

GRUPO TRABALHO UTILIZADORES

GTU

Trabalho desenvolvido e perspetivas futuras

Cláudia Júlio
DDI/INSA

Silvia Viegas
Roberto Brazão
M Graça Dias
Luísa Oliveira
UOV/DAN

GTU: 46 Participantes

- APED
- APHORT
- APIC
- APD
- ATIVE, Lda.
- AVILUDO
- Bio-Analítica - Laboratório, Lda.
- Câmara Municipal da Amadora
- EL CORTE INGLÉS - GRANDES ARMAZÉNS, SA.
- Esc. de Saúde Ribeiro Sanches
- Esc. Sup de Biotecnologia - Univ. Cat. Portuguesa
- Esc. Sup. de Saúde - Univ. Faro
- Esc. Sup. de Saúde - Inst. Politécn. Bragança
- Esc. Sup. Tecnol. Saúde - Área Científica de Dietética
- Esc. Sup. Agrária – Inst. Politécn. de Castelo Branco
- ESHTe
- EUREST PORTUGAL, LDA.
- Fac. Ciências Nut. e Alimentação - Univ. Porto
- Fac. Farmácia - Univ. Lisboa
- Faculdade de Medicina - Univ. Porto - Serviço de Microbiologia
- FCNAUP
- GELPEN - Indústria e comércio de congelados, Lda
- GS1 PORTUGAL, CODIPOR
- GUBALAB - Ensaio Químicos e Microbiológicos, SA
- HOLOS - Soluções Avançadas em Tecnologia de Informação, S.A
- Hospital da Prelada – Porto
- IBERIAN SALADS AGRICULTURA, SA
- ICA - Indústria e Comércio Alimentar S.A.
- INSA DDI
- Inst. Politec. Beja - Escola Superior Agrária
- Inst. Português de Oncologia do Porto
- Inst. Sup. de Ciências da Saúde Egas Moniz
- ITAU
- King's College London
- Laboratório Fernanda Galo Lda.
- Lab. Regional de Veterinária e Segurança Alimentar
- Ministério da Saúde, ACES Espinho/Gaia
- Montebravo, S.A
- Pingo Doce - Jerónimo Martins
- POMAR DA REBOLEIRA, LDA
- Sagilab, Análises Técnicas S.A
- Sete Princípios - Consultoria e Formação, Lda.
- SGS
- Sonae Distribuição - Modelo Continente Hipermercados S. A.
- Unilever - Jerónimo Martins
- UNISELF

GTU – RPCA e RPIMA

O GTU integra

- a Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos - **RPCA**
- a Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos - **RPIMA**

Objetivo das Redes

Otimizar a utilização de recursos nacionais criando um sistema para a atualização e manutenção sustentável de bases de dados nacionais.

ÂMBITO

- Propor metodologia(as)
 - Levantamento de necessidades
 - Definição de prioridades
 - Formas disponibilizar informação
 - alimentos, nutrientes, contaminantes químicos e informação microbiológica

- Aplicar as metodologias, tratar os resultados, elaborar periodicamente relatórios e divulgá-los.

OBJETIVOS

- Levantamento de necessidades
 - Aplicação do Inquérito de necessidades de informação microbiológica na cadeia alimentar

- Definição de prioridades
 - Metodologia para identificação e definição de prioridades

PLANO DE TRABALHO (GTU)



Janeiro 2013

Março 2013

Abril 2013 (Sub-grupo GTU)

Maio 2013

Julho 2013

Setembro 2013

OBJETIVOS/cronologia

Abr – Dez 2012

- Elaboração do questionário/validação G. Operacional Consultivo

Fev – Mar 2013

- Aplicação on-line do questionário

Maio 2013

- Tratamento dos resultados e apresentação do relatório detalhado com resultados ao GT (Subgrupo Helena Barroso-IS Egas Moniz, Mayumi Delgado-Sonae MC, Paulo Lavrador-ATIVE, Roberto Brazão-INSA)
- Envio do Relatório para o GOC para parecer.

Out 2013

- Apresentação das conclusões do Relatório na 6ª Reunião Anual PortFIR.

Out 2013 – Jun 2014

- Metodologia para Definição de Prioridades de trabalho

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B - “Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B - “Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

Secção B - “Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa



INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Principais resultados

Amostra = 106 participantes

Taxa de resposta:

- 89,6% (n=95) de forma completa;
- 10,4% (n=11) de forma incompleta.

