

# Plataforma PortFIR - o que pode facilitar?

Luísa Oliveira, Roberto Brazão, Maria da Graça Dias

Unidade de Observação e Vigilância  
Departamento de Alimentação e Nutrição



# Redes PortFIR





## Portuguese Food Information Resource Portal de Informação Alimentar

Programa de implementação de  
Redes de Excelência Portuguesas em  
Nutrição e Segurança Alimentar

Portal de Informação Alimentar

Bases de  
dados  
sustentáveis

Composição de  
alimentos

Contaminação  
de alimentos

Consumos  
alimentares

## PortFIR – Bases de dados

### Qualidade, Transparência, Fiabilidade

Produzidas de  
forma normalizada  
(SGQ)

Dados validados,  
documentados e  
com índices de  
qualidade

Compatíveis com  
outras  
BD nacionais e  
internacionais  
(EuroFIR, EFSA)

# PortFIR – Redes de partilha do conhecimento em nutrição e segurança alimentar

2008/9

Composição de Alimentos (RPCA)

2010

Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA)

2016

Contaminação Química de Alimentos (RPCQA)

## ▣ Grupos de Trabalho:

### Ativos

- Utilizadores
- Comunicação Eficaz em Alimentação
- Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar-RPIMA
- Gestão da Informação -RPCQA

### Suspensos

- Amostragem
- Porções
- Toxinfecções alimentares
- Apoio ao Trabalho de Normalização
- Organização e Transferência da Informação

“O que o vapor foi para o século 19, e o petróleo foi para o 20, os **dados** são para o 21. Impulsionadores da prosperidade, o recurso revolucionário que está a transformar a natureza da atividade económica, a capacidade que diferencia as sociedades bem-sucedidas das mal sucedidas.”



2014, 2016

“O conhecimento da composição química dos alimentos é o primeiro passo no tratamento da doença através da alimentação ou em qualquer estudo quantitativo de nutrição humana.”

McCance & Widdowson, 1940



~ 40000 data points

## Resources

If all results are from lab analysis:

✓ cost: ~ **14 000 000** Euros

✓ Time: 1 technician  $\Rightarrow$  ~ **455** years  
(242d/y)

Print

CD-ROM

Online

PortFIR



<http://portfir.insa.pt/>

PortFIR ▾ Composição de Alimentos ▾ Contaminantes ▾ Consumo alimentar ▾ Fornecedores de dados ▾ Laboratórios ▾ Iniciar sessão Português ▾

PortFIR ▾ Composição de Alimentos ▾ Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾ Fornecedores de dados ▾ Laboratórios ▾

O PortFIR é um programa de implementação de redes de excelência Portuguesas em nutrição e segurança alimentar e um portal que inclui bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre Composição e Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.



## 10.ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

INFORMAÇÃO ALIMENTAR  
CRIANDO PONTES PARA OBSERVAÇÃO EM SAÚDE

## Resumo 10.ª Reunião Anual PortFIR

O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, através do Departamento de Alimentação e Nutrição, disponibiliza o Resumo da **10.ª Reunião Anual PortFIR**, subordinada ao tema "**Informação alimentar. Criando pontes para observação em Saúde**".

No documento são apresentadas as comunicações e abstracts/posters do evento, bem como os indicadores do grau de satisfação e sugestões dos participantes no evento, que decorreu no passado dia 27 de outubro de 2017, no anfiteatro do INSA, em Lisboa, e que contou com a presença de cerca de 80 peritos nacionais, de entre: representantes de entidades reguladoras e fiscalizadoras, laboratórios de Estado e privados, profissionais de saúde, comunidades científica e académica, indústria alimentar e

PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores ▾

Sobre o PortFIR

Grupos de Trabalho PortFIR

Reuniões PortFIR

Participar no PortFIR

Documentos úteis

Contactos

Ligações úteis

# m-vindo ao site

a sua plataforma de informação al



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores ▾

Introdução

**Pesquisa** ▸

Comparar alimentos

**Calculadora**

Avançada

**Sobre a base de dados**

Valor Energético

Componentes ▸

Parte edível

Versões e atualizações

Palavra-chave

Grupo

Componentes

Lista alfabética

FoodEx2

LanguaL

**Avançada**

Download da TCA

ao site d  
informação alime



O PortFIR é um p  
qualidade recont

des de excelência Portuguesas em nutrição e segurança alimen  
minação de Alimentos e Consumos Alimentares.

# PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

For

Pesquisar por:

leite de vaca UHT

Utilize as seguintes opções para refinar a sua pesquisa:

- Todos os alimentos que contenham a palavra ...
- Todos os alimentos que comecem por ...
- Todos os alimentos que acabem

Resultados da pesquisa

Leite de vaca UHT aromatizado meio gordo

Leite de vaca UHT gordo

Leite de vaca UHT magro

Leite de vaca UHT magro de pastagem

Leite de vaca UHT meio gordo



## Leite de vaca UHT meio gordo



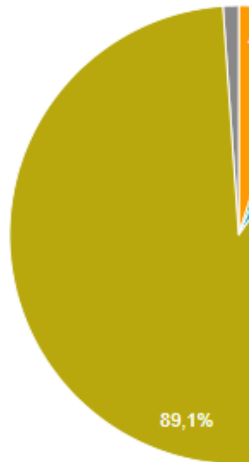
Food Info

**Name:** Milk, semi-skimmed, UHT  
**Group:** Milk and milk products  
**Subgroup:** Milk  
**Edible Part:** 100%  
**Recommended Unit Portion:**  
**Recommended Unit Portion Reference:**  
**Usual Unit Portion:**  
**Usual Unit Portion Reference:**  
**Code:** IS025  
**FoodEX2 Code:** A02LZ

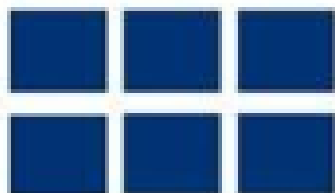
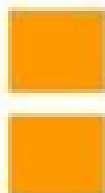


Nutritive content per 100g edible portion

	Value	Unit
<b>▼ Vitamins</b>		
vitamin A; retinol equiv from retinol and carotenoid activities	22	µg
carotene, total (vitamin A precursors)	12	µg
vitamin D	0.1	µg
alpha-tocopherol	0.03	mg
thiamin	0.04	mg
riboflavin	0.18	mg
niacin, preformed	0.2	mg
niacin equivalents, total	0.9	mg
niacin equivalents from tryptophan	0.7	mg
vitamin B-6, total	0.05	mg



PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores ▾

Palavra-chave

bacalhau



**Bacalhau à Brás**

Resultados da pesquisa

Açorda de bacalhau

Arroz de bacalhau

Arroz de bacalhau cpm margarina

 Bacalhau à Brás



## Detalhe Alimento

Nome: Bacalhau à Brás

Grupo: Pescado (Peixe, Moluscos e Crustáceos) e Derivados

SubGrupo: Peixe

Parte Edível : 100%

Porção Unitária Recomendada:

Referência Porção Unitária Recomendada

:

Porção Unitária Habitual:

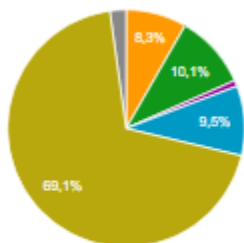
Referência Porção Unitária Habitual :

Código: IS809

Código FoodEX2: A03XQ

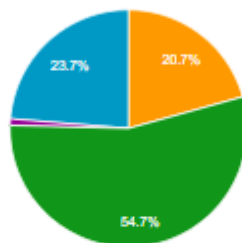


PDF



## Composição

- 0 g Alcohol Hidratos
- 8.3g De Carbono
- 10.1g Lípidos Fibre,
- 0.8g Total Dietary Organic
- 0 g Acids, Total
- 9.5g Protein, Total
- 69.1g Water
- 2.2g Outros



## List of ingredients \_\_PT\_\_

	Valor	Unidade
Sal	3.0	g
Bacalhau seco e salgado, demolhado cru	400.0	g
Batata crua	500.0	g
Cebola crua	150.0	g
Ovo (de galinha) inteiro cru	200.0	g
Azeite (4 marcas)	30.0	g
Óleo alimentar	70.0	g
Alho cru	4.0	g

PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de dados

Introdução

**Pesquisa** ▶

Comparar alimentos

**Calculadora**

Avançada

**Sobre a base de dados**

Valor Energético

Componentes ▶

Parte edível

Versões e atualizações

Palavra-chave

Grupo

**Componentes**

Lista alfabética

FoodEx2

LanguaL

Avançada

Download da TCA

Inicia

ao site do

FIR

a de informação alimentar em Po

## Pesquisa por Componentes

Para fazer uma pesquisa por componente selecionar o componente, uma condição (<; >; =) e indicar o valor para o (parte edível). Os valores a indicar devem ser números inteiros sem unidades. Se introduzir 0 ou se não for introduzido nenhum valor a pesquisa poderá demorar algum tempo.

salt (g) ▾

= ▾

1

&gt;

&lt;

=

## Resultados da pesquisa

Salsicha fresca estufada com couve e azeite

1 g

Peito de vitela magro estufado

1 g

Sardinha gorda grelhada

1 g

Linguado grelhado

1 g

Omelete

1 g

PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de c

Introdução

**Pesquisa** ▶

Comparar alimentos

**Calculadora**

Avançada

**Sobre a base de dados**

Valor Energético

Componentes ▶

Parte edível

Versões e atualizações

vindo ao site d  
**PortFIR**

a de informação alimentar em F

## Atenção



Este site está ainda numa fase final de desenvolvimento, pelo que é possível encontrar ainda algumas inconsistências no seu funcionamento que serão corrigidas em breve.

A informação nutricional que pode obter através desta calculadora é estimada a partir dos dados da Tabela da Composição dos Alimentos. Nesta fase de desenvolvimento os componentes apresentados (bem como a sua forma de apresentação) são os mesmos que constam do Regulamento (UE) nº 1169/2011, para que possam comparar-se com a informação nutricional que se encontra no rótulo dos géneros alimentícios.

Esta informação refere-se a um exemplo genérico de uma ingestão de 2000 kcal/dia, não considerando variáveis como a idade, sexo e atividade física. Assim, os dados obtidos por esta ferramenta devem ser utilizados apenas a título indicativo, não devendo ser usados como referência por indivíduos doentes, crianças ou mulheres grávidas.



