

Contactos

Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA)
Divisão de Alimentação Humana (DAH)

Tel – 213 613 200

Fax – 231 613 258

Assuntos gerais – dsna@dgav.pt

Questões e pedidos de parecer:
perguntas.dsna@dgav.pt

Ficha Técnica

Divisão de Alimentação Humana

Imagens reproduzidas dos sites:

<http://pixabay.com/pt>

Revisão: DGAV - novembro de 2015

Contaminantes nos Géneros Alimentícios



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

O que são considerados contaminantes nos géneros alimentícios?

“Contaminante”, de acordo com o nº 1 do artigo 1º, Reg(CE) nº 315/93, é “a substância que não seja intencionalmente adicionada a um género alimentício mas nele esteja presente como resíduo da produção (incluindo os tratamentos aplicados às culturas e aos animais e na prática da medicina veterinária), fabrico, processamento, preparação, tratamento, acondicionamento, embalagem, transporte ou armazenagem do referido alimento ou em resultado de contaminação ambiental. As matérias estranhas tais como, por exemplo, fragmentos de insetos, pelos de animais e outras matérias não estão abrangidas por esta definição».



Limites máximos legais

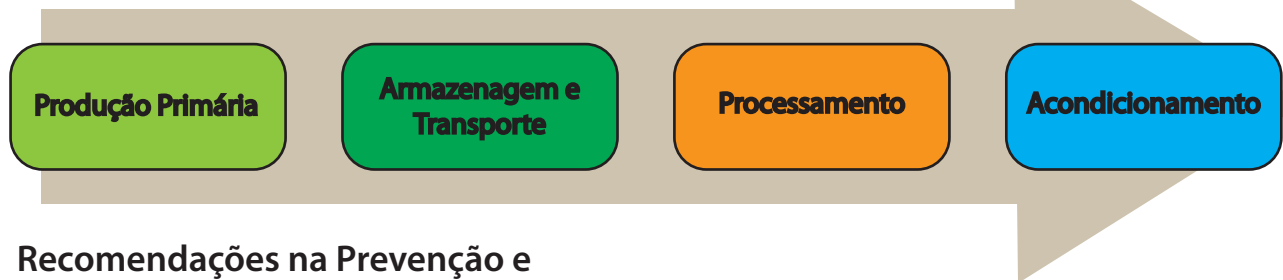
Com o objetivo de harmonizar as disposições legislativas nos vários Estados Membros o Reg (CE) nº 1881 /2006 da Comissão, de 19 de dezembro (versão consolidada) estabelece os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Códigos de Boas Práticas

Os códigos de boas práticas do Codex Alimentarius, são um instrumento muito útil para minimizar a contaminação nos géneros alimentícios em todas as fases do processo.

Poderá obtê-los em :

<http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/>.



Recomendações na Prevenção e Redução de Contaminantes na UE

Muitos contaminantes também estão abrangidos por recomendações que têm como finalidade monitorizar e recolher informação em condições que garantam uniformidade nos procedimentos de amostragem e análise, de forma a obter dados comparáveis, que possam ser tratados estatisticamente. Esta recolha de dados com base nas recomendações, **atualmente implica a participação ativa dos operadores do sector**. A sua compilação constitui uma ferramenta essencial no processo de decisão que poderá culminar no estabelecimento de novos limites máximos, ou promover o uso de boas práticas conducentes à diminuição de certos contaminantes.

Na fase da produção primária, estão publicadas designadamente recomendações relativas a perclorato, alcaloides do tropano, alcaloides de cravagem e arsénio nos alimentos.

Recomendações na Prevenção e Redução de Contaminantes na UE

Saliente-se a Recomendação (2010/307/UE) de 2 de junho, relativa à monitorização dos teores de **acrilamida** nos alimentos (consultar as “Toolbox” da **Food Drink Europa** e Rec 2013/647/UE relativa à investigação dos teores de acrilamida nos alimentos).

Para obter informações complementares, bem como a lista de legislação aplicável, poderá consultar os sites:

- http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm
- <http://www.efsa.europa.eu/>
- <http://www.codexalimentarius.org/>
- <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/>
- <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico-5935970&cboui=5935970>