

PERIGOS QUÍMICOS NOS ALIMENTOS

Webinar, 14/06/2024



0.

Contexto do
webinar no
projeto

1.

Introdução

2.

**Perigos
químicos**

3.

Contaminantes

4.

**Resíduos de
pesticidas**

5.

**Resíduos
de MV**

6.

**Controlos
oficiais**

TECHNICAL ASSISTANCE TO SUPPORT ANGOLA ON SAFETY AND QUALITY STANDARDS TOWARDS A NATIONAL SUSTAINABLE AND INCLUSIVE ECONOMIC GROWTH (D-042-218)

Reference Number:

INTPA/LAD/2022/EA-RP/0036

Contracting Authority:



European Union, represented by the European Commission

Funded by:

European Union and the European Development Fund (EDF)



0.

Contexto do
webinar no
projeto

1.

Introdução

2.

Perigos
químicos

3.

Contaminantes

4.

Resíduos de
pesticidas

5.

Resíduos
de MV

6.

Controlos
oficiais

1.1 O que é um perigo alimentar?

Qualquer agente, substância ou propriedade biológica, química ou física que pode tornar um alimento não seguro para consumo humano.

1.2 Diferença entre perigo e risco

Perigo

O agente que tem o potencial de causar dano no consumidor.

Risco

A probabilidade do perigo causar dano, conjugada com a severidade associada ao dano.

1.2 Diferença entre perigo e risco

Perigo

O agente que tem o potencial de causar dano no consumidor.

Risco

A probabilidade do perigo causar dano, conjugada com a severidade associada ao dano.

1.2 Diferença entre perigo e risco

Risco e a sua causa	Risco anual
Lesão devido a acidente de trânsito	1 em 460
Morte devido a doença cardíaca	1 em 1 170
Cancro do fígado por várias causas	1 em 4 130
Morte devido a acidente de trânsito	1 em 43 300
Morte causada por relâmpago	1 em 2 000 000
Morte causada por acidente aéreo	1 em 52 600 000

1.2 Diferença entre perigo e risco



Um exemplo: **AFLATOXINA**

- Perigo alimentar.
- Capacidade de causar cancro quando as pessoas são expostas a níveis elevados durante um período prolongado.
- Nível nos alimentos regulamentado por lei para evitar exposição excessiva.

Padrão médio de **consumo** de amendoim.



Pressupondo que o amendoim contém aflatoxina num nível **duas vezes** superior ao limite legal.

Uma pessoa saudável que come amendoim todos os dias da sua vida teria um risco de cancro devido à ingestão de aflatoxina de **1 em 2 300 000** por ano.



Nível de risco é **muito baixo**, equivalente ao risco de morte devido a um raio.

1.3 Tipos de perigos



MICRO-BIOLÓGICOS

Vírus, bactérias, protozoários, fungos e leveduras, parasitas



FÍSICOS

Metais, pedras, madeira, plásticos, vidros, espinhas, ossos, entre outros



QUÍMICOS

Contaminantes ambientais, resíduos de medicamentos veterinários, resíduos de pesticidas



ALERGÉNICOS

Glúten, pescado, crustáceos, ovos, soja, sulfitos, outros



Nota: alguns perigos têm uma natureza combinada.

Ex: A presença de insetos num alimento poder constituir um perigo físico, microbiológico, químico e alergénico.

1.4 O que são medidas de controlo?

Ações que são tomadas para:

- remover o perigo;
- reduzir a probabilidade de ocorrência do perigo.

1.4 Exemplos de medidas de controlo

Tipo de perigo	Perigo	Medida de controlo
Microbiológico	Salmonella	Pasteurização
Físico	Metais	Detetor de metais
Químico	Resíduos de pesticidas	Boas Práticas Agrícolas
Alergénios	Glúten	Linhas de fabrico dedicadas