

Arsénico en los alimentos

La Agencia Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) ha expuesto la necesidad de reducir los niveles recomendados de arsénico en los alimentos, ante la posibilidad de que los actuales puedan no garantizar la seguridad para la salud de algunos consumidores.

[Leer más](#)



Listeria Monocytogenes, higiene y control - Jornada técnica

Higiene y control de la Listeria Monocytogenes en la Industria Alimentaria es el nombre de la Jornada técnica que organiza ITRAM Higiene en colaboración con Serveis LIC y que tendrá lugar en Lleida el próximo 12 de noviembre. La Jornada será punto de encuentro entre técnicos y profesionales para conseguir una mejora de la seguridad alimentaria.

[Leer más](#)



Módulos de flujo laminar para quirófanos

Telstar, empresa especializada en el diseño y fabricación de quirófanos, nos hace llegar esta información sobre la evolución y clasificación de los sistemas de ventilación en quirófanos, cuya función es minimizar el riesgo de infecciones postoperatorias asociadas a las intervenciones quirúrgicas.

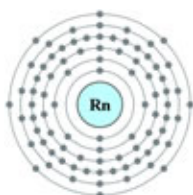
[Leer más](#)



IFQRG Meeting 2009, epidemiología y tratamiento de la madera

Emitech, empresa patrocinadora de este portal, nos hace llegar una información sobre el recientemente celebrado evento "International Forestry Quarantine Research Group-IFQRG", en el que se dió soporte al desarrollo de la investigación internacional en el ámbito de la política fitosanitaria y donde Emitech presentó un innovador tratamiento fitosanitario basado en microondas.

[Leer más](#)



El radón, segunda causa de cáncer de pulmón

La exposición al gas radón en los hogares representaría la segunda causa de cáncer de pulmón, tras el tabaquismo, según un estudio realizado en Rumania y en la zona granítica de Torrelodones (Madrid) por la Universidad de Cantabria y la Universidad Babes-Bolyai (Rumania).

[Leer más](#)



Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria

La Universidad Autónoma de Barcelona organiza el VIII Workshop "Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria" (MRAMA) con el objetivo de ampliar y difundir los conocimientos teóricos y prácticos sobre métodos innovadores para detectar, contar, aislar y caracterizar rápidamente los microorganismos habituales en los alimentos y el agua.

[Leer más](#)



CIBUS TEC 2009, Feria Internacional de Tecnología Alimentaria

Parma acogerá la "Feria Internacional de Tecnologías para el procesado y envasado de Alimentos" CIBUS TEC 2009, que tendrá lugar del 27 al 30 de octubre y donde, entre otras novedades y avances tecnológicos del sector a nivel mundial, se presentará la última innovación en materia de desinsectación biológica de productos alimenticios: MISYA for Agrofood de EMIttech.

[Leer más](#)



Fallos en protocolos de higiene triplican las infecciones hospitalarias

Según un estudio del Conservatoire National des Arts et Métiers de París (Francia), los fallos en el protocolo de higiene pueden triplicar las tasas de infecciones hospitalarias, siendo el personal ambulante principal factor de expansión de patógenos.

[Leer más](#)



Nueva técnica antimicrobiana para alimentos

Una nueva técnica desarrollada por la empresa de EAU Technologies (EEUU), y basada en cambiar la estructura iónica del agua para crear soluciones antimicrobianas no tóxicas, es efectiva en la desinfección de alimentos y superficies de contacto contra la Salmonella, E.Coli y Campylobacter, entre otros patógenos.

[Leer más](#)



Bug Dome, control de las chinches de la cama

La empresa Mylva presenta Bug Dome, una nueva forma eficaz, ecológica, sencilla y discreta de detectar las chinches de la cama, plaga emergente en Europa y EEUU que puede afectar tanto a espacios públicos como hoteles, residencias o cines como a hogares particulares, independientemente de su grado de higiene.

[Leer más](#)



Anecpla pide que se respete la normativa sobre legionella

La Asociación Nacional de Empresas de Control de Plagas (Anecpla), hizo un llamamiento a los dueños de instalaciones con riesgo de dispersión de legionella para que cumplan con la normativa. El comunicado fue consecuencia del actual brote de legionelosis localizado en Alcoi (Alicante).

[Leer más](#)