

National System of Data Management “alimentos PT.ON.DATA”

Chemical contaminants in the food chain in Portugal in official control samples

Francisco Ravasco

francisco.ravasco@insa.min-saude.pt

Department of Food and Nutrition
Observation and Surveillance Unit

Braga, 13th of July 2017

Data collection



Art. 33° REG (EC) 178/2002

- search, collect, collate, analyze and summarize scientific and technical relevant data;
- Work in close cooperation with all organizations operating in the field of data collection;
- Improve the technical comparability of the data received and analyze data to facilitate its consolidation at Community level.



- Take the necessary steps to ensure that the collected data is accurately transmitted to EFSA.

Data quality



< 2010

Unreliable data



Waste of Resources
(human and financial)

- The data quality used is crucial to ensure the dissemination of reliable and accurate information.
- EFSA is involved in data collection to support risk assessment and therefore needs to ensure that the quality of information is adequate to inform policy makers.



Data management

Coordinated approaches
Standard protocols
Compatible systems

Occurrence data

Concise

- Comprehensive
- Representative



Harmonization

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

Evolution

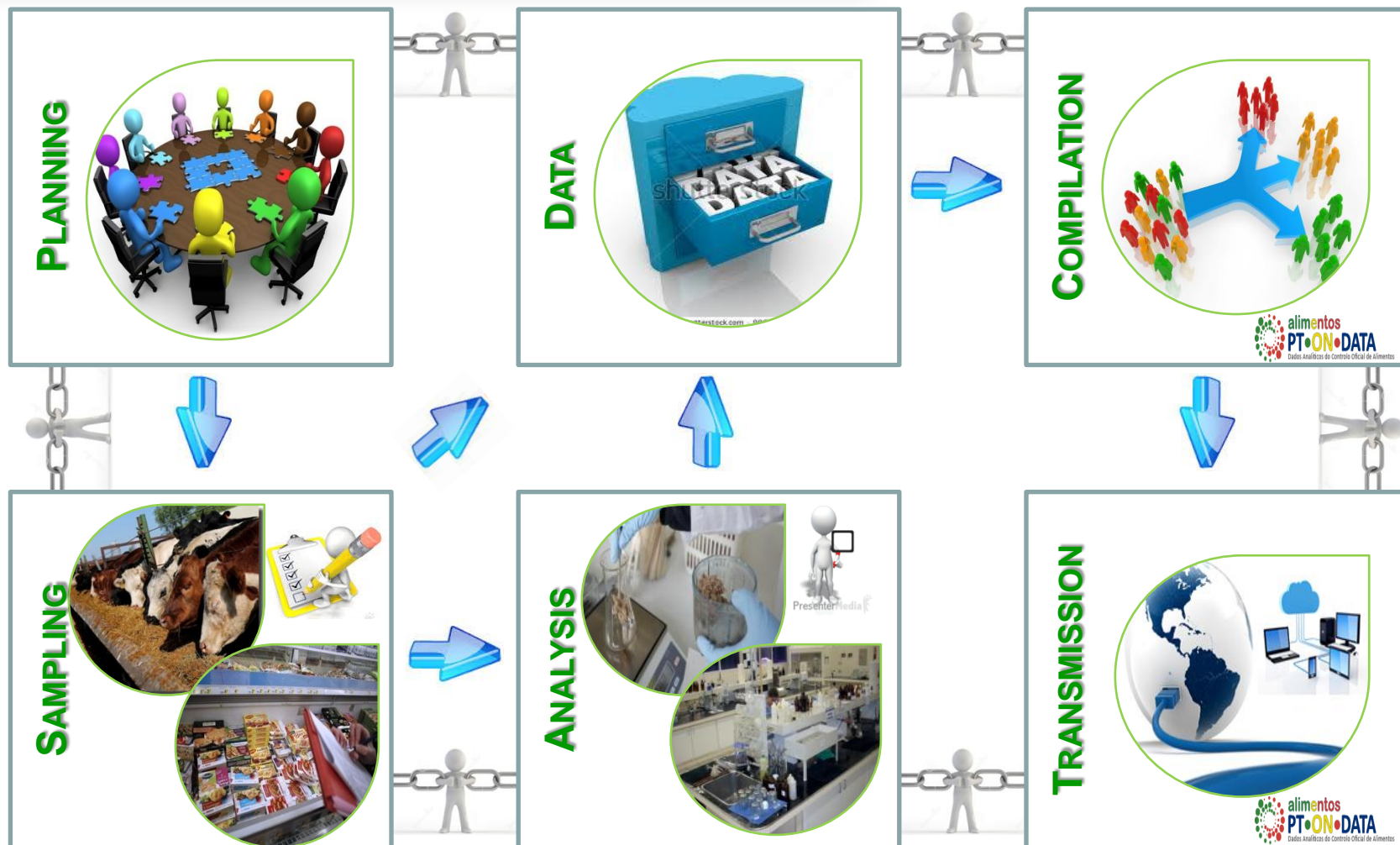
+ comprehensive
+ Domains

SSD2 **2013**
FoodEx2 **2015**

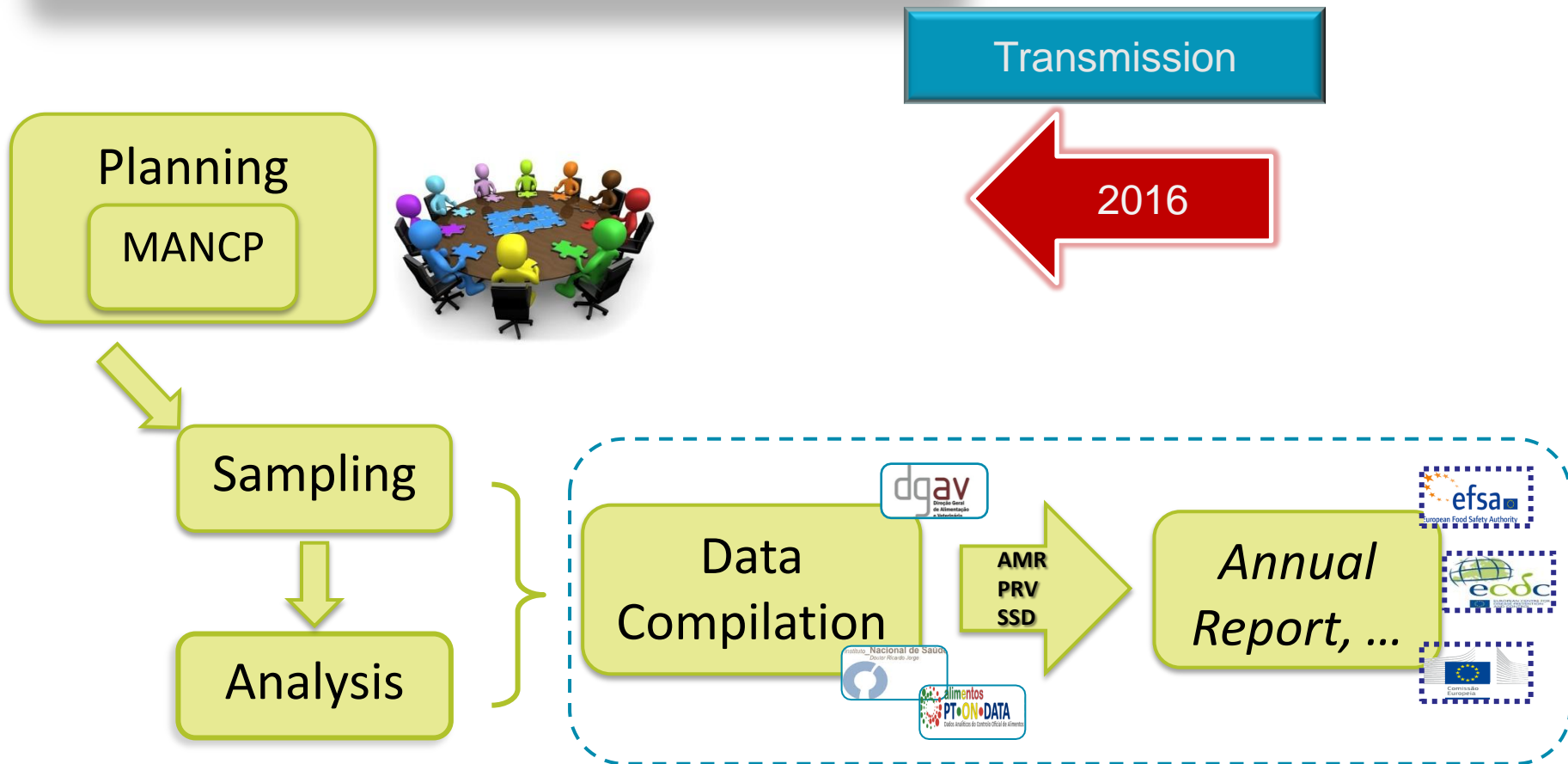
Pesticide Residues

1st domain to use SSD in data reporting
2010

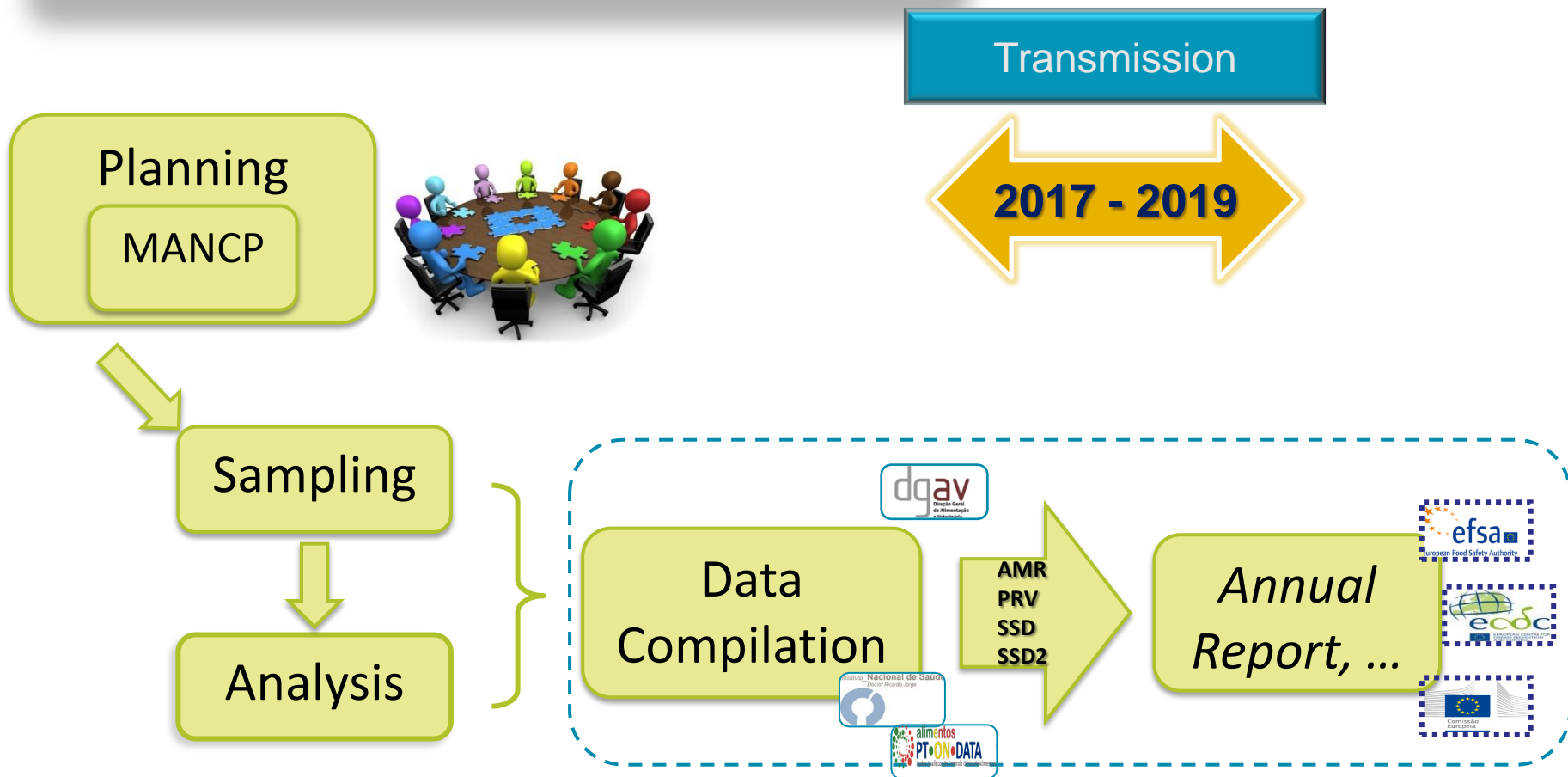
From Planning to Transmission



Data flow

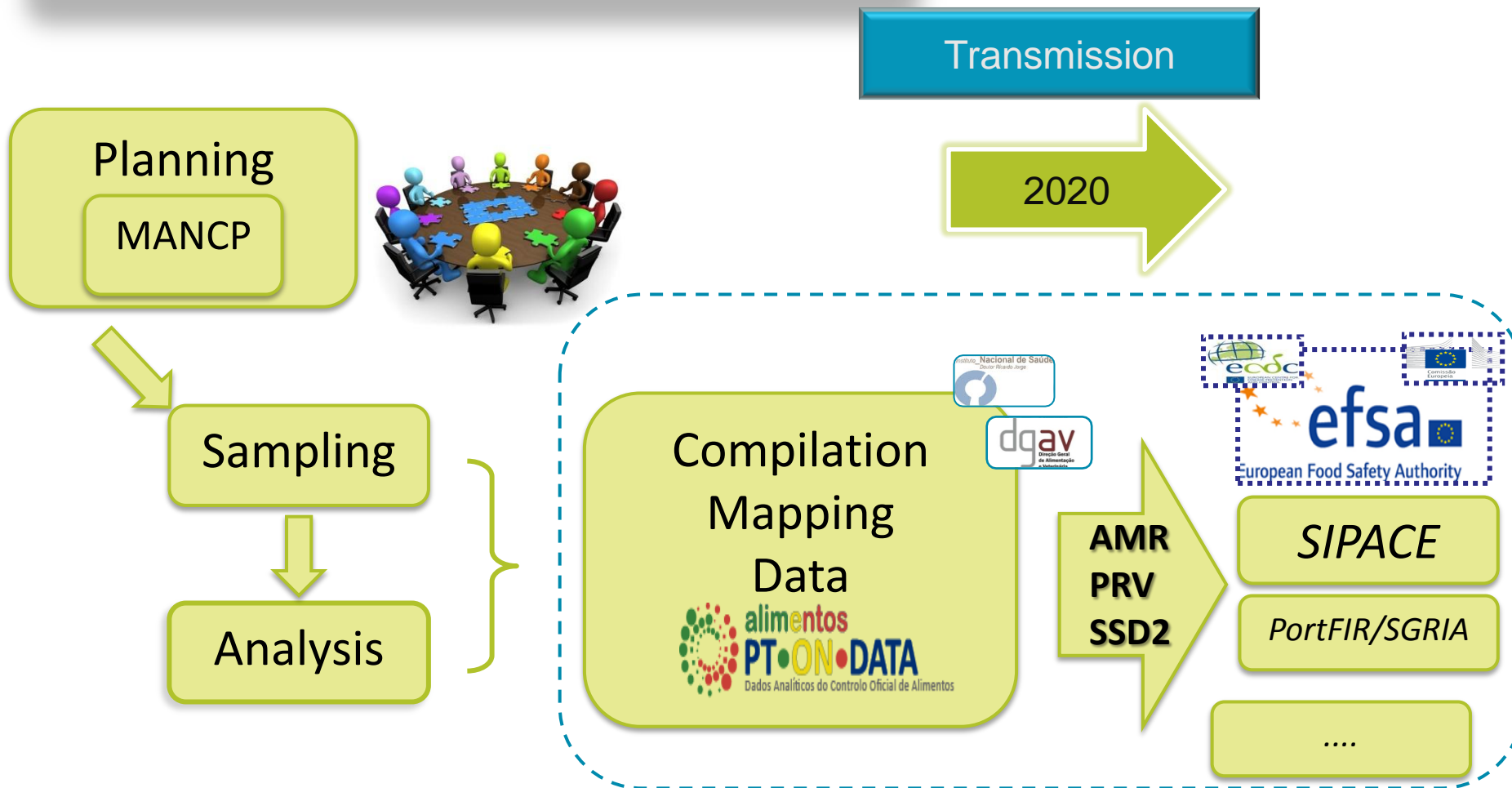


Data flow



MANCP - Multi annual national control plan

Data flow



MANCP - Multi annual national control plan

Sample Collection forms



GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

1. Colheita Data: ____/____/____

2. Remetente
 DSAVR
 Outra _____

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. AI

5.2. Local Colheita Matadouro
 Nº _____

5.3. Nº Amostras
 Nº _____
