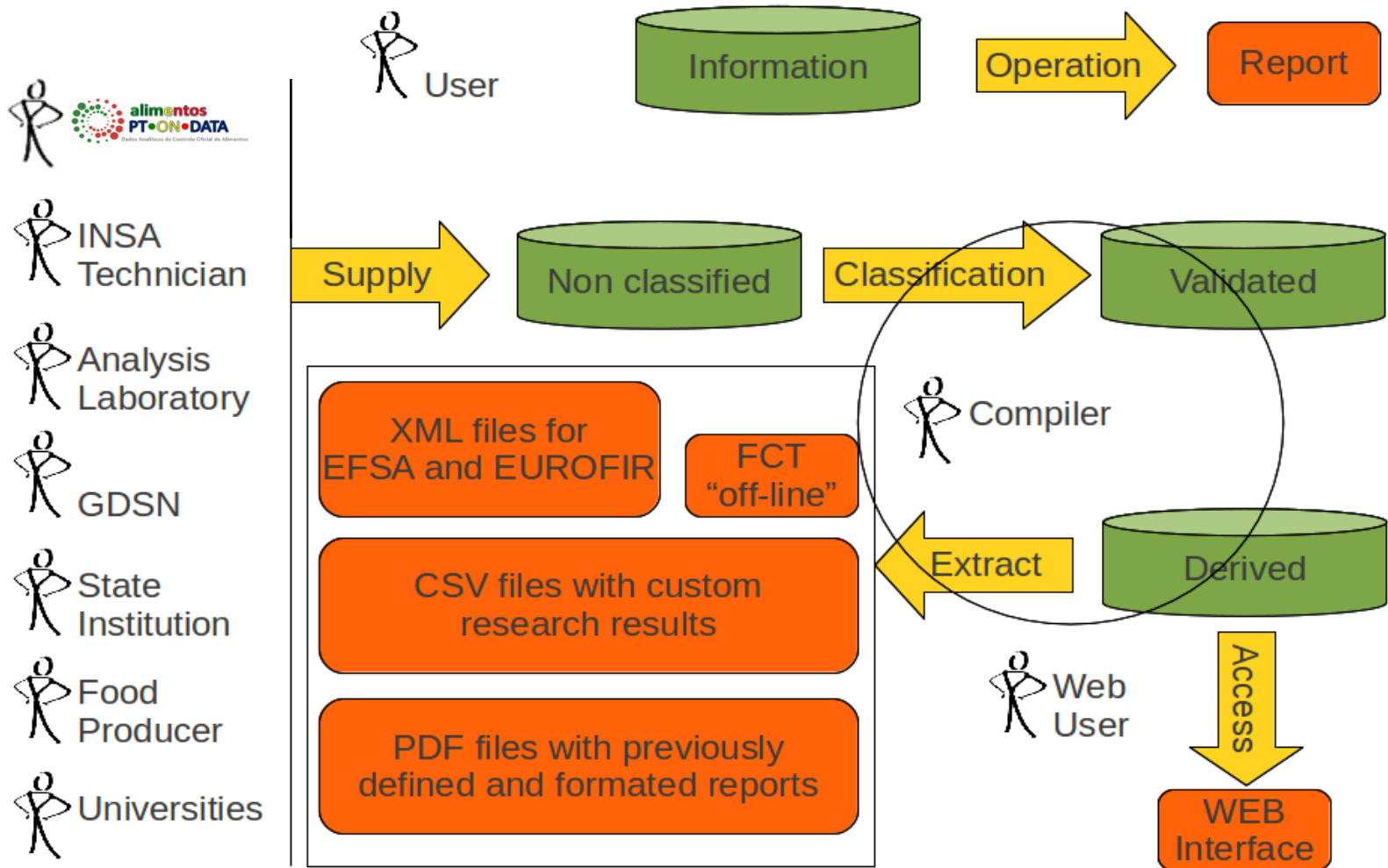
Conclusões

De forma Indireta





sGRIA - Sistema de Gestão das Redes de Informação Alimentar





30 de Outubro de 2015 • INSA, I.P.

8^a REUNIÃO ANUAL PORTFIR

Qualidade da Informação Alimentar

“Um ingrediente da sua alimentação”

CONVITE

O programa **PortFIR** - Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar - inspirado na rede europeia **EuroFIR** (European Food Information Resource), visa a implementação de redes portuguesas de partilha de conhecimento em segurança alimentar e nutrição e a futura criação de um portal que incluirá bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre Composição de Alimentos, Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares

Mais informação em www.insa.pt



Grato pela atenção

