

BOLETIM ONLINE

PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

NOTÍCIAS

FLAGRANTE DE CARNE PODRE NO MERCADO: COMO SABER SE O ALIMENTO ESTÁ IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO

Uma empresa do Rio de Janeiro comprou e revendeu carnes estragadas. A proteína ficou submersa por vários dias durante as enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul em 2024. A empresa Tem Di Tudo Salvados, de Três Rios (RJ), comprou as carnes deterioradas sob a alegação de que seria transformada em ração animal.



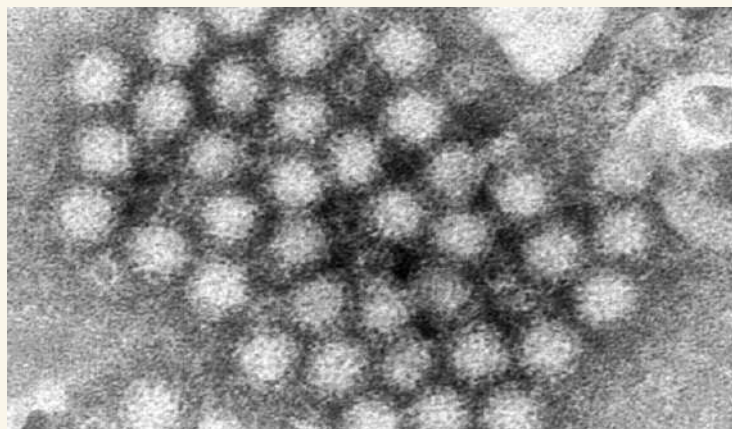
Leia mais [aqui](#).

NOVAS REGRAS PARA ROTULAGEM DE OVOS ENTRAM EM VIGOR EM MARÇO DE 2025

A partir de março de 2025, os ovos comercializados no Brasil deverão cumprir novas exigências de rotulagem diretamente em suas cascas, conforme a Portaria nº 1.179, publicada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) em 5 de setembro de 2024. A regulamentação faz parte de um conjunto de medidas para aumentar a segurança dos alimentos, garantir a rastreabilidade e oferecer informações claras aos consumidores.



Leia mais [aqui](#).



Leia mais [aqui](#).

NOROVÍRUS: VEJA SINTOMAS, TRATAMENTO E COMO PREVENIR INFECÇÃO

O Instituto Adolfo Lutz (IAL), centro de excelência laboratorial do estado de São Paulo, confirmou a detecção de *Norovírus* em amostras fecais humanas provenientes da Baixada Santista.

O *Norovírus* é um agente infeccioso bastante conhecido pelos infectologistas e comumente associado a surtos de doenças gastrointestinais, especialmente em locais com alta concentração de pessoas.

BOLETIM ONLINE

10 CUIDADOS COM A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NO LAR

Os cuidados com a segurança dos alimentos são fundamentais para evitar contaminações e deteriorações e, conseqüentemente, intoxicações, alergias alimentares, e em casos extremos, até a morte.

Pequenos cuidados no dia a dia podem fazer uma grande diferença. Aqui estão 10 cuidados essenciais para evitar contaminações, melhorar a conservação e evitar o desperdício:



Leia mais [aqui](#).

PREVENÇÃO DE SURTOS ALIMENTARES: O PAPEL DOS LABORATÓRIOS NA ANÁLISE DE ÁGUA

A prevenção de surtos alimentares está diretamente ligada ao monitoramento da qualidade da água usada na cadeia produtiva de alimentos. De acordo com o Ministério da Saúde, as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados, podendo ser provocadas por mais de 250 tipos de agentes etiológicos, incluindo bactérias, vírus e parasitas.



Leia mais [aqui](#).

DR. BACTÉRIA DÁ DICAS DE COMO MANTER A COZINHA LIMPA E EVITAR CONTAMINAÇÕES

A cozinha é um dos lugares mais usados da casa e por ser o local onde preparamos os nossos alimentos, é preciso que a limpeza seja total para garantir que nenhuma bactéria vá parar na sua comida. O Fala Brasil mostra quais são os cinco principais agentes de contaminação dentro da cozinha.



Leia mais [aqui](#).