

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Maria Antónia Calhau

INSA, 20 Junho 2013



O que é o INSA?

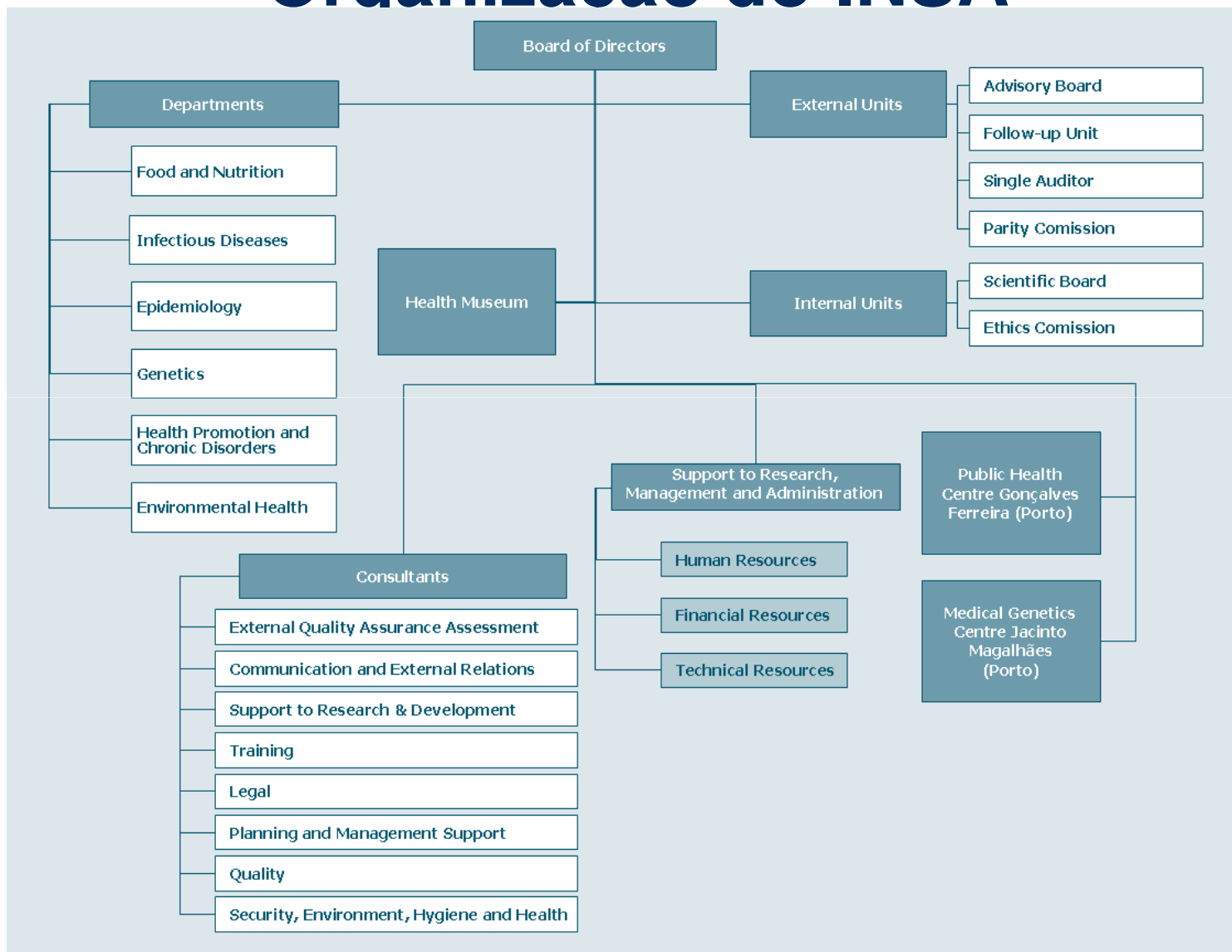
- Um Instituto Público centenário
- Um Laboratório de Estado e de Referência
- Dedicado aos ganhos em Saúde Pública
- Com unidades em Lisboa, Porto e Águas de Moura





Ricardo Jorge
(1858-1939)

