

# REDE PORTUGUESA SOBRE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

## RPIMA

### ANO 2011/2012

**Rita Ferreira**  
EUREST

**Sílvia Viegas**  
**Roberto Brazão**  
**Luísa Oliveira**  
INSA, I.P.



# A RPIMA

- **NASCIMENTO: 28 de Outubro de 2010** - divulgação e **1ª reunião da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA)**

## OBJETIVOS INICIAIS

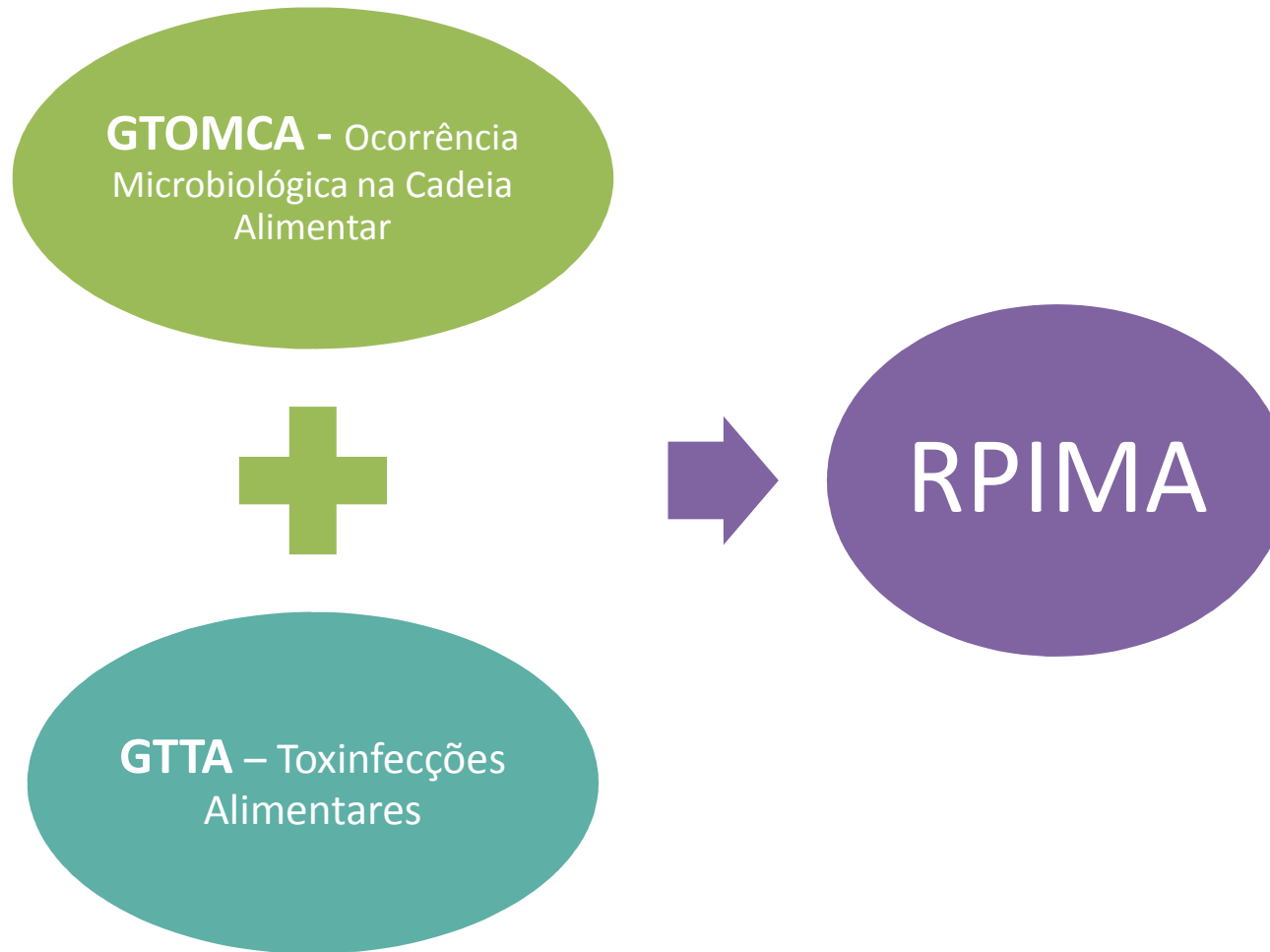
- criação e manutenção de uma base de dados (BD) nacional de informação microbiológica de alimentos
  - conhecer a ocorrência de microrganismos nos alimentos
  - contribuir para avaliar a sua relação com a saúde.
- identificação e caracterização dos perigos e riscos microbiológicos associados ao consumo de alimentos em Portugal.