The screenshot shows a web-based survey form titled 'Inquérito Biológico'. It includes a header with the logo of the Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I.P. (INSA). The main title is 'Utilização de Dados de Composição de Alimentos'. The form contains several sections: 'Dados de contacto', 'Informação geral', 'Formas de acesso aos dados de composição de alimentos', 'Caracterização do utilizador', 'Satisfação com os dados obtidos', and 'Informação adicional (opcional)'. The form is designed for data collection on the use of food composition data.

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

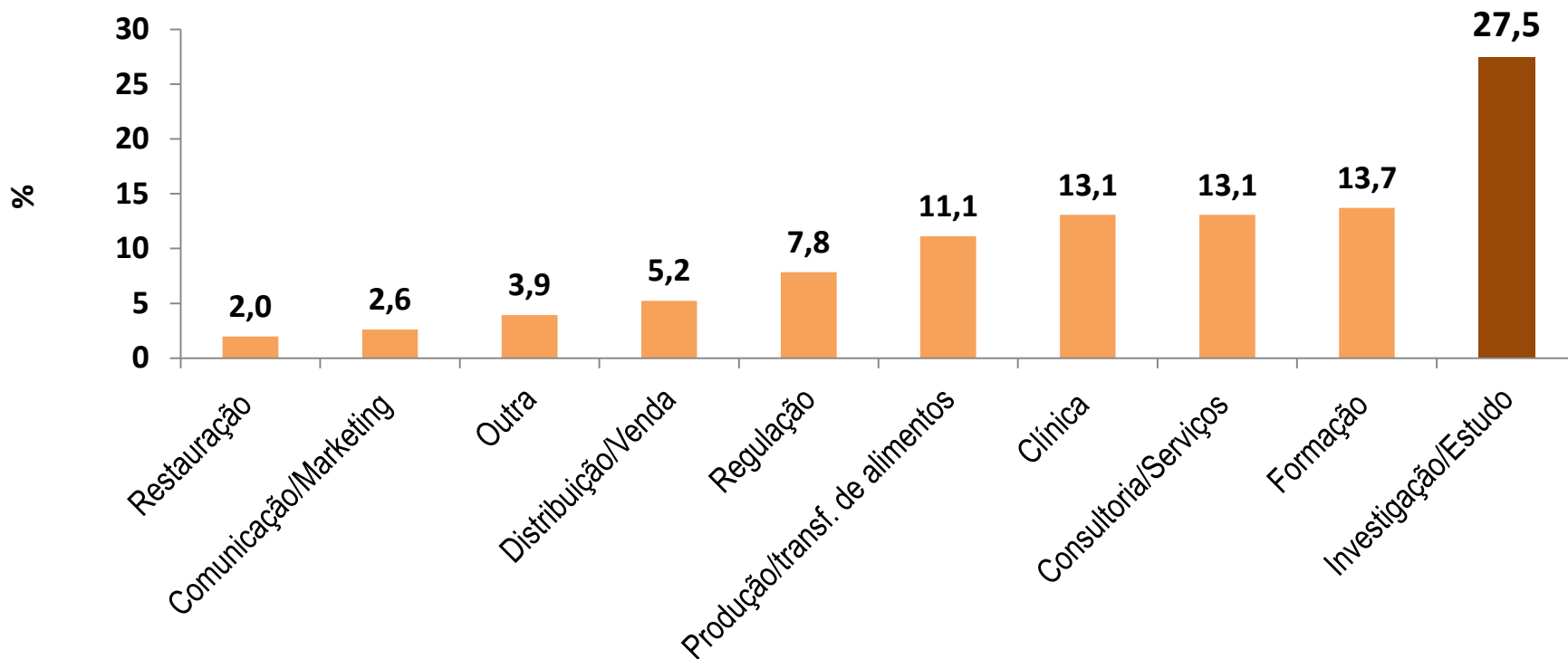
Secção B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