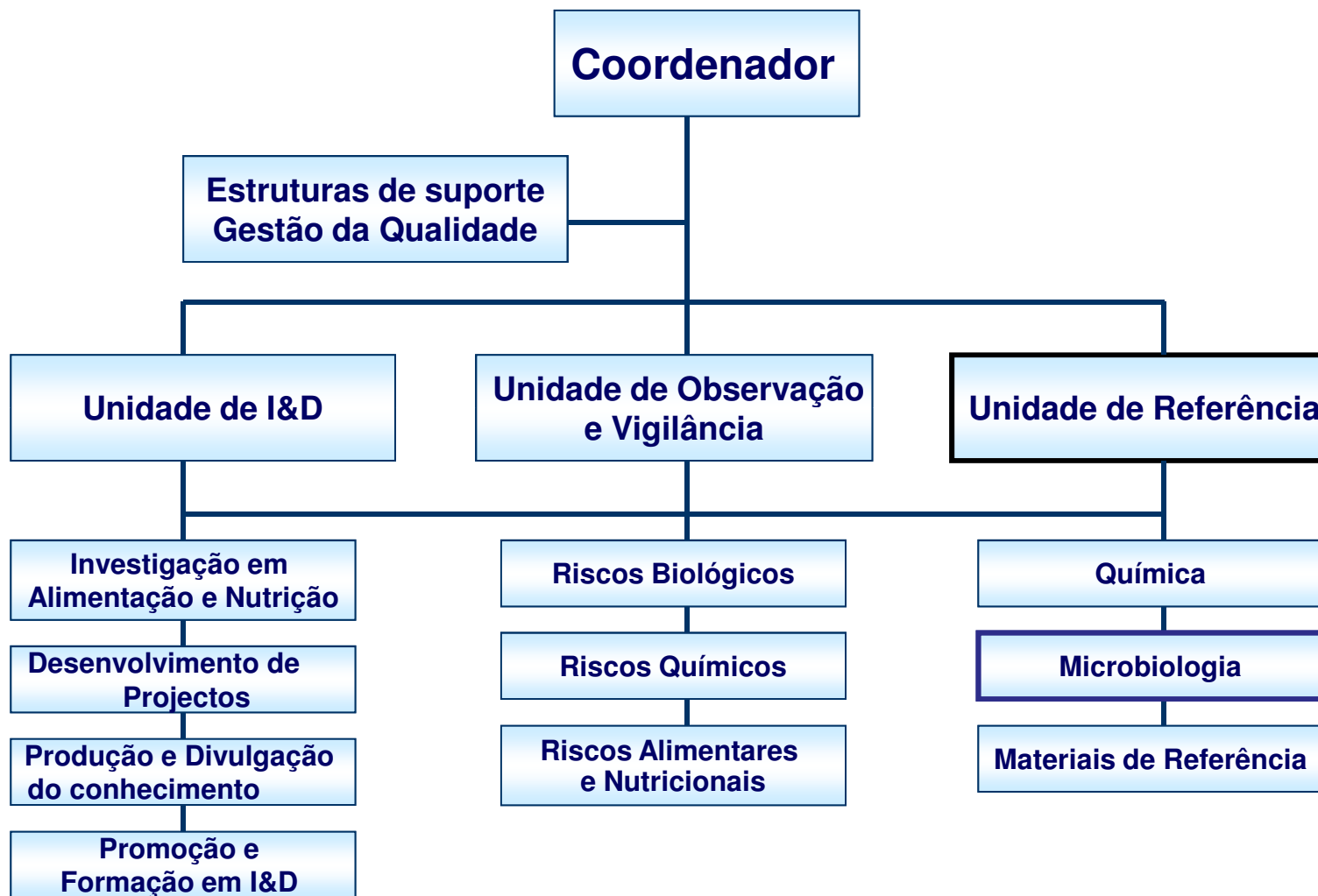
Organização do INSA



Departamento de Alimentação e Nutrição DAN

O Departamento de Alimentação e Nutrição desenvolve atividades nas áreas da segurança alimentar, toxicologia e avaliação do risco, composição de alimentos, alimentação e nutrição, estilos de vida e impacto na saúde, através de investigação e desenvolvimento, vigilância, referência, prestação de serviços diferenciados, formação, informação e consultoria.

Departamento de Alimentação e Nutrição



Departamento Alimentação e Nutrição

Funções essenciais

**Investigação
e
Desenvolvimento**

Observatório

Referência

**Formação, Difusão da
Cultura Científica**

Prestação de Serviços

Áreas científicas

Composição de Alimentos

**Segurança Alimentar
e Avaliação do Risco**

**Alimentação e Nutrição, Estilos
de Vida
e Impacto na Saúde**

Atribuições - Actividades

Decreto-Lei n.º 124/2011 , 29 de dezembro (LO MS), Artigo 18.º

- a) Promover e desenvolver a actividade de **investigação científica** orientada para as necessidades em saúde pública,

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2

Exemplo de projectos em curso

Avaliação de ácidos gordos trans, gordura saturada e sal em alimentos processados: estudo do panorama português (PTRANSALT)

Avaliação das alterações do transcritoma/proteoma do arroz causadas por modificação genética e outros stresses

Embalagem biodegradável ativa com extrato de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) para incrementar a vida útil dos alimentos

Estudo dos efeitos tóxicos de misturas de micotoxinas em alimentos para crianças e potencial impacto na saúde – MYCOMIX

Novo projecto

AS CRIANÇAS ESTÃO EXPOSTAS A MISTURAS MICOTOXINAS ATRAVÉS DA SUA ALIMENTAÇÃO E ESTE FACTO PODE CONSTITUIR UM RISCO PARA A SUA SAÚDE

PTDC/DTP-FTO/0417/2012

Estudo exploratório dos efeitos tóxicos de misturas de micotoxinas em alimentos para crianças e potencial impacto na saúde – MYCOMIX

Início 2.5.2013 (24 meses)

IProponente : Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP

IParticipante: Direcção Geral de Saúde



Rose4Pack

Novo projecto

Embalagem biodegradável ativa com extrato de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) para incrementar a vida útil dos alimentos



Instituições envolvidas:

- Instituto de Ciências e Tecnologias Agrárias e Agro-Alimentares (ICETA-Porto/UP);
- Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge;
- Plasteuropa Embalagens;
- Universidade do Minho;
- Universidade de Coimbra.