**OBJETIVO 1**

**OBJETIVO 2**

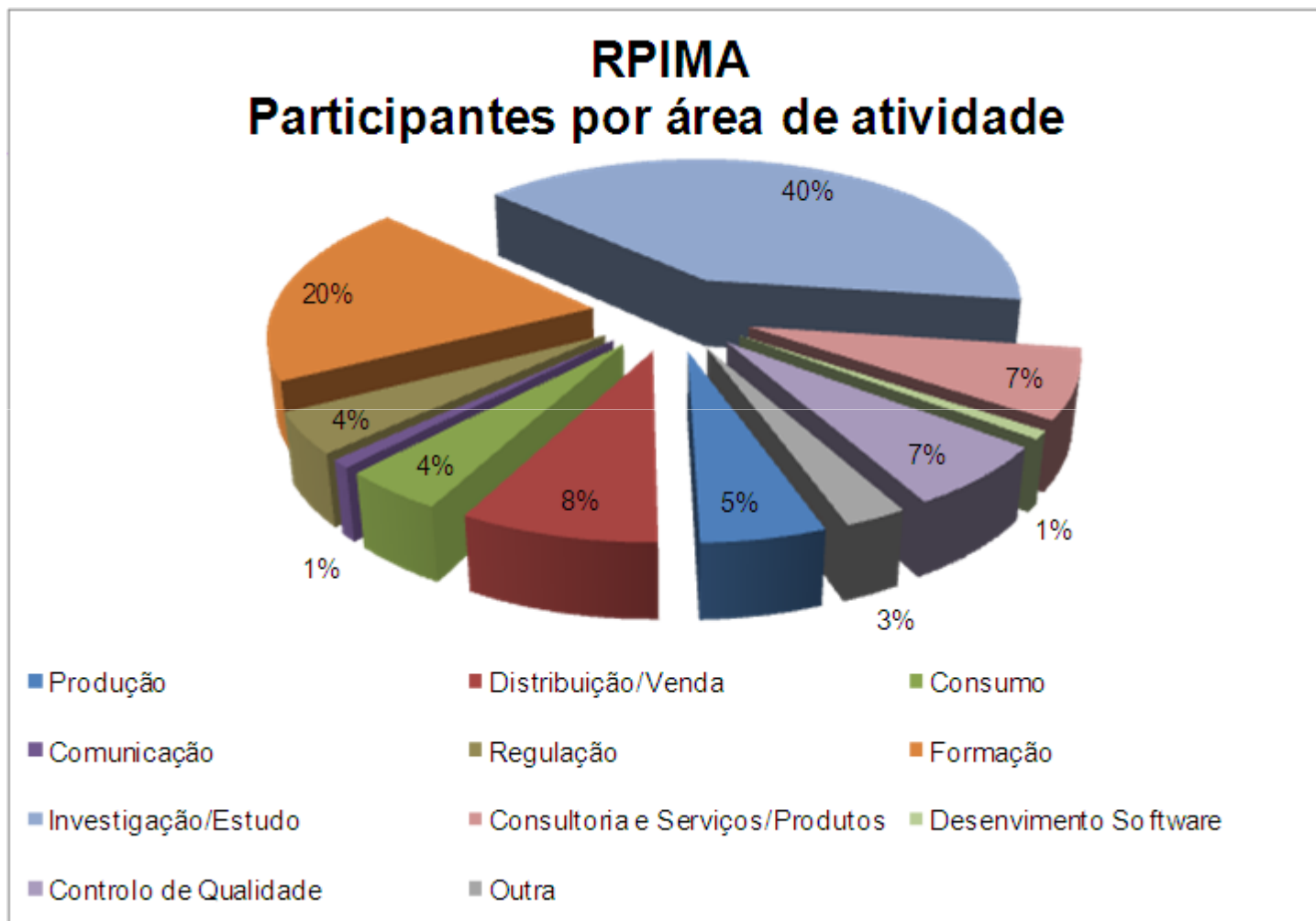
A informação será compilada, analisada e divulgada periodicamente dados serão reportados anualmente para a EFSA (European Food Safety Authority).