OK

## Dados do utilizador



**Idade:**

**Sexo:**

Masculino  Feminino

**Grávida:**

CANCELAR

GUARDAR



PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de dados ▾

Laboratórios ▾

Iniciar sessão

Português

1. COMPOR DIETA

2. VISÃO GERAL DA DIETA

Pesquisar ingredientes

Ingredientes disponíveis

PLANO ALIMENTAR

CRIAR REFEIÇÃO

**NOME DA REFEIÇÃO:**

pequeno-almoço

**HORA DA REFEIÇÃO:**

9:00 AM



**PORÇÕES DA REFEIÇÃO:**

1



CANCELAR

GUARDAR

## 1. COMPOR DIETA

## 2. VISÃO GERAL DA DIETA

### Pesquisar ingredientes



### Ingredientes disponíveis

Café solúvel (pó)  
descafeinado (produto  
branco)



Café, infusão - bica (3  
marcas)



Café, infusão - café de  
cafeteira (3 marcas)



Café, infusão - carioca (2  
marcas)



Café, infusão - valor médio  
(bica 60% e café de cafeteira



Receita do utilizador

Criar receita

### PLANO ALIMENTAR

CRIAR REFEIÇÃO

9:00 AM pequeno-almoço (para 1 pessoa(s))



Leite de vaca UHT magro



Quantidade:

g

Café, infusão - café de cafeteira (3 marcas)



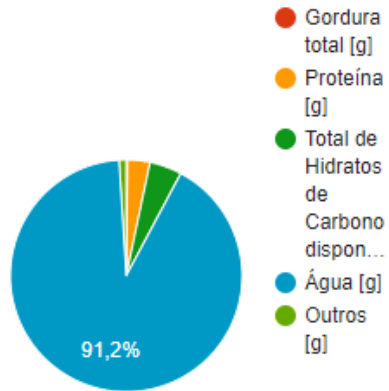
Quantidade:

g

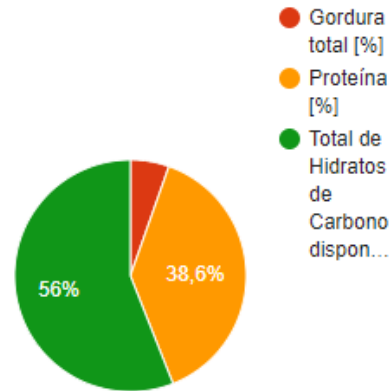
9:00 AM pequeno-almoço

TOTAL DAS REFEIÇÕES

Composição



Energia



## REFEIÇÕES

	HORA DA REFEIÇÃO	Quantidade	Unidade
Leite de vaca UHT magro	9:00 AM	200.00	g
Café, infusão - café de cafeteira (3 marcas)	9:00 AM	20.00	g

## Componentes

+ Expandir vista para todos os nutrientes

Valor total

Unidade

Recomendação diária

Percentagem da  
recomendação diária

▼ Valor Energético

	Valor total	Unidade	Recomendação diária	Porcentagem
Energia	32	kcal	2000	1.60%
Energia	136	kJ	8400	1.62%
<b>▼ Macroconstituintes</b>				
▶ Lípidos	0.2	g	70	0.29%
▶ Hidratos de carbono	4.5	g	260	1.73%
Sal	0.1	g	6000	0.00%
Fibra alimentar	0	g		
Proteína	3.1	g	50	6.20%
Álcool	0	g		
Água	91.2	g		
Ácidos orgânicos	0	g		
Colesterol	1	mg		
<b>▶ Vitaminas</b>				
<b>▶ Minerais</b>				

▼ Vitaminas	Valor total	Unidade	Recomendação diária	Porcentagem recomendada
Vitamina A total (equivalentes de retinol)	0	µg	800	0.00%
Caroteno	0	µg		
Vitamina D	0	µg	5	0.00%
Vitamina E	0	mg	12	0.00%
Tiamina	0.05	mg	1	5.00%
Riboflavina	0.16	mg	1	16.00%
Niacina	0.15	mg		
Equivalentes de niacina	0.79	mg	16	4.94%
Triptofano/60	0.64	mg		
Vitamina B6	0.05	mg	1	5.00%
Vitamina B12	0.1	µg	2	5.00%
Vitamina C	0	mg	80	0.00%
Folatos	0.9	µg	200	0.45%
▼ Minerais				
Cinza	0.727	g		
Sódio (Na)	37	mg		
Potássio (K)	160	mg	2000	8.00%
Cálcio (Ca)	100	mg	800	12.50%
Fósforo (P)	75	mg	700	10.71%

## 1. COMPOR DIETA

## 2. VISÃO GERAL DA DIETA

### Pesquisar ingredientes



### Ingredientes disponíveis

Café solúvel (pó)  
descafeinado (produto  
branco)



Café, infusão - bica (3  
marcas)



Café, infusão - café de  
cafeteira (3 marcas)



Café, infusão - carioca (2  
marcas)



Café, infusão - valor médio  
(bica 60% e café de cafeteira



Receita do utilizador

Criar receita

### PLANO ALIMENTAR

CRIAR REFEIÇÃO

9:00 AM pequeno-almoço (para 1 pessoa(s))



Leite de vaca UHT magro



Quantidade:

g

Café, infusão - café de cafeteira (3 marcas)



Quantidade:

g

## Pesquisar ingredientes



## Ingredientes disponíveis

Pimenta moída



## NOME DA RECEITA

**NOME DA RECEITA:**

**CATEGORIA ALIMENTAR:**

**MÉTODO DE CONFEIÇÃO:**

## Ingredients selecionados - Receita

Ovo (de galinha) inteiro cru

**Quantidade:**

**Métodos**

**de**

**confeção:**

Manteiga com sal

**Quantidade:**

**Métodos**

**de**

**confeção:**

Sal



Comparar alimentos

Mostrar  registos

Código	Nome do Alimento	energy kcal, total metabolisable [kcal]	energy kJ, total metabolisable [kJ]	fat, total [g]	fatty acids, total saturated [g]	fatty acids, total monosaturated [g]	fatty acids, total polyunsaturated [g]	sodium [mg]	potassium [mg]	calcium [mg]	phosphorus [mg]	magnesium [mg]	iron, total [mg]	zinc [mg]
IS025	Leite de vaca UHT meio gordo	47	199	1.6	0.9	0.4	0	40	160	110	81	9	0.1	0.5
IS542	Bebida à base de soja natural, sem açúcar e sem sal	37	154	2.2	0.4	0.5	1.3	30	130	18	48	18	0.4	0.3
IS543	Bebida à base de soja com açúcar, com cálcio, sal e aromas	53	220	2.1	0.3	0.5	1.3	170	130	120	48	18	0.6	0.3
IS544	Bebida à base de soja com açúcar, sal e aromas	61	257	2.2	0.4	0.5	1.3	80	130	18	48	18	0.4	0.3

PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de dados

Introdução

**Pesquisa** ▶

Comparar alimentos

**Calculadora**

Avançada

**Sobre a base de dados**

Valor Energético

Componentes ▶

Parte edível

Versões e atualizações

Palavra-chave

Grupo

Componentes

Lista alfabética

FoodEx2

LanguaL

Avançada

**Download da TCA**

ao site do  
informação alimentar



PortFIR é um  
qualidade recon

des de excelência Portuguesas em nutrição e segurança alimentar e um  
minação de Alimentos e Consumos Alimentares.

## Download da TCA



Ao descarregar o ficheiro está a concordar com as condições de utilização. No que se refere à utilização dos dados, o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I. P. (INSA) autoriza a utilização da Tabela da Composição de Alimentos, para **fins não comerciais, diretos ou indiretos**, de acordo com a legislação que rege os direitos de autor, devendo constar de forma visível, no sítio onde os dados da Tabela forem inseridos, a sua fonte (Ex. - Fonte: Tabela da Composição de Alimentos. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I. P.- INSA. 2016 ).

Caso os dados sejam utilizados para fins comerciais, diretos ou indiretos, será obrigatório contactar o INSA para estabelecimento de protocolo, havendo custos associados.

OK

# Bem-vindo ao site de

a sua plataforma de informação alimentar

O PortFIR é um programa de implementação de redes de excelência Portuguesas em nutrição e segurança alimentar, com qualidade reconhecida sobre Composição e Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.



## 10.ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

INFORMAÇÃO ALIMENTAR  
CRIANDO PONTES PARA OBSERVAÇÃO EM SAÚDE

27 | outubro | 2017

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge - Lisboa

## Resumo 10.ª Reunião

O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, em Nutrição, disponibiliza o Resumo da 10.ª Reunião Anual PortFIR. **Criando pontes para observação**

No documento são apresentadas as comunicações e indicadores do grau de satisfação e sugestões. A reunião ocorreu no dia 27 de outubro de 2017, no anfiteatro do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, com a participação de 80 peritos nacionais, de entre: representantes do Estado e privados, profissionais de saúde, e distribuição.



