

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

GEMA COM BORDA VERDE FAZ MAL? SIGNIFICA QUE O OVO ESTRAGOU?

ENTENDA

[Leia mais aqui.](#)

Encontrar um anel verde ou acinzentado ao redor da gema pode provocar a impressão de que o ovo cozido está estragado. Na maioria das vezes, porém, a alteração é resultado de uma reação química natural, favorecida pelo excesso de calor ou pelo cozimento prolongado.

A coloração, isoladamente, não torna o alimento impróprio para consumo. Ainda assim, a segurança também depende de fatores que não podem ser avaliados apenas pela aparência.



FUNCIONÁRIOS DE EMPRESA NA BAHIA RELATAM CASOS DE DIARREIA E SUSPEITAM DE ÁGUA E ALIMENTAÇÃO

Os funcionários suspeitam que o quadro possa estar relacionado ao poço artesiano utilizado para consumo de água, irrigação e abastecimento da caldeira da empresa. Outra hipótese levantada pelos trabalhadores é a alimentação servida no local, fornecida por uma empresa terceirizada.

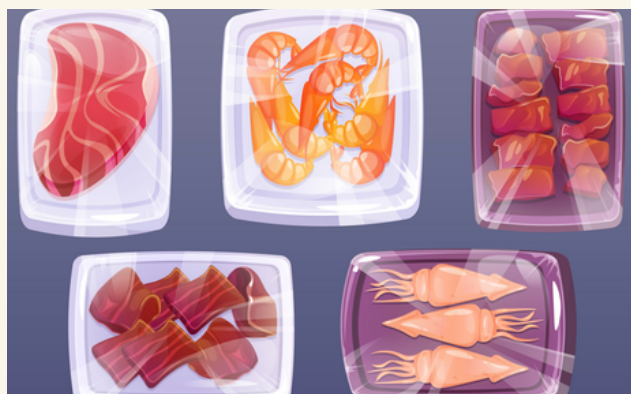
Eles procuraram o técnico de segurança da empresa Inpasa e líderes de turno para relatar os casos e cobrar um posicionamento.



[Leia mais aqui.](#)

EMBALAGENS FUNCIONAIS SÃO APOSTA PARA CONSERVAR ALIMENTOS E DIMINUIR RESÍDUOS INDUSTRIAIS

As embalagens de alimentos são produzidas para proteger os produtos de contaminantes e danos causados pela exposição ao ambiente externo. Os materiais empregados para a fabricação dessas embalagens vão desde metais e cerâmicas, até papéis e polímeros, mas o uso deles têm sido questionado devido à sua baixa biodegradabilidade e ao grande volume de resíduos que geram.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

O QUE SE SABE SOBRE A ALFACE INVESTIGADA APÓS SURTO DE DOENÇA NOS EUA; MÉXICO NEGA LIGAÇÃO COM OS CASOS

Uma investigação das autoridades de saúde dos Estados Unidos colocou a alface iceberg desfiada no centro de um surto de ciclosporíase, uma infecção causada por um parasita que levou cerca de 100 pessoas à hospitalização no país.

Os casos foram associados ao consumo de alimentos servidos em restaurantes da rede Taco Bell em cinco estados americanos. A alface é considerada o principal alimento sob investigação, mas as autoridades ainda tentam confirmar onde ocorreu a contaminação e qual foi a origem exata do produto.



[Leia mais aqui.](#)

VERANEIO NO PARÁ: O QUE OBSERVAR AO COMPRAR ALIMENTOS NAS PRAIAS DURANTE AS FÉRIAS

As orientações fazem parte de uma ação de educação sanitária que será realizada aos fins de semana em nove municípios paraenses.

Segundo a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (Adepará), o aumento da circulação de pessoas e mercadorias durante o período de férias exige maior atenção para prevenir doenças que podem afetar a saúde pública e a produção agropecuária.



[Leia mais aqui.](#)

SUPERMERCADO DE FORTALEZA CONTINHA DUAS TONELADAS DE ALIMENTOS VENCIDOS E IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO

Durante a fiscalização, os agentes encontraram produtos fora do prazo de validade, alimentos com características sensoriais alteradas, como cor e odor, além da adoção de prazos de consumo após a abertura diferentes dos recomendados pelos fabricantes.

Ao todo, foram recolhidas aproximadamente duas toneladas de carnes, aves, embutidos, hambúrgueres, queijos, bebidas lácteas, iogurtes e outros alimentos, que serão encaminhados para descarte em aterro sanitário.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2

EDITORES: CLAUDIA EMÍLIA TEIXEIRA E ISMAR ARAÚJO DE MORAES.

COLABORADORES: GABRIELA ELIAS, SOFIA BIAGIOTTI, IZABEL MARQUES, LUIZA MUNIZ, MARIA ANTONIA PORTO, BRUNA SOARES, MATHEUS SALES E LETICIA MORAES

CONTATOS: WWW.ALIMENTOS.UFF.BR - SEGURANCADEALIMENTOS.MTA.CMV@ID.UFF.BR

FACULDADE DE VETERINÁRIA – UFF: AVENIDA ALMIRANTE ARY PARREIRAS, 503 SANTA ROSA – NITERÓI – RJ.