# A RPIMA E OS SEUS GRUPOS DE TRABALHO





# RPIMA: 97 participantes

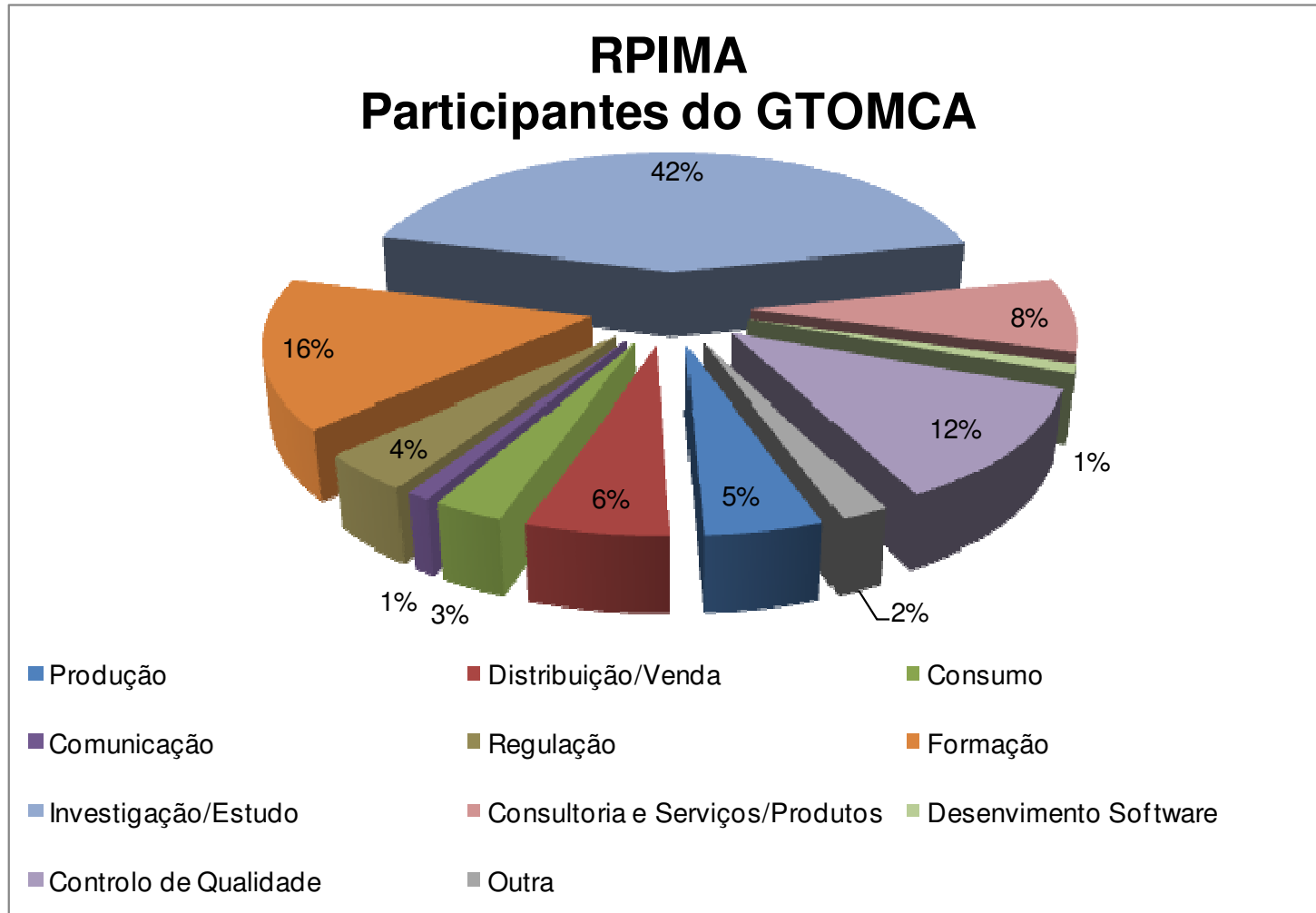


# GRUPO DE TRABALHO OCORRÊNCIA MICROBIOLÓGICA NA CADEIA ALIMENTAR GTOMCA

Unidade de Observação e Vigilância  
Departamento de Alimentação e Nutrição



# GTOMCA: 41 participantes



# GTOMCA: Lista de Membros

- APED
- APHORT
- Associação Port de Fitoquímica e Fitoterapia
- ATIVE Lda\_
- Câmara Municipal da Amador-Divisão de Gestão de Bares e Refeitórios Municipais
- Castro, Pinto & Costa Lda
- Centro de Form Prof para o Sector Alimentar
- CESPU
- Controlvet - Segurança Alimentar S.A
- E R S A R
- Escola Superior Agrária de Viseu
- Escola Sup de Hotelaria e Turismo do Estoril
- EUREST PORTUGAL, LDA.
- Exército Português/L Brom e Defesa Biológica
- Fac Ciências da Nut e Alimentação da U P
- Faculdade de Ciências da Saúde. Universidade Fernando Pessoa.
- Fac Farmácia da Universidade do Porto
- Hospital Pedro Hispano
- INRB
- INSA
- Inst Politécnico de Beja - Esc Superior Agrária
- Inst Sup de Ciências da Saúde Egas Moniz
- Lab Reg de Vet e Segurança Alimentar
- Modern Skills
- Piaget Alimentar Unipessoal Lda
- SGS Portugal, S. A.
- Sonae MC
- Unidade de Microb Aplicada do Inst Politécnico de Viana do Castelo
- Universidade de Évora
- Vieira de Castro Produtos Alimentares S.A
- Vetdiagnos, Diagnóstico Veterinário Lda,



# PLANO DE TRABALHO (GTOMCA)



Novembro 2011

Março 2012

Maio 2012

Junho 2012

Setembro 2012

# Resumo das 5 reuniões

**Objetivo:** Definir campos que devem ser contemplados no modelo de dados (resultados de análises microbiológicas a alimentos, água, superfícies, animais e rações).

*“Que dados são necessários recolher?”*



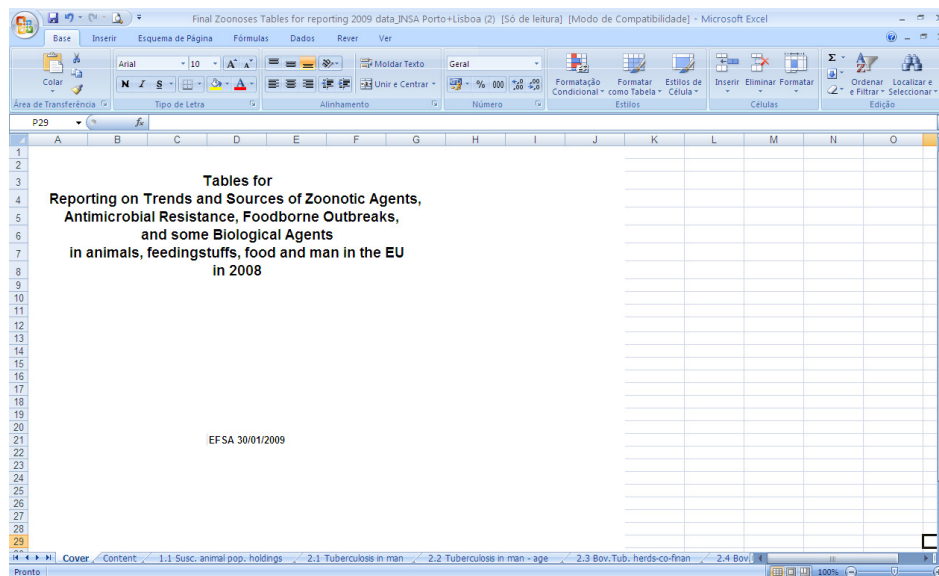
Consulta de várias referências bibliográficas.



