

# Boletim Online



**PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS DA UFF.** Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais um número do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Ano III. Edição, Nº 32 • Dezembro/2016.

## Importância do armazenamento e conservação dos alimentos. e Dicas de alimentação para uma temporada saudável.



Com a chegada do verão e as altas temperaturas, os cuidados com as condições de armazenamento e conservação dos alimentos devem ser redobrados para evitar danos à saúde, como afirma Camila Bortoluzzi, enfermeira da Vigilância Sanitária.

**LEIA MAIS**



Cuidados com a alimentação são fundamentais e ficar atento quanto à higiene e qualidade dos alimentos faz parte desse processo. É imprescindível que a água para consumo e preparo dos alimentos também seja de boa qualidade. **LEIA MAIS**

## Salada em pacote pode aumentar risco de intoxicação alimentar. e A prática de lavar frango cru aumenta o risco de intoxicação alimentar.



Uma nova pesquisa da Universidade de Leicester, na Inglaterra, aponta que outro alimento deve entrar no radar quanto ao risco de contaminação por *Salmonella*: as saladas vendidas em pacote. Entenda o porquê! **LEIA MAIS**



A lavagem espalha bactérias *Campylobacter* nas mãos e utensílios devido ao espirro de gotas de água. E, segundo Food Standards Agency, essa bactéria pode causar desde diarreias até paralisia e morte. **LEIA MAIS**

## Ceia de Natal: veja dicas de preparo para evitar contaminação dos pratos. e Conheça a origem dos alimentos mais comuns preparados na Ceia de Natal.



A Secretaria de Estado de Agricultura e Abastecimento de São Paulo alerta para o perigo da contaminação por *Salmonella* das ceias de fim de ano. Conheça dicas para evitar a contaminação! **LEIA MAIS**



O agronegócio, além de alimentar os brasileiros durante o ano inteiro, também é o protagonista no Natal, já que os pratos preparados têm origem no campo. **LEIA MAIS**

**Editor: Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradoras nessa edição: Ariane Vasconcellos, Júlia Rodrigues e Ana Gabriela Barbosa.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.