**Grupo e subgrupos**  
(Classificação FoodEx2 Níveis 1 a 3)

**Grupo e subgrupos**  
(Classificação FoodEx2 Níveis 1 a 3)

	Nome do alimento	Nível 1	Nível 2
3	502 Açúcar amarelo	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Açúcar e outros adoçantes (excluindo os adoçantes intensivos)
4	503 Açúcar branco	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Açúcar e outros adoçantes (excluindo os adoçantes intensivos)
5	508 Chocolate de leite		
6	506 Chocolate em barra, culinária		
7	507 Chocolate em pó		
8	372 Creme para barrar de cacau e avelãs (8 marcas)		
9	513 Gelado de água (sorvete)		
10	515 Gelatina desidratada (pó ou folha)		
11	516 Gelatina preparada com ananás em conserva		
12	517 Gelatina preparada com laranja e sumo de laranja		
13	504 Mel		
14	521 Pastilha elástica	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Confeitaria incluindo chocolate
15	510 Pó achocolatado com alto teor de gordura	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Confeitaria incluindo chocolate
16	509 Pó achocolatado com baixo teor de gordura	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Confeitaria incluindo chocolate
17	520 Rebuçados	Açúcar e similares, confeitaria e sobremesas doces à base de água	Confeitaria incluindo chocolate
18	2 Água mineral natural gaseificada, "Pizões-Moura"	Água e bebidas à base de água	Água potável
19	5 Água mineral natural gaseificada, "Vimeiro"	Água e bebidas à base de água	Água potável
20	3 Água mineral natural gasocarbónica, "Pedras Salgadas"	Água e bebidas à base de água	Água potável
21	4 Água mineral natural, "Luso"	Água e bebidas à base de água	Água potável
22	1 Água, rede pública de abastecimento (Lisboa)	Água e bebidas à base de água	Água potável
23	738 Base em pó para bebida de ananás	Água e bebidas à base de água	Concentrados para bebidas
24	743 Base em pó para bebida de laranja	Água e bebidas à base de água	Concentrados para bebidas
25	766 Bebida refrigerante de laranja	Água e bebidas à base de água	Bebidas à base de água
26	765 Bebida refrigerante gasosa	Água e bebidas à base de água	Bebidas à base de água
27	763 Bebida refrigerante, cola	Água e bebidas à base de água	Bebidas à base de água
28	764 Bebida refrigerante, cola light	Água e bebidas à base de água	Bebidas à base de água
29	729 Aguardente	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
30	730 Brandy	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
31	726 Cerveja branca	Bebidas alcoólicas	Cerveja e bebidas similares
32	727 Cerveja preta	Bebidas alcoólicas	Cerveja e bebidas similares
33	728 Cerveja sem álcool	Bebidas alcoólicas	Cerveja e bebidas similares
34	731 Gin - Rum - Whisky	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
35	734 Licor beneditino	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
36	733 Licor de anis	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
37	732 Licor de ginj	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
38	735 Licor simple	Bebidas alcoólicas	Bebidas espirituosas não açucaradas e licores
39	711 Sidra (vinho)		Vinho e bebidas similares
40	719 Vinho espur		Vinho e bebidas similares
41	718 Vinho espur		Vinho e bebidas similares
42	720 Vinho espumante meio seco	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
49	713 Vinho maduro palhete	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
50	714 Vinho maduro tinto	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
51	715 Vinho rosé	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
52	716 Vinho verde branco	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
53	717 Vinho verde tinto	Bebidas alcoólicas	Vinho e bebidas similares
54	505 Cacau em pó	Café, cacau, chá e infusões	Ingredientes para café, cacau, chá e infusões de ervas

insa\_tca\_v3.0\_2018

insa\_tca\_v3.0\_2018

Informação adicional



1							
2	Co	Nome do alimento	Nível 3	Energia [kcal]	Energia [kJ]		
3	502	Açúcar amarelo	Açúcares (mono e dissacarídeos)	390 kcal	por 100 g de parte edível	1660 kJ	por 100 g de parte edível
4	503	Açúcar branco	Açúcares (mono e dissacarídeos)	397 kcal	por 100 g de parte edível	1690 kJ	por 100 g de parte edível
5	508	Chocolate de leite	Chocolate e produtos de chocolate	552 kcal	por 100 g de parte edível	2300 kJ	por 100 g de parte edível
6	506	Chocolate em barra, culinária	Chocolate e produtos de chocolate	502 kcal	por 100 g de parte edível	2090 kJ	por 100 g de parte edível
7	507	Chocolate em pó	Chocolate e produtos de chocolate	469 kcal	por 100 g de parte edível	1970 kJ	por 100 g de parte edível
8	372	Creme para barrar de cacau e avelãs (8 marcas)	Chocolate e produtos de chocolate	545 kcal	por 100 g de parte edível	2270 kJ	por 100 g de parte edível
9	513	Gelado de água (sorvete)	Sorvetes à base de água	132 kcal	por 100 g de parte edível	561 kJ	por 100 g de parte edível
10	515	Gelatina desidratada (pó ou folha)	Sobremesas de colher à base de água	349 kcal	por 100 g de parte edível	1480 kJ	por 100 g de parte edível
11	516	Gelatina preparada com ananás em conserva	Sobremesas de colher à base de água	97 kcal	por 100 g de parte edível	410 kJ	por 100 g de parte edível
12	517	Gelatina preparada com laranja e sumo de laranja	Sobremesas de colher à base de água	84 kcal	por 100 g de parte edível	355 kJ	por 100 g de parte edível
13	504	Mel	Mel	314 kcal	por 100 g de parte edível	1330 kJ	por 100 g de parte edível
14	521	Pastilha elástica	Guloseimas (duras e moles)	328 kcal	por 100 g de parte edível	1390 kJ	por 100 g de parte edível
15	510	Pó achocolatado com alto teor de gordura	Chocolate e produtos de chocolate	428 kcal	por 100 g de parte edível	1800 kJ	por 100 g de parte edível
16	509	Pó achocolatado com baixo teor de gordura	Chocolate e produtos de chocolate	395 kcal	por 100 g de parte edível	1680 kJ	por 100 g de parte edível
17	520	Rebuçados	Guloseimas (duras e moles)	381 kcal	por 100 g de parte edível	1620 kJ	por 100 g de parte edível
18	2	Água mineral natural gaseificada, "Pizões-Moura"	Água engarrafada	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
19	5	Água mineral natural gaseificada, "Vimeiro"	Água engarrafada	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
20	3	Água mineral natural gasocarbónica, "Pedras Salgadas"	Água engarrafada	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
21	4	Água mineral natural, "Luso"	Água engarrafada	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
22	1	Água, rede pública de abastecimento (Lisboa)	Água não engarrafada	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
23	738	Base em pó para bebida de ananás	Misturas para bebidas	369 kcal	por 100 g de parte edível	1570 kJ	por 100 g de parte edível
24	743	Base em pó para bebida de laranja	Misturas para bebidas	375 kcal	por 100 g de parte edível	1590 kJ	por 100 g de parte edível
25	766	Bebida refrigerante de laranja	Refrigerantes	42 kcal	por 100 g de parte edível	179 kJ	por 100 g de parte edível
26	765	Bebida refrigerante gasosa	Refrigerantes	28 kcal	por 100 g de parte edível	119 kJ	por 100 g de parte edível
27	763	Bebida refrigerante, cola	Refrigerantes	36 kcal	por 100 g de parte edível	153 kJ	por 100 g de parte edível
28	764	Bebida refrigerante, cola light	Refrigerantes	0 kcal	por 100 g de parte edível	0 kJ	por 100 g de parte edível
29	729	Aguardente	Bebidas espirituosas não açucaradas	308 kcal	por 100 ml de parte edível	1280 kJ	por 100 ml de parte edível
30	730	Brandy	Bebidas espirituosas não açucaradas	246 kcal	por 100 ml de parte edível	1020 kJ	por 100 ml de parte edível
31	726	Cerveja branca	Cerveja	30 kcal	por 100 ml de parte edível	123 kJ	por 100 ml de parte edível
32	727	Cerveja preta	Cerveja	23 kcal	por 100 ml de parte edível	94 kJ	por 100 ml de parte edível
33	728	Cerveja sem álcool	Cerveja	7 kcal	por 100 ml de parte edível	31 kJ	por 100 ml de parte edível
34	731	Gin - Rum- Whisky	Bebidas espirituosas não açucaradas	222 kcal	por 100 ml de parte edível	919 kJ	por 100 ml de parte edível
35	734	Licor beneditino	Licores	352 kcal	por 100 ml de parte edível	1470 kJ	por 100 ml de parte edível
36	733	Licor de anis	Licores	385 kcal	por 100 ml de parte edível	1610 kJ	por 100 ml de parte edível
37	732	Licor de ginja	Licores	239 kcal	por 100 ml de parte edível	998 kJ	por 100 ml de parte edível
38	735	Licor simples		294 kcal	por 100 ml de parte edível	1230 kJ	por 100 ml de parte edível



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de dados ▾

Laboratórios ▾

Iniciar sessão

Português ▾

# Bem-vindo ao site do PortFIR

a sua plataforma de informação alimentar em Portugal

O PortFIR é um programa de implementação de redes de excelência Portuguesas em nutrição e segurança alimentar e um portal que inclui bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre Composição e Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.



## Atualização

A versão 3.0 – 2018 está disponível para pesquisa e o respetivo ficheiro em Excel pode ser descarregado a partir do menu “**Composição de Alimentos > Descarregar Excel da TCA**”.

PortFIR



PortFIR ▾

Composição de Alimentos ▾

Contaminantes ▾

Consumo alimentar ▾

Fornecedores de da

Introdução

**Pesquisa** ▶

Descarregar Excel da TCA

Comparar alimentos

**Calculadora**

**Sobre a base de dados** ▶

Versões e atualizações

Valor Energético

Componentes ▶

Parte edível

Macroconstituintes

Ácidos gordos

Vitaminas

Minerais

# m-vindo ao site

## sua plataforma de informação a

O PortFIR é um programa de implementação de redes de excelência Portuguesa de Composição e Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.

segurança alimentar e

# TCA – Atualização 2018

Versão 3.0

## 64 novos alimentos

Açafrão	Colorau	Gengibre fresco	Noz-moscada	Queijo cheddar	Tomilho fresco
Açafrão-da-índia	Condimento de mostarda	Leite de coco, enlatado	Óregão, seco	Queijo creme para barrar	Tomilho seco
Alecrim fresco	Costeleta de porco meio gorda estufada	Leite de vaca UHT magro de pastagem	Ovo (de galinha) estrelado	Queijo flamengo	Tosta de trigo
Alecrim seco	Cravinho	Leite de vaca UHT meio gordo de pastagem	Peito de vitela magro estufado	Queijo gouda	Uva (média, branca e tinta)
Anchova, conserva	Estragão fresco	Lombo de porco assado	Pão pita	Queijo gruyere	Vaca assada
Caril, pó	Estragão, seco	Lombo de porco frito	Porco, baço	Queijo mascarpone	Vaca magra estufada
Cebolinho fresco	Farinha de centeio	Maçã (média com e sem pele)	Porco, cabeça	Queijo, mozzarella	Vaca meio gorda estufada
Cerefólio fresco	Farinha de trigo	Manjeriço, seco	Porco, intestino	Requeijão	
Chouriço de carne de porco, cru	Feijão, vermelho, seco	Manjerona, seca	Porco, orelha	Rúcula crua	
Chuchu	Fiambre de aves	Margarina	Porco, pés	Salsa seca	
Coelho estufado	Fiambre de porco	Massa folhada, congelada	Porco, pulmões		
	Funcho fresco	Molho vinagrete	Porco, sangue		

47 Novos ingredientes

17 Agregações

# TCA – Atualização 2018

Versão 3.0

## 29 alimentos inativados

### Receitas

Arroz com refogado

Empada de carne - massa

Empada de carne - recheio

Leite de vaca esterilizado achocolatado meio gordo

Massa para pizza

Molho de mostarda

Pizza - massa

Pizza de fiambre e ananás - massa

Pizza de fiambre e ananás - recheio

Pizza de frango - massa

Pizza de frango - recheio

Quiche de frango - massa

Quiche de frango - recheio

Quiche lorraine - massa

Quiche lorraine - recheio

Rissol de camarão - massa

Rissol de camarão - recheio

Rissol de pescada - massa

Rissol de pescada - recheio

Tarte de maçã e pêssigo - massa

Tarte de maçã e pêssigo - recheio "leite-creme"

