



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.

Sociedade Brasileira de Cardiologia alerta para doença de Chagas causada por alimentos contaminados.



Sociedade Brasileira de Cardiologia adverte que até 70% dos casos acontece pela ingestão de açaí, caldo de cana e alguns sucos típicos da Região Norte.

LEIA MAIS

Alimentos têm lugar certo na geladeira; onde guardar e por que seguir ordem.



Para De acordo com Márcia Cristina Fialho, nutricionista pela UFPE é possível organizar a geladeira de maneira simples, evitando a contaminação cruzada.

LEIA MAIS

Intoxicação alimentar: o que é, causas e como evitar.



A intoxicação alimentar é uma condição provocada pela ingestão de alimentos e água contaminados que foram mal armazenados, estão fora do prazo de validade ou foram preparados sem as boas práticas de higiene.

LEIA MAIS

Frango não deve ser lavado antes do preparo, afirma estudo.



Lavar o alimento com água corrente pode causar a contaminação de outros utensílios presentes na cozinha.

LEIA MAIS

O que acontece se você não limpar o microondas?



A junção de diferentes alimentos, calor e umidade transforma o microondas um ambiente ideal para a proliferação de bactérias.

LEIA MAIS

Possível contaminação de Salmonella desperta a importância da atuação do Médico Veterinário na segurança dos alimentos.



Próximo à Páscoa, a “Food Standards Agency”, agência análoga à Anvisa, destaca a atenção dos consumidores ao investigar possível contaminação de Salmonella..

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade e Danielle Rodrigues.

Contatos: www.alimentos.uff.br /alimentosuff@gmail.com

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof. Hernani de Melo, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.