

REDE PORTUGUESA SOBRE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

RPIMA

Rita Amaral

30 de Outubro 2014

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

A RPIMA

➤ **Início: 28 de Outubro de 2010**

OBJETIVOS INICIAIS

Objectivo 1:

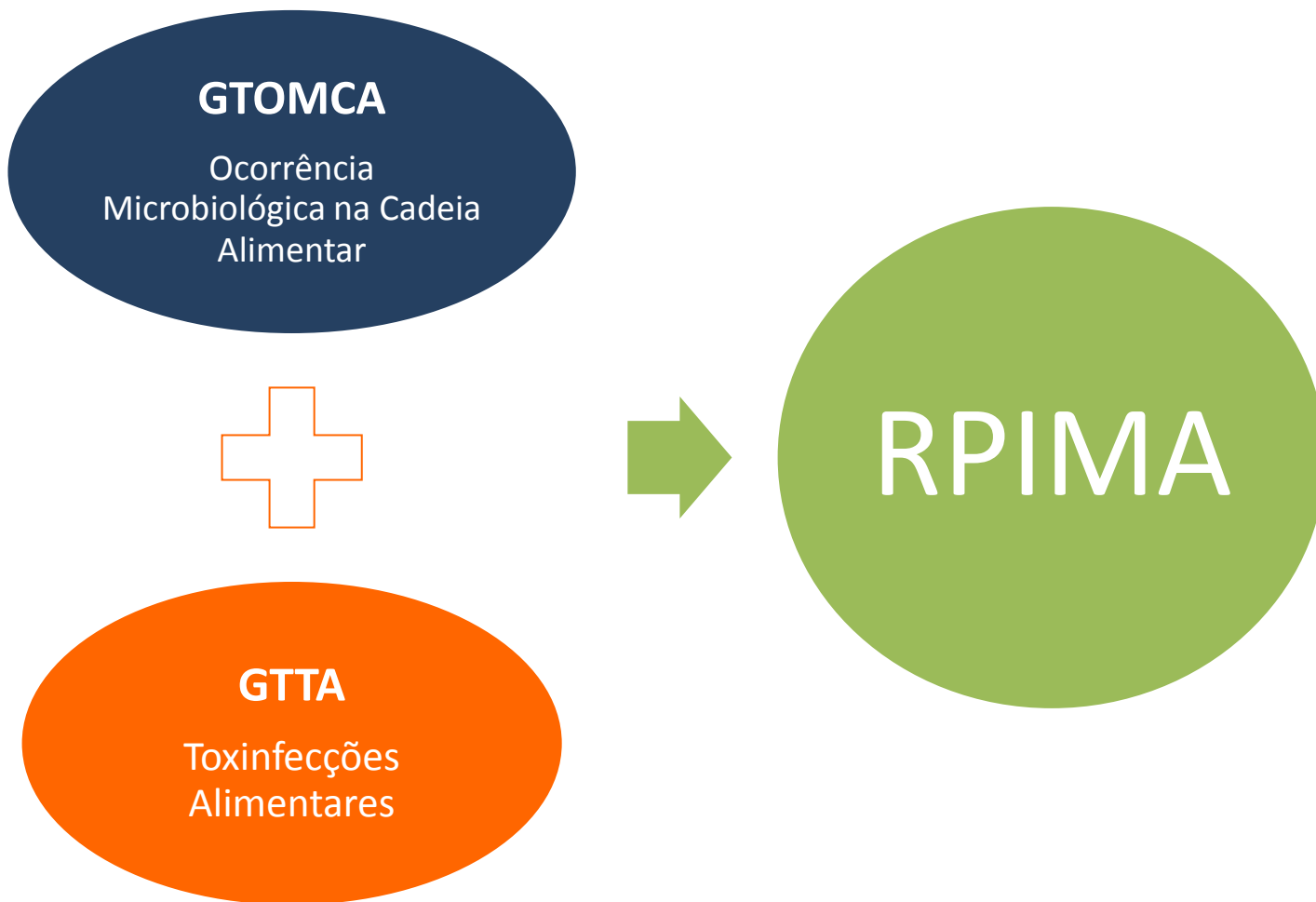
- criação e manutenção de uma base de dados (BD) nacional de informação microbiológica de alimentos
 - conhecer a ocorrência de microrganismos nos alimentos
 - contribuir para avaliar a sua relação com a saúde.

