

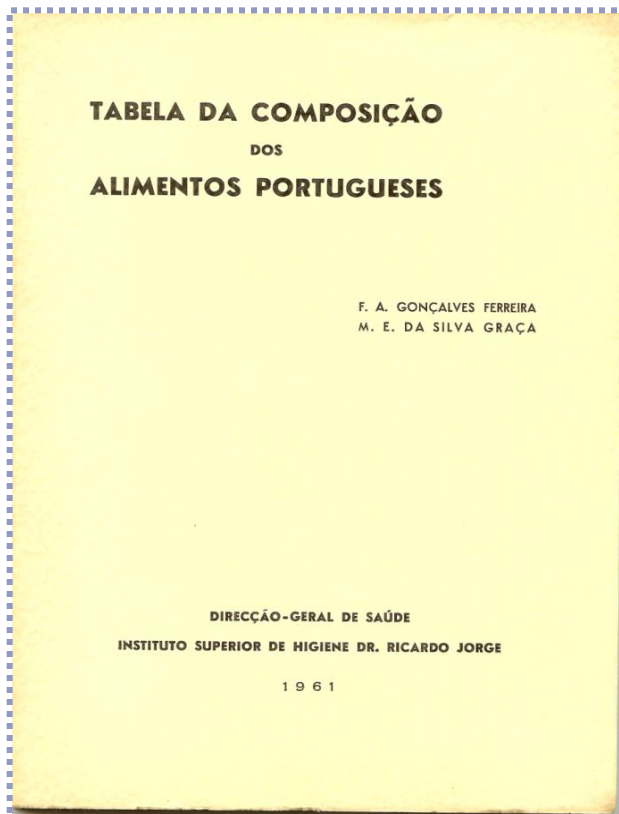
EFSA/PortFIR

Recolha dados nacionais sobre ocorrência de contaminantes químicos em alimentos.

Luísa Oliveira, Silvia Viegas

**Departamento de Alimentação e Nutrição
Unidade de Observação e Vigilância**

TABELAS DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



1961

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



2006

<http://www.insa.pt>

- Departamentos **2010**
- Áreas de Trabalho
- Investigação e Desenvolvimento
- Laboratório de Referência
- Observação de Saúde
- Análises Laboratoriais
- Formação
- Difusão da Cultura Científica
- Apoio Técnico
- Biblioteca
- Museu da Saúde
- Comunicação

Subscrição NEWSLETTER:



Notícias

Semana Aberta do INSA

No âmbito da Difusão da Cultura Científica, o INSA promove mais uma Semana Aberta - de 28 de Março a 1 de Abril, em 2011 sob o lema "Era uma vez...." em Lisboa, Águas de Moura e Porto. »



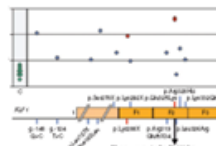
Dia Mundial da Saúde

A OMS irá apelar aos governos e partes interessadas a implementar políticas e práticas necessárias para prevenir e combater o surgimento de microorganismos altamente resistentes. »



Artigo da revista "Nature Genetics"

Inovador método de registo e análise da variação genética em doenças da hemoglobina publicado, na revista científica Nature Genetics, por consórcio internacional com a participação do INSA. »



Formação 2011

Anualmente o INSA organiza um Plano de Formação que visa contribuir para a promoção e melhoria das competências em Saúde Pública de profissionais e estudantes de diversas áreas de actuação. »



Alunos da Universidade de Aveiro no INSA

Alunos do mestrado em Biomedicina Molecular da Escola de Saúde da Universidade de Aveiro vivenciam no INSA, IP a dinâmica de funcionamento de um laboratório de referência na área da saúde. »

Agenda

Março 2011						
s	t	q	q	s	s	d
28	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

- 01 Abr 2011 [Formação REVIVE-Mosquitos \(2ª edição\)](#)
- 05 Abr 2011 [Um dia com o Programa Nacional do Diagnóstico Precoce \(3ª edição\)](#)
- 08 Abr 2011 [Formação REVIVE-Carraças](#)

Destaques

[Alimentos online](#)
Tabela da Composição de Alimentos disponível para pesquisa gratuita.



Formação 2011





Departamentos

Alimentação e Nutrição

Áreas de Trabalho

Publicações

Unidades

Investigação & Desenvolvimento

Laboratório de Referência

Observação de Saúde

Prestação de Serviços

Formação

Organização

Promissão da Cultura Científica

Aplicações Online

Doenças Infecciosas

Epidemiologia

Genética

Promoção da Saúde e Doenças Crónicas

Saúde Ambiental

TABELA DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



A Tabela da Composição dos Alimentos (TCA) é um documento de referência nacional para a composição dos alimentos consumidos em Portugal, que reúne informação sobre o teor de componentes/nutrientes (Energia, Macroconstituintes, Ácidos Gordos, Colesterol, Vitaminas e Minerais) em 962 alimentos cozinhados e processados).

A consulta online da TCA está agora disponível através de pesquisa por [Palavra-Chave](#), [Grupo de alimentos](#), [Componentes](#) ou a partir de uma [lista alfabética](#).

A publicação encontra-se, também, disponível para aquisição em livro e em CD, através da [Biblioteca do INSA](#).

[Sobre a Tabela da Composição dos Alimentos](#)

- 1 - [Dados Apresentados](#)
- 2 - [Rede Nacional](#)
- 3 - [Rede Europeia](#)

Nota: A decisão final dos valores publicados resultou da avaliação feita pelos compiladores e, da sua interpretação dos dados disponíveis. Não há garantia de que um alimento em particular tenha exactamente a mesma composição daquele constante nesta Tabela particularmente devido à natural variabilidade dos alimentos e ao uso de valores médios.

Tabela da Composição de Alimentos (TCA)

[Pesquisa Online](#)

[Questionário de Satisfação](#)

[Sobre a Tabela dos Alimentos](#)

[PortFIR](#)



DETALHE ALIMENTO

Language Selection : [English](#)

Resumo do Alimento

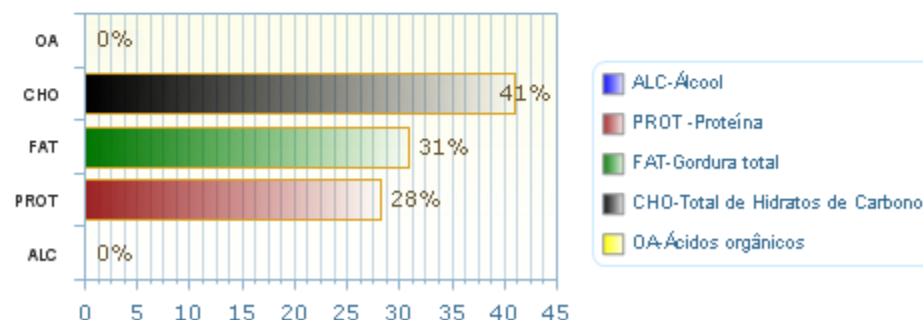
Nome: Leite Vaca UHT meio gordo
Grupo: Leites e Produtos Lácteos
SubGrupo: Leite
Parte Edível: 100 %
Porção Unitária Recomendada: 258 g
Referência Porção Unitária Recomendada:
Porção Unitária Habitual: -
Referência Porção Unitária Habitual: -
Código: IS025

Tabela da Composição de Alimentos (TCA)

Pesquisa Online

[Por Palavra Chave](#)[Lista Alfabética](#)[Por Grupo](#)[Por Componentes](#)[Questionário de Satisfação](#)[Sobre a Tabela dos Alimentos](#)[PortFIR](#)

Distribuição Energética (%)



Energia

[Componentes](#) | [por 100 g*](#) | [por porção recomendada](#) | [por porção habitual](#) | [Fonte](#)

Departamentos

Alimentação e Nutrição

[Áreas de Trabalho](#)[Publicações](#)[Unidades](#)[Investigação & Desenvolvimento](#)[Laboratório de Referência](#)[Observação de Saúde](#)[Prestação de Serviços](#)[Formação](#)[Organização](#)[Difusão da Cultura Científica](#)

Aplicações Online

[Doenças Infecciosas](#)[Epidemiologia](#)[Genética](#)[Promoção da Saúde e Doenças Crónicas](#)[Saúde Ambiental](#)

O que é a TCA?

