

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

POR QUE HÁ TANTO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, ENQUANTO MILHÕES PASSAM FOME NO BRASIL

[Leia mais aqui.](#)

Perdas ocorrem no campo, no varejo e dentro de casa, gerando impactos econômicos, ambientais e sociais. Entre as principais causas estão a falta de conhecimento técnico, a exigência por padrões estéticos e a “cultura da fartura”.

Especialista acredita que a redução do desperdício poderia tornar mais baratos os itens básicos de alimentação, o que favoreceria a população em situação de vulnerabilidade.



UNIÃO EUROPEIA PROÍBE TERMO “CARNE VEGETAL” PARA PROTEGER PECUARISTAS

A proibição – que ainda precisa da aprovação definitiva dos Estados-membros – representa uma vitória para os pecuaristas, que argumentam que os alimentos de origem vegetal que imitam a carne podem induzir os consumidores ao erro e prejudicar seu setor.

Além disso, define claramente a carne como “partes comestíveis de animais”, proibindo também seu uso para produtos cultivados em laboratório ou à base de células.



[Leia mais aqui.](#)

MEXILHÕES PODEM LEVAR MICROPLÁSTICOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

Mexilhões podem representar uma porta de entrada de microplásticos no corpo humano. Esses moluscos vivem em costões rochosos na beira do mar e são apreciados em diversas receitas da gastronomia brasileira.

A contaminação acontece porque esses seres, que fazem parte da dieta humana, se alimentam filtrando a água e não conseguem distinguir microalgas de microplásticos



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

ANVISA MANDA RECOLHER LOTE DE COCO RALADO APÓS IDENTIFICAR EXCESSO DE ENXOFRE

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou o recolhimento de um lote de coco ralado da marca Casa de Mãe após identificar excesso de dióxido de enxofre, substância utilizada como conservante em alimentos.

A medida foi publicada no Diário Oficial da União e atinge o lote 13/25 do produto, com validade até 17 de setembro de 2026.



[Leia mais aqui.](#)

ANVISA COMUNICA RECOLHIMENTO E A SUSPENSÃO DA VENDA DE TODOS OS LOTES DA PIPOCA PROVATTI

De acordo com a agência reguladora, o produto apresentava a expressão "não contém glúten", mas também destacava advertências indicando presença de trigo ou possibilidade de contaminação cruzada pelo cereal. Nesses casos, a legislação não permite o uso da alegação de ausência de glúten.

A resolução determina a suspensão da comercialização, distribuição, propaganda e uso do produto até que a irregularidade seja corrigida.



[Leia mais aqui.](#)

ANVISA ALERTA SOBRE SUBSTÂNCIA QUE APARECE NA BATATA FRITA, PÃES, BISCOITOS E CAFÉ

A Anvisa emitiu um alerta sobre a acrilamida, um agente carcinogênico, que pode se formar de maneira involuntária em alimentos submetidos a altas temperaturas, como frituras, assados e produtos tostados.

O composto, presente em itens comuns da dieta como batata frita, pães e biscoitos, é classificado como potencialmente preocupante para a saúde humana, especialmente em casos de consumo frequente e exposição prolongada.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2

EDITORES: CLAUDIA EMÍLIA TEIXEIRA E ISMAR ARAÚJO DE MORAES.

COLABORADORES: GABRIELA ELIAS, SOFIA BIAGIOTTI, IZABEL MARQUES, LUIZA MUNIZ, MARIA ANTONIA PORTO, BRUNA SOARES, NICOLE BUGLIA, 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.