 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. Cádmi B3c. Chumbo

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

GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

2. Amostra Direção

1. Colheita Data: ____/____/____

1.1. Tipo amostra Única

1.2. Entidade que efetuou a colheita
 2.1. DGAV (DSIA-DAA) 2.2. DSAVR:
 A amostra foi colhida de acordo com o anexo I do Reg com validade até ____/____/____ constituída p

1.3. País de Origem: 1.3.1. Portugal 1.3.2.

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	<input type="checkbox"/>
2.1.1.7. Coelho crescimento	<input type="checkbox"/>
2.1.1.8. Ovinos eng./acabamento	<input type="checkbox"/>

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
 2.3.2. Bebedoura 2.3.3. Contentor
 2.3.4. Sio 2.3.5. Sulca
 2.3.6. Velcilo 2.3.7. Navio
 2.3.8. Armazém 2.3.9. Outro

2.4. Alimento(s) com resíduos / Agente(s) de contaminação
 Oba. Autoprodutores – Idade dos animais: _____

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. Oriz
<input type="checkbox"/> 3.1.2. Piscicultura	<input type="checkbox"/> 3.2.2. Oriz
<input type="checkbox"/> 3.1.3. Exploração Pecuária	<input type="checkbox"/> 3.2.3. Oriz
<input type="checkbox"/> 3.1.3.1. Mista <input type="checkbox"/> 3.1.3.2. Mista	<input type="checkbox"/> 3.2.4. Oriz

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(ais) pela
 Nome(s) legível(eis) _____

GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

Auto d Autoridade

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: _____
 Filiação: _____
 e de _____
 Data Nascimento: ____/____/____
 Nacionalidade: _____
 Estado civil: _____

4. Colheita da amostra

4.1. Âmbito: PNCA Outro

Única Duplicado

4.2. Amostra
 Aleatoriamente Hom
 MI/ HF: n.º _____

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

Tipo de atividade _____

GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

dgav Direção de Serviços de Segurança Alimentar

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: _____
3.1. Identificação
 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