Valores por 100 g de parte edível

LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS

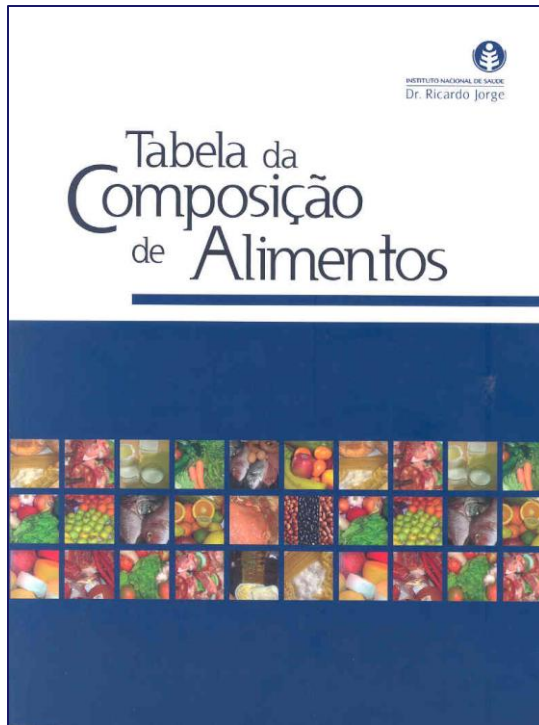
Alimentos 962

Grupo 1

Código	Alimento	Macroconstituintes										Ácidos Gordos					Vitaminas										Minerais																			
		Energia (kcal)	Energia (kJ)	Água (g)	Proteína (g)	Fibridura total (g)	Total HC disponíveis (g)	Total HC expresso em monossacáridos (g)	Mono + dissacáridos (g)	Ácidos orgânicos (g)	Alcool (g)	Amido (g)	Oligossacáridos (g)	Fibra alimentar (g)	Saturados (g)	Monosaturados (g)	Polinsaturados (g)	Trans (g)	Ácido linoleico (g)	Colésterol (mg)	A total (equivalentes retinol) (µg)	Caroteno (µg)	D (µg)	α-Tocoferol (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Equivalentes de niacina (mg)	Niacina (mg)	Triptofano/60 (mg)	B6 (mg)	B12 (µg)	C (mg)	Folatos (µg)	Cinza (g)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	P (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)					
IS019	Cabra cru	69	290	86,9	3,8	4,0	4,6	4,8	4,1	0	0	0	0	1,6	1,1	0,1	0,1	0,1	11	53	0	0,05	0,030	0,050	0,10	1,0	0,30	0,70	0,040	0,080	3,0	1,0	0,85	40	181	153	120	20	0,2	0,3						
IS020	Ovelha cru	93	388	86,9	5,1	6,2	4,2	4,4	4,2	0	0	0	0	3,3	1,5	0,2	0,3	0,2	55	50	0	0,17	0,11	0,060	0,15	1,1	0,20	0,90	0,074	0,15	5,0	5,0	0,93	37	116	190	140	15	0,2	0,7						
	Vaca																																													
	Esterilizado																																													
IS021	gordo	61	256	88,3	3,0	3,5	4,5	4,7	4,5	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	53	21	0,05	0,090	0,040	0,14	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	43	153	120	81	10	0,1	0,4						
IS026	magro	32	134	91,3	3,2	0,1	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	1	1,2	7,0	0	0	0,020	0,050	0,90	0,10	0,80	0,040	0,10	0	0,05	0,72	41	172	120	100	10	0,2	0,8						
IS024	meio gordo	45	187	89,9	3,2	1,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	0,8	0,3	0,0	0,1	0,0	8	17	8,0	0,05	0,030	0,020	0,11	1,0	0,20	0,80	0,040	0,10	0	0,05	0,72	41	162	120	92	10	0,2	0,5						
IS028	achocolatado meio gordo	62	260	85,0	3,3	1,1	9,9	10,4	9,9	0	0	0	0	0,6	0,3	0,0	0,0	0,0	1	12	5,0	0,05	0,070	0,010	0,16	1,9	1,1	0,80	0,030	0,080	0	5,0	0,72	55	174	106	92	14	0,3	1,0						
	Pasteurizado																																													
IS022	gordo	62	259	88,0	3,0	3,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	56	21	0,05	0,090	0,040	0,14	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	43	154	114	88	11	0,1	0,4						
IS030	gordo especial	62	258	88,1	3,1	3,4	4,8	5,0	4,8	0	0	0	0	0,9	0,3	0,0	0,0	0,0	13	38	140	0,05	0,090	0,040	0,16	1,6	0,90	0,70	0,038	0,10	0	0,05	0,72	37	154	113	91	10	0,2	0,5						
	UHT																																													
IS023	gordo	62	259	88,1	3,0	3,5	4,7	4,9	4,7	0	0	0	0	2,0	0,8	0,1	0,1	0,1	13	59	29	0,05	0,070	0,040	0,14	0,90	0,20	0,70	0,039	0,18	0	1,0	0,75	43	160	109	77	9,0	0,1	0,4						
IS027	magro	34	144	90,5	3,4	0,2	4,9	5,1	4,9	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0	1	0	0	0	0,050	0,18	0,80	0,10	0,70	0,050	0,11	0	1,0	0,77	41	162	114	82	10	0,1	0,4							
IS025	meio gordo	47	196	89,1	3,3	1,6	4,9	5,1	4,9	0	0	0	0	0,9	0,4	0,0	0,1	0,0	8	22	12	0,05	0,030	0,040	0,18	0,90	0,20	0,70	0,050	0,12	0	1,0	0,76	40	163	112	81	9,0	0,1	0,5						
IS029	aromatizado meio gordo	59	248	86,6	3,0	1,8	7,9	8,3	7,9	0	0	0	0	1,0	0,4	0,1	0,1	0,1	8	31	15	0,05	0,030	0,030	0,16	0,90	0,20	0,70	0,050	0,19	0	2,0	0,72	42	149	109	86	9,0	0,4	0,5						
IS034	Condensado	334	1398	25,0	7,8	9,0	56,4	59,2	56,4	0	0	0	0	5,4	2,0	0,3	0,3	0,2	34	161	74	0,05	0,20	0,050	0,40	3,0	1,2	1,8	0,070	0,50	0	14	1,80	137	390	336	234	30	0,4	1,2						
	Em pó																																													
IS031	gordo	493	2061	2,6	26,8	25,9	38,7	40,6	38,7	0	0	0	0	14,5	5,9	0,7	0,5	0,7	69	296	158	0,24	0,61	0,22	1,2	7,6	1,3	6,3	0,48	2,0	8,0	46	6,00	345	1219	918	751	105	0,6	3,2						
IS033	magro	356	1489	3,4	35,1	0,9	52,7	55,3	52,7	0	0	0	0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	23	0	0	0	0,010	0,32	1,8	10	2,1	8,2	0,58	3,0	9,0	50	8,05	524	1690	1272	1028	138	0,6	4,1						
IS032	meio gordo	424	1774	3,2	30,7	13,5	45,6	47,9	45,6	0	0	0	0	7,6	3,1	0,4	0,5	0,4	41	212	113	0,12	0,30	0,26	1,7	9,2	2,0	7,2	0,51	2,5	6,0	43	7,05	441	1463	1149	881	118	0,4	3,7						
IS035	Evaporado	135	566	74,0	6,6	7,8	9,8	10,3	9,8	0	0	0	0	4,4	1,8	0,2	0,5	0,2	28	129	106	0,05	0,14	0,060	0,31	2,2	0,60	1,6	0,060	0,080	0	9,0	1,80	144	317	259	230	22	0,1	0,8						
IS038	Leite humano	66	275	87,5	1,4	3,4	7,5	7,9	7,5	0	0	0	0	1,5	1,3	0,4	0	0,3	16	68	24	0,05	0,35	0,080	0,030	0,70	0,20	0,50	0,010	0,010	4,0	6,0	0,20	19	69	32	19	4,0	0,1	0,1						
IS036	colostro	59	247	87,9	2,3	2,8	6,3	6,6	6,3	0	0	0	0	1,2	1,2	0,3	0	0,2	31	184	135	0	1,3	0	0,030	0,85	0,050	0,80	0	0,10	2,0	7,0	0,40	59	83	26	17	4,0	0,1	0,2						
IS037	transição	66	274	86,9	1,6	3,7	6,6	6,9	6,6	0	0	0	0	1,5	1,5	0,5	0	0,3	24	117	32	0	0,53	0,020	0,030	0,80	0,20	0,60	0	0,030	6,0	6,0	0,30	38	68	24	20	4,0	0,1	0,1						