Atividade Profissional





INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

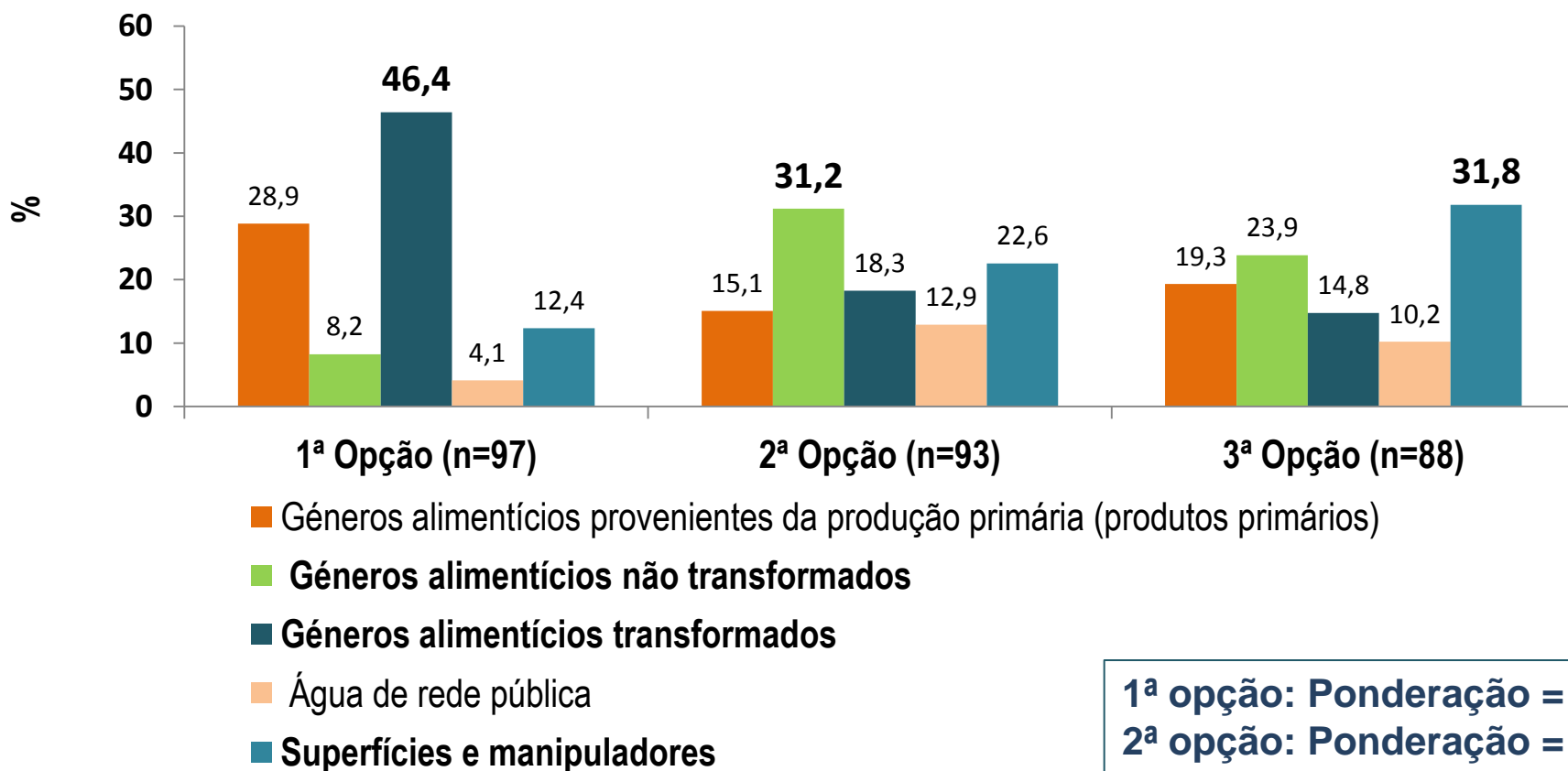
Secção B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

