

# O Programa PortFIR

## Estado da arte

# The PortFIR Programme

## State of art

**Luísa Oliveira**

Departamento de Alimentação e Nutrição

**Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge**

# Portal/Português de Informação Alimentar Portuguese Food Information Resource

**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  
Food Information Portal

BD sustentáveis  
Sustainable DBs

Composição de  
alimentos  
Food composition

Contaminação de  
alimentos  
Food contamination

Consumos  
alimentares  
Food  
consumption

# Qualidade, Transparência, Fiabilidade

## Quality, Transparency, Reliability

Produzidas de  
forma normalizada  
(SGQ)

Produced in a  
standardised way  
(QMS)

Dados validados,  
documentados e  
com índices de  
qualidade

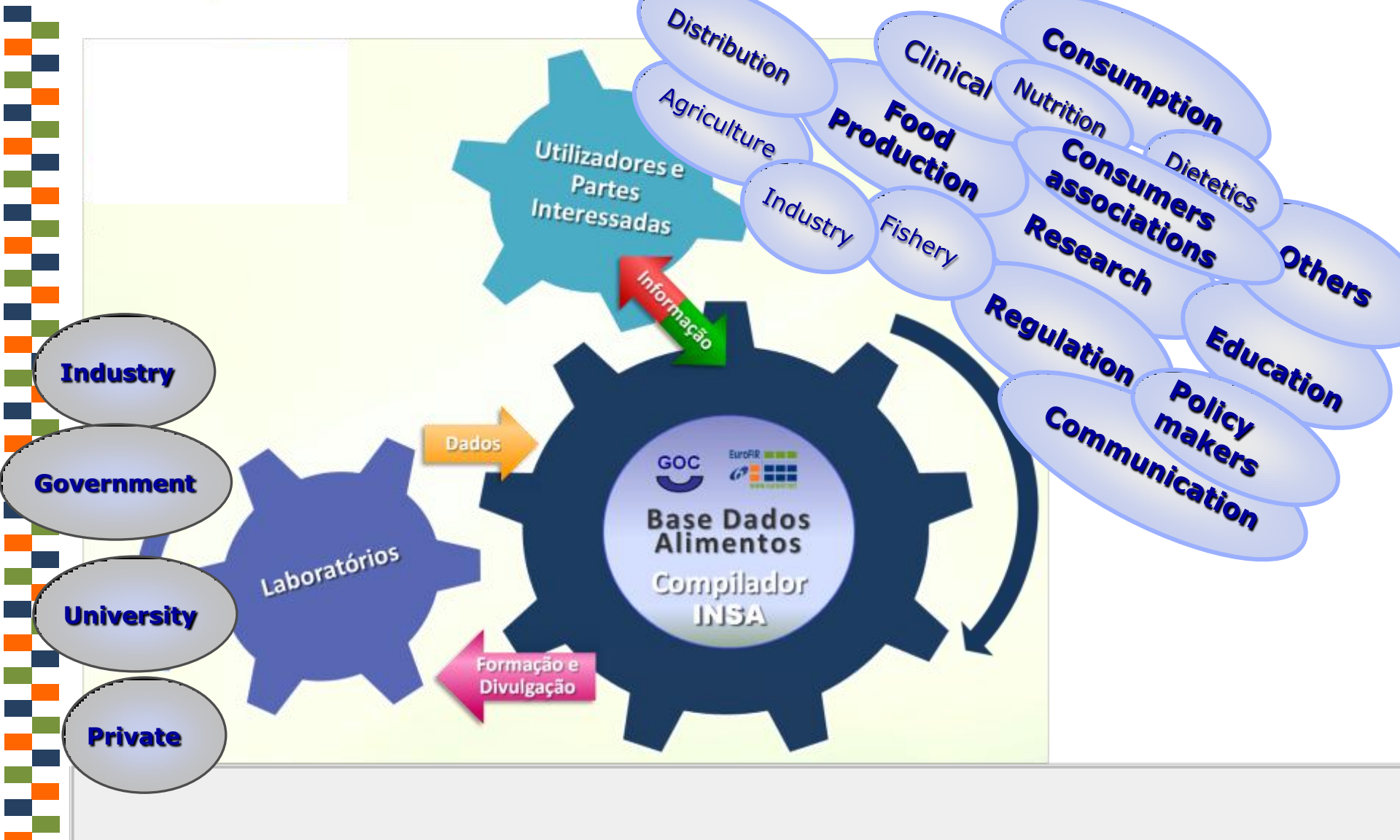
Validated,  
documented &  
quality indexed  
data

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

Compatible with other  
national and  
international DB

# Redes PortFIR

## PortFIR networks



# Membros PortFIR

## PortFIR members

- $\cong 100$  representantes de  $\cong 60$  entidades públicas e privadas:
  - laboratórios do estado,
  - universidades,
  - autoridades de saúde,
  - entidades de fiscalização,
  - legisladores e reguladores,
  - operadores económicos
  - organizações do setor agro-alimentar.