Utilização	Destinado a ser consumido cozinhado	Processado	Ovo
<input type="checkbox"/> Pronto a consumir (APC)	<input type="checkbox"/> Leite cru	<input type="checkbox"/> Pele	<input type="checkbox"/> Ovos
<input type="checkbox"/> Carne	<input type="checkbox"/> Carne fresca	<input type="checkbox"/> Queijo fresco	<input type="checkbox"/> Moluscos Bivalves
<input type="checkbox"/> Carne picada	<input type="checkbox"/> Carne picada	<input type="checkbox"/> Requeijão	<input type="checkbox"/> Crustáceos
<input type="checkbox"/> Preparados de carne	<input type="checkbox"/> Queijo pasta mole/semi-mole	<input type="checkbox"/> Queijo pasta dura	<input type="checkbox"/> Transformados
<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Queijo pasta dura	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Outros

4.2.2. Produto
 Sementes germinadas Pratos Prontos Bovino Galinha
 Rebetos Alimentos Pré-cozinhados Suíno Frango
 Frutas pré-cortadas Hortícolas pré-cortadas Outros Ovinos Peru
 Outros Coelho Caprino Outro

4.2.3. Espécie _____

4.3. Produção
 Extensiva Intensiva Galoia Biológica Ar livre Estufa Caga Aquacultura Pesca
 Zona de captura (FAO) _____
4.4.1. Produção Portugal Comunitário Países 3^{ra} Qual: _____
4.4.2. Origem Portugal Comunitário Países 3^{ra} Qual: _____

4.5. Acondicionamento

4.5.1. Embalagem	4.5.2. Material	4.5.3. Material	4.5.4. Material
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Vácuo <input type="checkbox"/> Seco <input type="checkbox"/> Moldado <input type="checkbox"/> Vidro <input type="checkbox"/> Alumínio	<input type="checkbox"/> Protetora <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Bolso/garrafa <input type="checkbox"/> Outro _____ <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Inax	<input type="checkbox"/> Envaseado <input type="checkbox"/> Cuvete <input type="checkbox"/> Metal <input type="checkbox"/> Laminado <input type="checkbox"/> Outro _____

5. Acondicionamento após colheita
 Embalagem original Frasco estéril Seco 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: _____

