

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.

EVENTO

O Projeto de Extensão em Segurança dos Alimentos esteve presente no DIA DE CAMPO na Fazenda Escola em Cachoeira de Macacu (FECM)

Apresentamos uma palestra sobre segurança dos alimentos e contaminação cruzada para produtores, alunos, veterinários e outros participantes do Dia de Campo “Caminhos do leite”. Levamos atividades lúdicas para exemplificar a contaminação cruzada e reforçar orientações de como manter um alimento seguro. Ribeiro, profissional da EMATER, comentou: "Eu adorei a palestra de vocês, estão de parabéns. Nesse meio, sabemos como é importante."



Dia 10 de Outubro de 2024.

Docentes: Claudia Emília Teixeira e Jonas de Toledo Guimarães.

Discentes: Evelyn Vilela, Ana Clara Enne, Regiane Xavier e Manuela Melilo.

NOTÍCIAS

MCDONALD'S CONTAMINADO: ENTENDA O QUE É A DOENÇA CAUSADA POR BACTÉRIA QUE MATOU UMA PESSOA E DEIXOU DEZENAS DOENTES NOS EUA

Ao menos 50 pessoas tiveram surto de E. Coli, uma bactéria, depois de comerem o lanche Quarteirão. Autoridades suspeitam que cebolas, que são servidas cruas, estavam contaminadas. As pessoas podem adoecer por contaminação com E. coli ao consumirem alimentos contaminados ou por contato com animais ou pessoas infectadas.



Leia mais [aqui](#)

DICAS PARA UM CHURRASCO COM SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Carnes

1. Separar tábuas para carnes cruas das de carnes cozidas.
2. Evitar comer carnes cruas.
3. Manter as carnes refrigeradas até o momento de assar.

Gelo

1. Use gelo de água potável tanto para adicionar na bebida como para resfriar bebidas embaladas.

Para mais orientações acesse o link



Leia mais [aqui](#)

BOLETIM ONLINE

MICOTOXINAS EM ALIMENTOS SÃO MAIS COMUNS DO QUE VOCÊ IMAGINA!

O termo micotoxina é derivado da palavra grega “mykes” que significa fungo e do latim “toxican” que significa toxinas. As micotoxinas são contaminantes naturais que desafiam o controle da segurança dos alimentos. Estima-se que cerca de 25% de todos os produtos agrícolas do mundo estejam contaminados por tais substâncias.



Leia mais [aqui](#)

3 MOTIVOS PARA CONVENCER SEU FUNCIONÁRIO A NÃO USAR ADORNOS

- 1.O primeiro motivo é que a prática de higiene é essencial para prevenir a transmissão de agentes infecciosos na indústria e na manipulação de alimentos.
- 2.O segundo motivo é o risco iminente para a segurança do trabalhador.
- 3.A contaminação física é um outro aspecto preocupante, pois quando um adorno cai em um alimento, pode ser encontrado por um cliente, comprometendo a qualidade e segurança do produto.



Leia mais [aqui](#)

A ASCENSÃO DO MERCADO DE SORO DE LEITE: TECNOLOGIA E IMPACTO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O soro de leite, que por muitos anos foi visto apenas como um subproduto da fabricação de queijos, tem se consolidado como uma das matérias-primas mais valiosas da indústria alimentícia. Com o avanço das tecnologias e a crescente demanda por proteínas de alta qualidade, o mercado de soro de leite experimenta um crescimento expressivo, transformando o que antes era descartado em um produto com grande valor comercial.

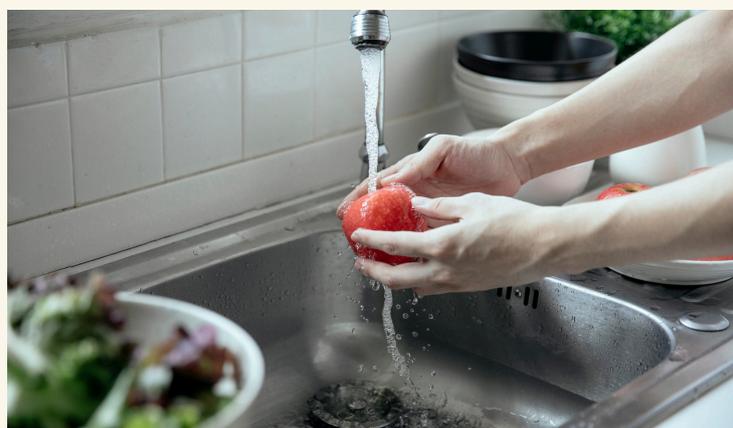


Leia mais [aqui](#)

COMO HIGIENIZAR FRUTAS E HORTALIÇAS?

Apenas a água não é suficiente para higienizar frutas, legumes e verduras. Especialistas apontam o hipoclorito de sódio (água sanitária) com água ser o mais eficiente para eliminar os microorganismos.

- Lavar com água corrente, em seguida preparar a solução com a água sanitária e deixar submerso por 15 a 20 minutos e depois enxaguar com água corrente.



Leia mais [aqui](#)