



ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS

Angra do Heroísmo será palco do 9.º Encontro de Química dos Alimentos entre 29 de Abril e 2 de Maio. Sob o lema "Qualidade e Sustentabilidade", incluirá quatro sessões plenárias subordinadas aos temas: Produção de alimentos e Sustentabilidade; Qualidade dos Alimentos; Nutrição e Saúde; Alimentos Tradicionais. Promovida pela Divisão de Química Alimentar da Sociedade Portuguesa de Química, esta iniciativa conta ainda com a colaboração da Universidade dos Açores através do Departamento de Ciências Agrárias e do Centro de Investigação em Tecnologias Agrárias dos Açores (CITAA).

REDE PORTFIR

O Departamento de Alimentação e Nutrição do INSA promoveu a primeira reunião da Rede Nacional sobre Composição de Alimentos, no âmbito do projecto PortFIR – Portal de Informação Alimentar, dedicada ao tema "Identificação e classificação de alimentos – LanguaL".

Esta rede foi inspirada na rede europeia EuroFIR – European Food Information Resource, da qual o INSA é parceiro, que tem como objectivo desenvolver e integrar um banco de dados global da composição dos alimentos. Pretende-se criar assim uma fonte de dados oficial, coerente e única para a Europa, alimentada pelas bases de dados nacionais.

A Rede Nacional sobre Composição de Alimentos conta actualmente com mais de 60 membros, entre associações, empresas e profissionais.

25 ANOS DO SPQ

Assinalando os 25 anos do Sistema Português da Qualidade (SPQ), editámos uma obra de prestígio para destacar o desenvolvimento da Qualidade e da Certificação em Portugal.

Um conjunto de autores institucionais e académicos reflectem sobre o passado, presente e futuro do SPQ e da Qualidade, a par de um leque de empresas e entidades que testemunham as suas experiências e dão as suas perspectivas futuras.

De entre estas, destacamos as da cadeia alimentar que se associaram a esta obra:

- Ana – Aeroportos de Portugal
- Compal
- Grupo Luís Simões
- Novadelta
- Sonae
- Sovena
- Unicer



2.ª edição do Suplemento VALORIZAÇÃO PROFISSIONAL NA CADEIA ALIMENTAR

Na edição de Maio de 2009 voltaremos a dar destaque à necessidade de formação e valorização dos recursos humanos da cadeia alimentar. Haverá de novo espaço para as entidades do ensino universitário e politécnico promoverem a sua oferta de cursos, bem como as entidades formadoras apresentarem os seus planos de formação.

Aproveite esta Revista para a sua promoção.

Valorize a melhoria dos conhecimentos!



LEGIBILIDADE DA ROTULAGEM

Nasceu o primeiro Código de Boas Práticas sobre a Legibilidade da Rotulagem, desenvolvido pela Confederação das Indústrias Agro-Alimentares da União Europeia (CIAA), com o objectivo de ajudar os operadores ao cumprimento dos requisitos legais na prestação de informações legíveis ao consumidor.

Nesse sentido, este documento aborda os factores-chave que determinam a legibilidade dos rótulos, nomeadamente em termos de *layout*, tamanho de letra, características das embalagens, técnicas de impressão, entre outros. Aguarda-se agora que seja validado pela Comissão e possa começar a ser utilizado pela indústria agro-alimentar.

REENQUADRAMENTO DOS MERCADOS ABASTECEDORES

O Decreto-Lei n.º 177/2008, de 26 de Agosto, veio actualizar o regime jurídico aplicável aos mercados abastecedores e revogar o anterior D.L. n.º 258/95, de 30 de Setembro. Tendo como objectivos a racionalização dos circuitos comerciais de distribuição, bem como a qualidade e segurança alimentar, o mercado abastecedor passou a ser definido como um entreposto comercial onde se realiza a actividade de comércio por grosso de produtos alimentares e não-alimentares e actividades complementares, dispondo de instalações adequadas ao bom cumprimento das normas em vigor em matéria de qualidade e segurança alimentar.





