

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 28 • Agosto/2016

Pelo de rato, mosca e barata: por que a ANVISA “tolera” em comidas?



Recentemente, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) proibiu a venda marcas de extrato e molho de tomate com pelo de roedor acima da média permitida. A legislação brasileira tolera a presença de certos elementos. **LEIA MAIS**

Surto de hepatite A no Havaí relacionado ao sushi.



Uma série de restaurantes de sushi foi fechada depois de mais de 150 pessoas terem sido infectadas com hepatite A. Suspeita-se que o peixe cru seja o responsável pela doença. O surto possivelmente tem origem nuns escalopes congelados servidos.

LEIA MAIS

Pesquisa aponta que corte de frios pode levar contaminação de bactérias.



Pesquisa da mestrandade Daniele Faria, coordenadora do Centro de Pesquisa em Alimentos/ Food Research Center (FoRC) da USP, mostra como se dá a contaminação cruzada pela bactéria *Listeria monocytogenes* no processo de corte de frios. **LEIA MAIS**

7 dicas para acabar com o desperdício de alimentos.



Técnicas de otimização fáceis de seguir podem fazer diferença no orçamento. Ao todo, 60% de toda a produção dos alimentos, entre legumes, verduras e frutas, é desperdiçada antes de chegar aos nossos pratos.

LEIA MAIS

Como prevenir uma intoxicação alimentar durante as férias.



As férias de verão pedem cuidados redobrados com a alimentação. Não, não falamos apenas da preocupação com a linha, falamos também do calor e do impacto nocivo das temperaturas altas em determinados alimentos.

LEIA MAIS

Veja por que nunca se deve lavar o frango antes de cozinhar.



No Brasil é normal lavar o frango antes de cozinhar, entretanto estes vêm com bactérias. Cada pessoa tem seu jeito de retirá-las, seja lavando, colocando no vinagre, mas a verdade é que ambas as maneiras estão erradas.

LEIA MAIS

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos e Júlia Rodrigues.

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