

BOLETIM ONLINE

PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

NOTÍCIAS



[Leia mais aqui.](#)

'RESTAURANTE DO TERROR' É DESCOBERTO EM MADRI VENDENDO COMIDA ESTRAGADA E CARNE DE POMBO COMO SE FOSSE DE PATO

Madri, conhecida por sua rica culinária, tornou-se recentemente alvo de um escândalo envolvendo um restaurante local acusado de vender **comida estragada**. A denúncia também inclui relatos de **insalubridade** no estabelecimento e o uso de **pombos** na preparação dos pratos. Após uma inspeção da Polícia Municipal o restaurante foi fechado.

DO DNA AO DADO DIGITAL: AVANÇOS NA SEGURANÇA DE ALIMENTOS DISCUTIDOS NO GFSI 2025

Centenas de profissionais da área de segurança de alimentos de todo o mundo se reuniram entre os dias 31 de março e 3 de abril na Conferência GFSI 2025. Líderes da indústria destacaram a necessidade urgente de modernizar as práticas de segurança de alimentos para acompanhar o ritmo de uma cadeia de suprimentos global cada vez mais complexa, atender às novas exigências regulatórias e cumprir a promessa de fornecer alimentos seguros aos consumidores.



[Leia mais aqui.](#)

FIM DA COLHER DE PAU? FOCO DE CONTAMINAÇÃO E BACTÉRIAS. UTENSÍLIO DEVE SAIR DAS COZINHAS

Item típico nas cozinhas brasileiras, as **colheres de madeira** são alvo de críticas devido ao acúmulo de microrganismos e danos à saúde. Proibido pela Anvisa em estabelecimentos comerciais, o utensílio é foco de microrganismos devido à porosidade do material. De acordo com a especialista, além de reter umidade, os resíduos de alimentos se acumulam nos poros da madeira e acabam criando um ambiente ideal para o desenvolvimento de bactérias e fungos.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA INTERDITA PEIXARIA

A Vigilância Sanitária de Rio das Ostras interditou, de forma temporária, uma peixaria da Cidade, depois de uma vistoria que identificou várias irregularidades e falta de condições sanitárias e de higiene no local. Como consequência, foram inutilizados 25 quilos de pescado, que estavam impróprios para o consumo.

A Vigilância tem o papel de garantir a segurança dos alimentos, mas como isso pode ser feito?



[Leia mais aqui.](#)

NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA BARES E RESTAURANTES: COMO SE ADEQUAR?

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) são os órgãos encarregados de coordenar, supervisionar e controlar os riscos no setor de alimentos.

Assim, o objetivo das normas estabelecidas pela Anvisa e o Mapa é garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, incluindo bebidas, matérias-primas, aditivos alimentares, instrumentos e materiais de contato, entre outros itens do segmento. Dessa forma, existem normas específicas da vigilância sanitária para bares e restaurantes, que devem ser supervisionadas pelos gestores, que nunca podem se negar a receber os agentes fiscalizadores do órgão, sob o risco de sofrer as penalidades previstas pela lei.

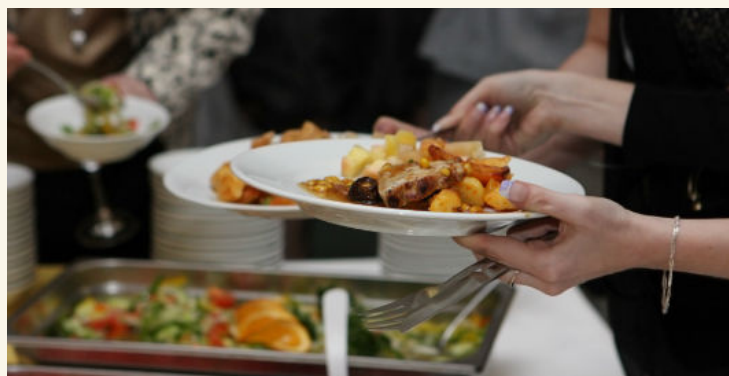


[Leia mais aqui.](#)

SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR EM BUFFETS - CONHEÇA ALGUMAS REGRAS

Cuidados relacionados à segurança e higiene alimentar devem ser tomados pelo público ao consumir produtos servidos em Buffets, principalmente por ficarem expostos ao ambiente.

Buffets, como todos sabem, são empresas especializadas em produzir grande variedade de pratos e iguarias para eventos dos mais diversos portes. Contam com o apoio de pessoal capacitado na arte culinária, cuja produção consegue satisfazer os mais exigentes paladares.



[Leia mais aqui.](#)