

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

PRESENÇA DE SUPERBACTÉRIAS RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS EM PESCADOS E FRUTOS DO MAR CRESCE PERIGOSA E SILENCIOSAMENTE

[Leia mais aqui.](#)

Pesquisadores da USP e do Instituto de Pesca de São Paulo publicaram estudo sobre a descoberta que deveria estar em todo noticiário de saúde pública: a bactéria *Citrobacter telavivensis* foi identificada pela primeira vez em alimentos no Brasil. Esta bactéria é classificada pela Organização Mundial da Saúde como de prioridade crítica em resistência a antibióticos.

O alimento em questão eram ostras frescas, compradas em mercados de São Paulo e Santa Catarina. Nenhuma das amostras teria sido reprovada nos testes de inspeção sanitária vigentes.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE CAMPOS SUSPENDE VENDA DE LOTE DE LEITE APÓS INTERDIÇÃO CAUTELAR

A Vigilância Sanitária de Campos divulgou, a interdição cautelar e a suspensão da venda do leite UHT integral da marca Glória. A medida foi determinada pela Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro.

Uma análise realizada pelo Laboratório Central de Saúde Pública apresentou resultados insatisfatórios no ensaio de contagem de aeróbios mesófilos viáveis. Portanto, foi determinada a retirada cautelar do produto.

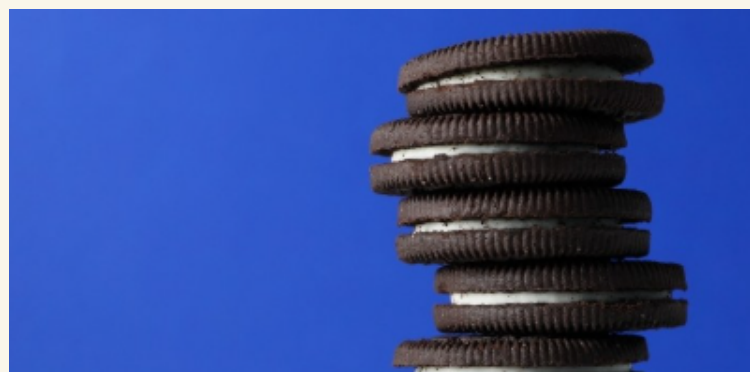


[Leia mais aqui.](#)

CHECAGEM DE FATOS: BISCOITOS RECHEADOS NÃO CONTÊM PETRÓLEO

Uma informação falsa que circula nas redes sociais afirma que um conhecido biscoito recheado tem ingredientes derivados do petróleo. A alegação, porém, confunde a composição do alimento com substâncias que podem ser utilizadas durante etapas da fabricação de determinados ingredientes.

O biscoito recheado é produzido essencialmente com farinha, açúcar, gordura, óleo, sal, fermentos, emulsificantes e aromas. De acordo com a lista de ingredientes, nenhum dos componentes declarados é derivado do petróleo.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 1

BOLETIM ONLINE

A CARNE DESCONGELADA NA PIA POR 4 HORAS EM DIA DE 30 GRAUS JÁ ESTÁ FORA DA ORIENTAÇÃO SEGURA, E O MÉTODO RECOMENDADO COMEÇA NA GELADEIRA

Deixar carne congelada sobre a pia parece acelerar o jantar, mas muda justamente a parte que mais importa para a segurança. A Anvisa orienta que o descongelamento ocorra abaixo de 5°C ou no micro-ondas com cozimento imediato. Em um dia de 30°C, quatro horas na bancada ficam muito longe desse padrão. Quatro horas sobre a pia não fazem parte de nenhum procedimento seguro recomendado pelas autoridades brasileiras consultadas para alimentos congelados e perecíveis.



[Leia mais aqui.](#)

O MITO DA SEGURANÇA NO CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Um recall recente de blueberries congelados contaminados por *Listeria monocytogenes* reforça um erro comum: pensar que o congelamento de alimentos elimina riscos microbiológicos. O congelamento é frequentemente percebido como um mecanismo de segurança. Na realidade, sua função principal é preservar alimentos, não esterilizá-los. Quando o alimento é descongelado ou incorporado a uma formulação pronta para consumo, esses microrganismos podem voltar a se multiplicar.



[Leia mais aqui.](#)

COMO SÃO MEDIDOS OS PRAZOS DE VALIDADE DOS ALIMENTOS? ENTENDA

Muitos alimentos e produtos possuem prazo de validade, ou seja, podem ser consumidos e usados de forma segura dentro de um período estipulado pelo fabricante. Todos os alimentos são perecíveis por natureza e as mudanças podem ocorrer dependendo da manipulação e armazenamento feitos pelo fabricante, revendedor e consumidor. Alguns são mais perecíveis, como carnes cruas e peixes, que duram poucos dias, mas os processados costumam durar algumas semanas.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2

EDITORES: CLAUDIA EMÍLIA TEIXEIRA E ISMAR ARAÚJO DE MORAES.

COLABORADORES: GABRIELA ELIAS, 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.