Tarte de maçã e pêssigo - recheio de maçã e amêndoa

Tarte de maçã e pêssigo - recheio de maçã e pêssigo

### Ingredientes/alimentos

Leite de vaca esterilizado gordo

Leite de vaca esterilizado magro

Leite de vaca esterilizado meio gordo

Queijo de Alcobaça

Queijo de Alverca curado

Queijo de Alverca fresco

# TCA – Atualização 2018

Versão 3.0

Mudança da classificação dos alimentos em grupos e subgrupos

– adoção do sistema FoodEx2 até nível 3

# TCA

## Estratégia de atualização 2019 - 2021

- Atualizações anuais
- Inclusão de todos os novos alimentos resultantes do IAN-AF
- Revisão/revalidação de todos os alimentos existentes na TCA v2
- Inclusão de novos componentes (Iodo, AG omega3 e 6, razão 6/3, AA essenciais, luteína)
- Compromisso “zero valores omissos” para os componentes prioritários EuroFIR (selénio, ácido palmítico, AG total n3 cis, AG total n6 cis, beta caroteno, cobre)

# TCA – Atualizações 2018 - 2021

- Baseadas maioritariamente na lista de alimentos do IAN-AF
- Necessidades de revisão de alimentos e valores antigos
- Necessidades de novos componentes expressas pelos utilizadores



# TCAs

## Origem dos dados compilados

- Valores da análise química de amostras de alimentos (representativas).
- Cálculo de valores utilizando o rendimento da receita e os fatores de retenção dos micronutrientes de cada ingrediente associados ao método de cozinhar.
- Valores importados de outra(s) base(s) de dados da composição de alimentos.
- Valores estimados ou “emprestados” a partir de alimentos análogos.
- Valores de outras fontes, por exemplo, literatura ou rótulos dos alimentos.

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

### TCA v4.0

- Mudança da classificação dos alimentos em grupos e subgrupos – adoção do sistema FoodEx2 até nível 3
  - alinhamento das bases de dados nacionais (composição, consumo, contaminação) e harmonização europeia/internacional
- Inclusão de todos os novos alimentos resultantes do IAN-AF
- Valores maioritariamente importados de outra(s) base(s) de dados da composição de alimentos.



# TCA

## Estratégia de atualização 2019

### TCA v4.0

- 400 – 500 novos alimentos
  - Produtos primários ou matérias primas >100
  - Derivados de produtos primários >50
  - Produtos compostos simples >250
  - Produtos compostos agregados >50



# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Produtos primários– exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Rodvalho	Peixe e produtos da pesca, anfíbios, répteis e invertebrados
Badejo	
Bodião	
Faneca	
Lampreia	
Achigã, cru	
Perceve	
Ova, bacalhau	
Ovo, galinha, gema pasteurizada	Ovos e derivados

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Produtos primários – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Amora	Frutos e derivados
Goiaba	
Maracujá	
Alcaparras	Leguminosas, frutos e sementes oleaginosas e especiarias
Abóbora, sementes	
Chia, sementes	
Cânhamo, sementes	
Canela, pau	
Cominhos	

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Produtos primários – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Acelga	Produtos hortícolas e derivados
Quiabo	
Soja, rebentos	
Trigo sarraceno	Cereais e derivados
Aveia, grãos	
Galinha-d'angola	Carne e derivados
Veado	
Lebre	
Javali	

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Derivados de produtos primários – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Queijo de vaca fresco	Leite e produtos lácteos
Queijo de cabra fresco	
Queijo de ovelha fresco	
Farinha de aveia	Cereais e derivados
Bulgur	
Torresmos de porco	Carne e derivados
Sumo 100% frutos, tutti frutti	Sumos e néctares de frutos e produtos hortícolas (incluindo concentrados)
Sumo fresco de laranja, espremida	
Sumo fresco de romã, natural	

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Produtos compostos simples – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Massa sem glúten	Cereais e derivados
Broa de milho	
Broa de Avintes	
Pão de alfarroba	
Barra de cereais com fruta	
Barra de cereais com chocolate	
Chocolate quente	Café, cacau, chá e tisanas
Café expresso, descafeinado	
Tisana de camomila	

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

TCA v4.0

- Produtos compostos simples – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Fórmula de transição, regular	Alimentos para a população jovem
Fórmula anti regurgitação, lactentes	
Fórmula antidiarreica, 0-3 anos	
Maionese com iogurte	Temperos, molhos e condimentos
Molho pesto	
Cubo de caldo de marisco	
Bebida isotónica	Água e bebidas à base de água
Bebida energética de lima	
Bomboca	Açúcar e similares, produtos de confeitaria e sobremesas doces à base de água

# TCA

## Estratégia de atualização 2019

### TCA v4.0

- Produtos compostos agregados – exemplos

Alimento	Grupo (FoodEx2)
Boião de fruta e cereais	Alimentos para a população jovem
Boião de frango, arroz e vegetais	
Boião de vitela guisada com legumes	
Bola de Berlim com creme	Cereais e derivados
Mil folhas	
Bolacha de canela	
Jardineira de legumes, comercial	Pratos compostos
Folhado de salsicha	
Crepe chinês	

# TCA

## Estratégia de atualização 2020

### TCA v5.0

- Revisão/revalidação de todos os alimentos
  - Revisão da descrição dos produtos por grupo (FoodEx2 Níveis 1, 2 e 3) de acordo com o existente no mercado (TCA v2).
  - Revisão dos teores dos componentes (resultados analíticos de trabalhos do INSA, de outras Instituições de Investigação, da Indústria – resultados próprios e de laboratórios independentes)

A colaboração, partilha de conhecimento e dados tem que começar em **2019**. Criação **NOVO GT RPCA?**





# TCA

## Estratégia de atualização 2021

### TCA v6.0

- Inclusão de novos componentes (Iodo, AG omega3 e 6, razão 6/3, AA essenciais, luteína) nos grupos de alimentos pertinentes
  - Identificação de fontes de dados (onde já existem?) **Novo GT RPCA?**
  - Colaboração na definição de amostragem/descrição da amostra/metodologia de controlo de qualidade analítica para novas investigações – produção de dados analíticos de elevada qualidade para Bases de Dados de Composição de Alimentos

A colaboração, partilha de conhecimento e dados tem que começar em **2019**.



- Questões, críticas, sugestões, ...

[tabelaalimentos@insa.min-saude.pt](mailto:tabelaalimentos@insa.min-saude.pt)

## PortFIR – Membros

- ▣ Mais de 140 membros de mais de 90 entidades públicas e privadas:
  - Laboratórios de estado;
  - Universidades;
  - Centros de investigação;
  - Autoridades de saúde;
  - Autoridades de fiscalização e controlo;
  - Legisladores e Reguladores;
  - Organizações do sector agroalimentar;
  - Prestadores de cuidados de saúde

## PortFIR – Tipos de atividade

### ▣ Criação de infraestrutura:



- Novas redes temáticas de partilha de conhecimento
- Novos grupos de trabalho;
- Plataforma informática:
  - Sistema de Gestão da Informação (FoodCASE®) – Base de Dados de Composição dos Alimentos (BDCA) vulgo Tabela da Composição de Alimentos
  - Website;
  - Web services (EuroFIR, EFSA, ...);

### ▣ Atividades de rotina:



- Partilha de conhecimento- reuniões dos grupos de trabalho, preparação de documentos (guias e relatórios)
- Gestão de Informação alimentar- recolha, compilação, normalização e validação de dados de diferentes fontes essencialmente do país;
- Análise e disseminação dos dados- site PortFIR, outros meios.

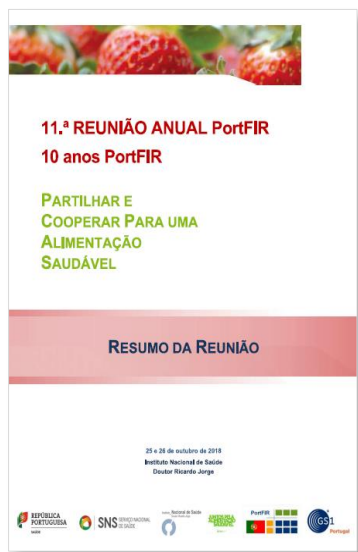
## PortFIR – Tipos de atividade

### ▣ Atividades de disseminação;



#### ○ Apresentação e/ou disseminação de conteúdos alusivos ao PortFIR:

- Artigos; posters e apresentações orais;
- Organização de eventos específicos (ex.: *Reunião Anual PortFIR*);
- Organização/participação em seminários, workshops, etc. com temas cobertos pelo PortFIR.



Reserve já na agenda!

