



# Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI)

## Proposta de Criação

Paula Allen Lopes - Sovena Portugal Consumer Goods

Roberto Brazão – INSA  
Luísa Oliveira – INSA

9ª REUNIÃO ANUAL PortFIR  
28 de Outubro 2016





## \_Sumário:

1. Enquadramento
  - Metodologia de trabalho
  - Participantes
  - Resultados de Brainstorming estruturado
2. Apresentação dos Termos de Referência do GTGI
3. Trabalhos futuros



PortFIR – Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI)

# 1. Enquadramento

No âmbito do Programa PortFIR foi criada a **Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA)**.



PortFIR – Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI)

## 1. Enquadramento

- Os contaminantes químicos podem estar presentes nos géneros alimentícios e alimentos para animais em resultado do processo de produção/fabrico, tratamentos, manipulação, embalagens e transporte e/ou devido a contaminação ambiental.



PortFIR – Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI)

## 1. Enquadramento

- A fim de garantir um elevado nível de proteção da saúde humana e animal é fundamental regulamentar a presença de contaminantes nos géneros alimentícios e alimentos para animais, baseada na avaliação de risco.



## 1. Enquadramento

- A recolha dos dados analíticos de contaminantes químicos na cadeia alimentar e o seu estudo são componentes essenciais da avaliação de risco, gerando informação que pode servir de base à avaliação do benefício-risco associado à alimentação e à definição de recomendações que contribuam para a melhoria contínua da segurança alimentar e permitam aos consumidores fazer escolhas mais saudáveis.



## 1. Metodologia de trabalho

### Objetivo?

Identificar e priorizar temas de trabalho na área dos contaminantes químicos.

### Como?

Brainstorming estruturado.

### Quem?

Participantes convidados para reunião de brainstorming da RPCQA.



## Participantes → “Brainstorming Estruturado”

| Entidade                               | Representante  |
|--|--|
| ANIL                                   | Maria Cândida Marramaque   |
| ASAE                                   | Maria Manuel, Mafalda Costa  |
| CAP                                    | Carla Santos   |
| CEREALIS                               | Maria da Graça Rodrigues   |
| DGAV                                   | Patrícia Inácio  |
| DSNA                                   | Marta Borges   |
| ERSAR                                  | Cecília Alexandre  |
| FCNAUP                                 | Duarte Torres  |
| FIPA                                   | Catarina Dias  |
| INSA                                   | Carla Martins, Paula Alvito, Isabel Castanheira; Roberto Brazão<br>Sílvia Viegas, Luísa Oliveira, Paulo Fernandes, Maria da Graça Dias<br>Maria Antónia Calhau, Fernanda Vilarinho, Elsa Vasco |
| IPMA                                   | Susana Rodrigues, Helena Lourenço, Cláudia Afonso  |
| ISA                                    | Cristina Cunha Queda   |
| LAQV – REQUIMTE, Universidade do Porto | Sara Cunha   |
| OBIROCHA                               | Paulo Ramos  |
| PROBEB                                 | Catarina Dias  |
| SOVENA                                 | Paula Allen Lopes  |
| Universidade do Algarve                | José Paulo da Silva, Ludovina Galego   |
| Universidade do Minho                  | Luís Abrunhosa   |





## 1. Metodologia de trabalho

**3 de Maio de 2016** – Realização de brainstorming estruturado para “obtenção” de ideias.

✓ Questão colocada aos participantes:

***Quais os temas a trabalhar pela RPCQA que contribuam para um salto qualitativo da Segurança Química da Alimentação em Portugal ?***



## 1. Resultados do Brainstorming estruturado

Algumas ideias/respostas chave:

Base de dados de todas as entidades (privadas e públicas) que operam no setor alimentar.

Base de dados nacionais com teores de contaminantes obtidos pela produção primária, indústria e autoridades oficiais (controlo oficial)

Levantamento do trabalho científico que está a ser feito nesta área.

Identificar a legislação (nacional/comunitária) em vigor e as recomendações da comissão europeia sobre contaminantes químicos.

Identificar casos recentes de contaminação química que tenham sido problemáticos em termos de segurança alimentar.

Disponibilizar informação sobre capacidade laboratorial disponível (Portugal e União Europeia).



# 1. Resultados do Brainstorming estruturado

(cont.)

Recolha de dados sobre contaminantes químicos que ainda não sejam alvo de controlo oficial (falta limites legais).

Caraterizar a situação nacional relativamente à contaminação química da cadeia alimentar.

Análise dos dados nacionais (e europeus) para definição de estratégias mais eficazes de atuação – caraterização do panorama nacional.

Criar bases de dados para reportar resultados analíticos de contaminantes químicos.

Recolher informação sobre contaminantes químicos por grupo alimentar.

Recolher informação sobre contaminantes / biodisponibilidade.



## 1. Resultados do Brainstorming estruturado

- as várias ideias/ respostas foram agrupadas em 7 temas principais;
- após aplicação do teste de comparação por pares, estabeleceu-se como prioritária a “**Gestão da informação**”, que originou o presente Grupo de Trabalho (GTGI).



PortFIR – Grupo de Trabalho Sobre Gestão de Informação (GTGI)

# 1. Resultados do Brainstorming estruturado

| Alternativa                             | Frequência | Ordem     |
|---|------------|-----------|
| <b>Gestão da informação</b>             | <b>108</b> | <b>1º</b> |
| <b>Avaliação do risco</b>               | 100        | 2º        |
| Recomendações/legislação/valores guia   | 66         | 3º        |
| Comunicação                             | 63         | 4º        |
| Investigação em metodologias analíticas | 59         | 5º        |
| Formação                                | 59         | 5º        |
| Análise do risco                        | 57         | 6º        |



## 1. Resultados do Brainstorming estruturado

Objetivo inicial – Criação de 2 Grupos de Trabalho:

- Gestão da informação
- Avaliação do risco

No entanto, após a reunião de 3 de Maio e devido às limitações atuais vamos concentrar-nos no GTGI.



## 2.

# Apresentação dos Termos de Referência do GTGI

## Âmbito

- Sistematização das necessidades nacionais de informação relacionada direta ou indiretamente com a área da contaminação química dos alimentos, com identificação das respetivas fontes e proposta de modelos para a sua gestão sustentável.
- Análise da informação e produção de relatórios.



## 2. Apresentação dos Termos de Referência do GTGI

### Objetivos do GTGI

Levantamento de informação existente relacionada com as prioridades identificadas.

Identificação de:

- Lacunas de informação.
- Interligações e potencial de otimização de recursos.
- Necessidades de harmonização de dados entre as diferentes fontes.

Proposta de bases de dados necessárias, respetivos modelos, custos associados e planos de sustentabilidade.

Recolha, harmonização e compilação de dados.

Definição de indicadores, análise dos dados e produção de relatórios.





## 2. Apresentação dos Termos de Referência do GTGI

### Participantes

- Setor Alimentar: produção, indústria, distribuição e restauração;
- Setor da Saúde: clínica, nutrição;
- Administração pública/Organismos públicos: DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), ASAE (Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica), DGS (Direção Geral da Saúde), DGC (Direção Geral do Consumidor), ERSAR;
- Universidades e Institutos de investigação ligados à área alimentar;
- Institutos de defesa dos direitos do consumidor: DECO.



*PortFIR – Grupo de Trabalho Para uma Comunicação Eficaz em Alimentação*

### 3. Trabalhos futuros da RPCQA

**2017** – Avaliação da possibilidade de iniciar o Grupo de Trabalho sobre **“Avaliação do Risco”**.





**Obrigada pela atenção!**