



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.

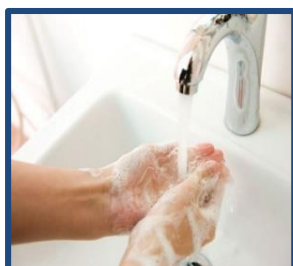
Como o meio ambiente se relaciona com a segurança dos alimentos?



Entidades governamentais, academia e organizações sociais estão refletindo sobre a preservação do meio ambiente como forma de evitar o aquecimento global devido a causas atribuíveis às atividades humanas

LEIA MAIS

A aplicação de “boas práticas” agrega valor, qualidade e segurança de alimentos.



Regras, legislação, controle com os alimentos, potabilidade da água, higiene do manipulador e sanidade do ambiente estão entre alguns tópicos necessários para se processar minimamente produtos agro e alavancar o negócio com a agroindústria **LEIA MAIS**

Ameaça invisível: potes de temperos têm mais bactérias que tábuas de carne e latas de lixo.



Se você pensa que basta higienizar frutas e verduras antes do consumo, manter carnes bem refrigeradas e a bancada da pia limpinha, saiba que há muitos outros focos de contaminação na cozinha

LEIA MAIS

Anvisa divulga guia para doação de alimentos com segurança sanitária.



O guia tem o objetivo de orientar sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos na prática de doação de alimentos com segurança sanitária

LEIA MAIS

Frango criado em laboratório é seguro para consumo, dizem reguladores dos EUA.



Já pensou começar a consumir carne feita em laboratório? Pois é, pelo jeito agora isso vai ser possível nos Estados Unidos após reguladores do país aprovarem a criação de cultivo com células de frango **LEIA MAIS**

Novas regras para produção e venda de carne moída já estão valendo: saiba o que mudou!



Neste mês de novembro, o governo determinou que a forma de produzir e vender a carne moída mudou! Nesse caso, as normas já estão valendo para frigoríficos que vendem

LEIA MAIS

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Karyne Marins e Luísa Campos.

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

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.
Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Karyne Marins e
Luísa Campos.

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

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.