Unidade Valor

40400 dados



Versão impressa

CD-ROM

Online

~ 40000 dados

Recursos

Se fosse toda analisada:

✓ Custo: ~ **14 000 000** Euros

✓ Tempo: 1 técnico \Rightarrow ~ **455** anos
(242dias/ano)

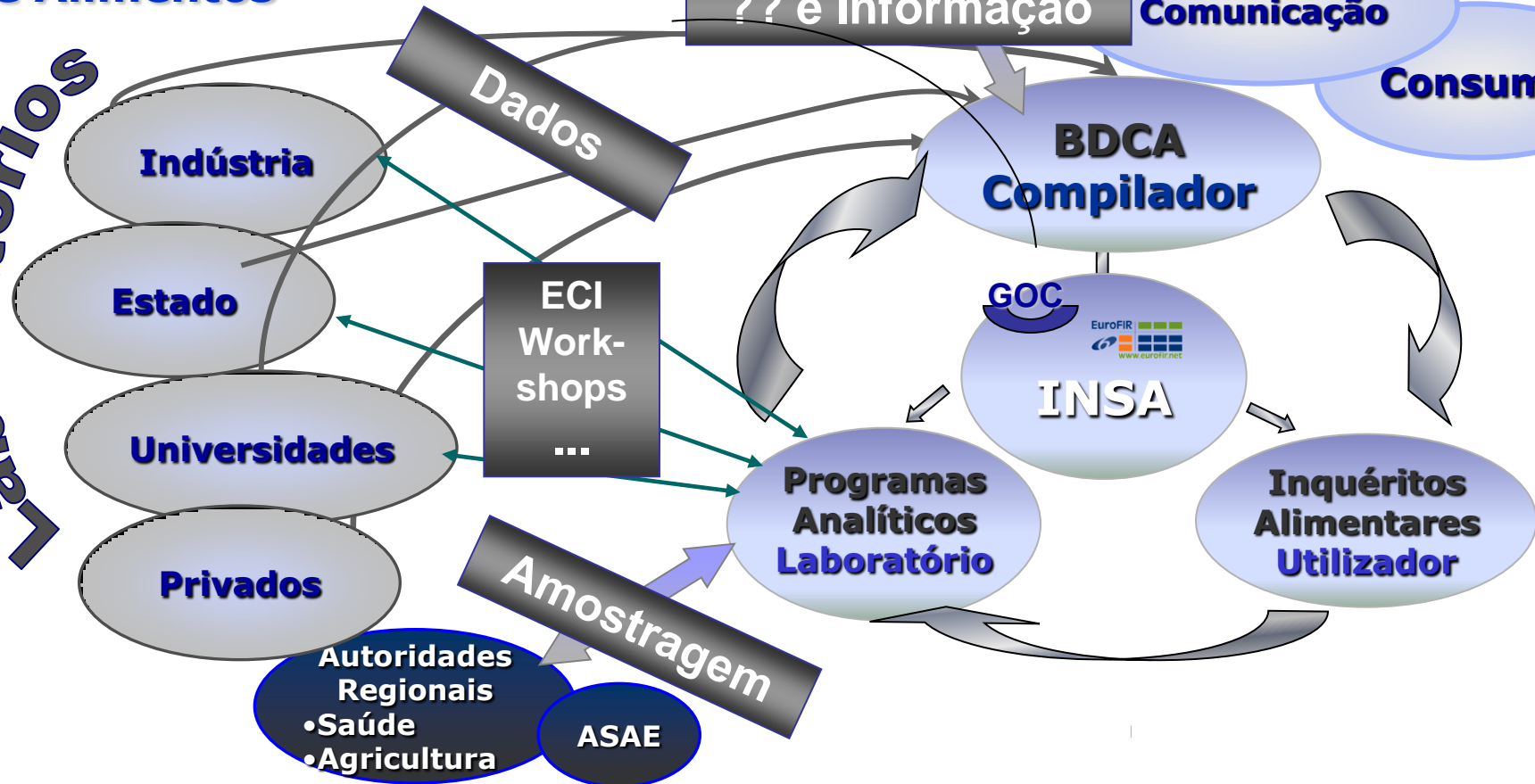


2006

Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

Utilizadores e PI

Laboratórios





Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

Manutenção e actualização da Base de
Dados Nacional de Composição de
Alimentos



EuroFIR - European Food Information Resource Network

<http://www.eurofir.net/>



<http://esearch.eurofir.org/default.asp>

Please check the dataset you want to search. When you are done, please click ► [Search](#) to save your selections.