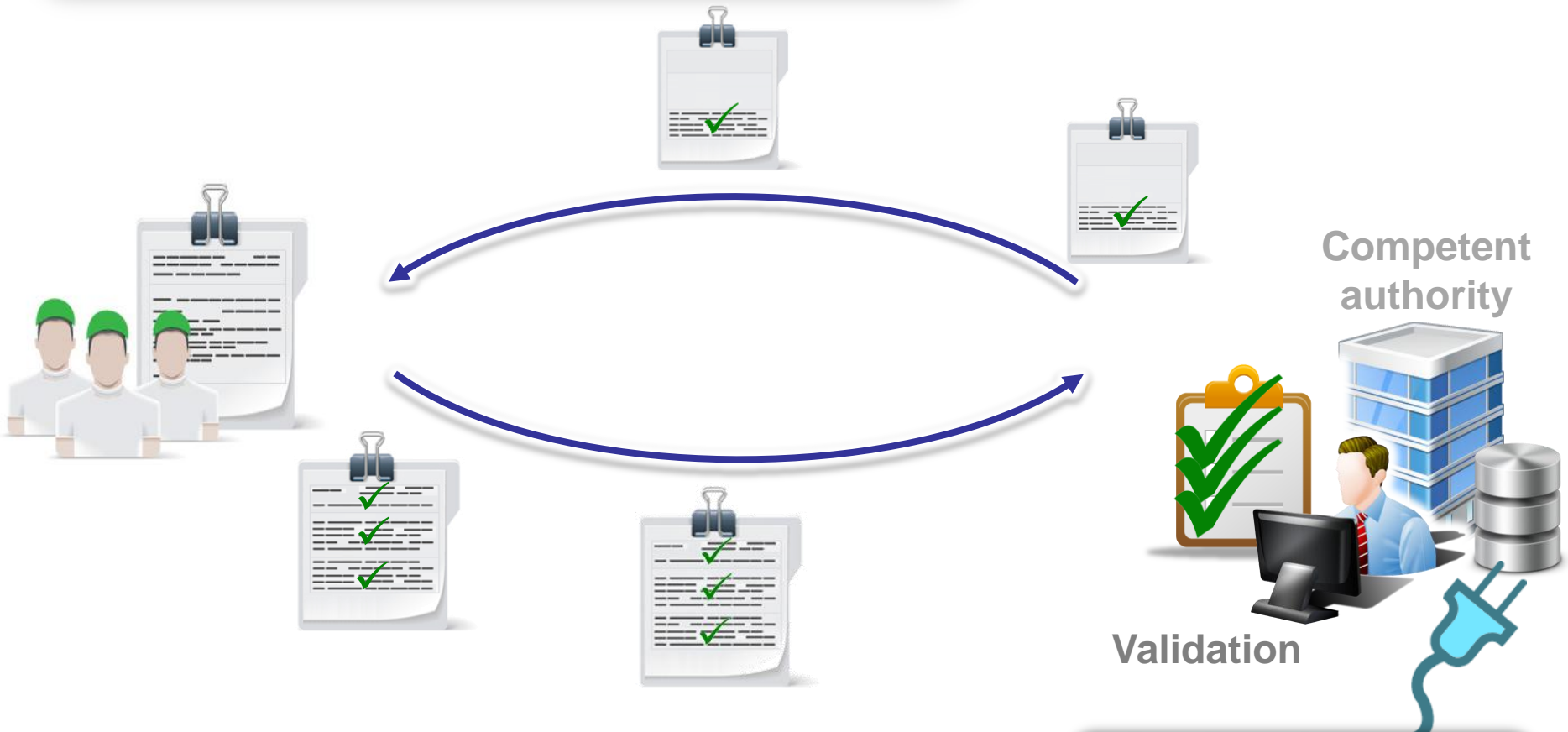
Assinaturas
 O Técnico responsável pela colheita _____
 O Representante do Operador _____

DECLARAÇÃO DO TÉCNICO DA COLHEITA: A ENTIDADE QUE EFETUOU A COLHEITA É AQUELA QUE DEFEU A AMOSTRA E APOSTA NA SUAS CONDIÇÕES DE TRABALHO. NÃO ASSINA O CONTRATO DE TRABALHO.

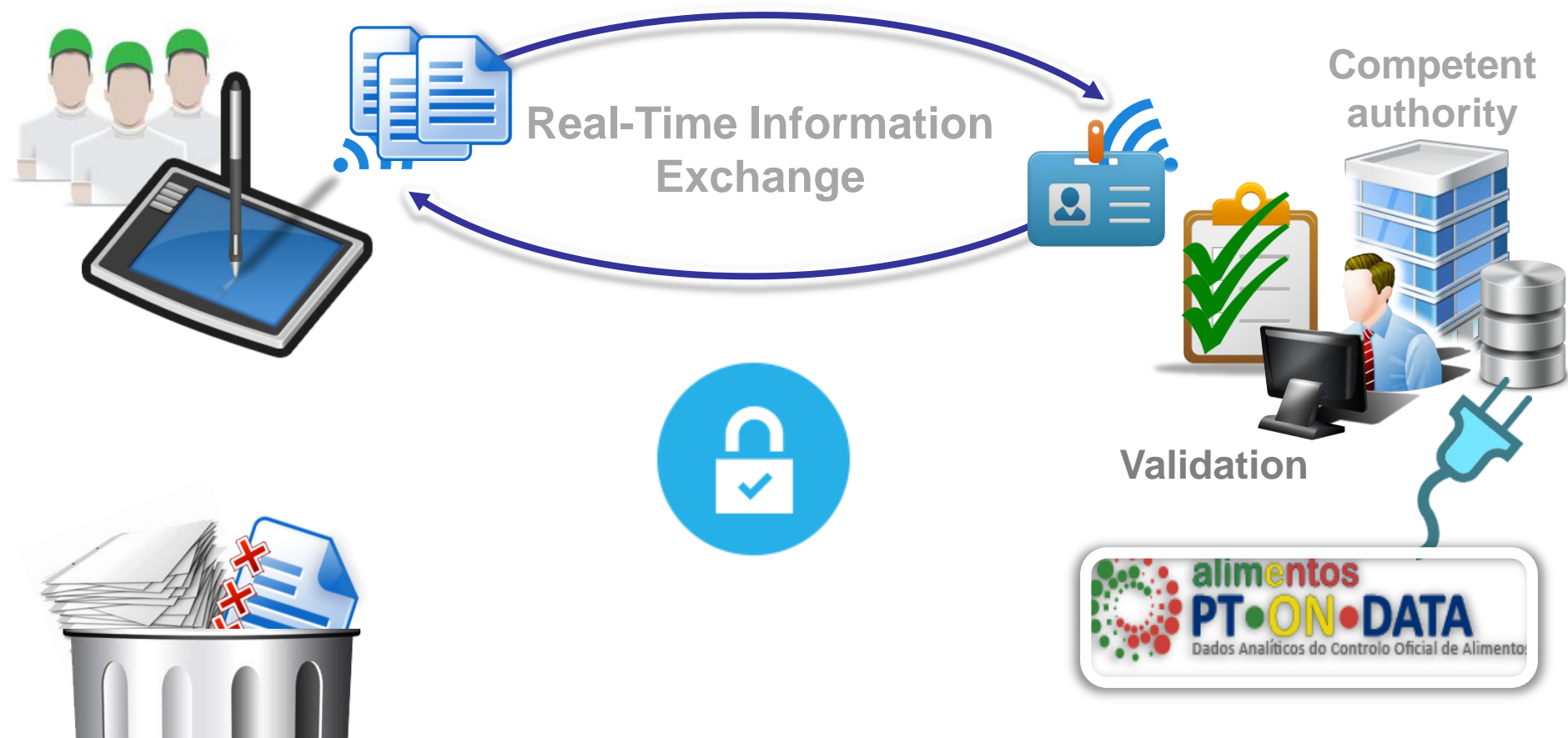
É EMISSAMENTE PROIBIDA A ALTERAÇÃO OU REPRODUÇÃO PARCIAL DESTA DOCUMENTO. PRESERVAR COM LEMMA LEVÍSSIMO. NÃO EMITIR EM LABORATÓRIO.

