



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

CHOCOLATE FAKE VAI ACABAR? O QUE MUDA NO CHOCOLATE QUE VOCÊ COME NO BRASIL

[Leia mais aqui.](#)

Queixas de consumidores sobre qualidade do produto é antigo. Recentemente, Câmara dos Deputados aprovou mudanças na quantidade de cacau para um produto ser chamado de chocolate. Atualmente, para um produto ser chamado de chocolate no Brasil, basta ter 25% de sólidos totais de cacau — inferior aos padrões internacionais. Na União Europeia, por exemplo, o mínimo exigido é de 35% para chocolate em geral e 30% para a versão ao leite.



DECRETO REGULAMENTA PROIBIÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NAS ESCOLAS DO CEARÁ

A lista de alimentos ultraprocessados e açucarados que não poderão ser vendidos ou servidos nas escolas do Ceará foi detalhada em decreto publicado neste mês de abril, pelo governo estadual.

O objetivo é reduzir drasticamente a presença de alimentos fabricados com mais etapas de processamento industrial e com substâncias sintetizadas, como corantes, conservantes e aromatizantes.



[Leia mais aqui.](#)

'BARATA, MOSCAS E VIDRO': ALUNOS DENUNCIAM COMIDA DO RU DA UFAL

Estudantes da Universidade Federal de Alagoas ([Ufal](#)) denunciaram a presença de insetos e objetos como cacos de vidro e fios metálicos, em refeições servidas nos Restaurantes Universitários (RUs) da instituição.

As denúncias foram reunidas em um dossiê elaborado pelo movimento estudantil independente. Segundo o documento, os problemas foram identificados tanto no almoço quanto no jantar e incluem a presença de moscas, abelhas, patas de barata, além de materiais como plástico, vidro e fio de cobre.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE



ANVISA MANDA RECOLHER SARDINHA CONGELADA POR CONTAMINAÇÃO POR SALMONELLA; VEJA LOTE AFETADO

Produto foi considerado impróprio para consumo após identificação da bactéria; consumidores devem interromper uso imediatamente.

De acordo com a agência, análises laboratoriais detectaram a presença da bactéria em amostras de 25 gramas do alimento, o que caracteriza, segundo o texto oficial, “resultado microbiológico insatisfatório e condição de impropriedade para consumo humano”.

[Leia mais aqui.](#)



10 TONELADAS DE QUEIJOS E CARNES VENCIDOS ACENDEM ALERTA: VEJA COMO IDENTIFICAR PRODUTOS ESTRAGADOS

Após a apreensão de mais de 10 toneladas de alimentos vencidos e impróprios para consumo em Campo Grande (MS), a Vigilância Sanitária orienta a população sobre como identificar produtos estragados e evitar riscos à saúde. É importante verificar a integridade da embalagem, a procedência do produto e as informações do rótulo. Além disso, aspectos visuais podem indicar que o alimento está impróprio para consumo



[Leia mais aqui.](#)

POR QUE A SARDINHA É CONSIDERADA UM SUPERALIMENTO PARA O CÉREBRO E PARA A SAÚDE MENTAL?

Barata e, frequentemente subestimada, a sardinha vem ganhando espaço como um dos alimentos mais completos disponíveis no mercado. Popular nas mesas de todo o Brasil, a sardinha reúne, um conjunto raro de nutrientes capazes de beneficiar o cérebro, o coração e até os ossos.

A sardinha é rica em dois nutrientes importantíssimos para a saúde do cérebro e nossa saúde mental e pode ser, também, uma fonte de cálcio e vitamina D, nutrientes essenciais para o fortalecimento dos ossos.



[Leia mais aqui.](#)