



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



Leia mais [aqui](#).

COMO GARANTIR A SEGURANÇA DOS PRODUTOS NO CARNAVAL

O Carnaval é um dos momentos mais movimentados do ano para empreendedores de alimentação. Barracas, “food trucks” e vendedores ambulantes disputam a atenção do público, mas tem um detalhe que não pode passar despercebido: a segurança dos produtos.



COMPRA DE ALIMENTOS: 6 CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS

Ao realizar a compra de alimentos é preciso ter cuidado para que os produtos não sejam danificados ou percam sua qualidade. Pensar no bem-estar da família deve ser um fator indispensável em sua lista de compras.

Na correia da rotina, certos detalhes podem passar despercebidos, mas para manter os cuidados de conservação, garantindo segurança e economia, preparamos 6 dicas de atitudes que devem ser tomadas durante a compra de alimentos.



leia mais [aqui](#).

VERME QUE CAUSA MENINGITE PODE ESTAR NA SALADA: SAIBA COMO LIMPAR O ALIMENTO

Parasita que causa doença é encontrado em moluscos é encontrado em 26 cidades do Rio de Janeiro em pesquisa realizada pela Fiocruz.

Um verme que pode causar meningite foi encontrado presente em moluscos terrestres, incluindo caramujo gigante africano, caracóis e lesmas, moluscos que vivem entre vegetais; veja os cuidados e os sintomas da infecção em humanos.



Leia mais [aqui](#).



BOLETIM ONLINE

COM QUE FREQUÊNCIA VOCÊ TROCA A ESPONJA DA COZINHA? ENTENDA OS RISCOS

Manter a cozinha limpa é essencial para a saúde de todos. A esponja de cozinha, usada diariamente para lavar pratos, talheres e superfícies, frequentemente é negligenciada quando se trata de higiene.

Você sabia que a esponja de cozinha é um dos locais mais propícios para a proliferação de bactérias? Pode acumular mais bactérias do que um vaso sanitário. Vamos entender melhor a frequência de troca e os cuidados necessários para manter a esponja limpa.



Leia mais [aqui](#).

OS 9 ERROS DE HIGIENE MAIS COMUNS NA COZINHA QUE SÃO RISCO À SAÚDE

Todos os anos, milhões de pessoas ficam doentes ou morrem por causa de doenças transmitidas por alimentos. As causas mais comuns são as bactérias, que proliferam em comidas mal conservadas ou fora do prazo de validade.

No final de 2021, uma equipe de cientistas decidiu entender mais a fundo como alguns hábitos comuns entre brasileiros na hora de armazenar e cozinhar os alimentos contribuem para esse cenário.

A seguir, você confere os erros mais comuns na higiene deste ambiente e como evitar este cenário.



Leia mais [aqui](#).

'FÁBRICA' DE SALGADOS QUE OPERAVA EM CONDIÇÕES INSALUBRES É INTERDITADA EM SC

Local atendia a uma lanchonete da região e foi interditado devido ao péssimo estado de higiene; além de goteiras, mofo e chão imundo, alimentos ficavam espalhados em meio à sujeira.

A lanchonete comprovou as adequações necessárias para atuar e foi liberada. A fábrica, porém, segue interditada, pois se trata de “situações distintas”, segundo o órgão.

Veja na íntegra o vídeo do local feito pelos agentes.



Leia mais [aqui](#).