- $\cong 100$  representatives of  $\cong 60$  public and private entities:
  - state laboratories,
  - universities,
  - health authorities,
  - inspection authorities,
  - legislators & regulators,
  - enterprises
  - agro-food sector organisations

# Tipos de atividade

## Types of activities

- Construção de infraestruturas
  - Atividades de rotina
- Infrastructures building
  - Routine activities

# Tipos de atividade

## Types of activities

### Construção de infraestruturas

- novas Redes temáticas partilha conhecimento
- novos GTs
- plataforma informática:
  - Sistema de gestão da informação (FoodCASE<sup>®</sup>)
  - *Website*
  - *Web services* (EuroFIR, EFSA, ...)

### Infrastructures building

- new thematic networks for knowledge sharing
- New WGs
- IT platform:
  - Information management system
  - Website
  - Web services (EuroFIR, EFSA, ...)

# Tipos de atividade

## Types of activities

### Atividades de rotina

- partilha de conhecimento – reuniões GTs, elaboração de documentos orientadores;
- gestão da informação alimentar – recolha, compilação, normalização e validação de dados de diversas fontes existentes no país;
- análise e disponibilização da informação – *website* PortFIR, outras vias.

### Routine activities

- knowledge sharing – WG meetings, preparation of guidance documents;
- food information management – collection, collation, standardisation and validation of data from different data sources within the country ;
- data analysis and dissemination – *PortFIR website*, other means.

# Enquadramento com políticas S A e Nutrição

## Food Safety & Nutrition Policy framework



**DGS** desde 1899  
Direção-Geral da Saúde



Programa Nacional  
para a Promoção  
da Alimentação Saudável

<http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/pnpas/objetivos/>

### Parcerias e Projetos

Trabalho intersectorial

### Realidade Portuguesa

Aumentar a informação e a recolha de dados alimentares

### Profissionais

Melhorar qualificação e modo de atuação

### Orientações

Modificar a disponibilidade alimentar e influenciar o meio ambiente

### Biblioteca Alimentar

Informar e capacitar o cidadão



# Enquadramento com politicas SA e Nutrição

## Food Safety & Nutrition Policy framework



### Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity-related health issues

#### PRIORITY AREAS

- better informed consumers
- making healthier options available
- priority groups and settings
- encouraging physical activity
- developing the knowledge base
- developing monitoring systems



Health topics > Disease prevention > Food safety > Policy

#### Food safety

- News
- Events
- Policy**
- Areas of work
- Country work
- Data and statistics
- Publications
- Multimedia
- Partners
- Contact us

#### Policy

Foodborne diseases take a major toll on health, with millions of Europe estimated to fall ill and many dying every year as a result of eating or handling unsafe food. Food safety is hence recognized as an essential aspect of public health.

#### Safer food for better health: the WHO global strategy for food safety

As mandated by the World Health Assembly, WHO developed in 2002 a global strategy for reducing the burden of foodborne disease, which is being implemented worldwide. According to this strategy, the prevention of foodborne disease and the response to food safety challenges requires holistic, risk-based and timely food safety policies and strategies.

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

- 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

**Alexandra Nikolakopoulou,**

Deputy Head of Unit E4: Nutrition, Food Composition and Information, DG Health and Consumers, European Commission

Improving Food Safety and Labelling in the EU: *Smarter Rules for a Sustainable Agri-Food Chain*, 10th September 2014, Brussels

# Onde encontrar mais informação

## Where to find more information

GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA SAÚDE | PORTAL DO UTENTE | PORTAL DA SAÚDE

Instituto Nacional de Saúde  
Doutor Ricardo Jorge

Pesquisa  Avançada

Language Selection: [English](#)

[Início](#) | [Quem Somos](#) | [Contactos](#) | [Publicações](#) | [Agenda](#) | [Mapa do Site](#) | [Links](#)