### 12.ª Reunião Anual PortFIR

**15 de outubro 2019**

Este ano integrada na [13th International Food Data Conference](#) (15 – 18 outubro 2019)

**Auditório do INFARMED**

Lisboa

### Escolhas alimentares e nutrição - Os desafios da nova década

**Temas Principais:**

- A alimentação e as escolhas alimentares
- Comportamento do consumidor
- Informação alimentar

# PortFIR – Atividades relevantes dos Grupos de Trabalho (GTs)

## ▣ GT Utilizadores

- Avaliação das necessidades e da satisfação dos utilizadores da TCA (2011)
- Avaliação das necessidades dos utilizadores de Informação Microbiológica da Cadeia Alimentar (2013)
- Avaliação das necessidades dos utilizadores da TCA (2017)

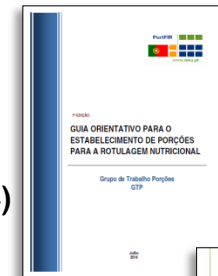


## ▣ GT Toxinfecções Alimentares

- Investigação epidemiológica de toxinfecções alimentares em utentes de farmácias (2014)

## ▣ GT Porções

- Guia orientativo para o estabelecimento de porções para a rotulagem nutricional (2014)



## ▣ GT Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar

- Guia para o estabelecimento de critérios microbiológicos em alimentos (2017)





1ª EDIÇÃO

## GUIA ORIENTATIVO PARA O ESTABELECIMENTO DE PORÇÕES PARA A ROTULAGEM NUTRICIONAL

Grupo de Trabalho Porções  
GTP

Julho  
2014

### Autoria/Colaboração

1. **ACR Fornelos:** Rita Costa e Silva
2. **ANIL:** Maria Cândida Marramaque
3. **APED:** Mónica Ventosa
4. **APIC:** Denise Mendes
5. **ASAE:** Paulo Fernandes
6. **Casa do Azeite:** Teresa Zacarias
7. **Dia Portugal Supermercados:** Ana Delfina Sousa; Teresa Curião
8. **ESAB IPBeja:** Olga Pacheco de Amaral
9. **ESBUCP:** Mónica Caldeira
10. **ESSUALg:** Ezequiel Pinto; Mónica Paula Caixinha
11. **ESTeSL:** Joana Sousa; Lino Mendes
12. **Eurest Portugal, Lda.:** Egídia Vasconcelos; Elisete Varandas; Rita Amaral Ferreira
13. **FCNAUP:** Duarte Torres
14. **FIPA:** Catarina Dias
15. **FMUP:** Conceição Calhau
16. **FMVUL:** Maria José Fernandes
17. **Globalab, S.A.:** Martina Costa
18. **GS1 Portugal:** Nuno Miranda
19. **Hospital do Arcebispo João Crisóstomo:** Alexandra Aleixo
20. **Hospital Santa Maria:** Patrícia Almeida Nunes
21. **Iberian Salads Agricultura, S.A.:** Hugo Trindade
22. **INSA, I.P.:** Luísa Oliveira; Maria Graça Dias; Roberto Brazão
23. **IPMA, I.P.:** Maria Fernanda Martins
24. **ISEUALg:** Jorge Pereira
25. **Jerónimo Martins:** Ana Rita Soares; Susana Pasadas
26. **Matutano, Lda.:** Luís Parreira
27. **Mondelez Portugal:** Maria Manuela Carneiro
28. **Q-Staff Consultoria, Lda.:** Maria Torres
29. **Refrige, S.A.:** José Deus
30. **Sovena:** Lúcia Henriques; Paula Arês
31. **Unilever J.M.:** Helena Cid; Isabel Botto
32. **Universidade Atlântica:** Ana Lúcia Silva

# PortFIR – GT Gestão da Informação

Rede Portuguesa sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA)

## Avaliação da disponibilidade e necessidade de informação



Desenvolvidos dois questionários destinados a:

- I. Operadores da indústria agroalimentar / Laboratórios privados / Centros de investigação / Universidades;
- II. Autoridades públicas / Laboratórios de estado.

**Questionário GTGI - PortFIR**

Disponibilidades e necessidades de informação no domínio dos contaminantes químicos\*

\*Todos as substâncias que não se possam ser encadeadas como tal, mesmo que por definição não o sejam obrigatoriamente - ex. pesticidas, resíduos de medicamentos veterinários, produtos de limpeza em contacto. As toxinas são, também, consideradas neste domínio.

**aplicado**

1. Mercado: \*

A sua resposta: \_\_\_\_\_

2. Serviço central / Organismo / Entidade: \*

A sua resposta: \_\_\_\_\_

3. Direcção de serviços: \*

A sua resposta: \_\_\_\_\_

4. Divisão: \*

A sua resposta: \_\_\_\_\_

---

**Questionário GTGI - PortFIR**

Disponibilidades e necessidades de informação no domínio dos contaminantes químicos\*

\*Todos as substâncias que não se possam ser encadeadas como tal, mesmo que por definição não o sejam obrigatoriamente - ex. pesticidas, resíduos de medicamentos veterinários, produtos de limpeza em contacto. As toxinas são, também, consideradas neste domínio.

**1. Assinale, por favor, em que sector se insere. \***

Operador económico

Formação e investigação

Organização não-governamental

Outra:

**2. Assinale, por favor, em que área(s) se enquadra a principal actividade da entidade que representa. \***

1. Produção primária

2. Produção e transformação de géneros alimentícios (inclui suplementos alimentares)

3. Produção e transformação de alimentos para animais

4. Produção de fármacos, de medicamentos veterinários ou outros usados na produção primária

## PortFIR

# Enquadramento com políticas de segurança alimentar e nutrição

### ○ A nível nacional:

– Direção Geral da Saúde (DGS), 2012

→ Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS);



**PNPAS** propõe objetivos em 5 áreas:



## PortFIR

# Enquadramento com políticas de segurança alimentar e nutrição

- **A nível nacional:**

Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS) -2017

### Objetivos em 4 áreas

**Eixo 1:** Modificar o meio ambiente onde as pessoas escolhem e compram alimentos através da modificação da disponibilidade de alimentos em certos espaços físicos e promoção da reformulação de determinadas categorias de alimentos.

**Eixo 2:** Melhorar a qualidade e acessibilidade da informação disponível ao consumidor, de modo a informar e capacitar os cidadãos para escolhas alimentares saudáveis.

**Eixo 3:** Promover e desenvolver a literacia e autonomia para o exercício de escolhas saudáveis pelo consumidor.

**Eixo 4:** Promover a inovação e o empreendedorismo direcionado à área da promoção da alimentação saudável.



### A NEW AND INTER-MINISTERIAL STRATEGY FOR THE PROMOTION OF HEALTHY EATING IN PORTUGAL

The Integrated Strategy for the Promotion of Healthy Eating (EIPAS) was published on December 29th, 2017, documenting a set of measures, agreed by an inter-ministerial working group reflecting the opinion of the Ministries of Finance, Internal Affairs, Education, Health, Economy, Agriculture, Forestry and Rural Development, and Sea. [Learn more](#)

## PortFIR

# Enquadramento com políticas de segurança alimentar e nutrição

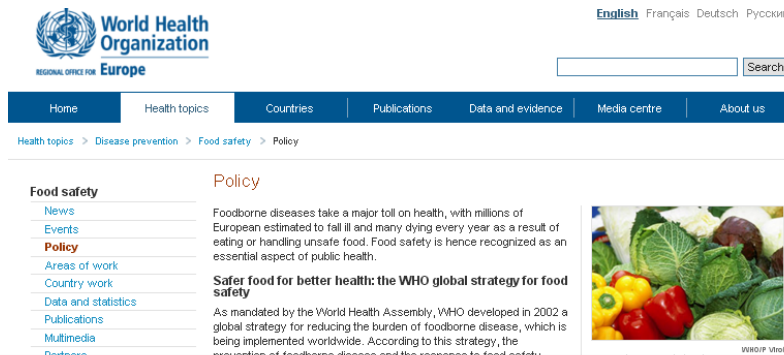
- **A nível internacional:**

- Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA);
- Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC);
- Organização Mundial da Saúde (WHO).



# PortFIR

## Enquadramento com políticas de segurança alimentar e nutrição



### Strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022

This Strategic Plan builds on World Health Assembly resolution WHA63.3 (May 2010) and provides a coherent framework for taking action on priority issues in the area of food safety and foodborne zoonoses for the period 2013–2022, and forms the basis of the WHO Twelfth General Programme of Work (2014-2019) for the program area food safety in Category 5.

The scope of the Plan covers food safety in all ramifications, encompassing the farm-to-table approach and including foodborne diseases of zoonotic origin. Therefore, all references to "food safety" or "foodborne diseases" comprise aspects or diseases of non-communicable and communicable origin, including foodborne zoonoses.

The Plan sets out three global strategic directions together with objectives and more detailed activities needed to achieve the overall mission:

- To lower the burden of foodborne disease, thereby strengthening the health security and ensuring sustainable development of Member States

The three strategic directions are as follows:

- Provide the science base for measures along the entire food-chain to decrease foodborne health risks
- Improve international and national cross-sectoral collaboration, enhance communication and advocacy
- Provide leadership and assist in the development and strengthening of risk-based, integrated national systems for food safety



## Strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022

This Strategic Plan builds on World Health Assembly resolution WHA63.3 (May 2010) and provides a coherent framework for taking action on priority issues in the area of food safety and foodborne zoonoses for the period 2013–2022, and forms the basis of the WHO Twelfth General Programme of Work (2014-2019) for the programme on food safety in Category 5.

The scope of the Plan covers food safety in all ramifications, encompassing the farm-to-table approach and foodborne diseases of zoonotic origin. Therefore, all references to "food safety" or "foodborne diseases" cover aspects or diseases of non-communicable and communicable origin, including foodborne zoonoses.

The Plan sets out three global strategic directions together with objectives and more detailed activities needed to achieve the overall mission:

- To lower the burden of foodborne disease, thereby strengthening the health security and ensuring sustainable development of Member States

The three strategic directions are as follows:

- Provide the science base for measures along the entire food-chain to decrease foodborne health risks
- Improve international and national cross-sectoral collaboration, enhance communication and advocacy
- Provide leadership and assist in the development and strengthening of risk-based, integrated national systems for food safety

- What's behind the scene?