Documented datasets

[A](#) [C](#)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> AFSSA/CIQUAL French food composition table version 2008 | <input type="checkbox"/> Lithuanian Food Composition database 2008 |
| <input type="checkbox"/> Austrian Food Composition Database 2009 | <input type="checkbox"/> McCance & Widdowson's Composition of Foods Integrated Dataset (CoF IDS) 2008 |
| <input type="checkbox"/> Belgische Voedingsmiddelentabel 2009 | <input type="checkbox"/> NEVO-Webservice Preliminary TESTVERSION april 2009 |
| <input type="checkbox"/> Bulgarian Food Composition Database 2009 | <input type="checkbox"/> Norwegian Food Composition Table 2006 |
| <input type="checkbox"/> Czech Food Composition database 2009, batch 1 | <input type="checkbox"/> Polish Food Composition Database, 3rd Edition, 2005 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009 | <input checked="" type="checkbox"/> Portuguese food composition database INSA 2008 |
| <input type="checkbox"/> Fineli © - Finnish Food Composition Database 2009 | <input type="checkbox"/> Serbian Food Composition Database 2009 |
| <input type="checkbox"/> Food Composition Database for Epidemiological Studies ISPO 2008 | <input type="checkbox"/> Slovak food composition database 2009 |
| <input type="checkbox"/> Hellenic Food Composition DataBase, HHF, 2008 | <input type="checkbox"/> Spanish Food Composition Database. BEDCA v.1.0 |
| <input type="checkbox"/> Icelandic ISGEM database 2008 | <input type="checkbox"/> Swedish Food Composition Database 2010-05-10 |
| <input type="checkbox"/> Irish Food Composition Database UCC 2009 | <input type="checkbox"/> Swiss Food Composition Database, V3.01 |
| <input type="checkbox"/> Italian food composition database INRAN 2008 | <input type="checkbox"/> TUBITAK Food Composition Data Set 2010 |
| <input type="checkbox"/> Latvian National Food Composition Data Base 2009 | <input type="checkbox"/> USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 21 |

Specialised datasets

[A](#) [C](#)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> EuroFIR eBASIS Food Plants ² | <input type="checkbox"/> InformAll Food List 2007 ² |
| <input type="checkbox"/> GRIN Extract 2009-09-05 TESTVERSION ² | <input type="checkbox"/> Phenol-Explorer Version 1.0 ² |

eSearch Prototype

You can search on Food name, LanguaL descriptor and LanguaL code. The result will be foods matching at least one of the selected criteria. Switch to [Advanced search](#)

All words will match strings containing all specified words in any order while *Exact string* requires an exact match.

Please [Select datasets](#) before searching. See [Instructions](#)

Search

juice

As

- Food name
- LanguaL descriptor
- LanguaL code

With

- All words
- Exact string

Search

Food name search: **juice**

 35 Foods found ▶ [Select all online foods](#) ▶ [Clear selections](#) ▶ [Show Details](#) The table can be exported to ▶ [Excel](#)

Incl	ID	Dataset	English name
<input type="checkbox"/>	0337	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Apple juice, canned or bottled
<input type="checkbox"/>	0681	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Carrot juice, canned
<input type="checkbox"/>	1152	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Cherry juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1153	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Cherry juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	1157	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, black, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1158	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, black, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	1154	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, red, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1155	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Currant, red, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	0401	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Elderberry, juice, concentrated, sugar added
<input type="checkbox"/>	1159	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Elderberry, juice, concentrated, sugar not added
<input type="checkbox"/>	0390	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Fruit juice, mixed, sweetened, concentrated
<input type="checkbox"/>	0391	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Fruit juice, mixed, unsweetened, concentrated
<input type="checkbox"/>	IS517	Portuguese food composition database INSA 2008	Gelatine, made up with orange and orange juice
<input type="checkbox"/>	1087	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Grape juice
<input type="checkbox"/>	0060	Danish Food Composition Databank version 7.01, 2009	Grapefruitjuice, canned, unswtnd.
<input type="checkbox"/>	IS745	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), apple
<input type="checkbox"/>	IS740	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), orange
<input type="checkbox"/>	IS747	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), peach
<input type="checkbox"/>	IS736	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice (100%), pineapple
<input type="checkbox"/>	IS744	Portuguese food composition database INSA 2008	Juice, lemon, fresh



Portuguese Food Information Resource Portal/Português de Informação Alimentar

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

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
(ex.GDSN, GPP,
ASAE, DGV,
EuroFIR, EFSA)

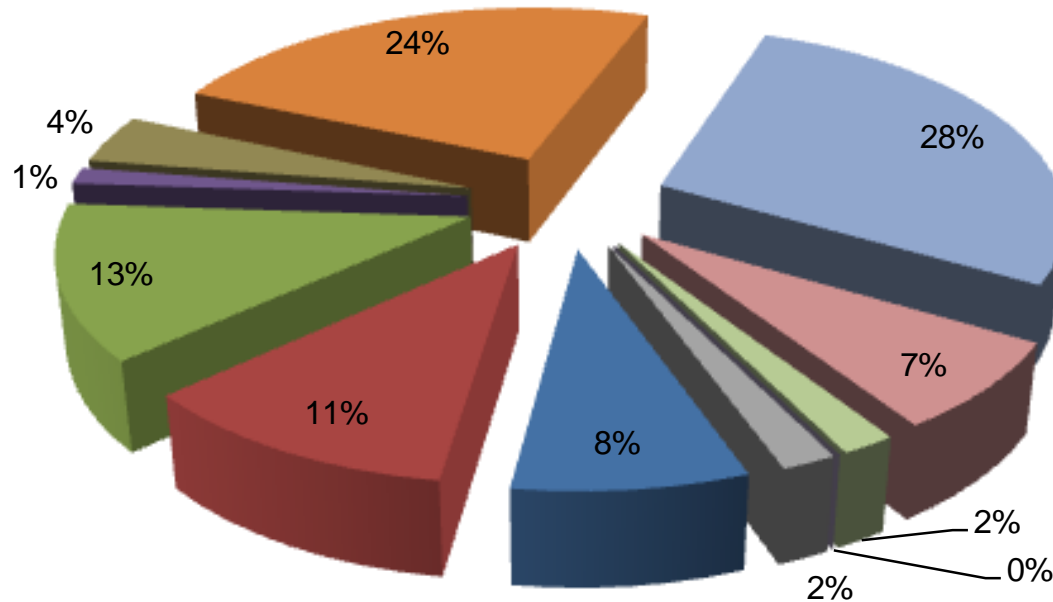


- Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos (RPCA)
- Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA)

3 GT's transversais	3 GT's específicos
<ul style="list-style-type: none">• PortFIR GTU• PortFIR GTOTI• PortFIR GATAN	<ul style="list-style-type: none">• RPCA GTA• RPIMA GTOMCA• RPIMA GTTA

Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

RPCA Participantes por área de actividade



- Produção
- Distribuição/Venda
- Consumo
- Comunicação
- Regulação
- Formação
- Investigação/Estudo
- Consultoria e Serviços/Produtos
- Desenvolvimento Software
- Controlo de Qualidade
- Outra

60 participantes

Situação Actual

Universidade

Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
Escola Superior de Tecnologia da Saúde
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
Faculdade de Ciências Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa
Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (Requimte/Ispup)
Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária
Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa
Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

Indústria

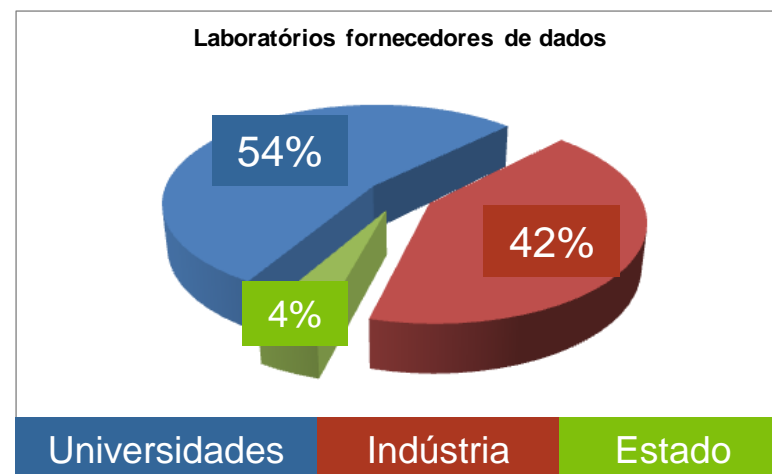
AICC - Associação Industrial e Comercial do Café
APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
Aviludo - Indústria e Comércio de Produtos Alimentares, SA.
El Corte Inglés - Grandes Armazéns, SA.
Iberian Salads Agricultura, SA.
Jerónimo Martins - Retalho
Montebravo, S.A
Sonae Distribuição, Modelo Continente Hipermercados S. A.
Sumol+Compal Marcas, S.A.
Unilever Jerónimo Martins