Áreas relacionadas com o projeto:

Segurança alimentar
Saúde Pública

Duração: 2 anos
2013/2014 /2015

FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA

Atribuições - Actividades

Decreto-Lei n.º 124/2011 , 29 de dezembro (LO MS), Artigo 18.º

b) Promover, organizar e coordenar programas de avaliação, no âmbito das suas atribuições, nomeadamente na **avaliação externa da qualidade laboratorial** e colaborar na avaliação da instalação e funcionamento dos laboratórios privados que exerçam actividade no sector da saúde;

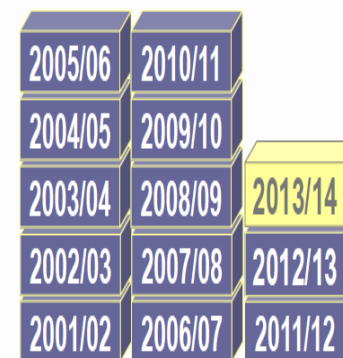
Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2



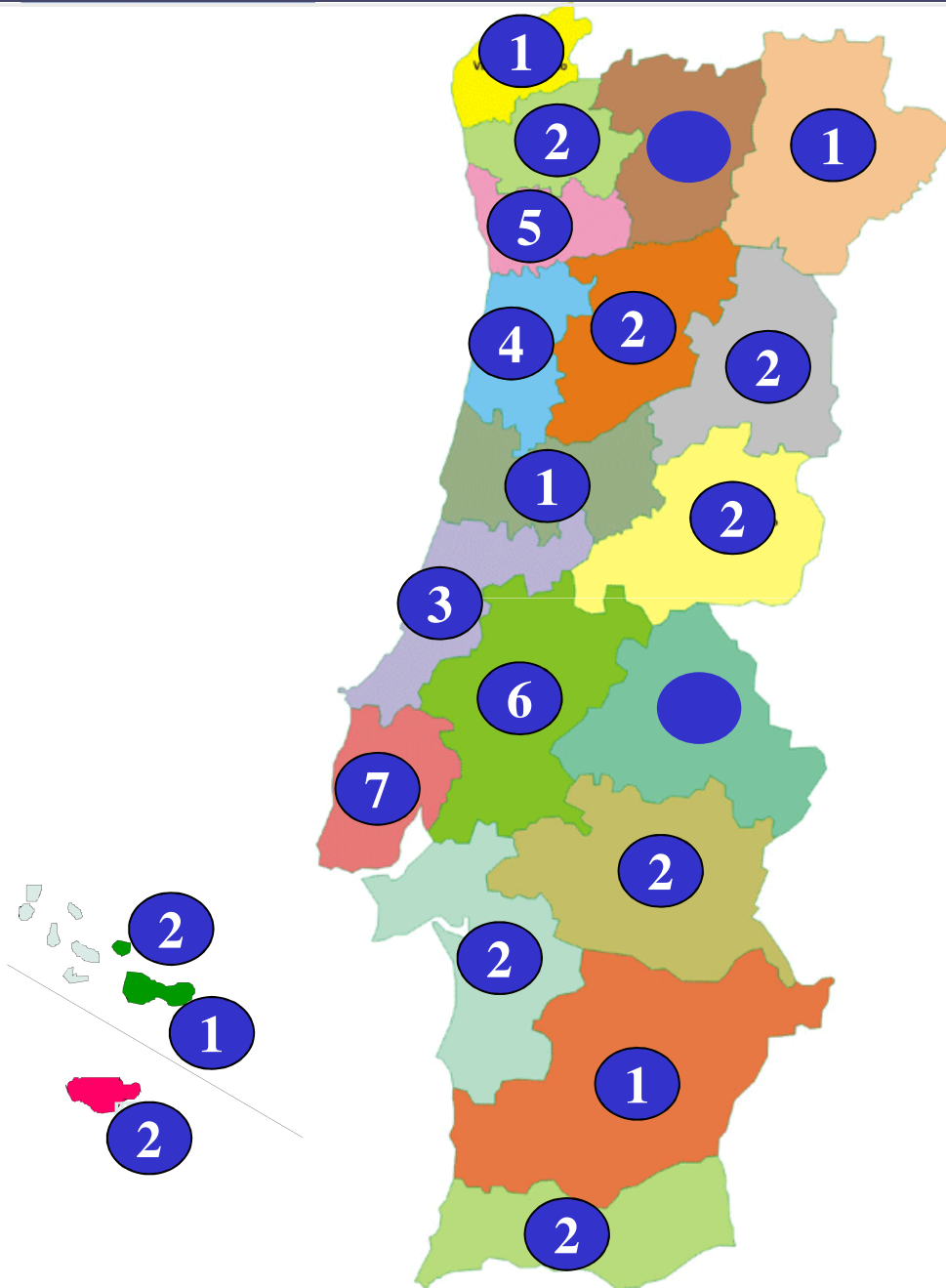
FOOD EQA Schemes



Programa Nacional de Avaliação Externa da Qualidade em Microbiologia de Alimentos