Jorge é um dos 66 parceiros associados e colaboradores que integram este projeto europeu. [»](#)

desenvolve nesta área desde há vários anos. [»](#)

**Alimentos online**  
Tabela da Composição de Alimentos disponível para pesquisa gratuita. 

**Programa PortFIR**  
Redes de Partilha de Informação em Segurança Alimentar e Nutrição 

**Cooperação Internacional**  
Ações para o desenvolvimento em saúde, com parceiros internacionais. 

**“Um dia com o Diagnóstico Precoce” regista grande adesão**  
O curso “Um dia com o Diagnóstico Precoce”, realizado dia 14 de outubro, no Instituto Ricardo Jorge, no Porto, registou mais de trinta participantes. Um número que deixou os responsáveis da Unidade de Rastreio Neonatal, Metabolismo e Genética, do Departamento de Genética Humana, “satisfeitos e comprova o sucesso desta ação de formação, que já vai na sua 12ª edição”. [»](#)

**V Workshop de Biossegurança: “A importância do networking”**  
A Unidade de Resposta a Emergências e Biopreparação do Departamento de Doenças Infecciosas promove, dia 4 de novembro, no auditório do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa, o V Workshop de Biossegurança: “A importância do networking”. Os interessados em





## Departamentos

### Alimentação e Nutrição

[Áreas de Trabalho](#)

[Publicações](#)

[Unidades](#)

[Investigação & Desenvolvimento](#)

[Laboratório de Referência](#)

## PORTFIR



O programa PortFIR - Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar - inspirado na rede europeia [EuroFIR](#) (European Food Information Resource), visa a implementação de redes portuguesas de partilha de conhecimento em segurança alimentar e nutrição e a futura criação de um portal que incluirá bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre Composição de Alimentos, Contaminação de Alimentos e Consumos Alimentares.

### PortFIR

[8ª Reunião Anual PortFIR - 2015](#)

[Tabela da Composição de Alimentos \(TCA\)](#)

### Reuniões PortFIR

- [1ª Reunião Anual PortFIR - 2008](#)
- [2ª Reunião Anual PortFIR - 2009](#)
- [3ª Reunião Anual PortFIR - 2010](#)
- [4ª Reunião Anual PortFIR - 2011](#)
- [5ª Reunião Anual PortFIR - 2012](#)
- [6ª Reunião Anual PortFIR - 2013](#)
- [7ª Reunião Anual PortFIR - 2014](#)
- [Plataforma GRIA - Seminário de Lançamento](#)

### Publicações PortFIR

- [Guia Orientativo para o Estabelecimento de Porções para a Rotulagem Nutricional - 1ª Edição](#)

# Atividade em 2015

## 2015 Activity

### Construção de infraestruturas

- novos GTs
  - Comunicação Eficaz em Alimentação - GTCEA
- plataforma informática:
  - Sistema de gestão da informação – novas funcionalidades; migração de dados TCA
  - *Website*

### Infrastructures building

- New WGs
  - Efficient communication on food and diet WG
- IT platform:
  - Information management system – new functionalities, FCDB data migration
  - Website

# Atividade em 2015

## 2015 Activity

### Atividades de rotina

- partilha de conhecimento – reuniões GTs: Utilizadores, Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar; Toxinfecções Alimentares
- gestão da informação alimentar – atualização da TCA com novas receitas e novos ingredientes;
- análise e disponibilização da informação – nova versão TCA disponível *website* PortFIR.

### Routine activities

- knowledge sharing – WG meetings: Users; Microbiological Occurrence in the Food Chain; Foodborne Outbreaks
- food information management – update of the FCDB with new recipes and new ingredients;
- data analysis and dissemination – new version of FCDB available at PortFIR *website*.

# Atividade em 2015

## 2015 Activity

### Atualização da TCA

- mais de 200 novas receitas criadas
- cerca de 80 com ingredientes não contidos na TCA de 2010
- muitos dos quais ausentes das bases de dados internacionais

### FCDB update

- more than 200 new recipes created
- around 80 recipes not contained in 2010 FCDB
- most of them absent from international FCDB



**Call for data**

**Apelo aos fornecedores de dados**

# Atualização da TCA – Novos ingredientes identificados

## Exemplos

Alimento	Nome/inglês	Nome/nome científico
Hortelã	Spearmint	<i>Mentha spicata</i> L.
Faneca	Pouting	<i>Trisopterus luscus</i>
Cravinho	Clove	<i>Syzygium aromaticum</i>
Lapa	Limpet	<i>Patella vulgata</i>
Carqueija	<i>Genista tridentata</i>	<i>Genista tridentata</i> L.
Cebolinho	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>
Cominhos	Cumin	<i>Cuminum cyminum</i> L.
Manjerona	Marjoram	<i>Origanum majorana</i> L.
Orégãos	Oregano	<i>Origanum vulgare</i> L.
Caracóis	Mediterranean snail	<i>Theba pisana</i>
Conquilha	Donax clams	<i>Donax spp.</i>
Alecrim	Rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.
Cerefólio	Chervil	<i>Anthriscus cerefolium</i> L.