Estado

Direcção Geral de Veterinária

Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos

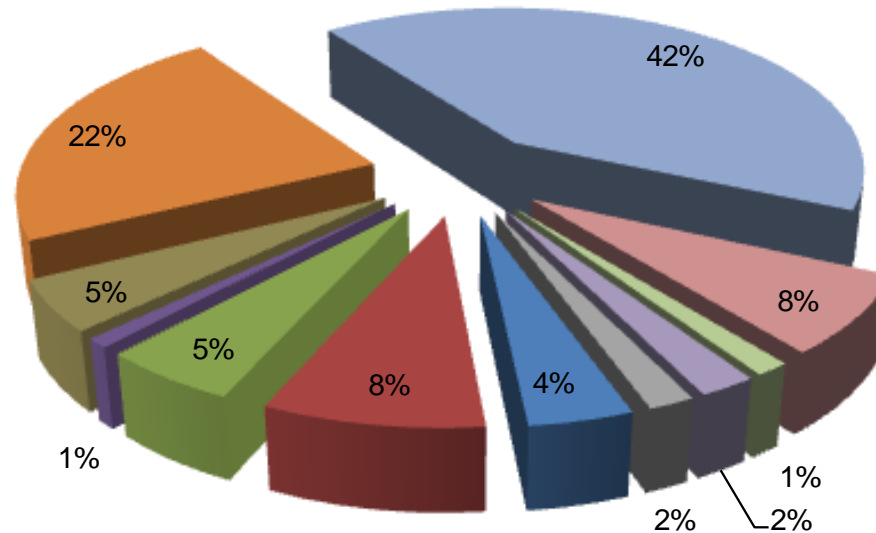
28 fornecedores de dados





Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

RPIMA Participantes por área de actividade



- Produção
- Comunicação
- Investigação/Estudo
- Controlo de Qualidade
- Distribuição/Venda
- Regulação
- Consultoria e Serviços/Produtos
- Outra
- Consumo
- Formação
- Desenvolvimento Software

82 participantes



Portuguese Food Information Resource Portal Português de Informação Alimentar

<p>2005 Janeiro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • EuroFIR – Rede Excelência “European Food Information Resource” (INSA/CSAN)
<p>2006 Mai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nova Tabela da Composição de Alimentos (INSA/CSAN) • Proposta de criação da Rede Portuguesa sobre Composição dos Alimentos (INSA/CSAN)
<p>2008 Dezembro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Primeira Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR)
<p>2009 Outubro Dezembro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Segunda Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR) • Aprovação de projecto QREN para a Criação de Portal de Informação Alimentar (INSA/DAN SAMA (QREN))
<p>2010 Outubro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terceira Reunião da Rede PortFIR (INSA/DAN e GS1 Portugal CODIPOR) • Lançamento da Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos

Mandato para recolher e compilar dados

Traduzido

O texto a "seco":

Artigo 33 do (EC) No 178/2002 solicitando à EFSA:

'... procurar, coligir, cotejar, analisar e sintetizar os dados científicos e técnicos ...'

'... trabalhar em estreita cooperação com todas as organizações que operam no domínio da recolha de dados...'

'... melhorar a comparabilidade técnica dos dados que recebe e analisa ... facilitar a sua consolidação a nível comunitário.



ou interpretado:

Colaborar para saber mais sobre o que comemos



Artigo 33 do (EC) No 178/2002

Os **Estados-Membros**



tomarão as medidas necessárias
para que os dados que recolham sejam
transmitidos à Autoridade (EFSA).

Em Portugal

Gabinete de Planeamento e Políticas (**GPP**) Coordenação do Controlo Oficial



Entidades envolvidas na coordenação e execução dos Planos de Controlo oficiais :

- Autoridade Segurança Alimentar e Económica (**ASAE**);
- Direcção Geral de Veterinária (**DGV**);
- **GPP** e Direcções Regionais de Agricultura e Pescas (**DRAP's**);
- Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (**IPIMAR**).

Em Portugal

Os Laboratórios oficiais envolvidos são:



Laboratório	Matriz alimentar	Substâncias químicas
ASAE	Géneros alimentícios	micotoxinas, metais e elementos inorgânicos e derivados
INRB–IPIMAR	Produtos da pesca	biotoxinas marinhas, metais e elementos inorgânicos
INRB–LNIV	Alimentação animal e alimentos de origem animal	micotoxinas, metais e elementos inorgânicos e derivados, medicamentos veterinários e resíduos de pesticidas

Em Portugal

Compilação, validação do formato e transmissão dos dados nacionais para a EFSA



Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge
(**INSA**)

From chaos

Consumption data

Concise data
Comprehensive data
Pan-European data

Market data

EuroMonitor
GEMS/Food
Household surveys

Data management

Different approaches
Varying protocols
Incompatible systems



Agent/compound data

Legislated activities
Ad hoc activities
Coordinated activities

Other data

Commercial data
International data
Research project data

Literature data

Searches
Submissions
Official reports

.... to order

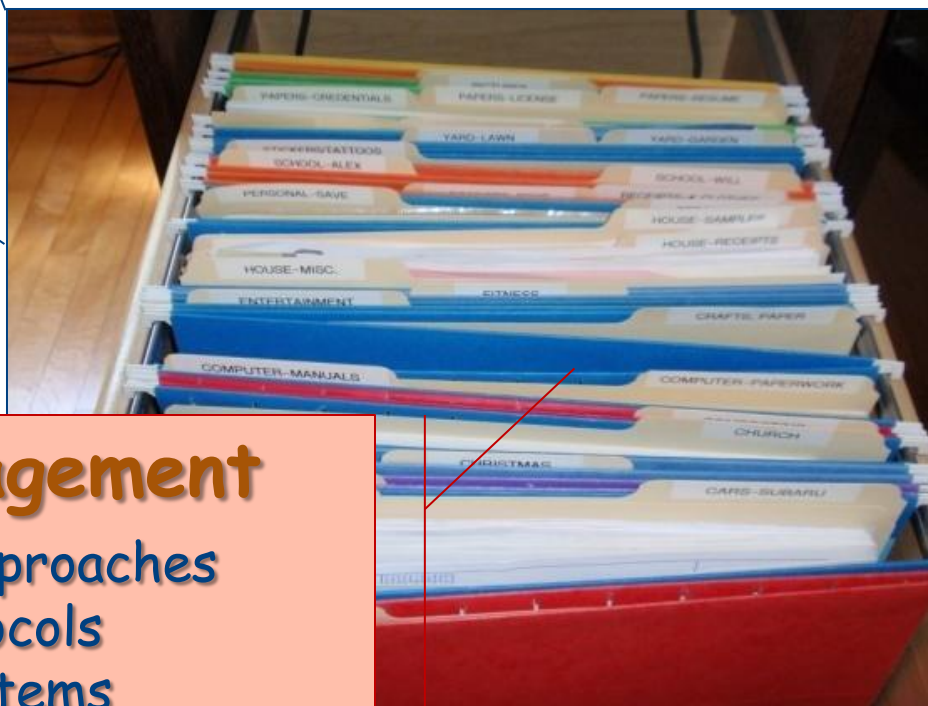


Consumption data
Concise data
Comprehensive data
Pan-European data

Agent/compound data
Legislated activities
Ad hoc activities
Coordinated activities

