

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 MANDA RECOLHER DECORAÇÃO DE ALIMENTOS COM PLÁSTICO E GLITTER

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou o recolhimento de produtos para decorar alimentos que contêm substâncias não autorizadas como glitter e plástico.

A Anvisa determinou ainda a suspensão, comercialização, distribuição, fabricação, divulgação e consumo desses produtos e também a apreensão de todos os produtos vendidos pela empresa devido a origem desconhecida de todos os alimentos.



[Leia mais aqui.](#)

PONTOS DE AÇAÍ PASSAM POR FISCALIZAÇÃO APÓS MORTE POR DOENÇA DE CHAGAS EM ANANINDEUA.

Após a morte de um jovem de 26 anos com diagnóstico de doença de Chagas, pontos de venda de açaí passaram por fiscalização, na Região Metropolitana de Belém. O município confirma três casos da doença e investiga outros sete suspeitos.

Na região amazônica, a principal forma de transmissão da doença de Chagas ocorre por via oral, associada ao consumo de alimentos contaminados, especialmente o açaí, quando o fruto não passa por processos adequados de higiene e branqueamento.



[Leia mais aqui.](#)

SURTO APÓS CONSUMO DE ÁGUA E ALIMENTOS EM EMPRESA DA HYUNDAI AFASTOU 211 FUNCIONÁRIOS

A fabricante de peças automotivas Hyundai Mobis, empresa satélite da Hyundai, divulgou que 211 funcionários que passaram mal após consumirem água e alimentos foram afastados. Também informou que, atualmente, 86 seguem afastados, mas não houve internação ou morte.

A Vigilância Epidemiológica da cidade informou que identificou surto de doença de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) em 152 funcionários da empresa.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

ANVISA IDENTIFICA RISCO E RETIRA DE CIRCULAÇÃO MOLHO DE TOMATE COM PEDAÇOS DE VIDRO

Uma ação de fiscalização, levou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinar o recolhimento do lote LM283 molho de tomate Passata de Pomodoro Di Puglia da marca Mastromauro Granoro, após identificação de pedaços de vidro no produto. A decisão faz parte de uma resolução que reúne diferentes medidas sanitárias e suspende comercialização, a distribuição, a importação, divulgação e o consumo do lote.



[Leia mais aqui.](#)

ANVISA PROÍBE VENDA DE PANETONES APÓS IDENTIFICAR FUNGOS EM LOTES

A determinação da Anvisa no caso dos panetones atinge quatro lotes da marca D'Viez. Segundo o órgão de vigilância, o recolhimento partiu de forma voluntária da empresa fabricante após a identificação de fungos na superfície dos produtos. Os produtos não podem mais ser comercializados nem consumidos, e devem ser retirados dos mercados, segundo a resolução.



[Leia mais aqui.](#)

QUAIS FRUTAS NÃO PODEM SER GUARDADAS JUNTAS? VEJA DICAS PARA EVITAR PERDAS

Saber como e onde guardar cada tipo de fruta, além de conhecer a forma correta de higienização e transporte, ajuda a conservar o alimento e evitar perdas.

Frutas chamadas climatéricas aceleram o amadurecimento uma da outra. Por isso, quando estão juntas, podem acabar estragando antes da hora.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2

EDITORES: CLAUDIA EMÍLIA TEIXEIRA E ISMAR ARAÚJO DE MORAES.

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO: ANDRESSA SOUZA LEAL, GABRIELA ELIAS PAIVA, SOFIA ANDRADE BIAGIOTTI, ANNA CLARA ABRA

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

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