

# 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 uma **edição especial** do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

## EVENTO

*O Projeto de Extensão em Segurança dos Alimentos esteve presente na V Mostra Científica DIECI UFF, no Colégio Salesiano - Niterói.*

Aluna Manuela sobre o evento “Foi bem divertido! Fiquei feliz que as crianças gostaram da atividade! Rendeu muito aprendizado e boas risadas!” e a orientadora do projeto Claudia Emília responde “Foi um sucesso!”



Dia 13 de Setembro de 2024  
Docente: Claudia Emília Teixeira.  
Discentes: Evelyn Vilela, Ana Clara Guimarães, Ana Clara Enne e Manuela Melilo.

## NOTÍCIAS

### USO DE VINAGRE PARA HIGIENIZAR?

"O vinagre é para temperar a salada. Não para deixar de molho para higienizar. É importante ressaltar que as **concentrações de ácidos nos nossos vinagres não são elevadas**. E, ainda assim, **o ácido acético não tem poder germicida**. Você não vai eliminar micro-organismos." diz a profissional Karen Signori, doutora em Ciência de Alimentos e professora do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).



Leia mais [aqui](#)

### RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA NA “AIR FRYER”?

Segundo o Dr. Gerson de Moraes, gastroenterologista do Hospital do Servidor Público Estadual, reutilizar a “Air Fryer” sem higienizá-la corretamente pode aumentar o risco de contaminação cruzada e trazer riscos à saúde. **A contaminação cruzada pode levar a intoxicação alimentar**. É importante lembrar que toda a manipulação de alimentos e utensílios deve ser precedida pela higienização adequada das mãos.



Leia mais [aqui](#)

# BOLETIM ONLINE

## O FUTURO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS: AVANÇOS E DESAFIOS

A segurança de alimentos requer colaboração mundial, pois a troca de informações sobre surtos, práticas de segurança e inovações tecnológicas pode ajudar a fortalecer a segurança dos alimentos. Iniciativas como o Codex Alimentarius, que estabelece normas internacionais para alimentos, são exemplos de melhorias significativas em conjunto para a segurança de alimentos.



Leia mais [aqui](#)

## ATUAÇÕES DO MÉDICO VETERINÁRIO

Na área de inspeção de alimentos, o médico-veterinário é responsável por acompanhar toda a cadeia produtiva, além de decidir sobre o que está em condições próprias para consumo humano. Pode atuar na coordenação das equipes, na inspeção das linhas de abate, fiscalização, na rastreabilidade dos produtos e na garantia do abate em condições seguras.



Leia mais [aqui](#)

## PANO DE PRATO E RISCO À SAÚDE

Item comum nas cozinhas ajuda na proliferação de microrganismos e pode se tornar um risco para a saúde se não for trocado com frequência. Talvez você nunca tenha parado para pensar, mas o pano de prato é um dos itens da sua cozinha que pode colocar em risco a sua saúde. Isso pelo fato do pano estar em constante contato com alimentos, pessoas e até a lixeira do ambiente.



Leia mais [aqui](#)

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros, minimizando as contaminações. Contaminação é a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento. São três os tipos de contaminação: FÍSICA, QUÍMICA e BIOLÓGICA.



Leia mais [aqui](#)