



higieneambiental.com

Número 186 / abril 2015

Higiene Ambiental - Boletín quincenal

¡Aprovecha tu crédito de formación y especialízate!

Formación e-Learning

EXCLUSIVA en CONTROL DE PLAGAS

higiene ambiental consulting



AQUA ESPAÑA y el MSSSI elaboran una guía técnica sobre sustancias para tratamiento del agua de consumo humano

AQUA ESPAÑA trabaja conjuntamente con el Ministerio de Sanidad en el desarrollo de ésta guía, que sirva de referencia dentro del sector para una correcta comercialización, uso y control de estas sustancias. Además la Asociación solicita acortar los plazos entre las innovaciones probadas y certificadas técnicamente y la aprobación administrativa.

[Leer más](#)



Jornada informativa del MSSSI sobre el Reglamento de Productos Biocidas

Se proporcionará orientación a los solicitantes de registros de productos biocidas en el conocimiento de sus obligaciones, especialmente en relación con la lista de proveedores autorizados del artículo 95 del Reglamento de Productos Biocidas.

[Leer más](#)



Los sofisticados principios de excavación de las hormigas

La unión hace la fuerza. Así es en el caso de la construcción colectiva de las complejas estructuras de túneles y cámaras que constituyen los nidos subterráneos de las hormigas de fuego. Este es quizás uno de los factores que explica su expansión global.

[Leer más](#)



Predecir el comportamiento de los microorganismos en la industria agroalimentaria

Buscamos consumir alimentos más frescos, naturales y libres de conservantes artificiales. Los explotadores de las empresas agroalimentarias diseñan y reformulan alimentos atendiendo a esa demanda. Pero ¿cómo mantener esas nuevas creaciones alimentarias libres de microorganismos nocivos para el consumidor?

[Leer más](#)



Lo que no sabemos del Virus del Nilo Occidental y deberíamos saber

La creciente incidencia de casos en humanos ha puesto a la Fiebre del Nilo Occidental en el punto de mira de la CE, que financia su investigación. No obstante, las lagunas de conocimiento del virus todavía hacen imprevisible el riesgo para Europa.

[Leer más](#)



Natación con menos cloro ¿es posible?

Picor de ojos, dificultades respiratorias, irritaciones de la piel. Nadar es sano pero, a veces, la necesaria desinfección del agua en las piscinas tiene consecuencias nocivas para la salud.

[Leer más](#)

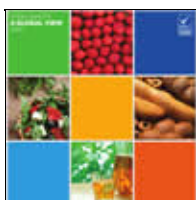


¡Insectos de la madera, tened cuidado!

Sanittrade nos explica como el producto Xilix Gel, con una formulación original líder en el mercado, ha revolucionado el tratamiento curativo de las estructuras de madera.

¡Insectos de la madera, tened cuidado!

[Leer más](#)



Las 10 no conformidades más dominantes en las auditorías de la norma BRC Food Safety

El informe BRC Food Safety A Global View 2015 presenta datos de las auditorias de seguridad alimentaria, realizadas en base a esta norma, en 17.113 establecimientos a nivel mundial, y detalla las 10 no conformidades más dominantes.

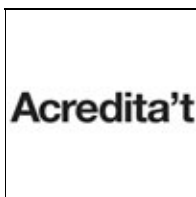
[Leer más](#)



La ECHA apoya la aprobación de los biocidas Ampholit y C(M)IT/MIT para determinados usos

ECHA ha emitido nuevos dictámenes que apoyan la aprobación de las sustancias activas biocidas Ampholit para TP3 y C(M)IT/MIT (3:1) para TP2 TP6, TP11 y TP12, así como las condiciones específicas de estas aprobaciones.

[Leer más](#)



Catalunya convoca procedimiento de acreditación de competencias profesionales en control de plagas y organismos nocivos

Se convocan 65 plazas para Servicios de control de plagas, nivel 2 (SEA028_2) y 75 plazas para Gestión de servicios para el control de organismos nocivos, nivel 3 (SEA251_3).

[Leer más](#)



El agua, uno de los retos medioambientales de la industria agroalimentaria

El agua, como ingrediente y como elemento indispensable en muchas etapas del procesado de alimentos y de las operaciones de limpieza y desinfección, es un recurso clave para la industria alimentaria, que establece su gestión como uno de sus cinco grandes retos en materia medioambiental.

[Leer más](#)



Conoce las claves de AEFYT para un verano sin legionela

Un correcto mantenimiento de las torres de refrigeración y del resto de equipos de riesgo, como aspersores, nebulizadores, spas, piscinas o fuentes públicas es clave para la prevención de la legionelosis.

[Leer más](#)



Disponible una app para desinfectar correctamente las verduras crudas

Una app desarrollada por un veterinario de Cádiz calcula la dosis adecuada de hipoclorito alimentario para desinfectar verduras crudas.

[Leer más](#)