



**PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE 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.

## Segurança dos alimentos em foco.



Alimentos são considerados produtos não duráveis. Sendo assim, caso haja suspeita de algo impróprio para consumo, o Código de Defesa do Consumidor orienta que o fabricante ou fornecedor faça o ressarcimento ao consumidor. Isso deve ser feito através da substituição imediata do produto ou com um desconto proporcional no preço. [LEIA MAIS.](#)

## Esponja de cozinha.



Consistência porosa do instrumento de higiene faz com que ele retenha água e funcione como 'incubador de microrganismos'. [LEIA MAIS](#)

## Potes de vidro x potes de plástico.



Vantagens do vidro: **resiliência térmica, mais higiene, durabilidade e sustentabilidade.** [LEIA MAIS](#)

## Não pode mais usar colher de pau na cozinha? Segundo a Anvisa, melhor não



O motivo pelo qual você não deve usar a colher de pau está no próprio material do qual ela é feita. A madeira possui alta porosidade, o que significa que acumula umidade e resíduos dos alimentos com muita facilidade. [LEIA MAIS](#)

## Azeite na geladeira ou no armário? Como guardar e preservar qualidade.



Em casa, o azeite, seja extravirgem, virgem ou refinado, deve ser guardado longe da incidência de luz direta, como já explicado, e ainda de fontes de calor. [LEIA MAIS](#)

## E-book sobre doenças provocadas por alimentos e como prevenir.



A Secretaria de Estado da Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Estadual, publicou um *e-book* sobre as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Informando sobre o que são essas doenças, como ocorrem e como evitá-las. [LEIA MAIS](#)

**Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradores nessa edição: Evelyn Vilela, Ana Clara Enne, Ana Clara Guimarães, Manuela Melilo e Maria Clara Salgado.**

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

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.