

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

O PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PRESENTE NO EVENTO “CAMINHOS DO LEITE” EM CACHOEIRAS DE MACACU (FECM)



No dia 13 de novembro, o Projeto de Extensão em Segurança de Alimentos da Universidade Federal Fluminense (UFF) teve a honra de participar do evento “Caminhos do Leite”, voltado principalmente para produtores rurais e médicos veterinários, com foco em temas voltados aos produtos lácteos e à sua cadeia de produção. Na ocasião, apresentamos atividades sobre a manipulação correta de alimentos, reforçando nosso compromisso em atuar na prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar.

PREFEITURA DE JEQUIÉ INICIA CAPACITAÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA PERMISSIONÁRIOS DAS PRAÇAS PÚBLICAS

A Prefeitura de Jequié, através da Secretaria de Saúde e do Departamento de Vigilância Sanitária e Ambiental, iniciou uma ação voltada à promoção da segurança alimentar e à qualificação dos serviços nos espaços públicos do município. Em parceria com o Centro Universitário UNEX foi realizada, em 26 de novembro, uma capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com o tema “Segurança dos Alimentos: do Preparo à Mesa”, destinada aos manipuladores e proprietários dos quiosques das praças públicas.



[Leia mais aqui.](#)

COM BARATAS CONGELADAS NO FREEZER, FÁBRICA DE SALGADOS É FECHADA EM GO.

A Polícia Civil de Goiás, com apoio da Vigilância Sanitária Municipal, interditou uma fábrica clandestina de salgados e pastéis em Goiânia após denúncia enviada ao WhatsApp funcional da delegacia. No local, foram encontradas condições graves de insalubridade, como baratas dentro do freezer, utensílios encardidos, gordura acumulada e alimentos manipulados sem qualquer higiene, oferecendo risco à saúde pública. A Vigilância Sanitária lavrou Auto de Infração, e a operação foi registrada em fotos. O caso segue sob investigação pela Polícia Civil.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

COMER NA RUA OU COMER EM CASA, O QUE É MAIS PERIGOSO?

Muita gente acredita que tudo feito em casa é mais seguro do que o que consumimos na rua, mas isso é um engano. Grande parte das intoxicações por alimentos e bebidas contaminadas ocorre dentro de casa por erros simples de higiene. Vivemos cercados de microrganismos, e entre eles existem patógenos que causam doenças leves ou graves e podem estar na nossa própria cozinha. Essas enfermidades são chamadas Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), provocadas pela ingestão de água ou alimentos contaminados por vírus, bactérias, parasitas, toxinas ou substâncias químicas.



[Leia mais aqui.](#)

SAIBA EVITAR BACTÉRIAS EM ALIMENTOS: UMA GRANDE AMEAÇA NA COZINHA

Um dos maiores perigos nas cozinhas são as bactérias que se proliferam em alimentos mal conservados ou fora do prazo de validade. Elas adoecem cerca de 600 milhões de pessoas e causam 420 mil mortes todos os anos. A Universidade de São Paulo realizou uma análise sobre os principais hábitos dos brasileiros tanto na hora de armazenar alimentos quanto no preparo das refeições. Saiba quais cuidados podem ser tomados para minimizar essas bactérias.



[Leia mais aqui.](#)

SÍNDROME DE GUILAIN-BARRÉ: DOENÇA RARA E CONTAGIOSA SURGE EM GAZA DEVIDO À CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS E ÁGUA: ENTENDA

A Organização Mundial da Saúde ([OMS](#)) registrou 85 casos da síndrome de Guillain-Barré na Faixa de Gaza, nos últimos três meses, que faz com que o sistema imunológico ataque o organismo, enfraquecendo os músculos e paralisando partes do corpo. Embora a causa da doença não seja totalmente compreendida, o órgão aponta que ela está ligada a alimentos contaminados ou ao consumo de água não tratada. Segundo o Ministério da Saúde de Gaza, oito pessoas morreram, noticiou a *Al Jazeera*.



[Leia mais aqui.](#)