

Boletim Online



PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS

As notícias que seguem nesse boletim foram selecionadas através do Google pelas bolsistas do projeto com o objetivo de oferecer um panorama atual sobre alimentos.

Edição Nº05 • Setembro/2014

Cuidados para evitar alimentos contaminados



Especialistas orientam sobre cuidados na compra de alimentos e quais produtos podem ser mais confiáveis. Devemos sempre estar atentos à cor,

textura e aparência dos alimentos e água.

[LEIA MAIS](#)

Anvisa interdita lotes de alimentos com pelo de roedor e fragmentos de vidro

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou neste mês a interdição cautelar, por 90 dias, do lote L6 do extrato de tomate da marca Knorr-Elefante, fabricado pela empresa Cargill Agrícola S.A. [LEIA MAIS](#)

Orgânicos podem ser mais prejudiciais que alimentos com agrotóxicos

Especialistas alertam que é preciso avaliar bem a fonte de onde esse alimento proveio, já que ele pode estar contaminado por diversos microrganismos como fungos, bactérias e até protozoários.

[LEIA MAIS](#)

Vigilância sanitária interdita dois restaurantes em Macaé, no RJ

Após denúncias, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária (Amvisa) de Macaé, no interior do Rio, interdito dois restaurantes. Os estabelecimentos estão localizados nos bairros do Centro e Cavaleiros e são especializados em comida oriental. [LEIA MAIS](#)

Episódios de adulteração de alimentos têm se tornado cada vez mais frequentes

Água mineral com bactéria acima do limite permitido, metais pesados além da medida na erva-mate, achocolatado contaminado, pão sob suspeita e leite com adição de ureia.

[LEIA MAIS](#)

Lavar bem as mãos e alimentos ajuda a prevenir a hepatite A

Lavar bem as mãos antes de comer ou manipular alimentos, usar água potável para beber e cozinhar e ter acesso a saneamento básico são algumas das principais formas de prevenção de acordo com especialista. [LEIA MAIS](#)

Orientador: Prof. Dr. Ismar Araújo de Moraes
Bolsistas: Deborah Cotrofe e Thaís R. de Farias

www.alimentos.uff.br

E-mail: alimentosuff@gmail.com