# FoodCASE

Food Composition, Consumption and TDS Data Management



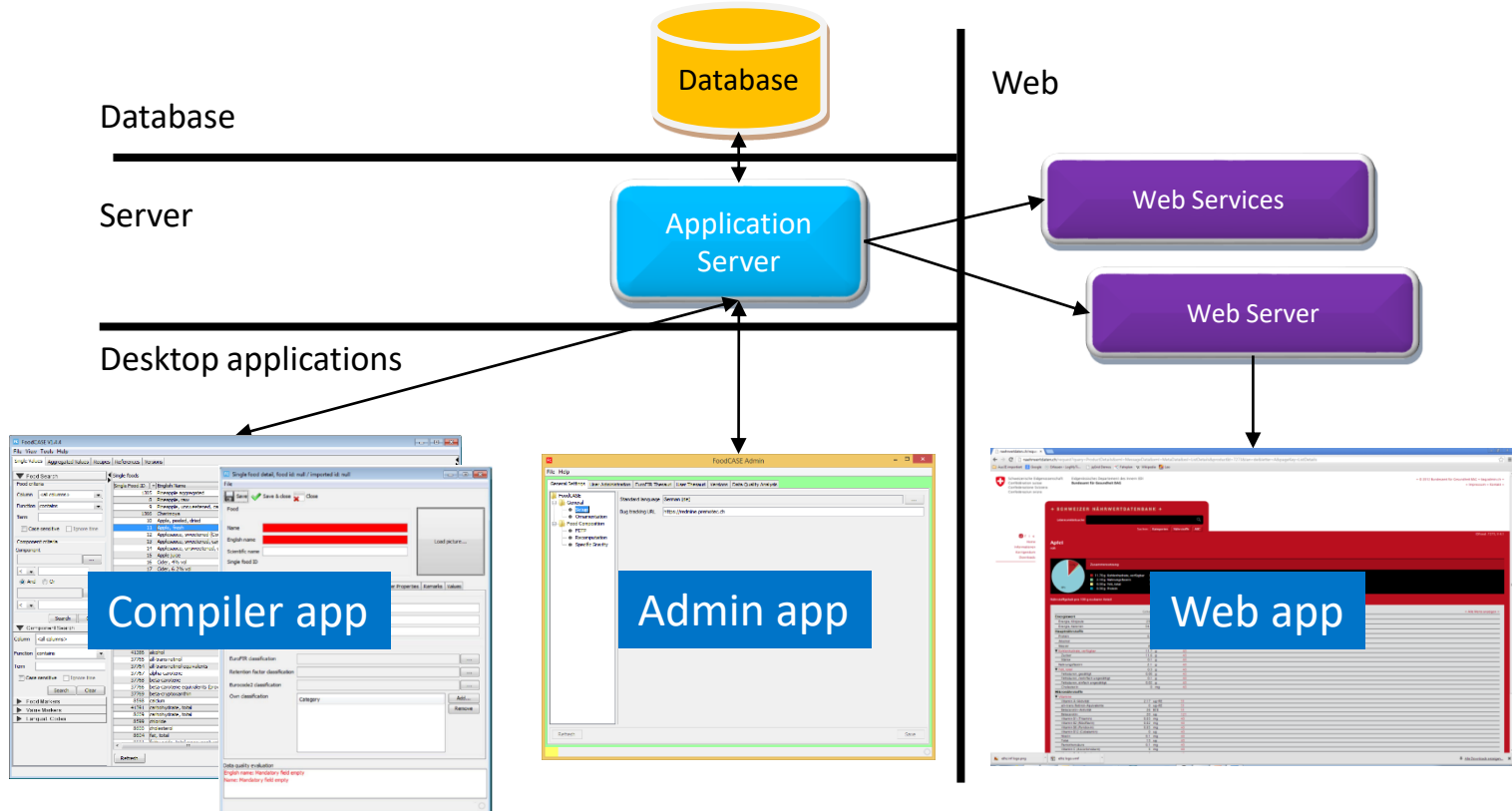
# FoodCASE

- FoodCASE = „**Food Content And System Environment**“
- Information system developed as part of PhD thesis of Karl Presser in 2007
- Originally developed at ETH Zurich in cooperation with EuroFIR
- Worldwide most used system for food composition management
  - Used in 6 institutions and different projects

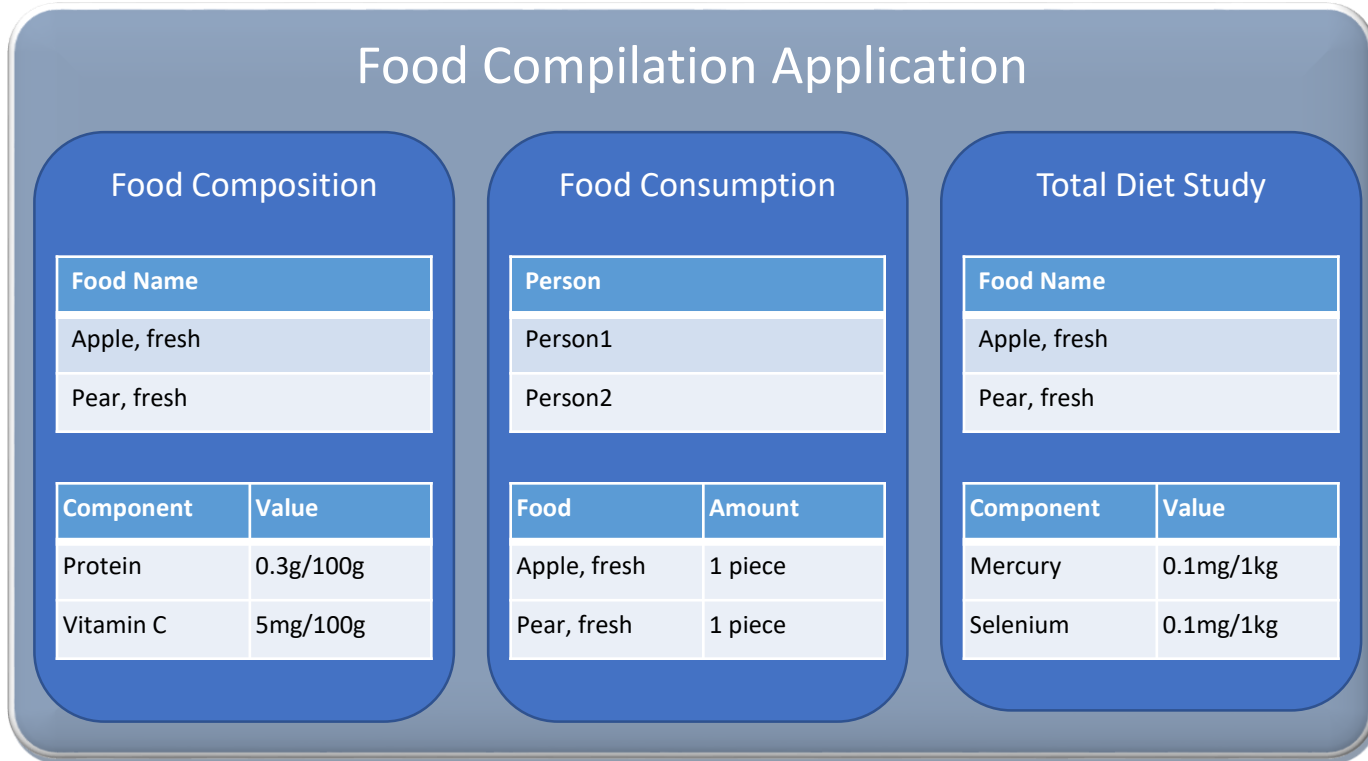


**Karl Presser**

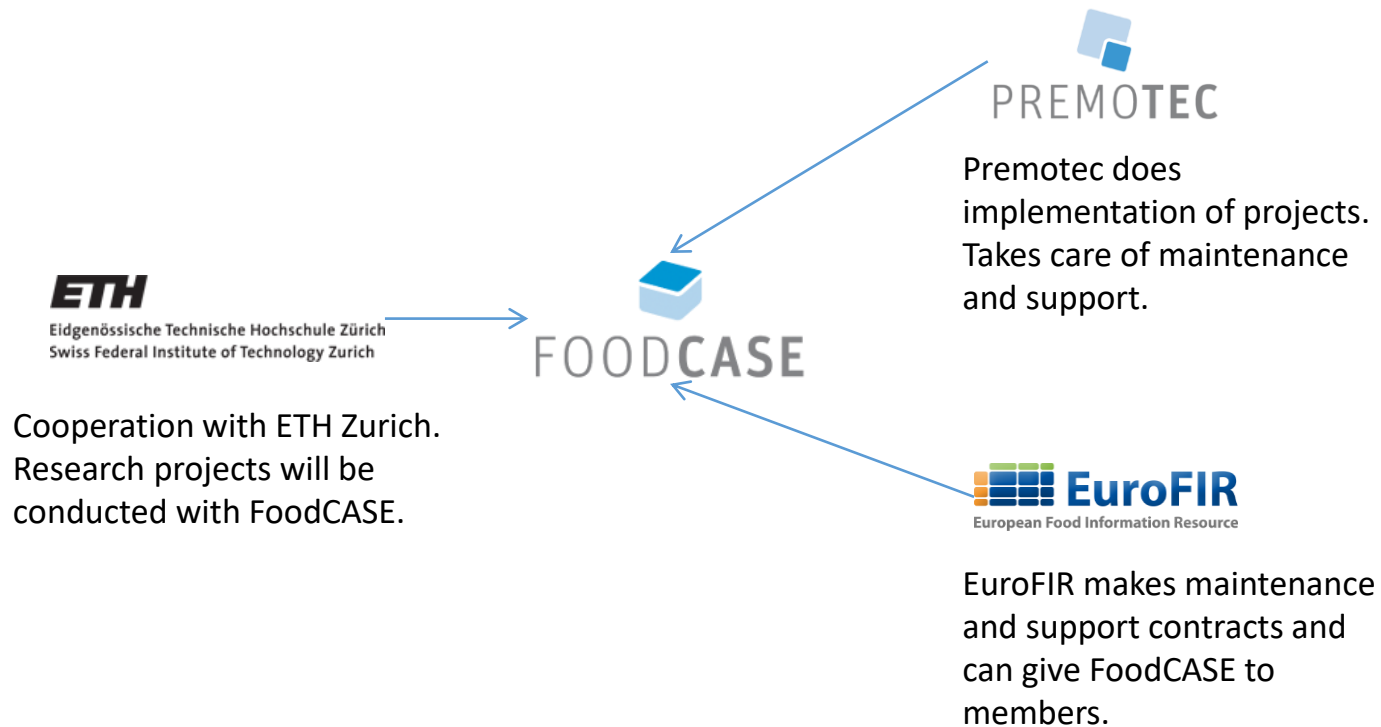
# Application Landscape



# Food Data Landscape



# FoodCASE



# Source Data Level

The image shows two overlapping windows from a software application titled "CH Datenbank TEST v2.0.0 RC9".

The left window, titled "Single food detail, id: 11 / imported id: 1000841", contains a "File" menu with "Save", "Save & close", and "Close" buttons. Below is a form for "Food" with fields for "Single Food ID" (378), "Name" (Apfel, roh), "English Name" (Apple, fresh), and "Scientific Name". There are also tabs for "Own Categories", "Langual", "FoodEx2", "Markers", and "Other". A "Food Info" section includes "Manufactured Prepackaged Food" with fields for "Brand Name", "Commercial Name", and "Generic Name". A "Classification" section includes "EuroFIR Classification", "Retention Factor Classification", and "Eurocode2 Classification". A "Data quality evaluation" section is at the bottom.