**Apelo aos fornecedores de dados**

<https://insa.foodcase.ch/>

# Bem-vindo ao site do PortFIR

o seu portal 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.

## Contactos

INSA - DAN  
✈ Av. Padre Cruz  
1649-016  
Lisboa  
Portugal  
✉ [tabela.alimentos@insa.min-saude.pt](mailto:tabela.alimentos@insa.min-saude.pt)

[Voltar ao início](#)

<https://insa.foodcase.ch/>

- Introdução
- Pesquisa**
- Comparar alimentos
- Calculadora**
  - Básica
  - Avançada
- Sobre a base de dados**
  - Valor Energético
  - Componentes
  - Parte edível
  - Versões e atualizações

- Palavra-chave
- Grupo
- Componentes
- Lista alfabética
- FoodEx2
- LinguaL
- Avançada

# Bem-vindo ao site do PortFIR

Portal de informação alimentar em Portugal

O PortFIR é um portal de informação alimentar em Portugal, desenvolvido em parceria com as Comissões de Avaliação e Monitorização da Qualidade dos Alimentos (CAMQA) e as Comissões de Avaliação e Monitorização da Qualidade dos Alimentos (CAMQA) e um portal que inclui bases de dados sustentáveis e de qualidade reconhecida sobre alimentos e produtos alimentares.

## Contactos

INSA - DAN  
Av. Padre Cruz  
1649-016  
Lisboa  
Portugal

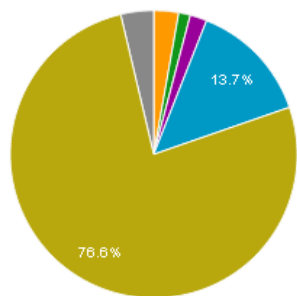
tabela.alimentos@insa.min-saude.pt



### Detalhe Alimento

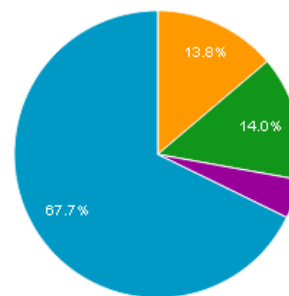
**Nome:** Fiambre, peito de frango  
**Grupo:**  
**SubGrupo:**  
**Parte Edível :** out.print("100%");  
**Porção Unitária Recomendada:**  
**Referência Porção Unitária Recomendada :**  
**Porção Unitária Habitual:**  
**Referência Porção Unitária Habitual :**  
**Código:**  
**Código FoodEX2:**

<https://insa.foodcase.ch/>



**Composição**

- 0 g Álcool
- 2.8g Carbohydrate
- 1.3g Fat, Total
- 1.9g Fibra Alimentar
- 0 g Ácidos Orgânicos
- 13.7g Proteína
- 76.6g Água
- 3.7g Outros



**Distribuição energética**

- 0.0% Álcool
- 13.8% Carbohydrate
- 14.0% Fat, Total
- 4.4% Fibra Alimentar
- 0.0% Ácidos Orgânicos
- 67.7% Proteína

Valores per 100g edible portion

[+ Expandir todos os componentes](#)

PortFIR - Composição de Alimentos - Contaminantes - Consumo alimentar - Fornecedores de dados - Laboratórios - Membros do PortFIR - Iniciar sessão - Português

Detalhe Alimento

Nome: Fianbre, peito de frango  
 Grupo:  
 SubGrupo:  
 Parte Edível: out print(100%)  
 Porção Unitária Recomendada:  
 Referência Porção Unitária Recomendada:  
 Porção Unitária Habitual:  
 Referência Porção Unitária Habitual:  
 Código:  
 Código FoodEX2:

**Composição**

- 0 g Alcool
- 2.8g Carbonydrate
- 1.3g Fat\_Totál
- 1.9g Fibra Alimentar
- 0 g Ácidos Orgânicos
- 13.7g Proteína
- 76.6g Água
- 3.7g Outros

