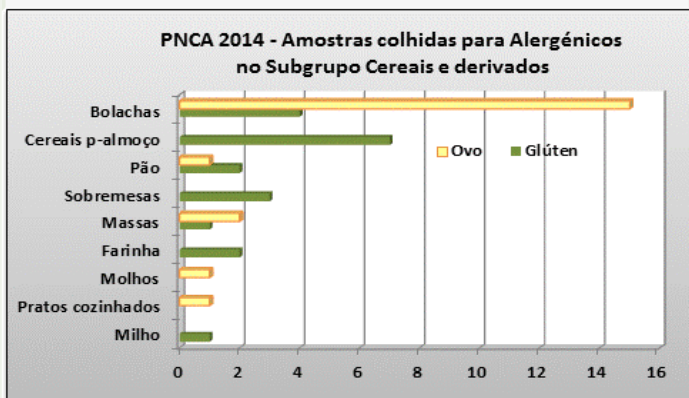
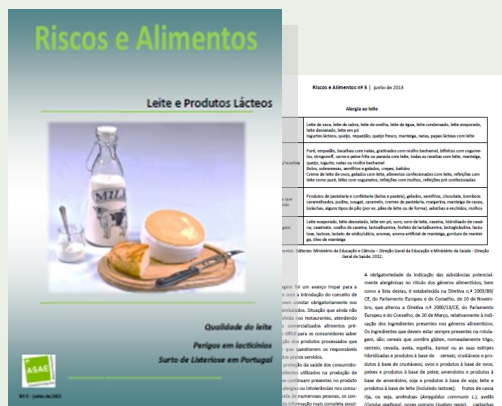


PNCA - Controlo dos Alergénios

A ASAE elabora e coordena um plano de controlo cuja missão é a de assegurar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde dos consumidores, onde se inclui neste âmbito uma avaliação detalhada das substancias potencialmente alergénicas.



Avaliadas 2143 Amostras no âmbito do controlo da Rotulagem de Géneros Alimentícios - PNCA 2014.



Alergia alimentar e a nova legislação

A prestação de informação sobre os géneros alimentícios tem por objetivo obter um elevado nível de proteção da saúde e dos interesses dos consumidores, proporcionando uma base para que os consumidores finais possam fazer escolhas informadas e utilizar os géneros alimentícios com segurança, tendo especialmente em conta considerações de saúde, económicas, ambientais, sociais e éticas.



Desde Dezembro de 2014, com a aplicação do Regulamento (UE) N.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, os operadores das empresas do sector alimentar em todas as fase da cadeia alimentar, sempre que as suas atividades impliquem a prestação de informações sobre os géneros alimentícios ao consumidor, têm de facultar informações relativas à presença dos alimentos ou ingredientes que possam causar alergia alimentar (previstos no Anexo II), de forma clara e visível.



ASAE CICLO DE CONFERÊNCIAS

Auditório Jean Piaget — Mirandela



Professora Renata Barros

“Alergia Alimentar”
Nova legislação

18 Setembro 2015
14:30



Ciclo de Conferências

PROGRAMA

14h30 - Sessão de abertura

Eng. António Branco, Presidente da Câmara Municipal de Mirandela

Dr. Pedro Portugal Gaspar, Inspetor Geral da ASAE

Conferência

Moderador:

Dr. Fernando Santos Pereira, Subinspetor Geral da ASAE

Oradora:

Professora Renata Barros, Professora Auxiliar na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Debate

Encerramento



Temas em Debate

Alergia Alimentar e a Nova Legislação

- **Alergia alimentar: noções gerais e conceitos**
 - Alergia alimentar
 - Principais alergénios
 - Diagnóstico, manifestações clínicas e anafilaxia
 - Tratamento
- **Alergia alimentar: evicção alimentar e prevenção da exposição accidental**
 - Evicção alimentar
 - Leitura e interpretação da rotulagem
 - A nova legislação (Regulamento (EU) N.º 1169/2011)
 - Risco de exposição accidental
 - Prevenção da contaminação cruzada
- **Alergia alimentar: abordagem prática na comunidade**
 - Indústria alimentar e restauração
 - Viver com alergia alimentar na escola
 - Viajar com alergia alimentar

Ciclo de Conferências

Professora Renata Barros

Nutricionista, Investigadora e Professora Auxiliar na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
(www.fcna.up.pt; renatabarros@fcna.up.pt).

Membro do Painel de Nutrição e Alergias Alimentares, do Conselho Científico da ASAE.

Co-autora do Manual de Alergia Alimentar para as Escolas (DGS, 2012) e do Manual de Alergia Alimentar para a Restauração (DGS, *in press*).

O Conselho Científico da ASAE é o órgão de consulta especializada e de acompanhamento da área dos riscos da cadeia alimentar, em matérias científicas, de desenvolvimento tecnológico e de projetos de investigação, gozando de plena autonomia técnico-científica.

Com a finalidade de prestar apoio especializado ao Conselho Científico na elaboração de pareceres científicos e avaliação de riscos na cadeia alimentar, foram constituídos os seguintes painéis temáticos:

1. Aditivos e Contaminantes da Cadeia Alimentar
2. Alimentação, Saúde e Bem-Estar Animal
3. Nutrição e Alergias Alimentares
4. Riscos Biológicos
5. Fitossanidade e OGM's
6. Comunicação de Risco