Criação de documento com especificação dos campos (Excel) após várias validações → para elaborar a futura base de dados

# REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA 1

Leitura do documento da EFSA e base de dados da EFSA ([Anexo](#))



  
 European Food Safety Authority Supporting Publications 2011:135

**TECHNICAL REPORT OF EFSA**

**Manual for Reporting on Zoonoses, Zoonotic Agents and Antimicrobial Resistance in the framework of Directive 2003/99/EC and of some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2010<sup>1</sup>**

**European Food Safety Authority<sup>2,3</sup>**

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

**ABSTRACT**

This Reporting Manual provides guidance for reporting on zoonoses, zoonotic agents and antimicrobial resistance in animals, food and feed under the framework of Directive 2003/99/EC. Some advice is also given on reporting on other pathogenic microbiological agents in food. The objective is to harmonise and streamline the reporting made by the Member States in a way that the data collected would be relevant and easy to be analysed at the European Union level. The manual covers all the agents and issues included by the current data collection through the web-based reporting system run by the European Food Safety Authority. Detailed guidelines are provided for reporting of the data in the tables and text forms. This guidance typically applies to the agents, animal species and food categories to be reported on. Instructions are given on description of the sampling and monitoring schemes as well as analyses of the results in the national reports. Special reference is made to fields where following of trends would be desirable. This manual is specifically aimed to guide the reporting of information deriving from the year 2010.

© European Food Safety Authority, 2011

**KEY WORDS**

Animal population, foodstuff, trend analysis, sample size, zoonotic agent.

1 On request from EFSA, Question No EFSA-Q-2011-00155, issued on 31 March 2011.  
 2 Correspondence: [zoonoses@efsa.europa.eu](mailto:zoonoses@efsa.europa.eu)  
 3 Acknowledgement: EFSA wishes to thank the members of the Task Force on Zoonoses Data Collection that endorsed this report: Andrea Ammon, Maria Bediaeva, Susan Chirova, Georgi Chukanov, Veronica Chini, Jary Dausens, Sarah Dennes, Kris De Smet, Matthias Hartung, Birgitte Helwig, Merete Hoffshagen, Simona Iannetti, Sorilda Idoi, Patricia Inácio, Elina Lahti, Lesley Larkin, Emma Martin Denis, Peter Much, Edith Nagy, Ioana Neghira, Lisa O'Connor, Rob Van Oosterom, Jacek Osek, Marica Pavšič, Christodoulos Pipis, Saara Rautio, Tatiana Ribakova, Jose Luis Saez Lorenzo, Julien Santolini, Petr Šatrný, Sningaile Sceponaviciene, Joseph Schon, Jelena Šögel, Chris Teske, Kilian Unger, Luc Vanholme, Dimitris Vouzvidis. Also the contribution of the members of the Working Group that prepared this scientific report in 2006-2007 is gratefully acknowledged: Birgitte Borck, Anne Cummins, Kris De Smet, Majja Hatakka, Krysztuf Niemczak, José Luis Saez Lorenzo, Petr Šatrný, Gilles Piaba, Christodoulos Pipis, Luc Vanholme, Dimitris Vouzvidis. The participation of Mary Hurrell in the work is appreciated, as well as EFSA's staff members Pia Makela, Frank Boelens, Sergio Pater Rodera, Stef Bronswaer and Valentina Rizzi for the support provided to this EFSA output.

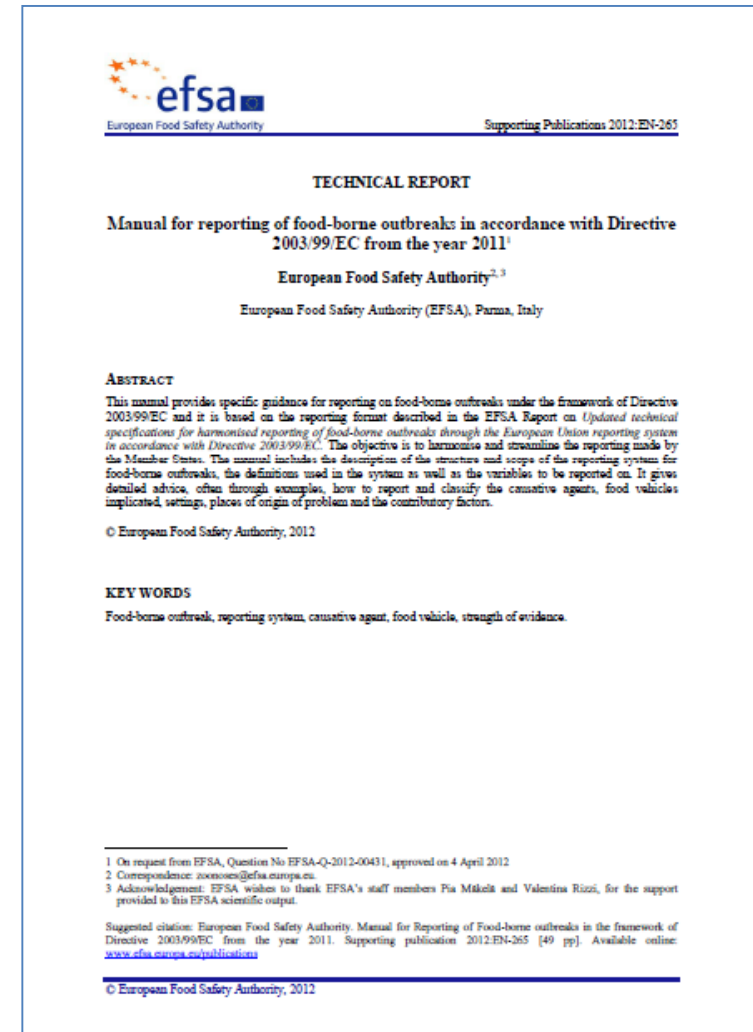
Suggested citation: European Food Safety Authority; Manual for Reporting on Zoonoses, Zoonotic Agents and Antimicrobial Resistance in the framework of Directive 2003/99/EC and of some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2010. Supporting publication 2011:135 [119 pp.]. Available online: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

© European Food Safety Authority, 2011

# REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA 2

Documento da EFSA relativo à notificação de Doenças de Origem Alimentar.

