

# 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 30 • Outubro /2016.

## Doenças transmitidas por alimentos estão por conhecer.



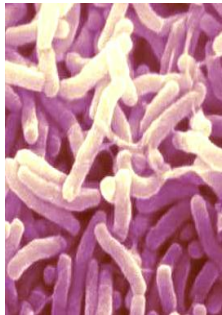
Investigadora Sara M. Pires foi uma das que participaram de relatório da OMS que diz que uma em cada dez pessoas adoecem todos os anos devido a alimentos contaminados. E que os países devem fazer mais para conhecer o problema. **LEIA MAIS**

## Água tratada garante qualidade dos serviços de alimentação.



A água é um dos ingredientes mais importantes no setor alimentício, usada para preparação de diversos pratos e limpeza do local. Por isso a sua qualidade é essencial para o bom funcionamento da indústria de alimentos. **LEIA MAIS**

## Unicef afirma que Iêmen passa por surto de cólera.



A cólera é causada pela bactéria *Vibrio cholerae*, que leva as células que revestem o intestino a produzirem uma maior quantidade de fluidos, acarretando diarreia e vômito. Infecção por água e alimentos contaminados. **LEIA MAIS**

## Acre registra 21 casos da Doença de Chagas em menos de 10 meses.



Os dados, da Divisão de Vigilância em Saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Acre, mostram que 19 destes casos foram causados pelo consumo de açaí contaminado pelo inseto barbeiro. **LEIA MAIS**

## Lavar o frango cru pode ser um perigo para a sua saúde. Entenda o motivo!



O problema está relacionado à contaminação cruzada entre o frango cru, que pode conter bactérias como a *Salmonella*, e outro alimento que já esteja pronto para consumo, no qual a água no momento da lavagem do frango possa respingar. **LEIA MAIS**

## 15 de outubro: Dia Mundial de Lavagem das Mãos.



A lavagem das mãos é uma medida básica, mas muito importante no controle da disseminação de doenças. Por isso, tem sido considerada com um dos pilares na prevenção e no controle de infecções. **LEIA MAIS**

**Editor: Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradoras nessa edição: Ariane Vasconcellos e Júlia Rodrigues.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.