

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 II. Edição, Nº14 • Junho/2015

Restaurante que tinha larva em pastel é fechado no Rio de Janeiro por falta de higiene.



Na noite de quarta-feira (17), um grupo de amigos que foi ao restaurante Bar do Adão, na Tijuca, Zona Norte do Rio flagraram larvas saindo do pastel que comiam. Na quinta-feira (18), a Vigilância Sanitária Municipal informou que o local foi interditado. **LEIA MAIS**

A cada ano um em cada seis americanos adoce após ingestão de alimentos contaminados.



Anualmente, 128 mil pessoas são hospitalizadas e 3.000 morrem de doenças transmitidas por alimentos. Segundo, os Centros de Controle e Prevenção de Doenças (CDC) dos EUA, diminuindo em 10% as infecções de origem alimentar, 5 milhões deixariam de adoecer por ano. **LEIA MAIS**

Governo americano ordena retirada de gordura trans dos produtos alimentícios.



“Os óleos vegetais parcialmente hidrogenados (PHO), principal fonte das gorduras trans nos alimentos processados, não são em geral considerados seguros para serem utilizados na alimentação humana”, afirma a Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA) em um comunicado. **LEIA MAIS**

Os alimentos mais contaminados por agrotóxicos.



O pimentão, o morango, o pepino, a alface e a abobrinha, lideram o ranking dos alimentos mais contaminados por pesticidas, segundo levantamento da Anvisa. O mercado brasileiro de agrotóxicos é o maior do mundo, com 107 empresas aptas a registrar produtos, e representa 16% do mercado mundial. **LEIA MAIS**

Aprovada a norma sobre recall de alimentos.



A aprovação tem como objetivo tornar mais rápido e eficiente o processo de recolhimento de alimentos que possam trazer risco à saúde. Segundo o Boletim Saúde e Segurança do Consumidor 2015, do Ministério da Saúde, dos 120 recalls de produtos registrados no Brasil em 2014, apenas seis foram referentes a alimentos. **LEIA MAIS**

Diretoria da Anvisa aprova regulamento sobre rotulagem de alergênicos.



Foi aprovada a Resolução que trata dos requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Segundo o regulamento, que abrange alimentos e bebidas, os rótulos deverão informar a existência de 17 alimentos. As advertências devem estar agrupadas imediatamente após ou logo abaixo da lista de ingredientes. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos e Deborah Cotrofe Santoro

Contatos: www.alimentos.uff.br / alimentosuff@gmail.com