DISTRIBUIÇÃO DOS LABORATÓRIOS DO “INSA-HPA Food EQA Schemes”



ANGOLA



Atribuições - Actividades

Decreto-Lei n.º 124/2011, 29 de dezembro (LO MS), Artigo 18.º

e) Colaborar na realização de actividades de **vigilância epidemiológica de doenças**, transmissíveis e não transmissíveis, e **desenvolver ou validar instrumentos de observação em saúde**, no âmbito de sistemas de informação, designadamente garantindo a produção e divulgação de estatísticas de saúde pública, e promovendo os estudos técnicos necessários, sem prejuízo das atribuições da DGS e da ACSS, I. P., nesta matéria;

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2

PortFIR Portuguese Food Information Resource
Portal/Português de Informação Alimentar
www.insa.pt

2008/2009

INSA / GS1 Portugal Codipor

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

Materializa-se
Portal de Informação Alimentar

Bases de Dados sustentáveis

Composição de alimentos

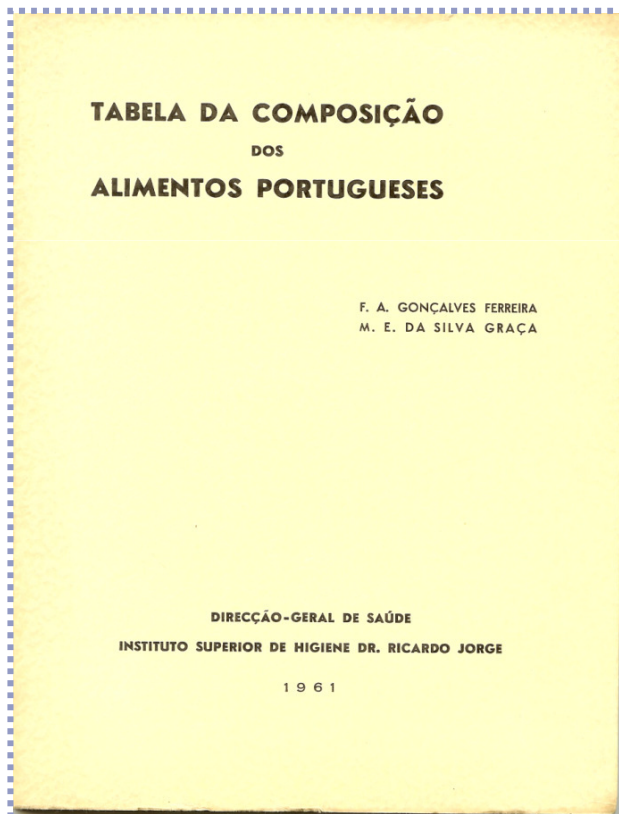
Contaminação de alimentos

Consumos alimentares

Projecto QREN SAMA 7988

“Criação, Monitorização e Partilha de Conhecimento e Informação em Saúde Pública” - 4.1.3. Criação de um Portal de Informação Alimentar

TABELAS DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



Todas as tabelas nacionais de composição de alimentos foram publicadas pelo INSA.