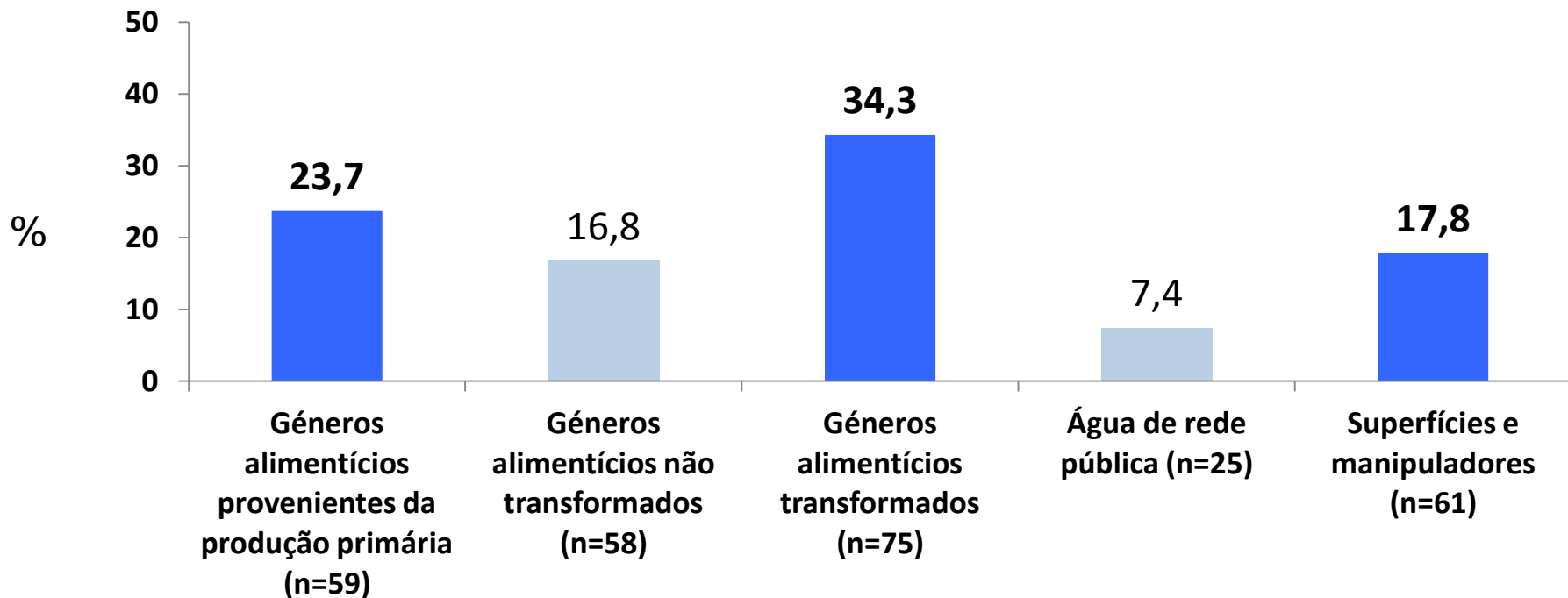
Áreas em que sente mais necessidade de informação



1ª opção: Ponderação = 10
 2ª opção: Ponderação = 5
 3ª opção: Ponderação = 2,5

Principais resultados

Ordenação ponderada das necessidades de informação



$$\begin{aligned}
 & \text{N.º respondentes (alínea y)} \times 10 + \text{N.º respondentes (alínea y)} \times 5 + \text{N.º respondentes (alínea y)} \times 2,5 \\
 & \text{(1ª opção)} \qquad \qquad \qquad \text{(2ª opção)} \qquad \qquad \qquad \text{(3ª opção)}
 \end{aligned}$$

