

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 III. Edição, Nº 31 • Novembro/2016

Quase metade dos brasileiros não lê rótulos de alimentos.



Pesquisa do DataFolha, encomendada pela Aliança de Controle do Tabagismo (ACT), organização que atua na área de promoção da saúde, mostra que 48% dos brasileiros não costumam ler as informações do rótulo - como ingredientes e a tabela nutricional. [LEIA MAIS](#)

Novos casos de Doença de Chagas preocupam autoridades no Pará.



Transmitida pelo inseto conhecido como "barbeiro", a doença de Chagas ainda tem como principal meio de transmissão o consumo de açai contaminado pelo inseto ao ser preparado sem as condições adequadas de higiene, segundo a Secretaria de Estado de Saúde Pública (Sespa). [LEIA MAIS](#)

Chile suspende alerta nacional por contaminação de carne brasileira.



O Ministério da Saúde do Chile suspendeu após seis dias o alerta de segurança alimentar nacional que proibiu o consumo de dois lotes de carne brasileira, depois que a análise sobre o produto descartou a presença de parasitos. [LEIA MAIS](#)

Agevisa alerta sobre o hábito de consumir bebidas em latinhas não higienizadas.



A Agência Estadual de Vigilância Sanitária da Paraíba (Agevisa/PB) alerta sobre o risco de tomar bebidas diretamente nas latinhas ou em garrafas sem que as mesmas tenham sido devidamente higienizadas pois pode provocar sérios problemas de saúde, como a leptospirose. [LEIA MAIS](#)

Germes do frango evidenciam riscos do setor avícola da Índia.



Cientistas encontraram bactérias resistentes a medicamentos, com capacidade de infectar humanos escondidas em frangos na Índia, o que indica uma consequência do rápido crescimento da indústria avícola do país e do uso indevido de antibióticos. [LEIA MAIS](#)

Carne crua pode oferecer riscos para saúde.



A carne é um alimento rico em água, proteínas, minerais, além de outros nutrientes essenciais. Devido a isso, fornece excelentes condições para o crescimento dos mais diversos microrganismos. Por esse motivo deve-se atentar para o seu preparo e consumo, principalmente quando estão crus. [LEIA MAIS](#)

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradoras nessa edição: Ariane Vasconcellos, Júlia Rodrigues e Ana Gabriela Ramos

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