2006



EuroFIR - European Food Information Resource - Network of Excellence

www.eurofir.net

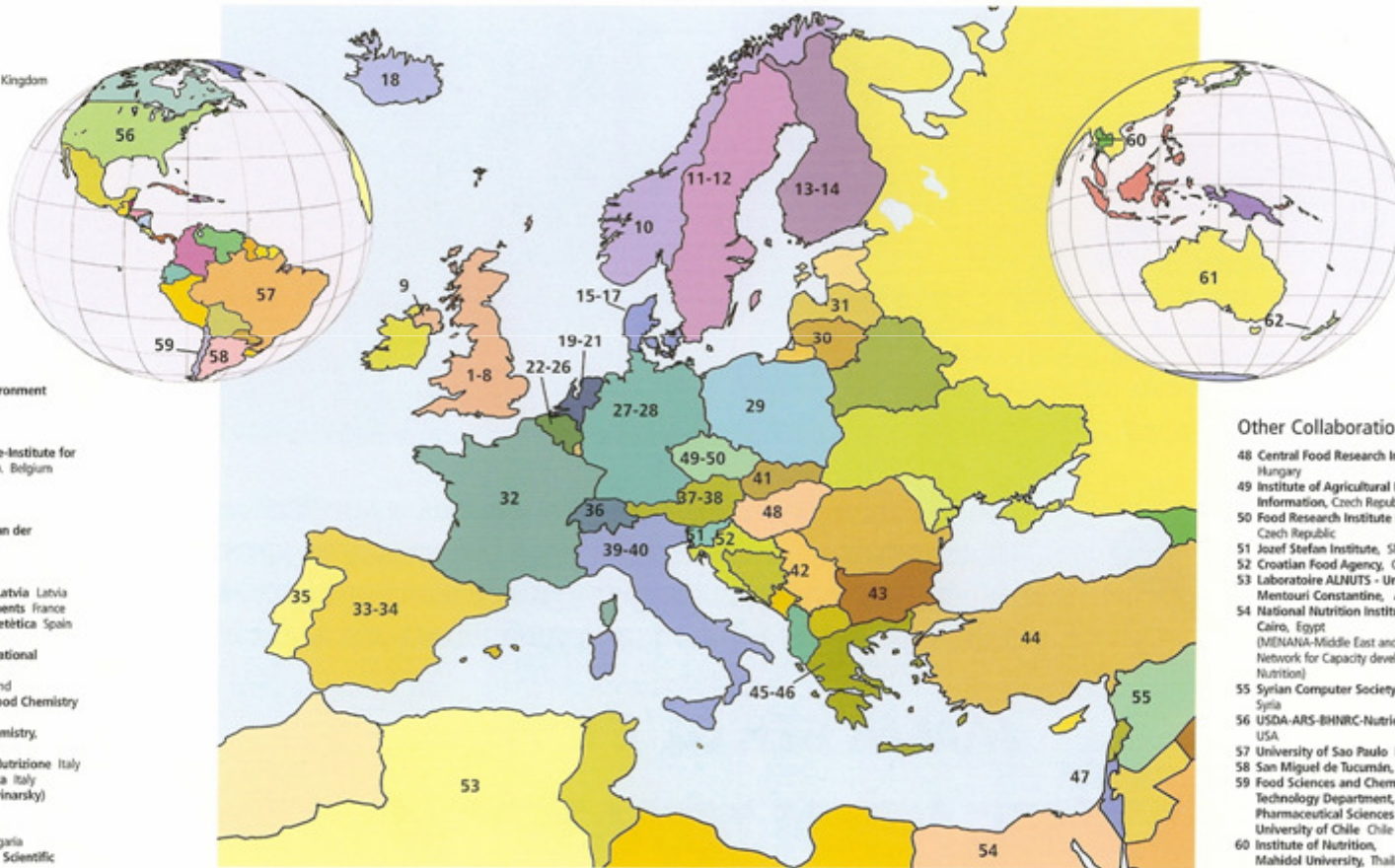
EuroFIR is providing the first comprehensive pan-European food information resource, using state of the art database linking, to allow effective management, updating, extending and comparability. This is an essential underpinning component of all food and health research in Europe. EuroFIR is also identifying and providing new information for

missing data for nutrients and biologically active compounds with putative health effects, and all food groups including traditional and ethnic foods. EuroFIR is seeking the views of all user and stakeholder groups, in order to establish and deliver their requirements for sustainable and durable food databank systems beyond the 5 year period of the NoE.



Partners and Countries

- 1 Institute of Food Research United Kingdom
- 2 British Nutrition Foundation United Kingdom
- 3 Central Science Laboratory United Kingdom
- 4 European Molecular Biology Laboratory United Kingdom
- 5 University of Leeds United Kingdom
- 6 The University of Surrey United Kingdom
- 7 Ian D Unwin Food Information Consultancy United Kingdom
- 8 Balgent Ltd United Kingdom
- 9 University College Cork, National University of Ireland, Cork Ireland
- 10 University of Oslo Norway
- 11 Swedish National Food Administration Sweden
- 12 Sveriges Lantbruksuniversitet Sweden
- 13 National Public Health Institute Finland
- 14 Helsingin yliopisto Finland
- 15 National Food Institute, Technical University of Denmark
- 16 POLYTEC Denmark
- 17 Danish Food Information Denmark
- 18 Matís ehf Iceland
- 19 Wageningen University The Netherlands
- 20 RIKILT-Institute of Food Safety The Netherlands
- 21 National Institute of Public Health and the Environment The Netherlands
- 22 Ghent University Belgium
- 23 NUTRIENTEN BELGIE vzw Belgium
- 24 European Commission-DG Joint Research Centre-Institute for Reference Materials and Measurements (IRMM) Belgium
- 25 FOODCON Belgium
- 26 ILSI Europe a.i.s.b.l. Belgium
- 27 Max Rubner-Institute Germany
- 28 Verein zur Förderung des Technologietransfers an der Hochschule Bremerhaven e.V. Germany
- 29 National Food and Nutrition Institute Poland
- 30 National Nutrition Centre Lithuania
- 31 Food Centre of Food and Veterinary Service of Latvia Latvia
- 32 Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments France
- 33 Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica Spain
- 34 University of Granada Spain
- 35 Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge National Institute of Health, Portugal
- 36 Eidgenössische Technische Hochschule, Switzerland
- 37 Graz University of Technology, Department of Food Chemistry and Technology Austria
- 38 University of Vienna, Institute for Analytical Chemistry, Institute of Nutritional Sciences Austria
- 39 Istituto Nazionale di Rerca per gli Alimenti e la Nutrizione Italy
- 40 Centro per lo Studio e la Prevenzione Oncologica Italy
- 41 Food Research Institute (Výskumny ústav potravinársky) Slovakia
- 42 Institute for Medical Research Serbia
- 43 National Centre of Public Health Protection Bulgaria
- 44 Turkiye Bilimsel ve Teknik Arastirma Kurumu (The Scientific and Technical Research Council of Turkey) Turkey
- 45 National and Kapodistrian University of Athens Greece
- 46 Agricultural University of Athens Greece
- 47 Ben-Gurion University of the Negev Israel