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

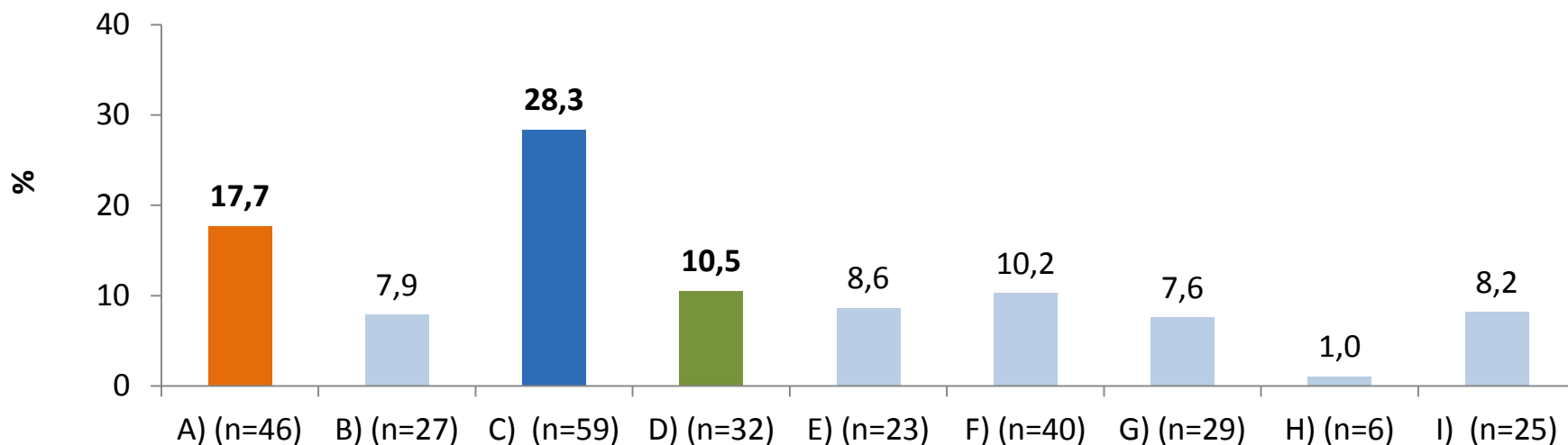
Secção B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

Ordenação ponderada da informação pretendida



A) Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto

B) Grupos alimento/produtos contaminados por determinado microrganismo

C) Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados

D) Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal

E) Produtos alimentares mais suscetíveis de causar toxinfecções alimentares em Portugal

F) Fatores que contribuíram para a ocorrência de toxinfecções alimentares

G) Prevalência de toxinfecções alimentares por ano e/ou produto

H) Caracterização demográfica do surto

I) Dados de consumo alimento/produtos alimentares

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

Secção B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

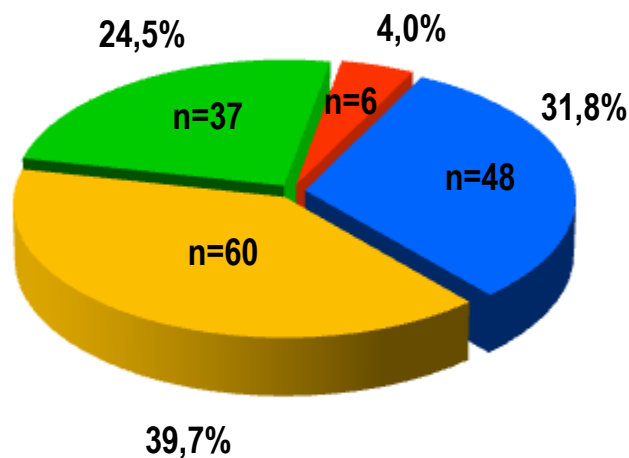
Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

Nível de “identificação/caracterização” do microrganismo

N = 151



- Género (ex. *Salmonella*)
- Espécie (ex. *Salmonella enteritidis*)
- Serotipo (ex. *Salmonella enteritidis* Typhimurium)
- Outro

“Outros”

- “Genótipo”;
- “Clone (tipagem)”;
- “Estirpe”;
- “Quantidade”;
- “Sequenciação genética”;
- “Genótipo”.

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secção A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secção B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secção B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secção B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