[Manual for reporting food-borne outbreaks in accordance with Directive 2003/99/EC from the year 2011](#)





# REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA 2

Adotados alguns termos que constam neste documento da EFSA .....

**efsa** Manual for reporting on Food-borne Outbreaks

**Place of origin of problem**  
Place of origin of problem is the place, other than setting, where the mishandling of the food took place and/or where the contamination occurred.

Code	Decode
01	Household/domestic kitchen
02	Restaurant/Cafe/Pub/Bar/Hotel/Catering service
03	Mobile Retailer/market/street vendor
04	Take-away or fast food outlet
05	Canteen or workplace catering
06	Hospital/medical care facility
07	Residential Institution (nursing home, prison, boarding schools)
08	School, kindergarten
09	Temporary mass catering (fairs, festivals)
10	Camp, picnic
11	Aircraft/ ship/ train
12	Slaughterhouse
13	Farm (primary production)
14	Processing plant
15	Retail sale outlet
16	Transport of food
17	Water treatment plant
18	Water distribution system
19	Water source
20	Travel abroad
88	Other
99	Unknown

**Household/domestic kitchen**



If the mishandling or contamination of the incriminated food occurred during preparation of food in a private home, please choose 'household/domestic kitchen' as place of origin of problem. A domestic kitchen is a room or an area in a home (household) used for preparing and cooking food.



**Restaurant/cafe/pub/bar/hotel/catering service**



If the mishandling or contamination of the incriminated food occurred in a restaurant/cafe/pub/bar/hotel or during an event where food was provided by a catering service, please choose 'Restaurant/cafe/pub/bar/hotel/catering service' as place of origin of problem.



A restaurant is an establishment where refreshments or meals are served to paying guests.

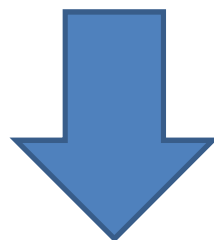
A cafe is a small and informal establishment serving various refreshments (as coffee) and usually featuring a limited menu.

Pub (British tavern) consists of a building with a bar and public rooms. It serves alcoholic beverages for consumption on the premises and often provides light meals. Synonyms are: public house, saloon, pothouse, gin mill.

## OUTRAS REFERÊNCIAS


- Consulta de vários “Boletins de Análise” com o objetivo de uniformizar termos e garantir que todos os campos necessários fossem contemplados.
- Inserção da listagem dos métodos laboratoriais.
- Identificação se o método de ensaio é ou não acreditado;

Validação final do [modelo de dados PortFIR](#)



Enviado para parecer do Grupo Operacional  
Consultivo(GOC) do PortFIR

# MODELO DE DADOS PORTFIR

- 
- Necessário criar protocolos com os fornecedores de dados (que dão autorização para que os laboratórios facultem os dados)
  - Os dados analíticos vão ser descarregados de forma automática para a base de dados.
  - Acesso ao modelo de dados através do site do Instituto Ricardo Jorge → diferentes perfis de utilizadores
  - Mantido o sigilo relativamente ao fornecedor de dados e produto/marca analisada (codificação dos dados).

# MODELO DE DADOS PORTFIR

- **Benefícios**

- ✓ Informação sobre a ocorrência dos perigos microbiológicos em Portugal por tipo de produto

- **Objetivos finais**

Sistematizar informação microbiológica de patogénicos e indicadores de contaminação na cadeia alimentar

- Géneros alimentícios e alimentos para animais
- Animais (que vão ser produtores de géneros alimentos)
- Superfícies (equipamentos, utensílios, infraestruturas...)
- Manipuladores de alimentos
- Água e gelo
- Ar

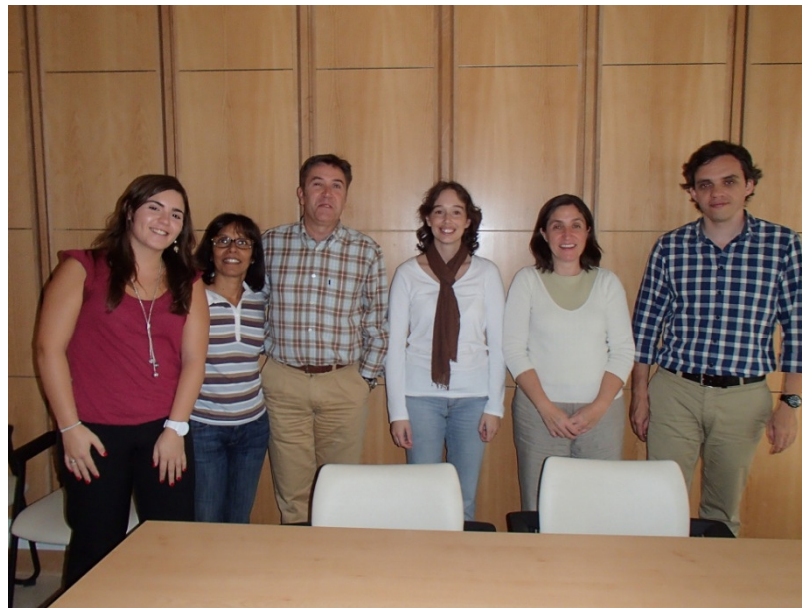
# PRÓXIMAS METAS

- Aumentar o número de participantes na RPIMA para que estejam presentes participantes de todos os sectores de atividade.
- Construção da base de dados, do modelo de dados PortFIR, para que a mesma fique disponível online e permita a importação de dados dos fornecedores de dados.