Other Collaborations

- 48 Central Food Research Institute, Hungary
- 49 Institute of Agricultural Economics and Information, Czech Republic
- 50 Food Research Institute Prague, Czech Republic
- 51 Jozef Stefan Institute, Slovenia
- 52 Croatian Food Agency, Croatia
- 53 Laboratoire ALNUTS - Université Mentouri Constantine, Algeria
- 54 National Nutrition Institute Cairo, Egypt (MENANA-Middle East and North Africa Network for Capacity development in Nutrition)
- 55 Syrian Computer Society Network, Syria
- 56 USDA-ARS-BHNRC-Nutrient Data Lab, USA
- 57 University of Sao Paulo Brazil
- 58 San Miguel de Tucumán, Argentina
- 59 Food Sciences and Chemical Technology Department, Chemical and Pharmaceutical Sciences School, University of Chile Chile
- 60 Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand
- 61 University of New South Wales, Australia
- 62 Crop and Food Research Food Industry Science Centre, New Zealand

For further information about EuroFIR please contact the Project Management Office (PMO)
Tel: +44 (0) 1603 251431, Fax: +44 (0) 1603 251470 or email: if.eurofir@bbsrc.ac.uk Website www.eurofir.net

Atribuições

Decreto-Lei n.º 124/2011 , 29 de dezembro (LO MS), Artigo 18.º

f) Proceder à **monitorização do consumo de aditivos** e da **exposição da população a contaminantes** e outras substâncias potencialmente nocivas presentes nos alimentos, incluindo os ingredientes alimentares cujo nível de ingestão possa colocar em risco a saúde dos consumidores;

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2

Actividades

- **Projecto INSA**

“Implementação de um Sistema de monitorização da ingestão de aditivos alimentares em Portugal” (2012-2016)

- **Projecto TDS EXPOSURE – 7º FP**

“Total Diet Study Exposure” (2012-2016)

tds ▶ exposure

tds ▶ exposure

Total Diet Study Exposure

Harmonização europeia

Os Estudos de Dieta Total (TDS) são uma ferramenta de Saúde Pública utilizada para determinar a exposição da população a substâncias químicas, benéficas e prejudiciais através da alimentação, analisando os alimentos tal como consumidos.

O projeto TDS-Exposure visa normalizar na Europa a medição de contaminantes na alimentação e criar uma rede de TDS à escala europeia.



Atribuições

Decreto-Lei n.º 124/2011 , 29 de dezembro (LO MS), Artigo 18.º

g) Assegurar a **recolha, compilação e transmissão** para a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar dos **dados analíticos** relativos à **composição**, incluindo **contaminantes** e outras substâncias químicas, dos géneros alimentícios e alimentos para animais;

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2

Actividades

- **Projecto CFP/EFSA/DCM/2011/03**
“Updated food composition database for nutrient intake” (2011-2012)

Inicio : 16 dezembro 2011

- **Projecto CFP/EFSA/DCM/2011/02**
“Electronic Transmission of Chemical Occurrence Data ” (2011-2013)

