



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 on-line com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.



Tábua de cozinha pode ser fonte de problemas.

As tábuas de corte são essenciais na hora de fatiar e picar alimentos, mas são, também, potenciais focos de contaminação. Para evitar a contaminação cruzada, jamais utilize o mesmo item para cortar carnes cruas e vegetais. O ideal é utilizar um utensílio para cada grupo alimentar. **LEIA MAIS**

Pesquisa avalia risco da presença de antibióticos no leite.

O leite é considerado um alimento nobre que possui maior concentração de cálcio, contendo boa quantidade de fósforo e manganês, proteínas, vitaminas e minerais. A sua qualidade está relacionada às condições sanitárias do rebanho, manejo nutricional e de ordenha, os quais devem visar às necessidades dos consumidores, e as exigências regulamentares. **LEIA MAIS**



Supermercados ampliam controle sobre a produção de vegetais?

O 1º balanço feito sobre o programa de Rastreabilidade e Monitoramento de Alimentos, idealizado pela Associação Brasileira de Supermercados, indicou que o projeto conta com 27.981 produtos cadastrados. Foram rastreados, mais de 1 milhão de toneladas de verduras e legumes. **LEIA MAIS**

Como organizar o refrigerador.

Tenha sempre cuidado e atenção com os alimentos desde o momento da compra até serem consumidos, sem esquecer os locais de armazena-



mento. Após as compras é importante avaliar como os alimentos estão sendo guardados para evitar os riscos à saúde, podendo gerar a intoxicação alimentar. **LEIA MAIS**

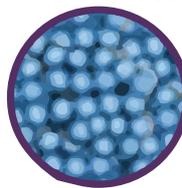
A população brasileira é a que mais consome agrotóxicos no mundo.

Ao contrário da Dinamarca (primeiro país no mundo que adotará um projeto de lei que visa implementar uma agricultura 100% orgânica até 2020), no Brasil boa parte da população brasileira ingere uma grande quantidade de alimentos contaminados por algum tipo de agrotóxicos sem se dar conta disso. **LEIA MAIS**



Casos de problemas intestinais ligados ao norovírus.

A Vigilância Epidemiológica de Florianópolis identificou um aumento no número de atendimentos por casos de diarreia. O norovírus é a maior causa de gastroenterite humana aguda não bacteriana relacionada à transmissão por água e alimentos e às aglomerações humanas. **LEIA MAIS**



Edição: Ismar Araújo de Moraes

Colaboradores nessa edição:

Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe

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

Instituto Biomédico-UFF

Rua Prof Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.

Diagramação: Alex Maciel Ferreira

Revisão: Sílvia Ferreira - Reg. FENAJ 3014/RJ

EXPEDIENTE

PROEX
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

CDFEX
COORDENAÇÃO DE DIFUSÃO
E FOMENTO À EXTENSÃO