Market data
EuroMonitor
GEMS/Food
Total Diet Studies

Other data
Commercial data
International data
Research project data



Data management
Coordinated approaches
Standard protocols
Compatible systems

Literature data
Searches
Submissions
Official reports

GUIDANCE OF EFSA

Standard sample description for food and feed¹

European Food Safety Authority^{2, 3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

SSD

Version date: 19-01-2011 12:00

Standard Sample Description for food and feed

Terms with validTo date set will not be accepted by DCF for data submission

Sample: 39

Element Code	Element Name	Element Label	Type ⁷	Controlled terminology	
S.01	labSampCode	Laboratory sample code	xs:string (20)		Alphanumeric code of the analysed sample.
S.02	labSubSampCode	Laboratory sub-sample code	xs:decimal (4,0)		Numeric sequence number reflecting a subgroup of the analysed sample.
S.03	lang	Language	xs:string (2)	LANG	Language used to fill in the free text fields (ISO-639-1).
S.04	sampCountry	Country of sampling	xs:string (2)	COUNTRY	Country where the sample was collected. (ISO 3166-1-alpha-2).
S.05	sampArea	Area of sampling	xs:string(5)	NUTS	Area where the sample was collected (Nomenclature of territorial units for statistics).
S.06	origCountry	Country of origin of the product	xs:string (2)	COUNTRY	Country of origin of the product (ISO 3166-1-alpha-2 country code).
S.07	origArea	Area of origin of the product	xs:string (5)	NUTS	Area of origin of the product (Nomenclature of territorial units for statistics).
S.08	origFishAreaCode	Area of origin for fisheries or aquaculture activities code	xs:string (10)	FAREA	Fisheries or aquaculture area specifying the origin of the sample (FAO codes).
S.09	origFishAreaText	Area of origin for fisheries or aquaculture activities text	xs:string (250)		Fisheries or aquaculture area specified in free text.
S.10	procCountry	Country of processing	xs:string (2)	COUNTRY	Country where the food was processed (ISO 3166-1-alpha-2).
S.11	procArea	Area of processing	xs:string (5)	NUTS	Area of product processing (Nomenclature of territorial units for statistics).
S.12	EFSAProdCode	EFSAP Product Code	xs:string (250)	FOODEX	Product under analysis described according to the EFSA Food Classification Code.
S.13	prodCode	Product code	xs:string (20)	MATRIX	Product under analysis described according to the MATRIX catalogue.
S.14	prodText	Product full text description	xs:string (250)		Free text to describe in detail the product sampled. The text should not contain 'XXXXXXA' (Not in list).
S.15	prodProdMeth	Method of production	xs:string (5)	PRODMD	Code providing additional information on the type of production for the product.
S.16	prodPack	Packaging	xs:string (5)	PRODPAC	Describe container or wrapper that holds the product. Common types are bottles or jars.
S.17	prodTreat	Product treatment	xs:string(5)	PRODTR	Used to characterise a food product based on the treatment or processing.
S.18	prodBrandName	Brand name	xs:string(250)		Brand name of the product under analysis.
S.19	prodManuf	Manufacturer	xs:string (250)		Company manufacturer of the product.
S.20	prodIngrd	Ingredients	xs:string(250)		List of ingredients, separated by "\$", for the product under analysis.
S.21	prodCom	Product comment	xs:string (250)		Additional information on the product, particularly home preparation instructions.
S.22	prodY	Year of production	xs:decimal (4,0)		Year of production
S.23	prodM	Month of production	xs:decimal(2,0)		Month of production
S.24	prodD	Day of production	xs:decimal (2,0)		Day of production
S.25	expiryY	Year of expiry	xs:decimal (4,0)		Best before year or use by year or other indication of the expiry year.
S.26	expiryM	Month of expiry	xs:decimal(2,0)		Best before month or use by month or other indication of expiry month.
S.27	expiryD	Day of expiry	xs:decimal (2,0)		Best before day or use by day or other indication of the expiry day.
S.28	sampY	Year of sampling	xs:decimal (4, 0)		Year of sampling. If the measure is the result of a sampling over a period.
S.29	sampM	Month of sampling	xs:decimal (2, 0)		Month of sampling. If the measure is the result of a sampling over a period.
S.30	sampD	Day of sampling	xs:decimal (2, 0)		Day of sampling. If the measure is the result of a sampling over a period.
S.31	progCode	Sampling programme code	xs:string (20)		Sender's unique identification code of the programme or project for the sampling.
S.32	progLegalRef	Programme legal reference	xs:string (100)		Reference to the legislation for the program defined by programme.
S.33	progSampStrategy	Sampling strategy	xs:string (5)	SAMPSTR	Sampling strategy (ref. EUROSTAT - Typology of sampling strategies).
S.34	progType	Type of sampling program	xs:string (5)	SRCTYP	Indicate the type programme for which the samples have been collected.
S.35	sampMethod	Sampling method	xs:string (5)	SAMPMD	Code describing the sampling method.
S.36	sampleNum	Number of samples	xs:integer		Number of food samples analysed, only if composite samples were analysed.
S.37	lotSize	Lot size	xs:double		Size of the lot the sample belong to
S.38	lotSizeUnit	Lot size unit	xs:string (5)	UNIT	Unit in which the lot size is expressed.
S.39	sampPoint	Sampling point	xs:string (10)	SMENIT	Point in the food chain where the sample was taken. (Doc. ESTAT/FAO).
L.1	labCode	Laboratory	xs:string (100)		Laboratory code (National laboratory code if available). This code should be used in preference to the laboratory accreditation code.
L.2	labAccred	Laboratory accreditation	xs:string (5)	LABACC	The laboratory accreditation to ISO/IEC 17025.
L.3	labCountry	Laboratory country	xs:string (2)	COUNTRY	Country where the laboratory is placed. (ISO 3166-1-alpha-2).

SSD

Standard Sample Description for food and feed

Organisation: 2

Result: 32

Version date: 19-01-2011 12:00 Terms with validTo date set will not be accepted by DCF for data submission