Inicio : 5 dezembro 2011

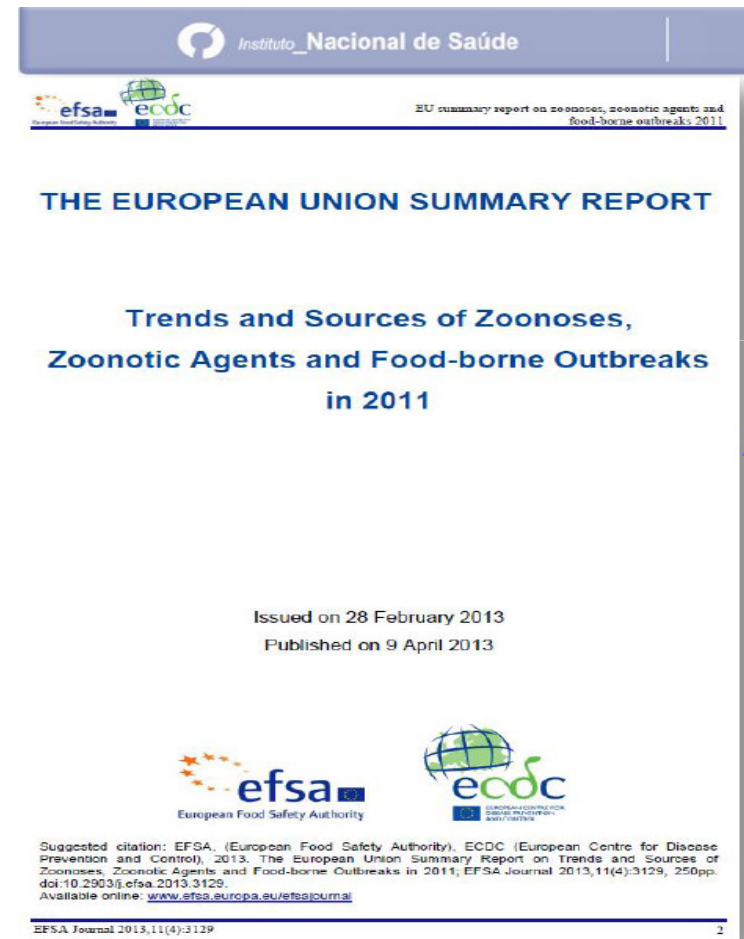
Atribuições - Actividades

Toxinfecção alimentar

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de
fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2

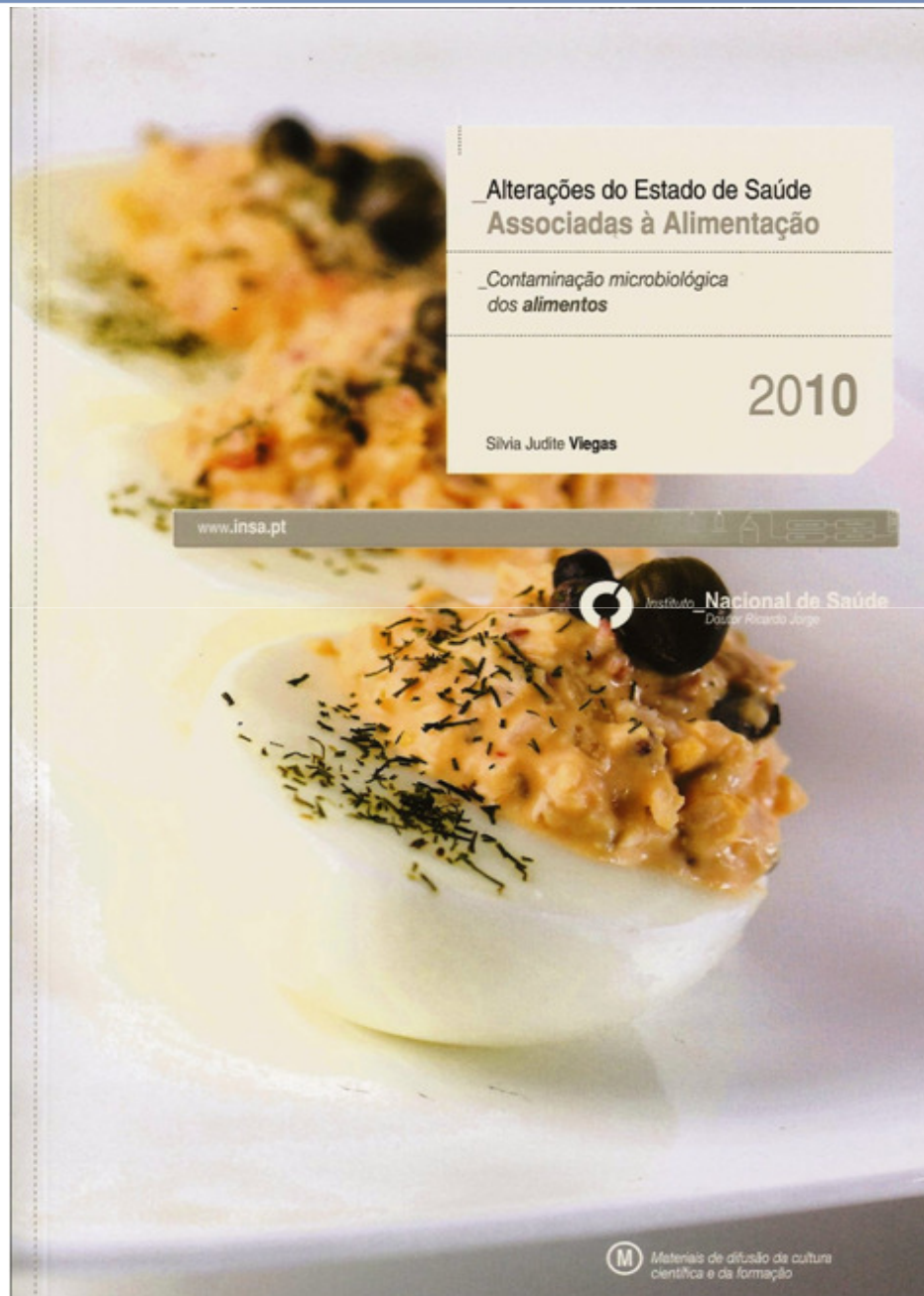
i) Assegurar a **resposta laboratorial** em caso de emergência biológica, de origem natural, accidental ou deliberada, sem prejuízo da coordenação da Direcção - Geral da Saúde em matéria de resposta apropriada a **emergências de saúde pública**;