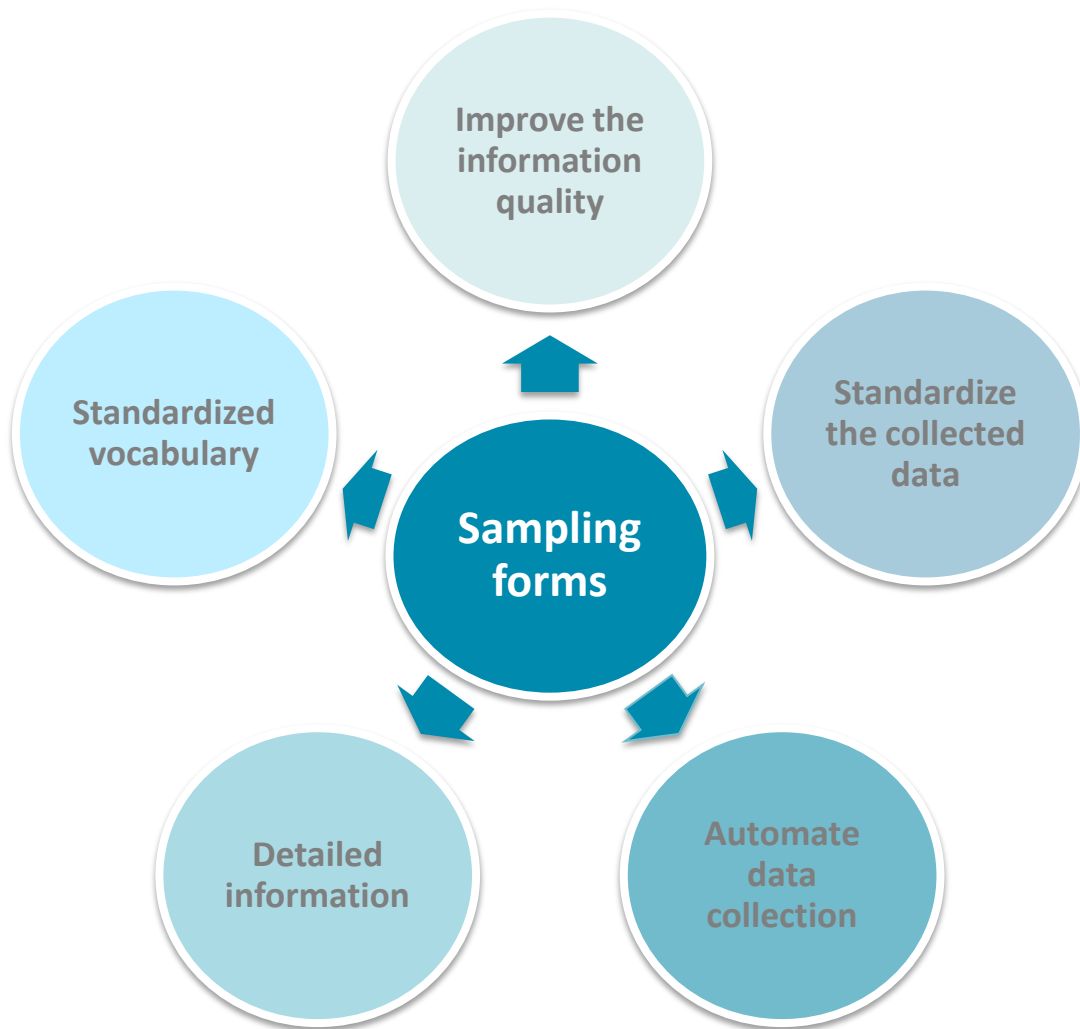
CAMPO GRANDE N.º 50 - 1700-090 LISBOA. Tel. 213238600 Fax 213238601. Anexo 30 - Versão 08/2010/2014

Sample Collection forms



Sample Collection forms





Compliance with the requirements of SSD

Dados

DAV	Âmbito	\$Id	TipoProdutoNivel	TipoProdutoNiv	FaseCadeia	NCV	País de O	Analise	Resultado
DAV Castelo Branco	PNCR	16686	Ovos		Produção	PIGA 02		Dioxinas	Negativo
DAV Castelo Branco	PNCR	15801	Leite de Vaca	Cru	Produção	PIGA 02	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Ribatejo	PNCR	15819	Galinhas (PNCR)	Ovos	Produção	027		Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	16894	Galinhas (PNCR)	Gordura	Produção	B 562	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Alentejo Litoral	PNCR	17900	Ovinos/Caprinos (PI	Gordura	Produção	L 100	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Braga	PNCR	18404	Ovos	(em branco)	Produção	PIGA 01	Portugal	Dioxinas	(em branco)
DAV Braga	PNCR	18401	Bovinos (PNCR)		Produção	PIGA 01	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	18533	Galinhas (PNCR)	Gordura	Produção	B 521	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Oeste	PNCR	19248	Aquicultura (PNCR)	Músculo	Produção	PIGA 03	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Castelo Branco	PNCR	19235	Ovinos/Caprinos (PI	Gordura	Produção	I 30	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	19252	Galinhas (PNCR)	Gordura	Produção	B 562	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	20238	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção	B 502	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	19753	Perús (PNCR)	Gordura	Produção	B 513	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Braga	PNCR	19930	Suínos (PNCR)	Gordura	Produção	D 83	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	20322	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção	B 539	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	20504	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção	B 514	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Braga	PNCR	20667	Suínos (PNCR)	Gordura	Produção	D 36	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Coimbra	PNCR	21107	Suínos (PNCR)	Gordura	Produção	C 98	Espanha	Dioxinas	Negativo
DAV Coimbra	PNCR	21032	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção	B 522	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Coimbra	PNCR	21033	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção	B 522	Portugal	Dioxinas	Negativo
DAV Baixo Alentejo	PNCR	21353	Suínos (PNCR)	Gordura	Produção			Dioxinas	Negativo
DAV Alentejo Central	PNCR	21127	Bovinos (PNCR)	Leite	Produção			Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	22586	Perús (PNCR)	Gordura	Produção			Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	23218	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção			Dioxinas	Negativo
DAV Viseu	PNCR	22216	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção			Dioxinas	Negativo
DAV Alentejo Litoral	PNCR	22440	Frangos (PNCR)	Gordura	Produção			Dioxinas	Negativo



Important:
Send analysis data directly from the laboratory



Dados



ANALYSIS DESCRIPTION	RESULT	U	REC %	UNIT OF MEASURE	LG	LD	METHOD	ANALYTICAL TECHNIQUE	ANALYSIS ENDING DATE
Determination of constituents of animal origin	According to the microscopic test, no constituents proceeding from terrestrial animals or fishes have been found in the tested sample.								
POLYCHLORO DIBENZO-p-DIOXINS (PCDD) - POLYCHLORO DIBENZOFURANS (PCDF) - POLYCHLORO BIPHENYL DIOXIN-LIKE (PCB) and INDICATORS (PCB-NDL) (values referred to the whole product)							* MG_UF	Microscopia	17/01/2014
2,3,7,8-TCDD	< LQ			pg/g	0,025		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,7,8-PeCDD	< LQ			pg/g	0,025		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,4,7,8-HxCDD	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,6,7,8-HxCDD	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,7,8,9-HxCDD	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	< LQ			pg/g	0,075		EPA 1613B 1994		23/01/2014
OCDD	< LQ			pg/g	0,100		EPA 1613B 1994		23/01/2014
2,3,7,8-TCDF	< LQ			pg/g	0,025		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,7,8-PeCDF	< LQ			pg/g	0,025		EPA 1613B 1994		23/01/2014
2,3,4,7,8-PeCDF	< LQ			pg/g	0,038		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,4,7,8-HxCDF	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,6,7,8-HxCDF	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
2,3,4,6,7,8-HxCDF	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,7,8,9-HxCDF	< LQ			pg/g	0,050		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	< LQ			pg/g	0,075		EPA 1613B 1994		23/01/2014
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	< LQ			pg/g	0,075		EPA 1613B 1994		23/01/2014
OCDF	0,196		± 0,116	pg/g	0,100		EPA 1613B 1994		23/01/2014
Total WHO-PCDD/F-TEQ on the whole product relevant to a 12% moisture percentage (upper bound)	0,094		± 0,013	pg/g			EPA 1613B 1994		23/01/2014
<i>- Limite (Dir 2002/32/CE e sm): 0,75</i>									
3,4,4',5'-TeCB (81-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
3,3',4,4'-TeCB (77-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2',3,4,4',5'-PeCB (123-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3',4,4',5'-PeCB (118-CB)	< LQ			pg/g	0,547		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3,4,4',5'-PeCB (114-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3,3',4,4'-PeCB (105-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
3,3',4,4',5'-PeCB (126-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3',4,4',5,5'-HxCB (167-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3,3',4,4',5-HxCB (156-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3,3',4,4',5'-HxCB (157-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
3,3',4,4',5,5'-HxCB (169-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,3,3',4,4',5,5'-HpCB (189-CB)	< LQ			pg/g	0,200		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
Continued...									
ANALYSIS DESCRIPTION	RESULT	U	REC %	UNIT OF MEASURE	LG	LD	METHOD	ANALYTICAL TECHNIQUE	ANALYSIS ENDING DATE
Total WHO-PCB-TEQ on the whole product relevant to a 12% moisture percentage (upper bound)	0,024		± 0,007	pg/g			EPA 1668 C 2010		23/01/2014
Total WHO-PCDD/F-PCB-TEQ on the whole product relevant to a 12% moisture percentage (upper bound)	0,118		± 0,015	pg/g			EPA 1668 C 2010		23/01/2014
<i>- Limite (Dir 2002/32/CE e sm): 1,25</i>									
2,4,4'-TriCB (28-CB)	0,018			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,2',5,5'-TeCB (52-CB)	0,015			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,2',4,5,5'-PeCB (101-CB)	< LQ			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,2',4,4',5,5'-HxCB (153-CB)	< LQ			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,2',3,4,4',5-HxCB (138-CB)	< LQ			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
2,2',3,4,4',5,5'-HpCB (180-CB)	< LQ			ng/g	0,002		EPA 1668 C 2010		23/01/2014
Sum of PCB 28, 52, 101, 138, 153, 180 on the whole product relevant to a 12% moisture percentage (upper bound) [336]	0,038			ng/g			EPA 1668 C 2010		23/01/2014
<i>- Limite (Dir 2002/32/CE e sm): 10</i>									
METALS DETERMINATION									
Cadmium as Cd	0,006		± 0,001	mg/kg	0,005		05/(CP-MS) 2012 Rev.1		15/01/2014
Mercury as Hg	< LQ			mg/kg	0,005		05/(CP-MS) 2012 Rev.1		15/01/2014
Continued...									

