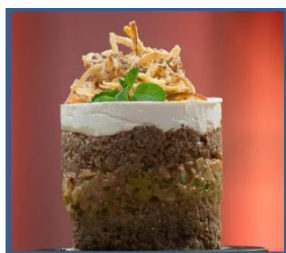




PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Comer carne crua faz mal? Especialistas explicam riscos e dão dicas de segurança.



Carne crua é ingrediente de pratos clássicos da gastronomia mundial. No entanto, o consumo de carne bovina pode oferecer riscos à saúde, como doenças transmitidas por alimentos.

LEIA MAIS

Altas temperaturas podem aumentar riscos de intoxicação alimentar



Confira os cuidados que devem ser tomados neste período de calor, em especial para os alimentos vendidos em lanchonetes e restaurantes.

LEIA MAIS

Boas práticas garantem alimentação segura nos bares da cidade.



Conciliar diversão com uma alimentação de qualidade é um desafio. Preocupadas em se divertir e relaxar, muitas pessoas não atentam para as boas práticas de higiene dos estabelecimentos.

LEIA MAIS

A rabdomiólise e alimentos regionais contaminados.



Os casos de rabdomiólise em peixes, registrados em diversos municípios do Amazonas, e notícias de contaminações em açaí, tucumã e queijo trazem preocupações com a saúde da população.

LEIA MAIS

Aprenda a higienizar o morango antes de consumir.



Para que seja nutritivo e saudável, o morango precisa passar pelas etapas de higienização antes do consumo.

LEIA MAIS

Celular, controle remoto, latinha: onde os germes gostam de se 'esconder'.



Superfícies contaminadas podem transmitir bactérias, vírus ou fungos que são capazes de causar desde doenças de pele até gastroenterite.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Beatriz Moreira e Camila Redivo.

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

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