The right window, titled "Single value detail", also has a "File" menu with "Save", "Save & close", and "Close" buttons. It contains a form for "Single value detail" with fields for "Food name" (Apfel, roh), "Single value ID" (8617), "Component name" (protein, total), "Selected value" (0.3), "Value type" (value type not known), "Unit" ((g) gram), and "Matrix unit" ((W) per 100g edible portion). Below this is a tabbed interface with tabs for "Value", "Samples", "Methods", "Quality Index", "Markers", "Remarks", and "References". The "References" tab is circled in red. The "References" tab contains a "Properties" section with "Acquisition type" (Food composition table) and "Method type" (method type not known). It also has a "Statistics" section with fields for "Mean", "Median", "Minimum", "Standard deviation", "Maximum", and "Standard error". A "Date" section includes fields for "Year of generation", "Generation by", "Further generation date info", "Date of compilation", "Compilation by", "Date of evaluation", and "Evaluation by". At the bottom, there is a "Data quality evaluation" section with a button "Open in Data Quality Analysis Toolkit" and a text area containing the following text:

Method type: Selected entry unknown decreases data quality  
Quality Index: Either the quality index questions or the additional questions are not answered. Data quality is decreased.  
Samples: At least one sample should be provided. Data quality is decreased.

# Source Data Level

The image shows two overlapping software windows. The left window, titled 'Reference Search', has a menu bar with 'File', 'View', 'Tools', and 'Help'. Below the menu are three tabs: 'Single Values', 'Aggregated Values', and 'Recipes'. A dropdown menu is open under 'Reference Search', showing 'Column' set to '<all columns>', 'Function' set to 'contains', and an empty 'Term' field. There are checkboxes for 'Case sensitive' and 'Ignore time', and 'Search' and 'Clear' buttons. The right window, titled 'Reference detail', has a menu bar with 'File'. Below the menu are three buttons: 'Save', 'Save & close', and 'Close'. The main area contains several fields: 'ID' (empty), 'Citation/Source' (redacted with a red bar), 'DOI / PMI' (empty), 'Language' (empty with a dropdown arrow), 'Reference type' (redacted with a red bar and a dropdown arrow), 'Acquisition type' (redacted with a red bar and a dropdown arrow), 'Remarks' (empty), 'File' (empty with a dropdown arrow), and 'Local source' (empty). At the bottom, a 'Data quality evaluation' section contains three red error messages: 'Citation: Mandatory field empty', 'Acquisition type: Mandatory field empty', and 'Reference type: Mandatory field empty'.

# Other functionalities

- Aggregate data
- Calculate recipes
- Recomputation
- Dataset versions
- Import and Export
- Data quality

# Data Quality Framework

The screenshot shows a software window titled "Source component detail" with a menu bar (File) and a toolbar (Save, Save & close, Close). The main area contains several input fields:

- Food name: Apfel, roh
- Source component ID: (empty)
- Component name: protein, total
- Selected value: (red background)
- Value type: as reported
- Unit: (g) gram
- Matrix unit: (W) per 100g edible portion

Below these are tabs for Value, Samples, Methods, Quality Index, Markers, Remarks, References, and Notes. The "Properties" section includes Acquisition type and Method type (both red background). The "Statistics" section has fields for Mean, Median, Minimum, Standard deviation, Maximum, and Standard error. The "Date" section has fields for Year of generation, Further generation date in, Date of compilation, and Date of evaluation.

A "Data quality evaluation" summary box is overlaid on the bottom right, listing several issues:

- Selected value: Mandatory field empty or Value type incorrect
- Acquisition type: Mandatory field empty
- Method type: Mandatory field empty
- Quality Index: Either the quality index questions or the additional questions are not answered. Data quality is decreased.
- References: At least one reference should be provided. Data quality is decreased.

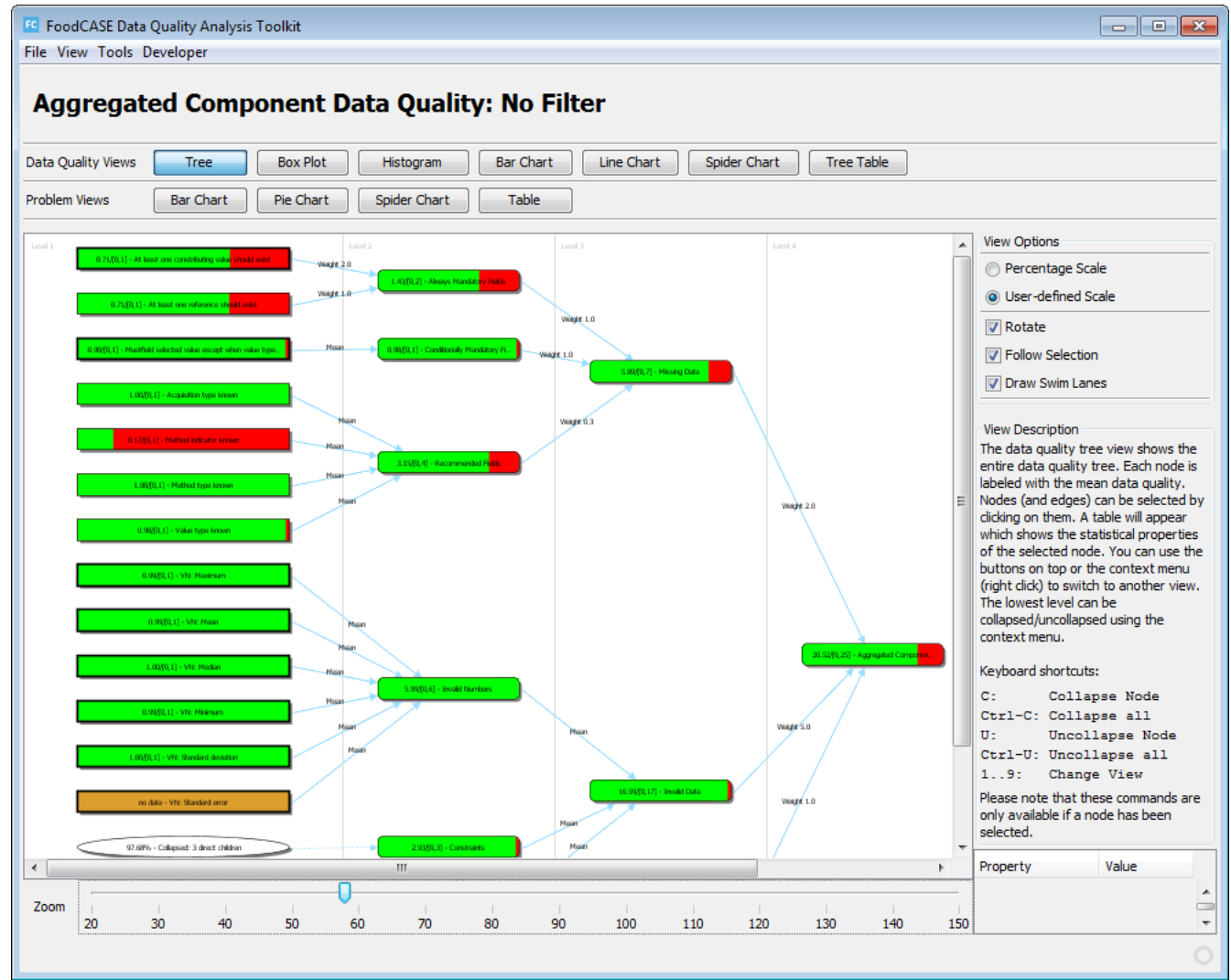
- Data input validation
- Differentiate
  - Hard constraints (red)
  - Soft constraints (orange)
  - Indicators (orange)

# Data Quality Framework

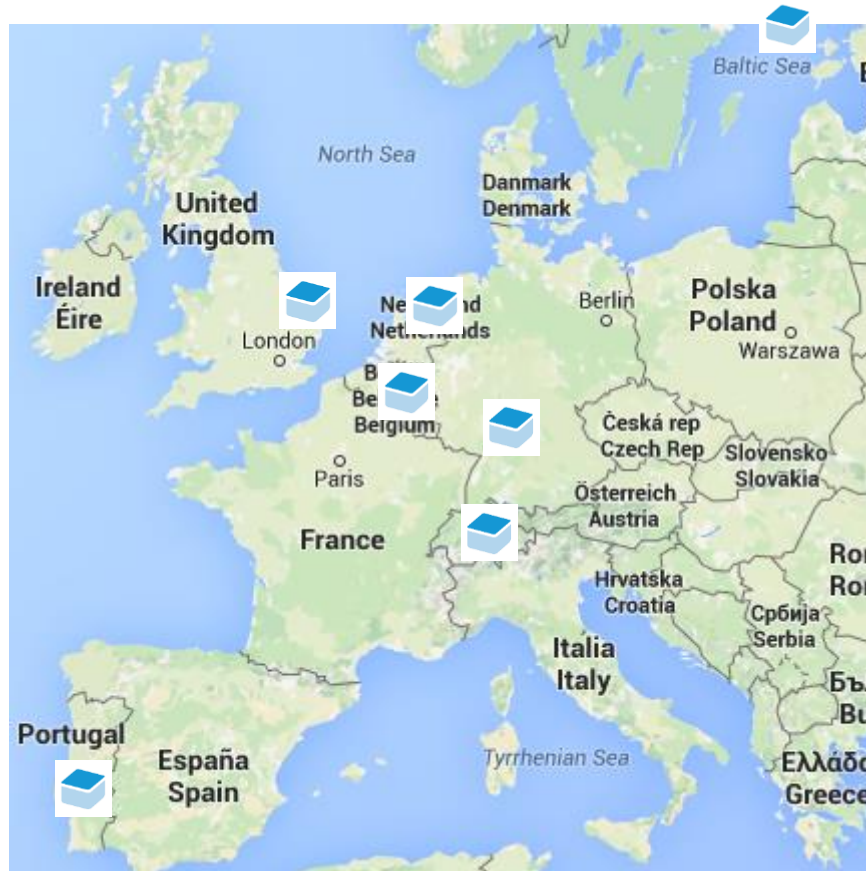
- 161 data quality requirements including FAO guidelines and EuroFIR guidelines.
- Data validation is done automatically and presented in graphical form.