Data Extraction

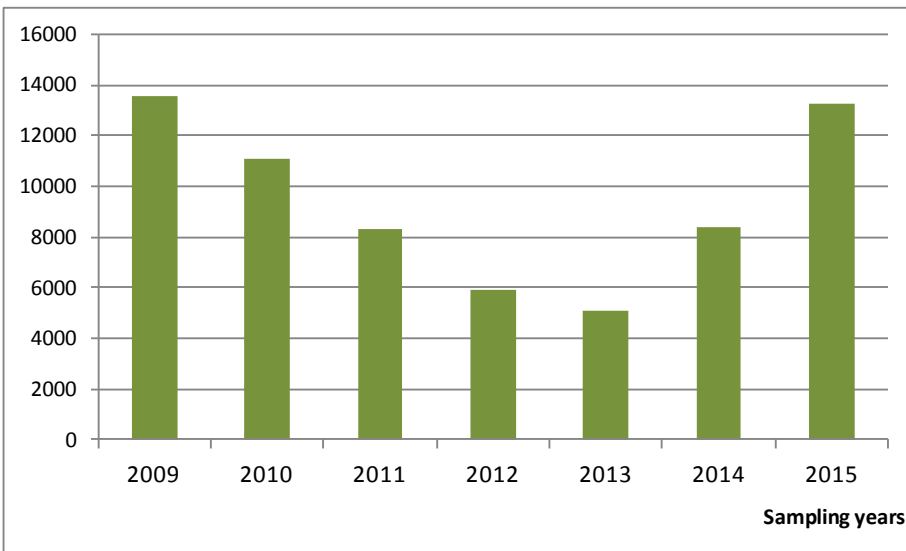
- ❑ After receiving the documents sent by the CAs, INSA's team execute 3 main data treatment processes, performed manually:
 - ❑ Analyse the Excel file structure (must follow the agreed structure);
 - ❑ Data & format consistency;
 - ❑ Checks for missing critical information;

The screenshot displays the PT·ON·DATA web application interface. On the left is a dark sidebar with the user profile 'Sidney Tomé' (Online) and a menu with options: 'Administração', 'Gerir Utilizadores', 'Gerir Vocabulários', and 'Gestão de Dados'. The main content area is titled 'Entrada de Ficheiros' and features a large 'Drop files here to upload' box. Below this is a table with columns 'Ficheiro', 'Entidade', and 'Tipo', which is currently empty with the message 'Nenhum ficheiro adicionado!'. A 'Limpar' button is on the left and a 'Guardar' button is on the right. Below the upload area is a section titled 'Ficheiros no Sistema' with a search bar and a table listing system files.

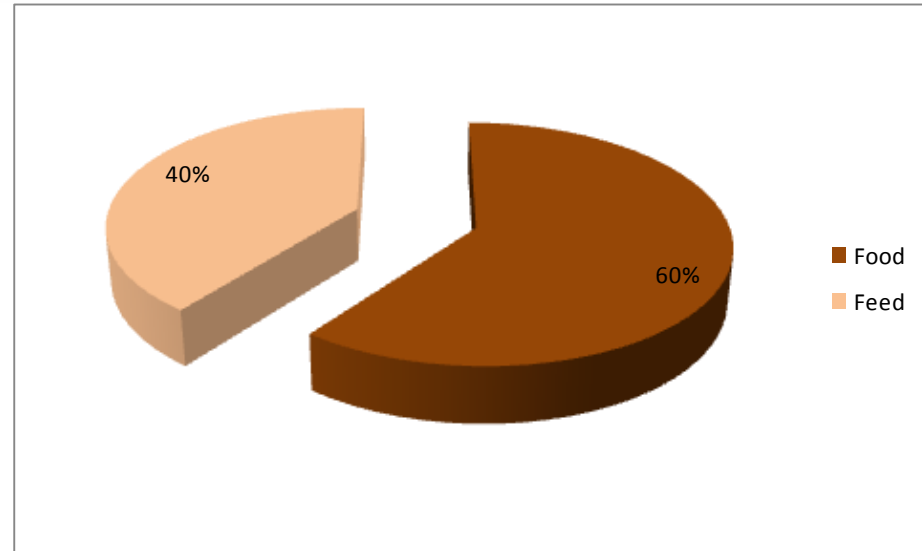
Nome Ficheiro	Carregado Por	Data	Tamanho	Colheita	Laboratório	Entidade
Dados PNPR_colheita_2014_1.xlsx	Sidney Tomé	13-06-2016 01:48:25	134055	✓	✗	INSA
DAR_RAA.xlsx	Sidney Tomé	14-04-2016 15:37:25	1483320	✓	✓	DGAV

- ❑ Communication with data owner occurs (multiple requests) until all information is present in the correct format;
- ❑ After all gathered documents are agreed to be valid, the team proceeds to import the Excel files into Data Import module.

Results



Total number of results in the "alimentos PT.ON.DATA" system in accordance with the SSD model (2009-2015) by sampling year.



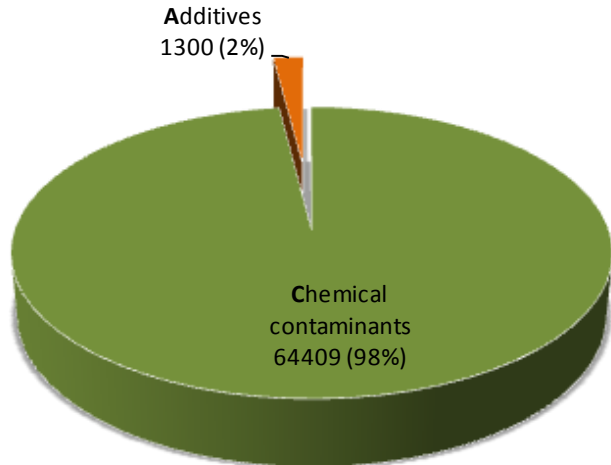
Total number of results in the "alimentos PT.ON.DATA" system in accordance with the SSD model (2009-2015) by type of matrix.