Objectivo 2:

- identificação e caracterização dos perigos e riscos microbiológicos associados ao consumo de alimentos em Portugal.

Os dados serão reportados anualmente para a EFSA (European Food Safety Authority).

A RPIMA E OS SEUS GRUPOS DE TRABALHO



GRUPO DE TRABALHO OCORRÊNCIA MICROBIOLÓGICA NA CADEIA ALIMENTAR GTOMCA

Unidade de Observação e Vigilância
Departamento de Alimentação e Nutrição

PLANO DE TRABALHO (GTOMCA)



Março 2014

Maio 2014

Resumo das reuniões

OBJECTIVOS

-Construção e aprovação de um documento contendo as razões e os benefícios/vantagens que deverão ser apresentadas aos fornecedores de dados.



O *Flyer* foi finalizado e aprovado pelo GOC.

[Flyer \(LINK\)](#)

Elaboração de documentos que possam servir de base à elaboração de uma legislação nacional de limites legais e periodicidades analíticas, para os parâmetros microbiológicos e produtos alimentares não legislados.



O documento ainda vai ser revisto para ser enviado para o GOC.

Documento de consulta para auxiliar na definição de critérios microbiológicos

Critério microbiológico (métrica da gestão de risco que permite verificar):

- **aceitabilidade de um género alimentício.**
- **implementação correta do sistema de controlo de segurança alimentar.**
- **se foi atingido o nível apropriado de controlo.**

Documento de consulta para auxiliar na definição de critérios microbiológicos

Fatores que foram considerados para a definição de critérios microbiológicos :

- 1) Fase da cadeia alimentar alvo do controlo
- 2) Definição de Limites
- 3) Ações a tomar quando existem não conformidades
- 4) Utilização de métodos analíticos com características de desempenho adequadas ao critério definido.

Documento de consulta para auxiliar na definição de critérios microbiológicos

Fatores que foram considerados para a definição de critérios microbiológicos :

- **1) Fase da cadeia alimentar alvo do controlo**
- 2) Definição de Limites
- 3) Ações a tomar quando existem não conformidades
- 4) Utilização de métodos analíticos com características de desempenho adequadas ao critério definido.

FASES DA CADEIA ALIMENTAR ALVO DE CONTROLO

- **A-Produção primária (Reg. 853/2004)**: Produção vegetal , Produção animal
- **B-Produção (Reg. 852/2004)**: controlo microbiológico no processamento
- **C-Distribuição**: controlo microbiológico até ao retalho
- **D-Retalho**: controlo microbiológico até ao consumo, de acordo com:
 - ✓ **O Tipo de utilização:**
 - Cru Destinado a ser consumido cozinhado
 - Cru Destinado a ser consumido cru
 - Transformado pronto a comer
 - Transformado destinado a ser consumido cozinhado
 - ✓ **Tipo de perigo associado:**
 - Relatórios sobre doenças de origem alimentar
 - Prevalência da contaminação em produtos alimentares
 - ✓ **Caracterização do agente causal:**
 - Antigénica, perfil de sensibilidade aos antibióticos, produção fatores de virulência, transmissão horizontal
 - ✓ **Exposição:**
 - Hábitos alimentares
 - Grupos de risco

Documento de consulta para auxiliar na definição de critérios microbiológicos

Fatores que foram considerados para a definição de critérios microbiológicos :

- 1) Fase da cadeia alimentar alvo do controlo
- **2) Definição de Limites**
- **3) Ações a tomar quando existem não conformidades**
- **4) Utilização de métodos analíticos com características de desempenho adequadas ao critério definido.**

PRÓXIMAS METAS para 2015

Identificar novos temas para trabalho conjunto

- Reunião em Janeiro 2015