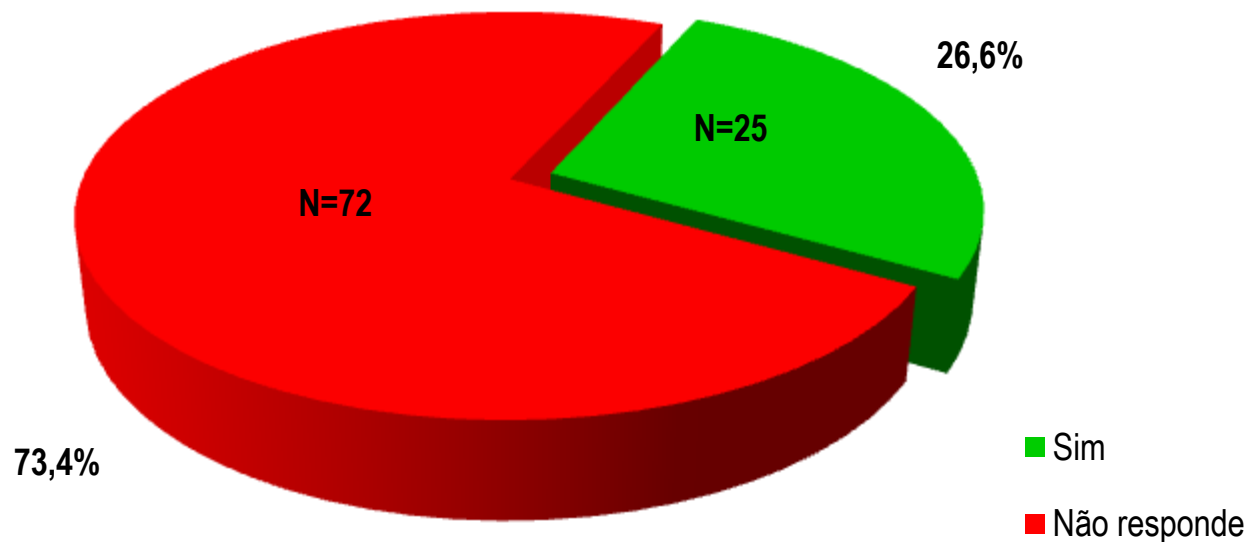
Secção B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secção C - Informação adicional

Secção D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

Necessita de outro tipo de informação?



Principais resultados

Outro tipo de informação

- ✓ **Microrganismo** (identificação, virulência, epidemiologia, prevalência/incidência, modo de inativação, suscetibilidade aos antimicrobianos, fontes de contaminação, suscetibilidade aos antimicrobianos)
- ✓ **Produto alimentar** (Valor de referência, limite de segurança, tempo de congelação/aquecimento, condições que favorecem a multiplicação)
- ✓ **População em risco** (idade, sexo, nível socioeconómico)
- ✓ Harmonização de **procedimentos/metodologias**

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secções A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secções B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secções B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secções B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

Secções B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

Secções C - Informação adicional

Secções D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

Comentários ao questionário

- *Receber os resultados da informação disponibilizada neste inquérito;*
- *Dificuldade em contribuir para o inquérito na área da **produção primária**;*
- *Falta de legislação para fornecedores/produtores com limites para cada tipologia de produto,*
- *Cada tipo de organismos assinalado nos produtos, sem informação sobre a **quantidade e estado** (vivos, mortos?) por exemplo os “Bifidus activus”;*
- *Conhecimento da suscetibilidade aos antibióticos e dos clones circulantes, ao longo da cadeia alimentar.*

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Inquérito constituído por 4 secções

Secções A - Informação geral: área de atividade profissional do utilizador.

Secções B – “Considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano, quais as áreas em que sente mais necessidade de informação?”

Secções B -“Indique a principal informação que gostaria de ter disponível ?”

Secções B -“Que nível de identificação/caracterização (bactéria, vírus, parasita, etc.) do microrganismo deseja ter disponível?”

Secções B -“Que outro tipo de informação necessita, relacionada com microbiologia dos alimentos?”