Results

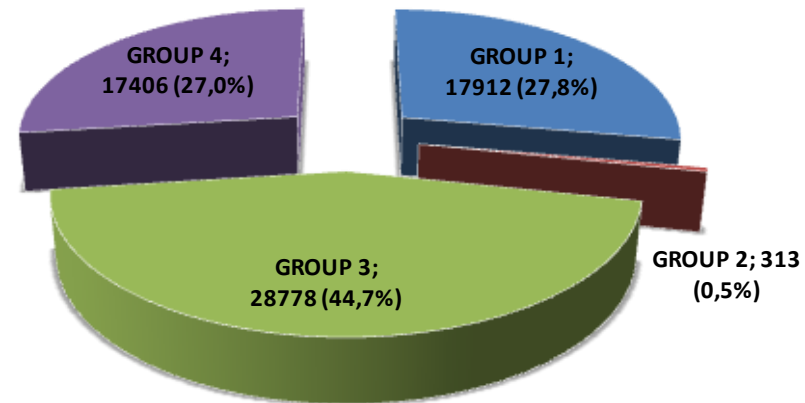
Total number of results of chemical contaminants in the “alimentos PT.ON.DATA” system in accordance with the SSD model (2009-2015) by year/type of MATRIX/group of chemical contaminant

	Food				Feed				Total (year)
	Group 1	Group 2	Group 3	Group 4	Group 1	Group 2	Group 3	Group 4	
2015	4699	50	1890	1637	2146	0	2111	386	12919
2014	3709	155	1722	1644	0	0	278	220	7728
2013	2052	25	646	733	458	0	731	472	5117
2012	580	0	879	670	870	0	1851	795	5645
2011	363	11	2705	1955	612	0	1512	1146	8304
2010	1094	16	4511	1040	432	0	2695	1303	11091
2009	303	56	2867	2929	594	0	4380	2476	13605
Total (group)	12800	313	15220	10608	5112	0	13558	6798	<u>64409</u>

Results



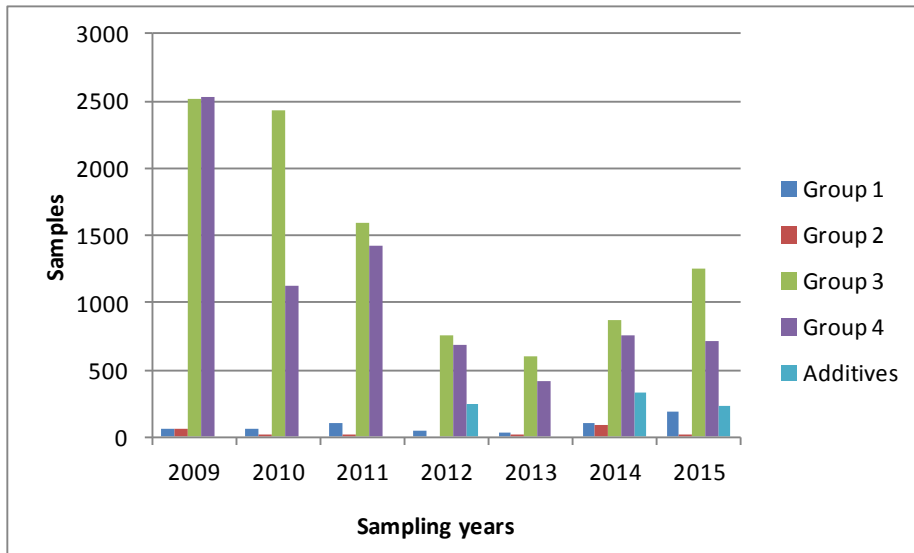
Total number of results in the “alimentos PT.ON.DATA” system in accordance with the SSD model (2009-2015) by domain.



Total number of results of chemical contaminants in the “alimentos PT.ON.DATA” system in accordance with the SSD model (2009-2015) by group

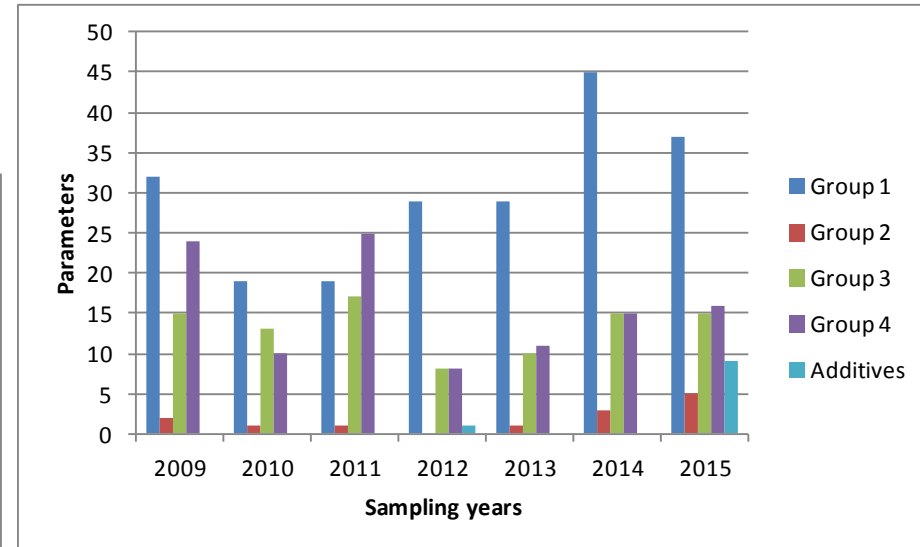
- GROUP 1 - POPs and other organic contaminants
- GROUP 2 - Process Contaminants
- GROUP 3 - Toxins
- GROUP 4 - Others

Results



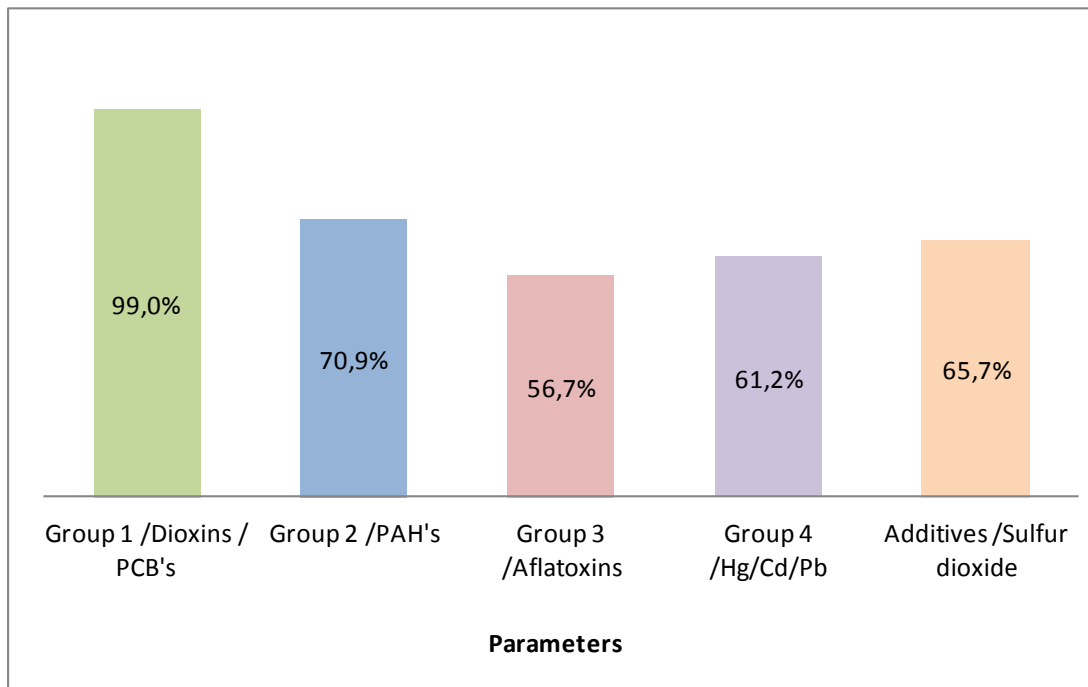
Total number of results in the “alimentos PT.ON.DATA” system in accordance with the SSD model (2009-2015) by samples.