**Distribuição energética**

- 0.0% Alcool
- 13.8% Carbonydrate
- 14.0% Fat\_Totál
- 4.4% Fibra Alimentar
- 0.0% Ácidos Orgânicos
- 67.7% Proteína

Valores por 100g aditivado com o sal + Expandir todos os componentes

# Website

## Versão teste

<https://insa.foodcase.ch/>

+ Expandir todos os componentes

	Valor	Unidade	Por porção habitual	Por porção recomendada	Fonte
<b>Valor Energético</b>					
Energia	346	kJ			weighted
Energia	82	kcal			weighted
<b>Macroconstituintes</b>					
▼ Lípidos	1.3	g			weighted
Ácidos gordos saturados	0.4	g			weighted
Ácidos gordos monoinsaturados	0.6	g			weighted
Ácidos gordos polinsaturados	0.3	g			weighted
Ácido linoleico	0.2	g			weighted
▶ Hidratos de carbono	2.8	g			weighted
Fibra alimentar	1.9	g			weighted
Proteína	13.7	g			weighted
Álcool	0	g			weighted
Água	76.6	g			weighted
Ácidos orgânicos	0	g			weighted
Colesterol	64	mg			R00088
<b>▶ Vitaminas</b>					
<b>▶ Minerais</b>					

Composição de Alimentos

Introdução

Pesquisa

Comparar alimentos

Calculadora

Básica

Avançada

Sobre a base de dados

Valor Energético

Componentes

Parte edível

Versões e atualizações

<https://insa.foodcase.ch/>

# Website

## Versão teste


PortFIR

Composição de Alimentos

Página em construção

- Leites e Produtos Lácteos
  - Gelado
  - Queijo
  - Iogurte
  - Leite**
  - Nata
- ▶ Carne e Derivados, Criação e Caça
- ▶ Pescado (Peixe, Moluscos e Crustáceos) e Derivados
- Ovos
- ▶ Leguminosas Frescas e Secas e Derivados

- Leite Vaca Pasteurizado gordo
- Leite Vaca Pasteurizado gordo especial
- Leite Vaca UHT aromatizado meio gordo
- Leite Vaca UHT gordo
- Leite Vaca UHT magro
- Leite Vaca UHT meio gordo



**Comparar**

Página em construção

Show  entries

Search:

Code	Food Name	Energia	Energia	Gordura total	Ácidos gordos saturados	Total de Hidratos de Carbono disponíveis	Amido	Proteína	Fibra alimentar	Sódio (Na)	Vitamina D	Tiamina	Vitamina B12
IS023	Leite Vaca UHT gordo	260 kJ	62 kcal	3.5 g	2 g	4.7 g	0 g	3 g	0 g	43 mg	0.0 µg	0.04 mg	0.18 µg
IS025	Leite Vaca UHT meio gordo	199 kJ	47 kcal	1.6 g	0.9 g	4.9 g	0 g	3.3 g	0 g	40 mg	0.0 µg	0.04 mg	0.12 µg
IS027	Leite Vaca UHT magro	148 kJ	35 kcal	0.2 g	0.1 g	4.9 g	0 g	3.4 g	0 g	41 mg	0 µg	0.05 mg	0.11 µg

Showing 1 to 3 of 3 entries

Previous  Next



### Comunidade de utilizadores FoodCASE

- Suíça, Holanda, Alemanha, Reino Unido, Portugal, Eslovénia... FAO(?)

### Desenvolvimento centralizado

- Novas funcionalidades FoodCASE financiadas pelo(s) utilizador(es) que delas necessita(m);
- Nova versão FoodCASE (ex. PortFIR) disponível para todos os utilizadores

### Manutenção centralizada

- Gerida através do EuroFIR apoiado pelo EuroFIR FoodCASE user group

### FoodCASE User's community

- Switzerland, Netherlands, Germany, England, Portugal, Slovenia...FAO(?)

### Centralised development

- New FoodCASE functionalities financed by the user(s) that require them
- New FoodCASE version made available for all users

### Centralised maintenance

- Managed through EuroFIR supported by EuroFIR FoodCASE user group

### ■ Comunidade PortFIR

- Fornecedores de dados
- Comentários
- Sugestões

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

**Assunto: PortFIR**

### ■ PortFIR Community

- Data providers
- Comments
- Suggestions

## Próximos passos

## Next steps

- Continuar atividades dos GTs
- Continuar o desenvolvimento do *website*: **Fornecedores de dados e Laboratórios**
- Auditoria ao SGQ da TCA
- Nova versão da TCA online
- Atualização da TCA no FoodExplorer – EuroFIR
- Lançar Rede Portuguesa sobre Contaminantes Químicos?