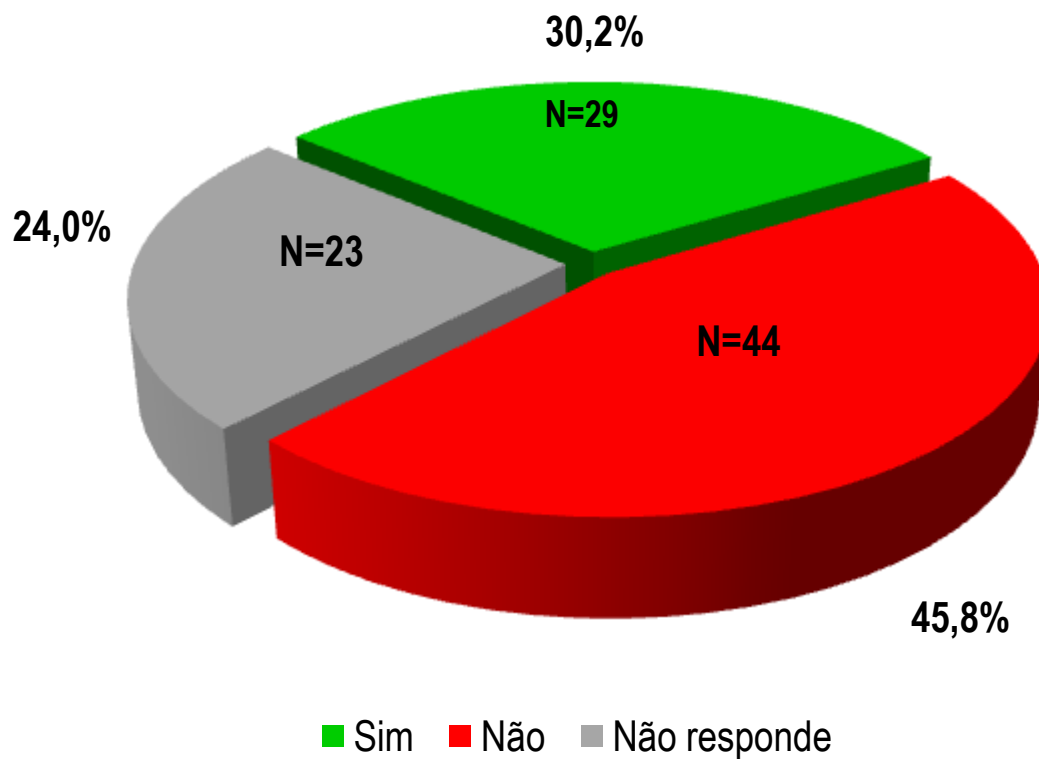
Secções C - Informação adicional

Secções D - Informação adicional: Identificação pessoal e da organização/empresa

Principais resultados

N = 73

Pertence à rede RPIMA?



INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Principais conclusões

Informação sobre os produtos de consumo humano

- ✓ **Géneros alimentícios transformados** - 34,3% (n=75)
- ✓ **Géneros alimentícios provenientes da produção primária** - 23,7% (n=59)
- ✓ **Superfícies e manipuladores** – 17,8% (n=61)

Informação microbiológica

- ✓ **Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados** - 28,3% (n=59)
- ✓ **Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto** - 17,7% (n=46)
- ✓ **Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal** – 10,5% (n=32)

INQUÉRITO DE NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Principais conclusões

Conclusões/Oportunidades de melhoria relativas ao questionário utilizado:

- É importante que em futuras edições do questionário;

- Tornar a linguagem menos técnica
- Alterar o grafismo



- O sistema de aplicação/distribuição do questionário pelos participantes deve ser mais eficaz e preciso;

- Abranger uma maior população alvo;
- Garantir o conhecimento concreto da mesma;



Principais ferramentas

Área da Composição alimentar

- ✓ Recomendações nutricionais (OMS);
- ✓ Consumo alimentar em Portugal
- ✓ Desequilíbrios nutricionais conducentes a doença
- ✓ Lacunas na TCA correspondentes a exigências legais;
- ✓ Alegações.

Área da Microbiologia

- ✓ Prevalência de infeções de origem alimentar (EFSA);
- ✓ Ocorrência de microrganismos na cadeia alimentar;
- ✓ Informação dos Alertas
- ✓ Impacto na saúde (grupos risco)
- ✓ Consumos alimentares;

Metodologia para Definição de Prioridades de trabalho

Criação das fórmulas para definição de prioridades

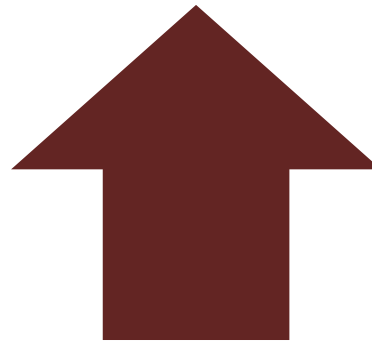
Composição



Impacto na saúde
População afetada
População de risco
Severidade

Critérios de Ponderação
...em curso

Impacto na saúde
População afetada
População de risco
Severidade



Contaminação

PERSPETIVAS FUTURAS

A partir de jan. 2014

Ferramentas para Definição de Prioridades

Elaboração das fórmula prioridades para
Composição e Informação microbiológica

Identificação de potenciais relações *win-win*
com os fornecedores de dados

Estudo de critérios de compilação e validação de dados
de contaminação química e microbiológica
a receber no PortFIR

Proposta de metodologia de análise dos dados
e divulgação

AGRADECIMENTOS



Instituto Politécnico de Lisboa.