FEIRA INTERNACIONAL DE LISBOA

SEGUREX

SALÃO INTERNACIONAL DE PROTECÇÃO E SEGURANÇA
INTERNATIONAL EXHIBITION FOR SECURITY AND SAFETY

18 | 21

MARÇO

MARCH

Horário : das 10:00 às 20:00

LISBOA / PORTUGAL

Organização



Patrocinador



Transportador Oficial



www.securex.fil.pt

SEGUREX

Forte Aposta na Segurança Alimentar



A SEGUREX é uma feira de referência a nível ibérico e a única do sector que se realiza em Portugal.

Assumindo-se como um evento transversal a todos os sectores da Segurança, da Prevenção e da Protecção, a SEGUREX tornou-se um ponto de encontro obrigatório para todos os profissionais que desenvolvem a sua actividade neste âmbito ou que, por força da sua actividade, procuram produtos ou serviços nesta área.

“Sendo a SEGUREX um evento no qual a Cultura da Segurança e da Prevenção se pretende transversal a todos os aspectos da vida em sociedade, não podíamos deixar de fora as questões ligadas à Segurança Alimentar” afirma José Paulo Pinto, Gestor da SEGUREX desde 2007, ano em que a FIL abordou pela primeira vez este sector. “Fizemo-lo na medida em que tentamos traduzir os sinais dados pelo mercado e o mercado, quer no que diz respeito à oferta quer no que diz respeito à procura é cada vez mais sensível às questões da Segurança Alimentar”.

Neste enquadramento, é fundamental o envolvimento das principais entidades do sector quer se trate do regulador quer das Associações representativas das empresas que nela operam.

Com efeito, e como afirma a ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, membro da Comissão Organizadora da SEGUREX desde 2007 e grande dinamizador desta área temática “A melhoria da segurança alimentar tem sido um dos objectivos da acção da União Europeia, em resposta às situações de alerta sanitário da década de 90 a que a comunicação social deu amplo destaque, como a doença das vacas loucas, as rações para animais contaminadas com dioxinas entre outros.

No entanto, cumprir as normas aplicáveis aos géneros alimentícios e à alimentação animal não basta. É também essencial que os alimentos sejam produzidos e manuseados em condições de higiene e segurança. A falta de higiene é um convite à proliferação de germes como as salmonelas e a listéria, por exemplo, que provocam intoxicações alimentares. As salmonelas, que suscitam menos atenção por parte do público do que a BSE, constituem na realidade uma ameaça muito mais concreta. Presentes numa vasta gama de produtos alimentares, como os ovos crus, as aves de capoeira e a carne de porco e de vaca, fazem várias centenas de vítimas por ano e contaminam dezenas de milhares de pessoas.

A regulamentação existente estabelece regras gerais de higiene para todos os géneros alimentícios e alimentos para animais. Em conformidade com estas regras, as empresas do sector alimentar devem identificar os perigos associados aos alimentos que produzem, transformam e distribuem, bem como devem estabelecer procedimentos de segurança e velar pela sua aplicação e revisão periódica e assegurando assim que os géneros alimentícios que colocam no mercado são seguros”.

De acordo com a ANESA Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar e nas palavras do seu Presidente, Emídio Taylor, “consideramos importante a abertura da Segurex à Segurança Alimentar, não só pela possibilidade de exposição num evento de referência, mas também porque Segurança no Trabalho e Segurança Alimentar, apesar das suas especificidades, são áreas convergentes e complementares.”

Ainda de acordo com a Equipa Executiva da SEGUREX “esta aposta foi ganha tanto mais que para além da área expositiva o evento conta com um vasto programa de Conferências e Debates temáticos tendo sido definido o dia 19 de Março como o dia da Segurança Alimentar na SEGUREX que decorre na FIL de 18 a 21 de Março de 2009.

SEGUREX

18 | 21
MARÇO

CONVITE

Válido para 1 pessoa

Horário
das 10:00 às 20:00

SALÃO INTERNACIONAL DE PROTECÇÃO E SEGURANÇA

Organização



Patrocinador



Transportador Oficial



www.segurex.fil.pt