# Data Quality Analysis

- Analyse data existing in the database graphically
- Scroll down data to find problems
- Form trees (=certificates) of data quality



# You are not alone



- Several countries and projects are using FoodCASE
- FoodCASE is part of the EuroFIR research infrastructure
- Exchange of data becomes easy

# FoodCASE Information

- FoodCASE is freely available
- In Europe: EuroFIR membership is required
- Participation to the FoodCASE user group (physical meeting every year in Brussels, new features every year)
- Maintenance and support contract to get new releases with new features and support whenever you need
- Introduction project for data import, training and website
- Shared development and funding of new features
- Project cooperation welcome

## Interest in using FoodCASE?

Have a look:

- <http://playground.foodcase.ethz.ch>

# Harmonização e Normalização



# **EuroFIR AISBL**

## **European Food Information Resource**

(international, member-based, non-profit association)

[www.eurofir.org](http://www.eurofir.org)

 [@EuroFIR AISBL](https://twitter.com/EuroFIR AISBL)

 [www.facebook.com/Eurofir](https://www.facebook.com/Eurofir)

 [www.linkedin.com/company/eurofir-aisbl](https://www.linkedin.com/company/eurofir-aisbl)

 [secretariat@eurofir.org](mailto:secretariat@eurofir.org)

## EuroFIR AISBL: Who we are

International non-profit association based in Brussels to ensure sustained advocacy for food information in Europe.

Vision: Delivery of high quality, validated national food composition data and supporting information essential for research, policy and commercial activities, and enhance the awareness and understanding of the value of food composition data.

- 
- 9 Members of Executive Board
  - 7 staff members

- 120 members including research, academia, food industry
- 25 commercial clients

- 640 000€ of turnover in 2016
- 37 300€ of total profit in 2016

## EuroFIR AISBL: What we do

- Our mission is to be the best and only independent broker of validated food composition data and supporting information in Europe and beyond, facilitate improved data quality, storage and access, and encourage wider applications and exploitation of food composition data for both research and commercial purposes.
- We provide a flexible, cost-effective range of benefits including access to food composition information (nutrients, bioactives and food allergens)
  - FoodEXplorer, FoodBasket, eBASIS, ePlantLIBRA, EuroFIR thesauri, FoodCASE, elearning, ebooks, food description (LanguaL and FoodEX2), Recipe calculation
- Bespoke training and consultancy, directly or via membership, expertise in science communication and stakeholder engagement
- Research and development opportunities through the European Commission's Horizon 2020 Programmes, and others funding schema
- Access to a European network of food composition data compilers, food industry and other stakeholders worldwide

[Advanced search](#)
[Select countries \(30\)](#)
[MY CART \(0\)](#)

All words
  Exact string
 |
  And
  Or
 |
  English name
  Original name
  Scientific name

Records 1 to 16 of 16
Food group : MILK

<input type="checkbox"/>	English name	Original name	ID	Energy value/100 g	Country	Cart
<input type="checkbox"/>	Ice cream, made up with milk	Gelado de leite	IS514	832 kJ / 198 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, evaporated	Leite evaporado	IS035	567 kJ / 135 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, goats, raw	Leite de cabra cru	IS019	290 kJ / 69 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, human, colostrum	Leite humano, colostro	IS036	248 kJ / 59 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, human, mature	Leite humano	IS038	277 kJ / 66 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, human, transitional	Leite humano, transição	IS037	277 kJ / 66 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, semi-skimmed, flavoured, UHT	Leite de vaca UHT aromatizado meio gordo	IS029	248 kJ / 59 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, semi-skimmed, sterilized	Leite de vaca esterilizado meio gordo	IS024	189 kJ / 45 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, semi-skimmed, UHT	Leite de vaca UHT meio gordo	IS025	197 kJ / 47 kcal	Portugal	
<input type="checkbox"/>	Milk, sheeps, raw	Leite de ovelha cru	IS020	391 kJ / 93 kcal	Portugal	

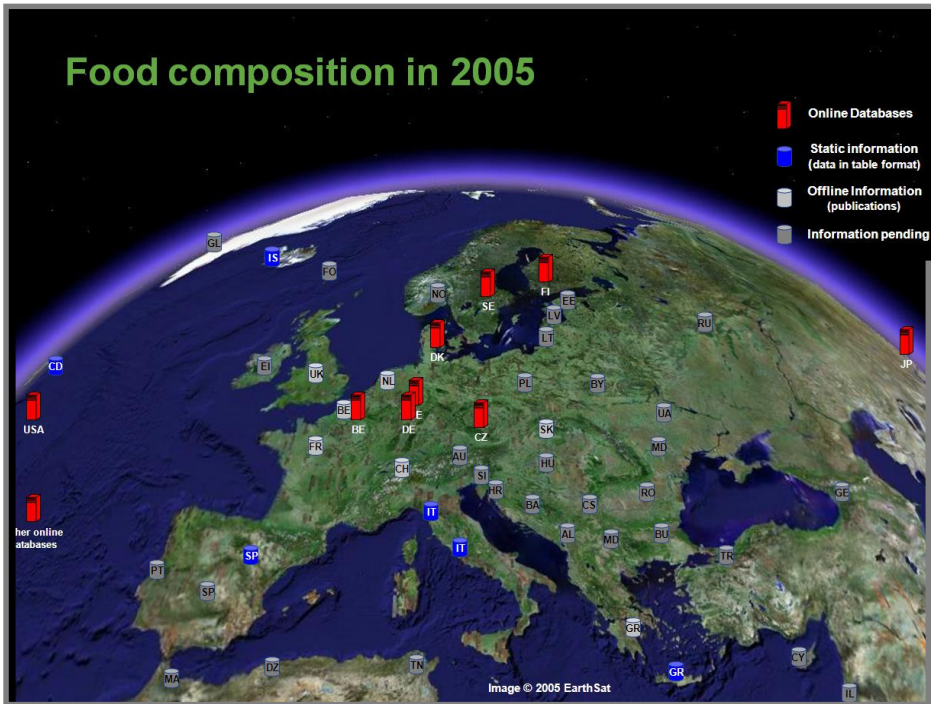
Use of special standardis  
composition data (FCD) c  
harmonised and standar  
processing. The specifica  
containing four main and  
entities (*Food, Component*  
documentation and they  
description of FCD (for m

The following table prese  
food. The list also includ

Thesaurus name	Description	Version	Published	Entity
Acquisition Type thesaurus	Description of the origin of the data reported (host system, scientific literature, analytical results, etc.)	1.2	2017-05-25	Value Reference
Component thesaurus	Descriptors (identifiers) that are used to identify the component or physico-chemical property to which the reported value relates. It is organised into a hierarchy.	1.4	2017-05-25	Component
Matrix Unit thesaurus	Terms for the amount of the matrix material that has quantity reported as the value, usually expressed using the preposition per.	1.4	2017-05-25	Value
Method Indicator thesaurus	Terms for documenting the method used to obtain a compositional value, including analysis, calculation and imputation. The terms are organised in a hierarchy.	1.4	2017-05-25	Value
Method Type thesaurus	A general indication of the type of method used to obtain the associated value.	1.2	2017-05-25	Value
Reference Type thesaurus	Details of bibliographical references describing documents that are sources of data for value, method, recipe, etc.	1.1	2011-09-08	Reference
Unit thesaurus	Terms for the measure used for the amount of the component value or measurable property reported as the value including terms for dimensionless numbers for values that are expressed as ration or as a percentage.	1.2	2017-05-25	Value
Value Type thesaurus	Description of the data values or a qualitative description of the value when no value can be given.	1.2	2017-05-25	Value

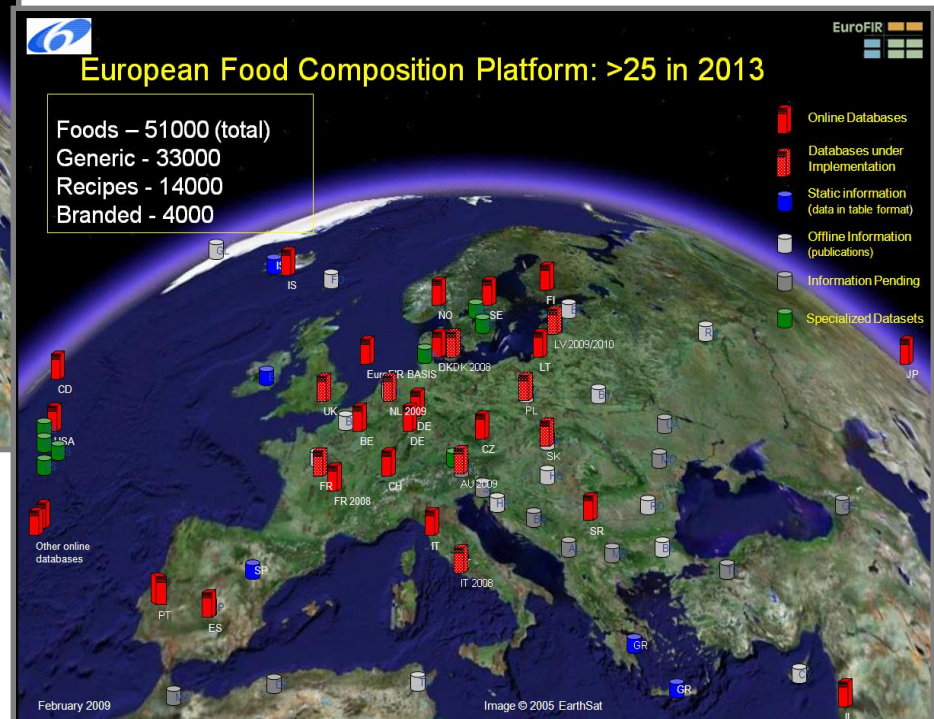
# FCT 2005/2013

## Food composition in 2005



## European Food Composition Platform: >25 in 2013

Foods – 51000 (total)  
 Generic - 33000  
 Recipes - 14000  
 Branded - 4000



TCA v4.0



Desafios para as bases de dados sobre alimentos na era da bioinformática

SAVE THE DATE

13<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
FOOD DATA CONFERENCE

15-18 OCTOBER 2019 • LISBON • PORTUGAL



12<sup>a</sup> Reunião Anual PortFIR



# Reserve já na agenda!

## **12.<sup>a</sup> Reunião Anual PortFIR**

**15 de outubro 2019**

Este ano integrada na [13th International Food Data Conference](#) (15 – 18 outubro 2019)

**Auditório do INFARMED**

Lisboa

## **Escolhas alimentares e nutrição - Os desafios da nova década**

**Temas Principais:**

- A alimentação e as escolhas alimentares
- Comportamento do consumidor
- Informação alimentar

# Plataforma PortFIR - o que pode facilitar?

- Acesso aberto a dados de composição de alimentos que refletem os hábitos alimentares nacionais, produzidos de forma harmonizada/normalizada a nível europeu/internacional
- Espaço de participação, cooperação e partilha de conhecimento e dados em temas relacionados com segurança dos alimentos e nutrição

**Grata**

**[luisa.oliveira@insa.min-saude.pt](mailto:luisa.oliveira@insa.min-saude.pt)**