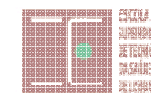


**Análise dos dados da base de dados e  
emissão de relatório**

# AGRADECIMENTOS



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril



Instituto Politécnico de Lisboa



UNISELF TÉCNICOS DE ALIMENTAÇÃO

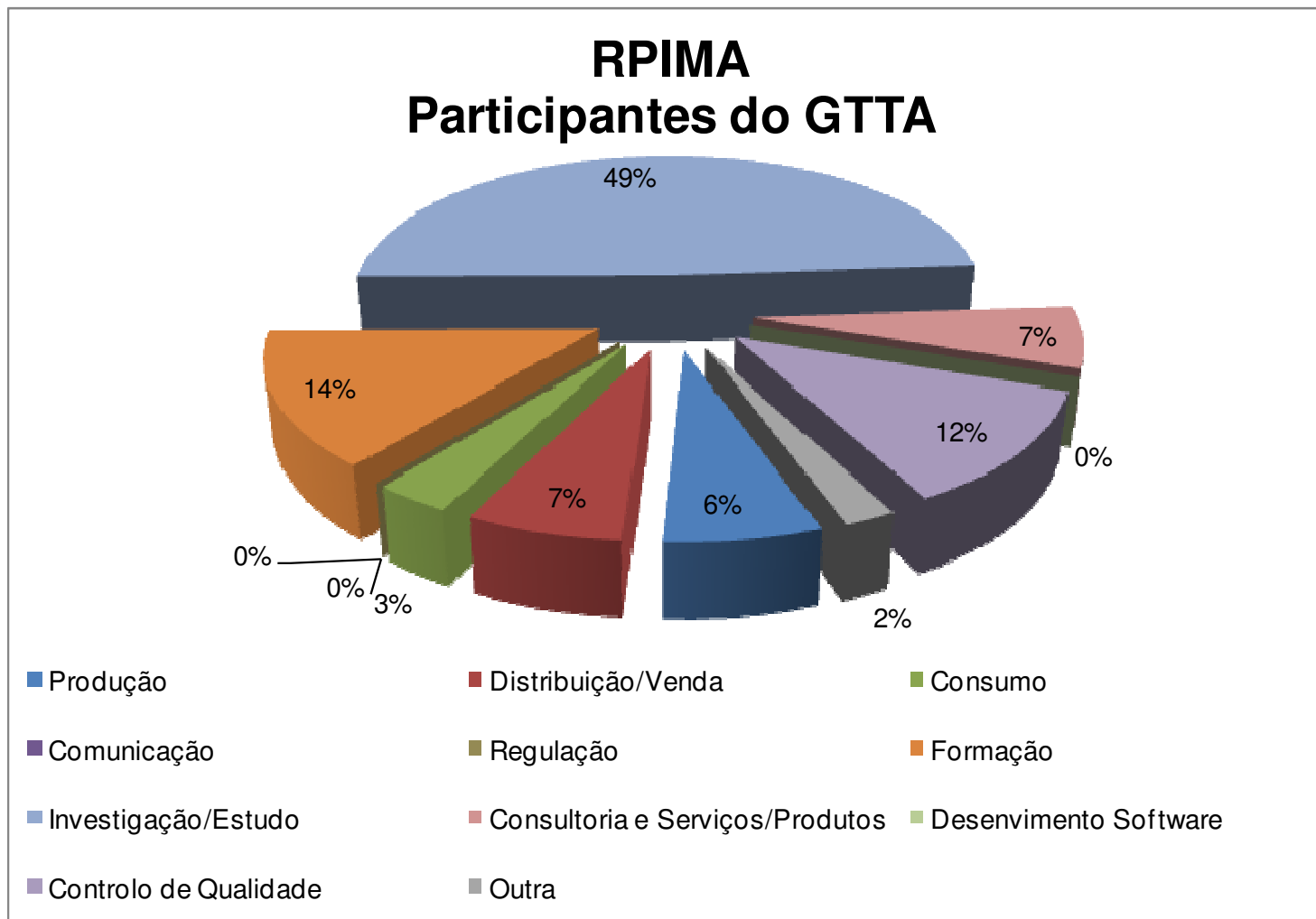


# GRUPO DE TRABALHO TOXINFECÇÕES ALIMENTARES GTTA

Unidade de Observação e Vigilância  
Departamento de Alimentação e Nutrição



# GTТА: 31 participantes



# GTTA: Lista de Membros

- 
- APED
  - APHORT
  - ATIVE Lda\_
  - Câmara Municipal da Amador-Divisão de Gestão de Bares e Refeitórios Municipais
  - Castro, Pinto & Costa Lda
  - CESPU
  - Controlvet - Segurança Alimentar S.A
  - ERSAR
  - Escola Superior Agrária de Viseu,
  - Esc Sup de Hotelaria e Turismo do Estoril
  - EUREST PORTUGAL, LDA.
  - Exército Português/ L de Bromatologia e Defesa Biológica
  - Fac de Ciências da Nut e Alim da UP
  - Faculdade de Ciências da Saúde. UFP.
  - Fac de Farmácia da Universidade do Porto
  - INRB
  - INSA
  - Inst Politécnico de Beja - Escola Sup Agrária
  - Inst Sup de Ciências da Saúde Egas Moniz
  - SGS Portugal, S. A.
  - Sociedade Central de Cervejas e Bebidas, S.A\_SCC
  - Sonae MC
  - Unidade de Microbiologia Aplicada do Instituto Politécnico de Viana do Castelo
  - Universidade de Évora
  - Vieira de Castro Produtos Alimentares S.A



# PLANO DE TRABALHO (GTTA)



Novembro 2011

Março 2012

Maio 2012

Junho 2012

Setembro 2012

# RESUMO DAS 5 REUNIÕES

**Objetivo:** Elaboração de Inquéritos para serem aplicados sempre que ocorre uma suspeita de intoxicação alimentar (tendo por base os inquéritos anteriormente desenvolvidos pela INSA )



Consulta de várias referências bibliográficas.



