

# 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 26 • Julho/2016

## Por que o álcool a 70% é mais eficaz que o absoluto?



Na área da saúde, “álcool” refere-se a dois compostos químicos solúveis em água – álcool etílico (etanol) e álcool isopropílico – que têm características germicidas em função de suas concentrações e funções essenciais à morte das bactéria. **LEIA MAIS**

## Descubra como saber se a carne está boa para o consumo.



A carne é um dos alimentos mais presente na mesa dos brasileiros. No entanto, são necessários alguns cuidados antes de consumi-la, pois se alguma parte do processo não estiver dentro das normas de qualidade, o consumidor pode ser prejudicado. **LEIA MAIS**

## Alimentação deve ser prioridade de saúde pública.



Evento realizado pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) reúne ministros da Agricultura e da Saúde para debater o combate a doenças infecciosas transmitidas por animais e alimentos contaminados. **LEIA MAIS**

## Norovírus surge como principal causador de diarreia.



O rotavírus foi responsável por surtos de infecções gastrointestinais e diarreia, Até a introdução da vacinação na rede pública mudou esse cenário nos últimos anos, abrindo espaço para um vírus menos conhecido: o norovírus. **LEIA MAIS**

## Lista da ANVISA mostra alimentos contaminados por agrotóxicos.



A lista da ANVISA mostra alimentos considerados saudáveis, como frutas, verduras e legumes. Os dados chamam a atenção, sendo quase 2.500 amostras de 18 tipos de alimentos, oriundos de diversos estados do Brasil. **LEIA MAIS**

## O que é permitido em alimentos que você consome.



A Agência Nacional de Vigilância Sanitária proibiu a distribuição e venda de lotes de molho e extrato de tomate com pelos de roedor acima do limite permitido. A tolerância é dada pela Resolução RDC 14/2014. **LEIA MAIS**

**Editor: Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos e Julia Rodrigues.**

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