Element Code	Element Name	Element Label	Type ⁷	Controlled terminology	
L.1	labCode	Laboratory	xs:string (100)		Laboratory code (National laboratory code if available). This code s
L.2	labAccred	Laboratory accreditation	xs:string (5)	LABACC	The laboratory accreditation to ISO/IEC 17025.
	labCountry	Laboratory country	xs:string (2)	COUNTRY	Country where the laboratory is placed. (ISO 3166-1-alpha-2).
D.1	localOrg	Local organisation	xs:string (100)		Local or regional organisation (Competent authority or company aff
	localOrgCountry	Local organisation country	xs:string (2)	COUNTRY	Country where the local organisation is placed. (ISO 3166-1-alpha-2).
R.0	resultCode	Result code	xs:string (40)		Unique identification number of an analytical result (a row of the data further updated/deletion operation from the senders.
R.02	analysisY	Year of analysis	xs:decimal (4, 0)		Year when the analysis was completed.
R.03	analysisM	Month of analysis	xs:decimal (2, 0)		Month when the analysis was completed.
R.04	analysisD	Day of analysis	xs:decimal (2, 0)		Day when the analysis was completed.
R.05	EFSAParamCode	EFSA Parameter Code	xs:string (250)	To be defined	Parameter/analyte of the analysis described according to the EFSA
R.06	paramCode	Parameter code	xs:string (20)	PARAM	Parameter/analyte of the analysis described according to the Subst
R.07	paramText	Parameter text	xs:string (250)		Parameter subject of the analysis described according to the PARA
R.08	paramType	Type of parameter	xs:string (5)	PARTYP	Define if the parameter reported is an individual residue/analyte, a su
R.09	anMethRefCode	Analytical method reference code	xs:string(500)		Identifier for the method used. When validated methods are used, the
R.10	anMethCode	Analytical method code	xs:string (5)	ANLYMD	Code describing the instrument used in the method.
R.11	anMethText	Analytical method text	xs:string (250)		Free text describing the analytical instrument used, particularly if "oth
R.12	accredProc	Accreditation procedure for the analytical method	xs:string (5)	MDSTAT	Accreditation procedure for the analytical method used
R.13	resUnit	Result unit	xs:string (5)	UNIT	Unit of measurement for the values reported in "Result LOD", "resu
R.14	resLOD	Result LOD	xs:double[1]		Limit of detection reported in the unit specified by the variable "Res
R.15	resLOQ	Result LOQ	xs:double		Limit of quantification reported in the unit specified by the variable "R
R.16	CCalpha	CC alpha	xs:double		CC alpha value (decision limit) reported in the unit specified by the v
R.17	CCbeta	CC beta	xs:double		CC beta value (detection capability) reported in the unit specified by
R.18	resVal	Result value	xs:double		The result of the analytical measure reported in the unit specified by
R.19	resValRec	Result value recovery	xs:double		Recovery value associated with the concentration measurement exp
R.20	resValRecCorr	Result value corrected for recovery	xs:string (1)	YESNO	Define if the result value has been corrected by calculation for recov
R.21	resValUncertSD	Result value uncertainty Standard deviation	xs:double		Standard deviation for the uncertainty measure
R.22	resValUncert	Result value uncertainty	xs:double		Indicate the expanded uncertainty (usually 95% confidence interval) v
R.23	moistPerc	Percentage of moisture in the original sample	xs:double		Percentage of moisture in the original sample
R.24	fatPerc	Percentage of fat in the original sample	xs:double		Percentage of fat in the original sample
R.25	exprRes	Expression of result	xs:string (5)	EXRES	Code to describe the how the result has been expressed: Whole weig
R.26	resQualValue	Result qualitative value	xs:string (3)	POSNEG	This field should be completed only if the result value is qualitative e
R.27	resType	Type of result	xs:string (3)	VALTYP	Indicate the type of result, whether it could be quantified/determined
R.28	resLegalLimit	Legal Limit for the result	xs:double		Report the legal limit for the analyte in the product sampled.
R.29	resLegalLimitType	Type of legal limit	xs:string(5)	LMTYP	Type of legal limit applied for the evaluation of the result. ML, MRPL
R.30	resEvaluation	Evaluation of the result	xs:string (5)	BESEVAL	Indicate if the result exceeds a legal limit.
R.31	actTakenCode	Action Taken	xs:string (5)	ACTION	Describe any follow-up actions taken as a result of the exceeding a l
R.32	resComm	Comment of the result	xs:string (250)		Additional comments for this analytical result

Generic Reporting Format

The image shows a Microsoft Excel spreadsheet titled "GenericReportingFormat [Modo de Compatibilidade] - Microsoft Excel". The ribbon is set to "Ferramentas de Tabela" (Table Tools) with the "Estrutura" (Structure) tab selected. The active cell is A1, containing the text "Laboratory sample code (S.01)".

A	B	C	D	E	F
Laboratory sample code (S.01)	Laboratory sub-sample code (S.02)	Language (S.03)	Country of sampling (S.04)	Area of sampling (S.05) NUTS list	Country of origin of the product (S.06)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

A yellow tooltip box is visible over cell A2, containing the text: "Laboratory sample code" and "Alphanumeric code of the analysed sample."

EFSA's Call for continuous collection of chemical contaminants occurrence data in food and feed

- **OCC_GROUP1:** dioxins and dioxin-like PCBs, non-dioxin-like PCBs, BFRs, PFAS, mineral oil hydrocarbons, melamine and analogues, organochlorine compounds etc;. You must use this group to upload your file on dioxins.
- **OCC_GROUP2:** 3-MCPD esters, ethyl carbamate, PAHs, furan, acrylamide;
- **OCC_GROUP3:** marine biotoxins, mycotoxins, plant toxicants and other toxins of biological origin (e.g. biogenic amines);
- **OCC_GROUP4:** metals and inorganic elements and derivatives (nitrates, lead, cadmium, arsenic, mercury, fluorine, nitrite etc...)

Dead line: 1 October



Convite

- Todas as entidades produtoras de dados
- Enviar dados para INSA no Modelo SSD

INSA

- Dá formação sobre como utilizar o modelo
- Compila e valida o formato dos dados
- Transmite dados para EFSA