Criação de 2 inquéritos após várias validações

# ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

• Adotada a **definição de CASO** da ECDC (só foram incluídas as infeções de origem alimentar).

• Adotada a **definição de SURTO e de outros termos** da EFSA (European Food Safety Authority. Manual for Reporting of Food-borne outbreaks in the framework of Directive 2003/99/EC from the year 2011)

## 1.42. SALMONELOSES NÃO TYPHI E NÃO PARATYPHI

### 1.42.1. Critérios clínicos

Pessoa que preenche pelo menos um dos quatro critérios seguintes:

- Diarreia;
- Febre;
- Dores abdominais;
- Vômitos.

### 1.42.2. Critérios laboratoriais

- Isolamento de *Salmonella* (com exceção de *S. Typhi* e *S. Paratyphi*) nas fezes ou no sangue.

### 1.42.3. Critérios epidemiológicos

Pelo menos uma das cinco relações epidemiológicas seguintes:

- Contágio a partir de um caso confirmado;
- Exposição à mesma fonte de infeção de um ou mais casos confirmados;
- Contágio a partir de animais confirmadamente infectados;
- Exposição a alimentos/água confirmadamente contaminados;
- Exposição a uma fonte de infeção ambiental, confirmadamente contaminada.

### 1.42.4. Definição de caso

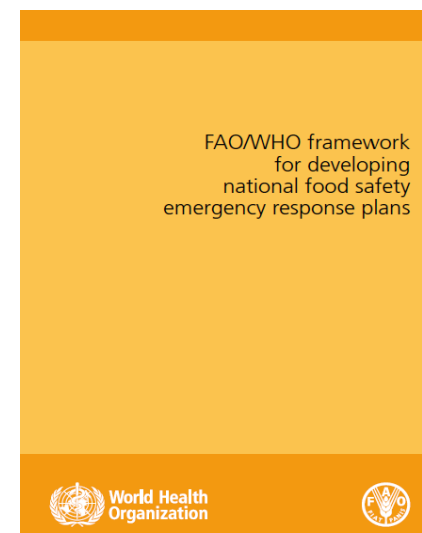
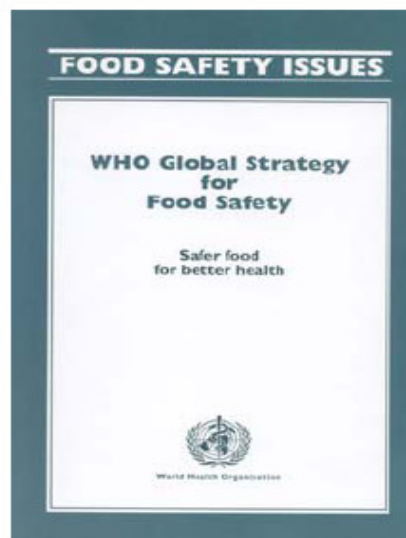
#### *Caso provável*

Pessoa que preenche os critérios clínicos e apresenta uma relação epidemiológica.

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

## Análise de vários documentos sobre caracterização/notificação de Doenças de Origem Alimentar, dos quais destacamos:

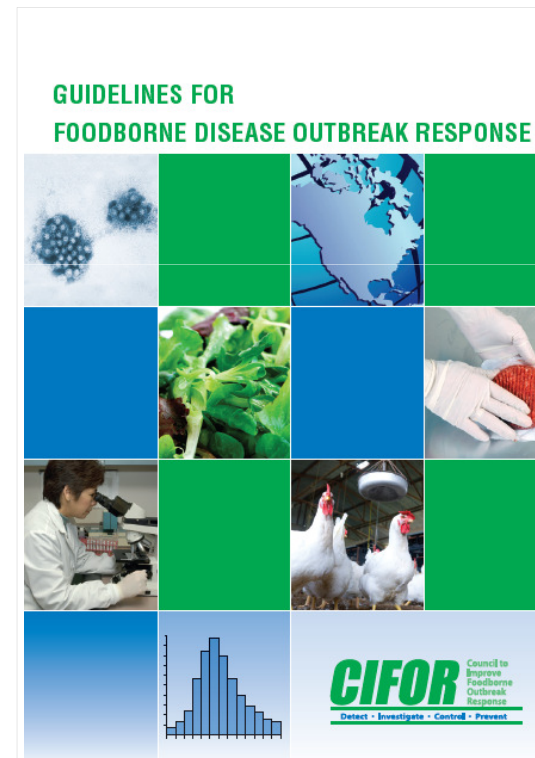
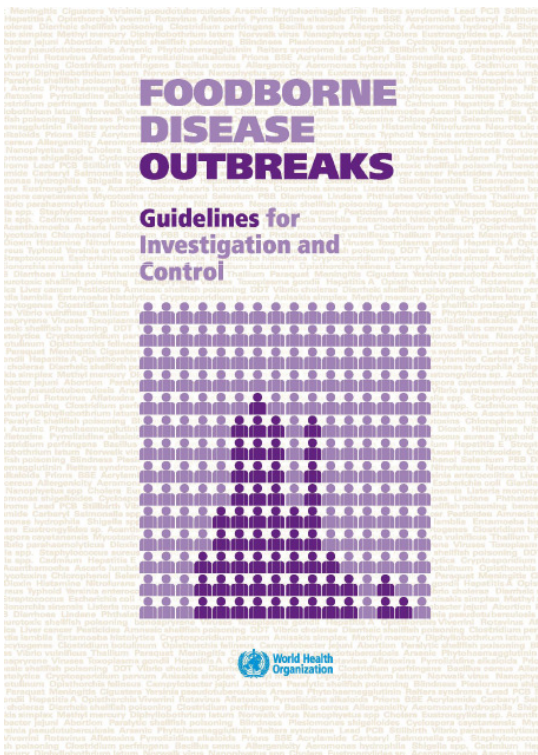
- Manual for reporting of food-borne outbreaks in accordance with Directive 2009/99/EC from the year 2011.
- WHO global strategy for food safety : safer food for better health.
- FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans.





# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

## Análise de dois documentos sobre a resposta a Doenças de origem Alimentar.



# ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS

Elaborado inquérito que contem as seguintes campos ([Anexo](#)):

- Informações sobre as amostras de alimentos e biológicas enviadas para o laboratório
- Sintomatologia dos doentes
- Check-list relativo às condições de higiene do estabelecimento que foi identificado como potencial origem da DOA (caso seja aplicável)

Este inquérito será aplicado pelo **Delegado de Saúde**.



# ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS

Iniciada elaboração de inquérito simplificado para ser aplicado ao **publico em geral, farmácias e escolas.**



# NECESSIDADES DO GTTA

Com o objetivo de reduzir os riscos e impactos na saúde pública **é importante que mais participantes se juntem ao grupo de trabalho** para que:

- Se recolha e compile informações relativas aos casos/surtos;
- Se estructure um sistema de comunicação de doenças transmitidas por alimentos;

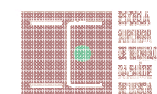
# PRÓXIMAS METAS

- Aumentar o número de participantes o GTTA para que estejam presentes participantes de todos os sectores de atividade, nomeadamente médicos.
- Distribuição dos questionários pelos diferentes Ministérios: Saúde, Agricultura, Economia, etc.

# AGRADECIMENTOS



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO  
UNIVERSIDADE DO PORTO



Instituto Politécnico de Lisboa



# REDE PORTUGUESA SOBRE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

## RPIMA

### Como participar?

## Diapositivo 32

---

**Rita6**

Alterar a data

Rita Amaral; 26-08-2012

**Rita7**

Colocar o nº da reunião e possível imagem da mesma

Rita Amaral; 26-08-2012



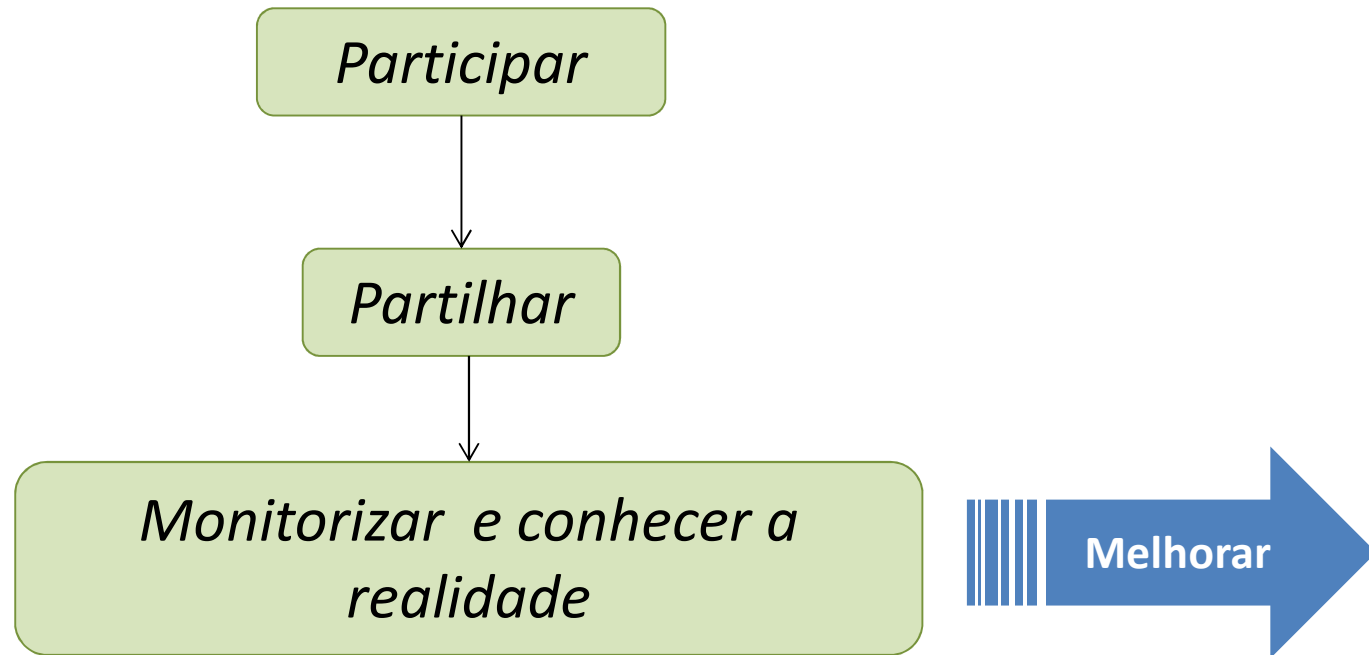
# INSCRIÇÃO NA RPIMA

- Disponível formulário de inscrição em Quiosque
- Próxima reunião RPIMA – **15 Janeiro 2013**  
(**GTOMCA** parte da manhã e **GTTA** parte da tarde)

**Convidamos todos os presentes a aparecer  
na próxima reunião**

## PORQUE É QUE DEVE PARTICIPAR NA RPIMA?

*Melhorar a Segurança ao longo da Cadeia Alimentar.*



*Auxiliar no cumprimento das obrigações de Portugal como EM.  
Recuperar o atraso em relação aos outros Países.  
Proteger os interesses nacionais.*