Até outubro 2015

- Continue WG activities;
- Website further development: **Data providers & Laboratories**
- Audit FCDB QMS
- New online version of FCDB.
- Update FCDB at EuroFIR FoodExplorer
- Launch Chemical Occurrence Network?

Until October 2015






























# Próximos passos

## Next steps

# Atualizar

## Update

## National FCD – 28 datasets

	<i>Database version</i>	<i>Food items with chemical parameters</i>	<i>Number of food items</i>	<i>Number of chemical parameters</i>
  USA	2011	7906	7907	266952
 United Kingdom	2008	3424	3424	158504
 Austria	2009	2618	13416	130837
 Finland	2011	2161	2161	145787
 Sweden	2013	2056	2056	121170
 The Netherlands	2014	2020	2020	191161
 Canada	2010	1842	5807	69615
 Ireland	2009	1372	1372	52136
 France	2008	1351	1352	51327
 Poland	2005	1348	1348	47588
 Slovakia	2009	1264	1400	50551
 Norway	2006	1188	1188	41905
 Belgium	2009	1187	1203	30160
 Denmark	2009	1049	1049	20050
 Portugal	2008	962	962	35764
 Italy - ISPO	2008	935	935	42074
 Switzerland	2009	914	935	26531
 Serbia	2012	898	1042	19750
 Italy - INRAN	2008	790	790	14347
 Iceland	2008	676	1151	17523
 Lithuania	2008	517	518	16849
 Latvia	2009	470	555	1661
 Spain	2010	459	459	12378
 Slovenia	2012	405	405	14502
 Turkey	2010	312	344	3421
 Greece	2013	305	305	8262
 Bulgaria	2009	98	827	3038
 Czech Republic	2009	77	77	3618

# “Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonized data collection of analytical results to EFSA”

## Promotor



## SSD2 Project

## Coordination

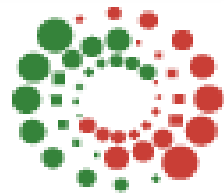


## Partners



# Official Control - Data Flow

# SSD2 Project



**alimentos**  
**PT•ON•DATA 2**  
Dados Analíticos do Controlo Oficial de Alimentos

- Chemical contaminants
- Food Additives
- Pesticide Residues
- Biological Monitoring
- Residues of Veterinary Medicinal Products

Planing  
MANCP

Sampling

Laboratory  
analysis

Compilation

Mapping/  
validation



Transmission  


Annual  
Reports  




## TDS-Exposure

<http://www.tds-exposure.eu/>

fevereiro 2012- janeiro 2016

Projeto FP7- KBBE-2011-5- TDSEXPOSURE (Total Diet Studies Exposure) financiado pelo 7º Programa Quadro (FP7) da Comissão Europeia

**Coordenação:** ANSES (FR)

**Participantes:** 19 países, 26 entidades, entre as quais o INSA

Escassez de materiais teóricos e procedimentos disponíveis e harmonizados sobre estudos TDS. Em toda a Europa, os métodos TDS variam, ou os TDS nunca foram realizados.



O projeto pretende **melhorar e padronizar a monitorização da exposição** a contaminantes e outros componentes alimentares benéficos ou prejudiciais presentes na dieta diária. E criar uma **rede de TDS à escala europeia**.

## Intervenção do INSA no Projeto

- Qualidade (SGQ para Centros TDS)

- TDS piloto



Novos dados analíticos:

- para a TCA
- contaminantes químicos

### Futura implementação de estudos de dieta total em Portugal

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

j) 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;

# A equipa The team



**Silvia Viegas e Roberto Brazão, INSA  
Redes e Grupos de Trabalho**



**Fernanda Mascarenhas, INSA  
Plataforma informática**



**Membros PortFIR**



**Nuno Azevedo e Nuno Miranda,  
GS1**

**Ligação SyncPT-PortFIR**



**M. Graça Dias e Paulo Fernandes, INSA  
Atualização da TCA**



**Luísa Oliveira, INSA  
Manter a visão**



**Grupo Operacional  
Consultivo**



Grata pela vossa atenção e colaboração

Thank you for your attention and collaboration