



**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.

## Por que você não deveria beber leite cru



A pasteurização elimina 99,9% dos microrganismos patogênicos normalmente presentes no leite cru. Sem esse processo, alguns dos germes com os quais você pode entrar em contato são a Salmonella, Staphylococcus, Listeria, entre outros. [LEIA MAIS](#)

## Caiu no chão: regra dos 5 segundos funciona? Entenda o que influencia na contaminação de um alimento



Não há um tempo mínimo considerado seguro para comer algo que caiu no chão uma vez que o simples contato já é o suficiente para a contaminação. [LEIA MAIS](#)

## Os 10 alimentos com mais fraudes no mundo — e como identificá-los



Levantamento internacional de 2024 identificou que lácteos, azeite de oliva, mel, carne e temperos são alguns dos produtos mais adulterados do planeta. [LEIA MAIS](#)

## Contaminação cruzada de alimentos: o que é e como evitar na cozinha?



Higienizar vegetais de forma inadequada, utilizar a mesma tábua para cortar alimentos crus e cozidos, não lavar as mãos e outras práticas podem expor os alimentos à contaminação cruzada e colocar em risco a saúde de quem consome. [LEIA MAIS](#)

## Rótulos de alimentos: como ler e saber se são saudáveis



No rótulo constam o tamanho e/ou a quantidade de porções, a lista de ingredientes, a tabela de valores nutricionistas, os selos de alerta sobre adicionais nocivos à saúde e o prazo de validade. [LEIA MAIS](#)

## Marmitta congelada: o que pode ir ou não no congelador



Legumes, leguminosas e vegetais com menor teor de água podem ser congelados - e depois descongelados - sem prejuízos. Exemplos: cenoura, brócolis e ervilha. [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.