

# 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 on-line com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.



## Temperaturas elevadas exigem cuidados especiais com os alimentos

As altas temperaturas exigem um cuidado especial em relação à conservação e manuseio dos alimentos. O local em que o alimento é armazenado também precisa estar em boas condições de refrigeração e limpeza. Geladeiras e freezers devem estar regulados e a cada tipo de produto... **LEIA MAIS**

## Vigilância Sanitária alerta para o consumo de alimentos fora de casa

Torna-se cada vez mais comum o hábito de levar almoço de casa para o trabalho, o que exige atenção no acondicionamento dos alimentos. Ao levar refeições para o trabalho, é necessário guardá-las em recipientes adequados e com tampas, em uma geladeira/ frigobar, ou ainda em bolsas térmicas ou caixas plásticas com gelo... **LEIA MAIS**

## Conheça os alimentos que podem causar intolerância e alergias

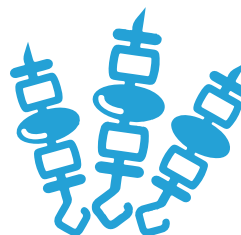
Alimentos que parecem inofensivos podem causar problemas. A alergia alimentar está presente entre 8% e 10% da população brasileira e é apontada como uma das principais causas de anafilaxia. Qualquer alimento pode desencadear esse quadro, mas alguns são frequentes: leite, ovo, peixe, crustáceos... **LEIA MAIS**

## Congele os alimentos sem culpa

Não poder armazenar alimentos e refeições prontas atrasaria o cotidiano tão atribulado. Esta prática exigirá um pouco mais de tempo, mas será muito válida. O

congelamento ajuda a evitar a proliferação de microrganismos fazendo com que os produtos durem mais... **LEIA MAIS**

## Churrasquinho é legalizado no Rio



Agora, a comercialização dos produtos passou a ser atividade profissional reconhecida por lei municipal. Isso porque a Câmara dos Vereadores derrubou, na última terça-feira, o veto do prefeito Eduardo Paes ao projeto de lei que regulariza o comércio de um dos tira gostos 'xodó' dos cariocas... **LEIA MAIS**

## Coca-Cola brasileira tem maior taxa de produtos cancerígenas no mundo

Uma pesquisa do Idec (Instituto de Defesa do Consumidor) constatou que o produto apresenta alto índice de substâncias cancerígenas.

A empresa estaria em busca de informações para tentar convencer os consumidores brasileiros de que os seus produtos são seguros... **LEIA MAIS**



Editor: Ismar Araújo de Moraes

Colaboradores nessa edição:

Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe

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.

Diagramador: Alex Maciel Ferreira

Revisora: Silvia Ferreira - Reg. FENAJ 3014/RJ

EXPEDIENTE

**PROEX**  
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

**CDFEX**  
COORDENAÇÃO DE DIFUSÃO  
E FOMENTO À EXTENSÃO

