

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

ANVISA PROÍBE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR SUBSTÂNCIAS IRREGULARES E FALHAS NA FABRICAÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) proibiu a fabricação, venda e uso de duas marcas de suplementos alimentares: Newfit e SharkPro.

[Leia mais aqui.](#)

No caso do Newfit, uma análise realizada pelo Laboratório de Química da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) identificou sibutramina, fluoxetina e furosemida no produto.

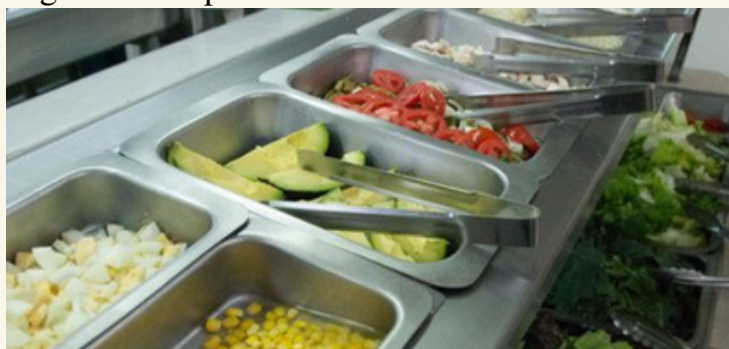
Segundo a Anvisa, nenhuma das três substâncias aparece na composição informada na embalagem.



ALIMENTOS CONTAMINADOS MATAM 1,5 MILHÃO POR ANO, ALERTA OMS

A Organização Mundial da Saúde, OMS, revelou que a comida que deveria nutrir adoece as pessoas em uma dimensão alarmante. Em nível global, até 866 milhões sofrem de doenças e 1,5 milhão morrem a cada ano por alimentos contaminados.

De acordo com o relatório, as crianças são as maiores vítimas desta crise silenciosa. O impacto do custo humano e econômico da insegurança alimentar abarca desde vidas perdidas, a grupos fragilizados e perdas financeiras.



[Leia mais aqui.](#)

FALTA CUIDADO NA COZINHA DOS BRASILEIROS, SEGUNDO ESTUDO DA USP

Pesquisa revela cenário preocupante, com práticas inadequadas de higiene e manipulação de comida disseminadas pelo país. Situação eleva risco de surtos de doenças transmitidas por alimentos

Uma grande parcela da população do Brasil adota práticas inadequadas de higiene e manipulação de alimentos em casa. Segundo um estudo liderado por cientistas da Universidade de São Paulo (USP), ao menos metade dos brasileiros costuma lavar carne na pia da cozinha e 62% não higienizam adequadamente os vegetais.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

ANVISA RECOLHE LOMBO SUÍNO TIPO CANADENSE POR RISCO À SAÚDE

O lote 070726 da Cozinha Premiada contém excesso de nitritos e nitratos, podendo afetar a segurança dos consumidores

De acordo com a publicação do Diário Oficial, a empresa pediu o recolhimento voluntário pois os produtos do lote estão com o residual máximo de 150 mg/kg (ppm), limite acima do permitido pela Anvisa para a soma de nitritos e nitratos no produto final.

O limite acima do determinado pode apresentar risco à saúde dos consumidores.



[Leia mais aqui.](#)

FORÇA-TAREFA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS APREENDE 1,2 TONELADA DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO

Agentes da Força-Tarefa do Programa Segurança dos Alimentos fiscalizaram seis estabelecimentos nesta quarta-feira, 14 de maio, em Arroio Grande, no Sul do Estado. Foi apreendida 1,2 tonelada de produtos impróprios para consumo e foram interditados a padaria e o depósito de um dos estabelecimentos por falta de higiene. Durante a fiscalização, foram encontrados até ratos no local.



[Leia mais aqui.](#)

ALERTA EM DUQUE DE CAXIAS: SUPERMERCADOS FLAGRADOS COM 237KG DE COMIDA IMPRÓPRIA PARA CONSUMO.

Uma ação conjunta de fiscalização, resultou na apreensão de 237 quilos de alimentos impróprios para consumo em dois supermercados localizados em Duque de Caxias, na Baixada Fluminense.

Durante a inspeção, os fiscais identificaram diversas irregularidades que colocavam em risco a saúde dos consumidores, levando à retirada imediata dos produtos das prateleiras.

Entre os itens apreendidos, destacam-se bolos, carnes e ovos que apresentavam prazo de validade expirado.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2

EDITORES: CLAUDIA EMÍLIA TEIXEIRA E ISMAR ARAÚJO DE MORAES.

COLABORADORES: GABRIELA ELIAS, SOFIA BIAGIOTTI, IZABEL MARQUES, LUIZA MUNIZ, NICOLE BUGLIA, MARIA ANTONIA PORTO, BRUNA SOARES, MATHEUS SALES E LETICIA MORAES

CONTATOS: WWW.ALIMENTOS.UFF.BR - SEGURANCADEALIMENTOS.MTA.CMV@ID.UFF.BR

FACULDADE DE VETERINÁRIA – UFF: AVENIDA ALMIRANTE ARY PARREIRAS, 503 SANTA ROSA – NITERÓI – RJ.