Decreto-Lei n.º 27/2012, 8 de
fevereiro (LO INSA), Artigo 3.º, nº2



PREVENÇÃO





Ministério da Saúde

Instituto Nacional de Saúde
Doutor Ricardo Jorge



Materiais de Referência

- **Necessidade em Segurança Alimentar**

A importância da utilização de materiais de referência e materiais de referência certificados (MRC) na análise da composição dos alimentos é reconhecida devido à crescente exigência da garantia de qualidade.

- **Objectivo**

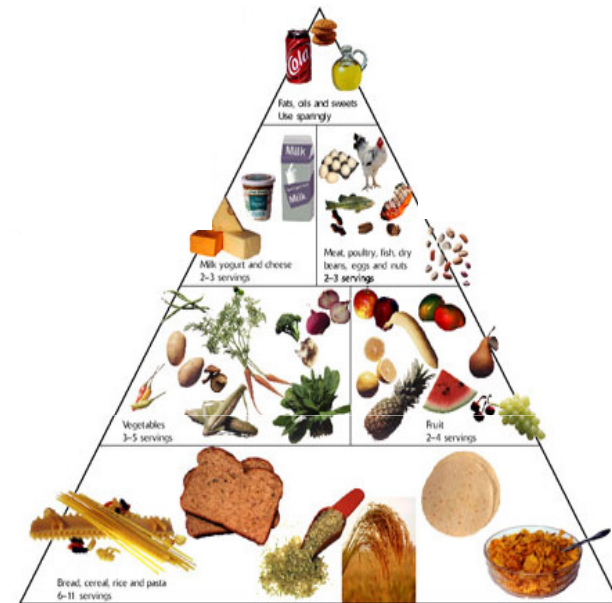
A rastreabilidade das medições às Unidades Básicas do Sistema Internacional de Unidades resultando na fiabilidade dos resultados analíticos

- **Aplicações**

Validação de métodos, calibração de equipamentos, controlo de qualidade interno e avaliação externa da qualidade

- **Tipos**

Materiais de Referência, Materiais de Referência Certificados, Materiais de Referência para garantia interna da Qualidade



Vigilância da Restauração Colectiva



“Hotéis”,
“Restaurantes”
Snack bars

HOSPITAIS,
Jardins Infância / Escolas
Lares

Organismos oficiais
Empresas
Ensino

Local

Anexo Técnico de Acreditação N° L0427-1

Accreditation Annex nr. 1

A entidade a seguir indicada está acreditada como Laboratório de Ensaios, segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005

INSA - Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, IP Departamento de Alimentação e Nutrição

Endereço Av. Padre Cruz
Address 1649-016 Lisboa
Contacto Celeste Tomé
Contact
Telefone 217 519 406
Fax 217 526 400
E-mail celeste.tome@insa.min-saude.pt
Internet www.insarj.pt

Resumo do Âmbito Acreditado

Alimentos e produtos alimentares
Surfaces

Accreditation Scope Summary

Food and food products
Surfaces

Nota: ver na(s) página(s) seguinte(s) a descrição completa do âmbito de acreditação.

Note: see in the next page(s) the detailed description of the accredited scope.

Os ensaios podem ser realizados segundo as seguintes categorias:

- 0 Ensaios realizados nas instalações permanentes do laboratório
- 1 Ensaios realizados fora das instalações do laboratório ou em laboratórios móveis
- 2 Ensaios realizados nas instalações permanentes do laboratório e fora destas

Testing may be performed according to the following categories:

- 0 Testing performed at permanent laboratory premises
- 1 Testing performed outside the permanent laboratory premises or at a mobile laboratory
- 2 Testing performed at the permanent laboratory premises and outside



O IPAC é signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da EA e do ILAC.

IPAC is a signatory to the EA MLA and ILAC MRA

O presente Anexo Técnico está sujeito a modificações, suspensões temporárias e eventual anulação. A sua actualização pode ser consultada na página electrónica <http://www.ipac.pt>

This Annex can be modified, temporarily suspended and eventually withdrawn. Its updated status can be consulted at www.ipac.pt

Edição n.º 2 - Emitido em 2005-11-28 - Página 1 de 3

Obrigada pela vossa atenção