TOTAL SAMPLES ANALYSED = 19 321



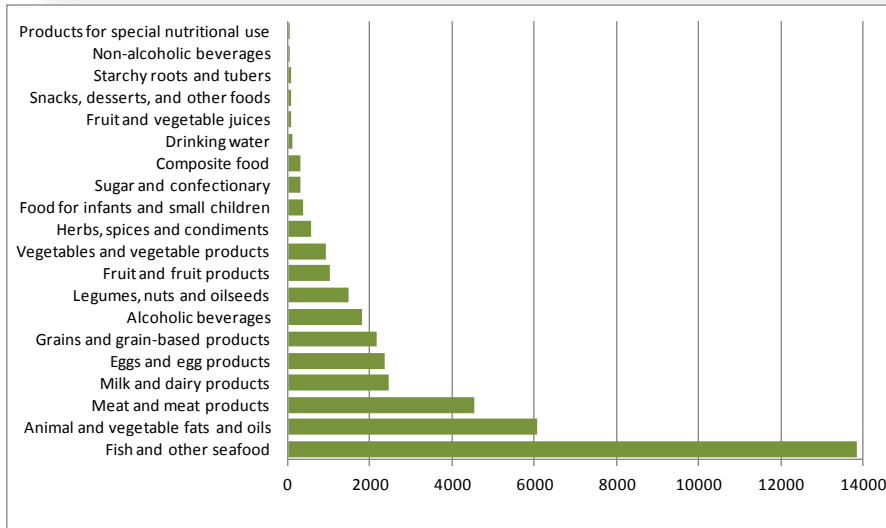
Total number of results in the “alimentos PT.ON.DATA” system in accordance with the SSD model (2009-2015) by parameters.

Results

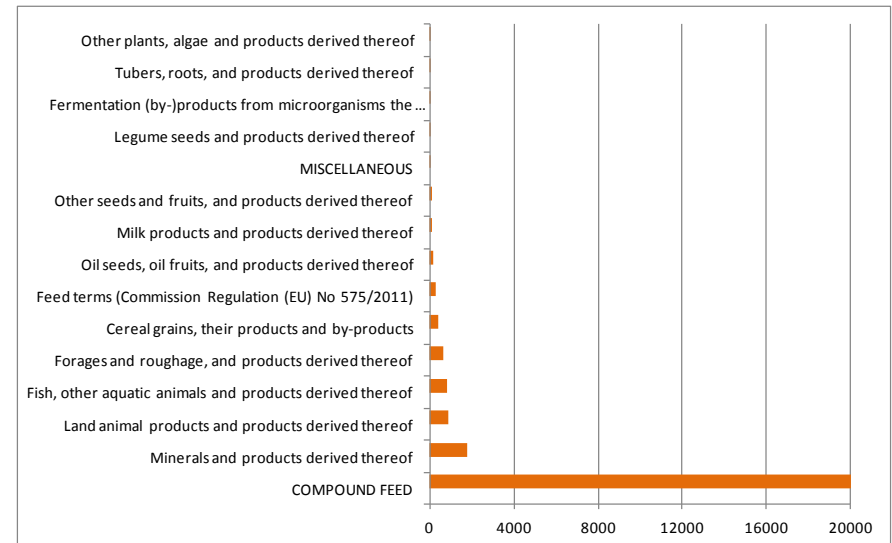


Parameters with higher percentage of results in the "PT • ON • DATA" System, according to the SSD model, (2009-2015)

Results



Food Matrix with higher number of results in the "PT • ON • DATA" System, according to the SSD model, (2009-2015)

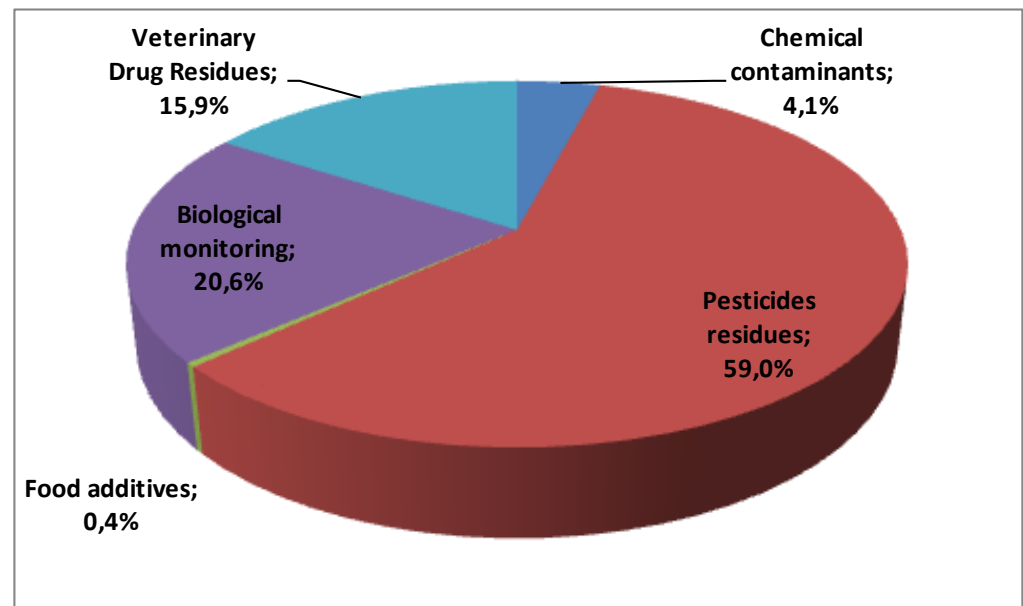


Feed Matrix with higher number of results in the "PT • ON • DATA" System, according to the SSD model, (2009-2015)

Results

	2013	2014	2015	Total
Chemical contaminants		7 816		7 816
Pesticides residues		112 224		112 224
Food additives		709		709
Biological monitoring	43	39 015	112	39 170
Veterinary Drug Residues			30 136	30 136
Total	43	159 764	30 248	190 055

Total number of results of all domains in the "alimentos PT.ON.DATA" system in accordance with the SSD2 model (2013-2015) by year/domain



Total number of results in the "alimentos PT.ON.DATA" system in accordance with the SSD2 model (2013-2015) by domain.

Results

☐ Chemical contaminants:

- 48,8% - Data from group 1 - Mostly dioxins and PCB's data;

☐ Pesticide residues:

- 95.5% - Data from products of vegetable origin;

☐ Food additives:

- 46.5% - Refers to Sulfur dioxide;

☐ Biological monitoring:

- 37 613 results refers to data from the zoonoses prevalence data (PRV);
- 1 557 results refers to data from the evaluation of the antimicrobial resistance isolate-based data (AMR).

☐ Veterinary Drug Residues:

- 77.8% of the result are from matrix from animal origin, and 22,2% are from feed and water

Conclusions

The implementation of these projects allowed the creation, development and recent updating (still in the stage of implementation) of a National Data Management System;

The concentration and harmonization of data in a single System, in accordance with the models implemented, facilitates their treatment, the collaboration and availability of data between the entities involved and the transmission to EFSA, contributing to the improvement of the overall data quality (quality, consistency and integrity)

The data quality is fundamental for a correct evaluation and management of food risks and an improvement in the response to possible data requests.

THANKS

