

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



[Leia mais aqui.](#)

UNESCO LIGA FALTA DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS EM ESCOLAS À OBESIDADE INFANTIL

Um relatório da Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) divulgado neste mês de setembro reforça a importância de melhorar a qualidade das refeições servidas nas escolas. O relatório alerta para a relação direta entre falta de monitoramento e alta de obesidade infantil, que mais do que dobrou desde 1990, ao mesmo tempo, em que cresce a insegurança alimentar global.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA INTERDITA MERCADO NO CENTRO DE SÃO GONÇALO

A Vigilância Sanitária de São Gonçalo, ligada à Secretaria de Saúde da Prefeitura de São Gonçalo, interditou o Mercado Soberano, no centro da cidade, na quarta-feira dia 3 de setembro. Cerca de 4,2 toneladas de alimentos impróprios para o consumo foram descartados.

O comércio estava sem o licenciamento sanitário exigido pela Vigilância Sanitária, com irregularidades no armazenamento de alimentos, na limpeza e manutenção da estrutura física.



[Leia mais aqui.](#)

ENTENDA POR QUE FALTA DE CERTIFICAÇÃO IMPEDE CONSUMO DE QUEIJOS ARTESANAIS

Selos de inspeção são necessários para comprovar procedência, fabricação e validade de alimentos, principalmente, derivados do leite. Infectologista explica que, se produzido em condições inadequadas, produto pode ser contaminado por microorganismos. A falta de informações essenciais sobre produção e manuseio de produtos, principalmente aqueles derivados do leite, pode representar riscos à saúde das pessoas.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOTIFICA PIZZARIAS COM IRREGULARIDADES PARA COMBATER SURTOS DE DIARREIA NO LITORAL DE SP

A Vigilância Sanitária de Guarujá, no litoral de São Paulo, realizou uma operação de fiscalização em 30 pizzarias da cidade. De acordo com a prefeitura, as vistorias resultaram na emissão de 26 autos de infração, com curtos prazos para que os estabelecimentos resolvam as irregularidades apresentadas.

Ainda segundo a administração municipal, as principais irregularidades encontradas foram: acondicionamento inadequado de produtos, extintores vencidos, falta de manutenção predial e de equipamentos.



[Leia mais aqui.](#)

CREME DE RICOTA, REQUEIJÃO OU QUEIJO COTTAGE: QUAL A MELHOR ESCOLHA?

Entre creme de ricota, requeijão e queijo cottage, há diferenças importantes em textura, valor nutricional e até no papel que cada um pode ocupar dentro de uma alimentação equilibrada. Apesar de parecerem semelhantes, não são produtos iguais. Segundo a nutricionista Cintya Bassi, cada um dos queijos tem um perfil nutricional diferente, que os torna mais ou menos adequado dependendo dos objetivos, por exemplo, perda de peso, ganho de massa muscular ou controle de colesterol. As principais diferenças são relacionadas a calorias, proteínas, gorduras e sódio.



[Leia mais aqui.](#)

PRODUÇÃO DE CARNE SUÍNA E DE FRANGO TERÁ VOLUME RECORDE EM 2026. DIZ CONAB

O Brasil projeta recorde para a produção de proteínas em 2026, segundo as Perspectivas para a Agropecuária Safra 2025/26, levantamento divulgado na quinta-feira, dia 18, pela Conab (Companhia Nacional de Abastecimento). A expectativa é de que o país produza um total de 32,3 milhões de toneladas de carnes bovina, suína e de frango. Caso se confirme, o volume representa um novo recorde na série histórica da companhia, superando a atual estimativa de produção para este ano de 32,1 milhões de toneladas.



[Leia mais aqui.](#)