



3er Seminario Técnico Espacios y Salud

Ambientcare organiza el 3er Seminario Técnico Espacios y Salud, que en esta ocasión estará centrado en el tema "Desinfección de agua sin utilización de productos químicos. Eficacia, efectividad, eficiencia de la Fotocatálisis Oxidativa Avanzada y su posición en el marco legislativo vigente." El evento tendrá lugar en Valencia el próximo 8 de marzo.

[Leer más](#)



Un lápiz que desinfecta: OZONE PEN de Innovatec

Con las dimensiones y el peso ligero de un lápiz, OZONE-PEN® es una novedad dentro de los generadores de ozono. Este desarrollo de la empresa alemana INNOVATEC presenta gran movilidad y permite generar, siempre que sea necesario, el poderoso desinfectante ozono en el agua, en campos de aplicación como tecnología farmacéutica y médica, así como en viajes o en el hogar.

[Leer más](#)



Informe de ECDC sobre el brote de legionella en Calp

España es uno de los países de la UE con una tasa más elevada de casos declarados de legionelosis y una importante exportadora de casos declarados de esta enfermedad en turistas que visitan nuestro país. El Centro Europeo para Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) ha emitido una evaluación de riesgo en referencia al brote registrado recientemente en un hotel de la provincia de Alicante, que por el momento ha afectado a 12 viajeros ingleses, 2 franceses, 1 español y 3 trabajadores de las instalaciones.

[Leer más](#)



XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Logroño acogerá el XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos, que tendrá lugar entre los días 25 y 28 de septiembre de 2012. El evento incluirá conferencias, mesas redondas y espacios de debate en torno a la prevención, detección y control de microorganismos patógenos en los alimentos.

[Leer más](#)



Más del 40% de la población mundial en riesgo de contraer el dengue

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), más del 40% de la población mundial está en riesgo de contraer el dengue. Esta enfermedad, transmitida por mosquitos, ha pasado de ser endémica en 9 países en los años 70 a serlo en más de 100 en la actualidad. Por el momento, la única manera de prevenir la transmisión a humanos es el control de los mosquitos vectores.

[Leer más](#)



Kausal 2012

El 5º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad alimentaria KAUSAL 2012 se celebrará del 17 al 19 de octubre en Barcelona bajo el lema Juntos, alimentos con garantía. El Congreso, de carácter bianual, es el evento de referencia para los profesionales en seguridad alimentaria y autocontrol en toda la cadena alimentaria.

[Leer más](#)



Jornada sobre el amianto en Euskadi

El Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales (OSALAN) organiza la jornada técnico-médica de presentación del informe "La presencia del amianto en la Comunidad Autónoma Vasca", que tendrá lugar en Bilbao el próximo 22 de febrero. La exposición al amianto está generando graves consecuencias para la salud y se estima que en los próximos años el número de afectados seguirá creciendo de forma significativa.

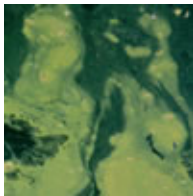
[Leer más](#)



Primer laboratorio de Catalunya autorizado para analizar carne de exportación a EEUU

Girona dispone del primer laboratorio de Catalunya autorizado para realizar análisis de salmonela y listeria en carne y productos cárnicos destinados a la exportación a EEUU. Estos análisis son una exigencia de las autoridades sanitarias estadounidenses y, en el caso del laboratorio gerundense, se realizan aplicando directamente los métodos autorizados por el Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS) del Departamento de Agricultura de EEUU (USDA).

[Leer más](#)



Cibutrina, diclorvós y terbutrina seran contaminantes a monitorizar en las aguas de la UE

La Comisión Europea ha emitido una Propuesta para añadir 15 nuevas sustancias a la lista de 33 contaminantes que deben ser monitorizados en la UE y cuyas concentraciones estan controladas y reguladas en el agua de ríos, lagos y zonas costeras. Entre estas se encuentran tres sustancias biocidas: cibutrina, diclorvós y terbutrina.

[Leer más](#)



Ultrasonidos y CO2 para conservar alimentos

Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV) han desarrollado una innovadora tecnología para la eliminación de microorganismos en alimentos, basada en la combinación de ultrasonidos y CO2. El nuevo tratamiento, que conserva los alimentos sin que éstos pierdan calidad organoléptica o nutricional, permitiría obtener productos de alta calidad con tiempos de proceso cortos.

[Leer más](#)



Los trihalometanos en el agua de consumo

La Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) ha editado un documento informativo sobre los trihalometanos, subproductos de la desinfección del agua que se forman cuando se emplea el cloro como desinfectante. Estas sustancias implican potencialmente riesgos significativos para la salud, por lo que su presencia en el agua de consumo está regulada y ceñida a límites legislativos.

[Leer más](#)