



### **La CE regula el uso de la creosota como protector de la madera**

La Comisión Europea, a través de la Directiva 2011/71/UE, ha establecido una nueva normativa para el uso y comercialización de la sustancia activa creosota en productos biocidas para el tratamiento de la madera. Dada su toxicidad, la inclusión de esta sustancia en el Anexo I de la Directiva de Biocidas queda limitada a 5 años y su uso queda supeditado a la inexistencia de alternativas apropiadas.

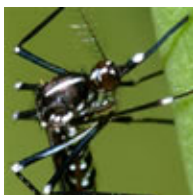
[Leer más](#)



### **Informe de EFSA sobre los virus de transmisión alimentaria**

Los virus de transmisión alimentaria son la segunda causa más importante de brotes de enfermedades producidas por alimentos en la UE, después de la bacteria Salmonella. La EFSA ha publicado una revisión de los conocimientos actuales sobre estos virus, asesorando sobre las posibles medidas para controlar y prevenir su propagación en la UE.

[Leer más](#)



### **Estrategias eficientes para reducir la presencia del mosquito tigre**

Medidas aplicadas en las localidades barcelonesas de Rubí y Sant Cugat del Vallès, primer municipio donde se detectó el mosquito tigre (*Aedes albopictus*) en España hace siete años, han logrado reducir a la mitad la presencia de este insecto. Un estudio realizado por la UAB ha evaluado la efectividad de estas medidas, que se vienen aplicando desde el 2008.

[Leer más](#)



### **VI Congreso Nacional Protección de la Madera**

El centro de investigación aplicada TECNALIA organiza la sexta edición del Congreso de Protección de la Madera, que reunirá a profesionales del sector en Donostia-San Sebastián los días 29 y 30 de septiembre. El evento tendrá como objetivo principal reflexionar desde una perspectiva histórica y multidisciplinar sobre la transmisión del conocimiento de la protección y la internacionalización de las prácticas de tratamiento de la madera.

[Leer más](#)



### **Mecanismos de resistencia a los insecticidas en las chinches de la cama**

Investigaciones realizadas en los últimos años ponen de manifiesto diferentes mecanismos utilizados por las chinches de la cama para sobrevivir a los efectos de los insecticidas. Estos conocimientos han permitido a la industria del control de plagas desarrollar alternativas, que permitan tratamientos eficaces ante las chinches.

[Leer más](#)



### **Guía técnica sobre Calidad del Aire Interior en edificios de uso público**

Una guía técnica publicada por la Comunidad de Madrid profundiza en los conceptos y aspectos más importantes a considerar en la calidad del aire interior, con el objetivo de evitar los ambientes interiores contaminados en edificios públicos. La higiene ambiental de los edificios es básica para preservar la salud de la población, que en las ciudades pasa, según la OMS, entre el 80 y el 90% de su tiempo en espacios cerrados.

[Leer más](#)



### **Nueva normativa publicada en relación al sector alimentario**

Ha sido publicada en el BOE nueva normativa en relación con las sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos, las condiciones que estos deben cumplir y la modificación de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

[Leer más](#)



### **AENOR publica el Manual de Normas UNE del RITE**

AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación) ha publicado el Manual de normas UNE del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), reglamento que regula las exigencias de eficiencia energética y de seguridad que deben cumplir las instalaciones de calefacción, climatización y agua caliente sanitaria para atender la demanda de bienestar e higiene en los edificios.

[Leer más](#)



### **Prevenir intoxicaciones alimentarias en verano**

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha recomendado una serie de normas al consumidor, con el fin de evitar toxiinfecciones alimentarias durante los meses de verano, una época especialmente crítica ya que las temperaturas elevadas favorecen el posible desarrollo de microorganismos en los alimentos.

[Leer más](#)