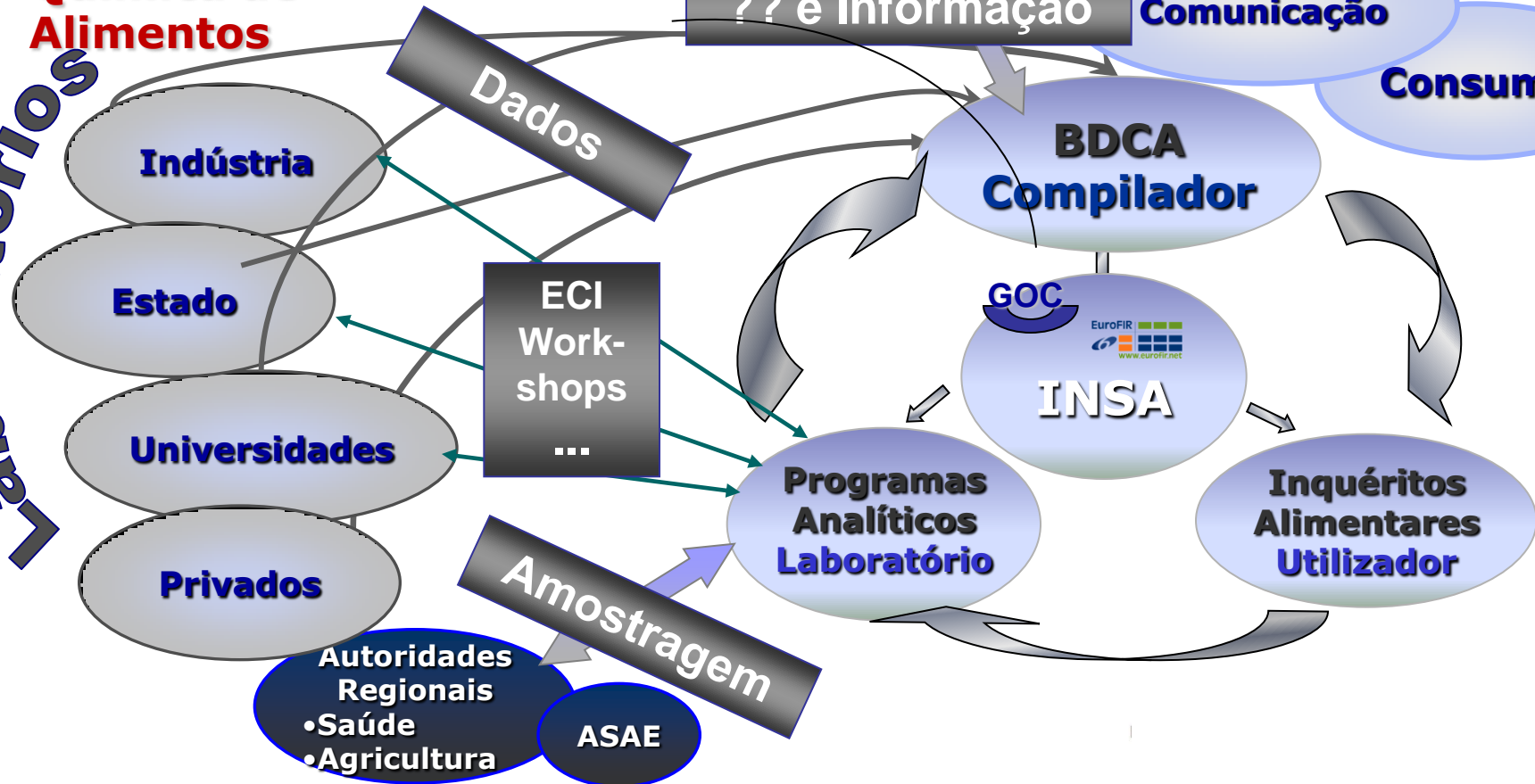


2013

Rede Portuguesa sobre Contaminação Química de Alimentos

Utilizadores e PI

Laboratórios





<http://www.gs1pt.org/>

The global language of business



INSTITUCIONAL

ÁREA DE ASSOCIADOS

SERVIÇOS/COMPETÊNCIAS

PARCERIAS

PARCEIROS TECNOLÓGICOS

COMUNICAÇÃO

Download Center
Road Shows
Acções de Formação

GS1 System

Ponto de partida para
entrar no sistema GS1

CODIFICAÇÃO
GS1 BarCodes

COMÉRCIO ELECTRÓNICO
GS1 eCOM

SINCRONIZAÇÃO DE DADOS
GS1 GDSN

IDENTIFICAÇÃO POR RÁDIO
FREQUÊNCIA
GS1 EPCglobal

PRÁTICAS COLABORATIVAS
GS1 ECRservices

GS1 Solutions

VÍDEOS

GS1 FAQs

CONGRESSO NACIONAL GS1 PORTUGAL 2011



MUSEU do ORIENTE
LISBOA • 10.11.2011

4ª Reunião Anual
PortFIR 27 de Outubro



CÓDIGO
560

CONSULTE A LISTA DAS
EMPRESAS ASSOCIADAS
DA GS1 PORTUGAL CODIPOR



ACÇÕES
de FORMAÇÃO
2011

CONSULTE O GEP

TORNE-SE ASSOC
DA GS1 PORTUGA

5 PASSOS PARA E
NO SISTEMA GS1

CONHEÇA A
GS1 INTERNACION

Congresso GS1 Po
(de) Coding the F
Value Chain. Ten
ir?

- Sim
- Talvez
- Não

Result



Contactos

FALE CONNOSCO 217

<http://www.gs1pt.org/>

ASSOCIADOS

SERVIÇOS/COMPETÊNCIAS

PARCERIAS

PARCEIROS TECNOLÓGICOS

27 de Outubro 2011 - 4ª REUNIÃO ANUAL PORTFIR

Inscrições

Nome *	<input type="text"/>
Função *	<input type="text"/>
Empresa *	<input type="text"/>
Endereço *	<input type="text"/>
Código Postal *	<input type="text"/> - <input type="text"/> - <input type="text"/>
Telefone *	<input type="text"/> Fax <input type="text"/>
Contribuinte *	<input type="text"/>
Site	<input type="text"/>
E-mail *	<input type="text"/>

* campos de preenchimento obrigatório

Consulte o programa faça download do pdf aqui.



27 de Outubro de 2011 • INSA

4ª REUNIÃO ANUAL PORTFIR

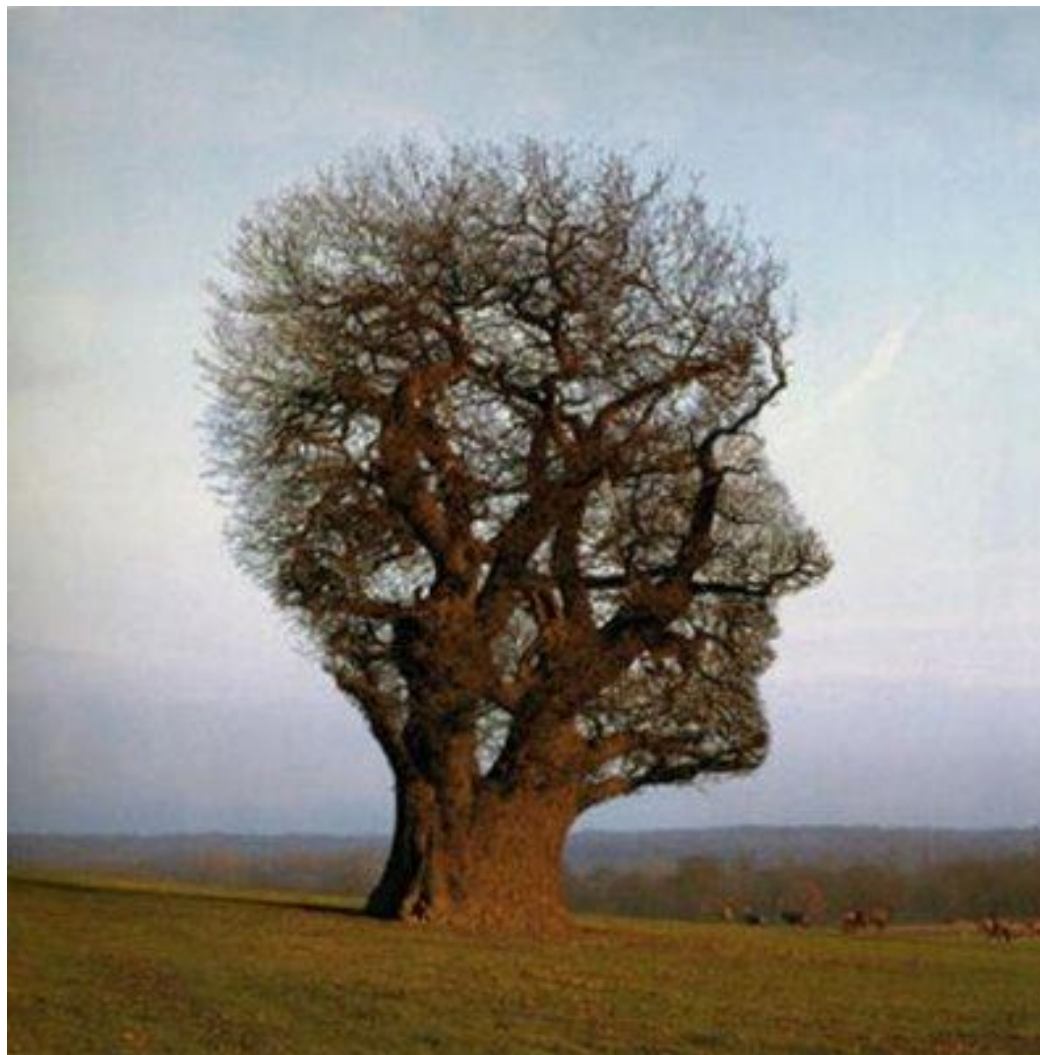
Gestão da Informação para a Nutrição e Segurança Alimentar

EFSA's data collection on chemical contaminants – challenges and benefits

Valeriu Curtui, EFSA

Towards a European Food Composition Data Interchange Platform

Paul Finglas, EuroFIR



Grata pela vossa atenção