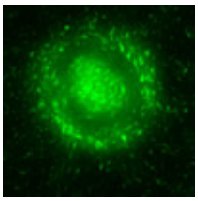
higieneambiental.com **Higiene Ambiental - Boletín quincenal**
Número 93 / abril 2011

Guia para diseño, implantación y mantenimiento de APPCC publicada en Madrid
La Dirección General de Ordenación de Inspección de la Comunidad de Madrid ha publicado el documento "Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas", con objeto de orientar y facilitar al sector de los establecimientos de comidas preparadas el diseño e implantación de estos sistemas de autocontrol.
Leer más



Estudio sobre la formación del biofilm
Hasta un 80% de las infecciones microbianas se derivan de la formación del biofilm, mientras que una misma bacteria puede ser hasta 1.000 veces más resistente a los antibióticos si está viviendo dentro de un biofilm en vez de vivir aislada. Son datos de la Universidad de Rice, donde se ha realizado un estudio para comprender mejor como se auto-organizan las bacterias.
Leer más

Larvicidas contra los mosquitos
Como resultado de las acumulaciones de agua producidas durante las recientes lluvias en el mes de marzo, se han empezado a producir eclosiones de huevos y el retorno a la actividad de las larvas del mosquito Ochlerotatus caspius. Por este motivo la Administración en Catalunya ha iniciado el uso de larvicidas para limitar la eclosión de las crias de mosquito.
Leer más

Método sostenible y libre de pesticidas para proteger cereales almacenados
Un nuevo método integral con procesos sostenibles y libres de pesticidas para proteger granos almacenados frente a insectos y hongos puede reducir drásticamente la pérdida cosechas y aumentar la seguridad alimentaria de hasta 3 mil millones de consumidores de arroz al día.
Leer más

Sistema de monitorización de plagas basado en sonidos
Investigadores del Agricultural Research Service (ARS), EEUU, han desarrollado un sistema automatizado de bajo coste para la detección e identificación de insectos, basado en un software que analiza los sonidos que estos emiten mientras se mueven. El sistema aporta datos esenciales para optimizar la implementación de tratamientos y estrategias en el control de plagas.
Leer más

Informe de EFSA sobre zoonosis y brotes alimentarios en la UE en 2009
La incidencia de la Salmonella disminuyó por quinto año consecutivo en la Unión Europa en 2009 y los casos reportados se redujeron casi a la mitad entre 2004 y 2009, siendo España de los pocos paises que tuvieron un incremento de casos entre 2008-09. La Campilobacteriosis se mantuvo como la enfermedad zoonótica más reportada en seres humanos, con un ligero incremento respecto a 2008.
Leer más

Ozono para eliminar los contaminantes del agua
Investigadores de la Universidad de Extremadura trabaja en el desarrollo de procesos basados en ozono para conseguir la eliminación de contaminantes en el agua de consumo. El ozono es un desinfectante y oxidante más potente que el cloro a la vez que produce menores concentraciones de subproductos residuales nocivos.
Leer más

XXIII Conferencia sobre Epidemiologia Ambiental en Barcelona
La 23 edición de la Conferencia anual de la Sociedad Internacional para Epidemiologia Ambiental tendrá lugar en Barcelona el próximo septiembre 2011. El evento reunirá a expertos de diversos paises, que debatiran, entre otros, sobre aspectos relacionados con la calidad del aire, el tratamiento del agua, los productos químicos o las enfermedades infecciosas y sus efectos sobre la salud.
Leer más

Curso sobre criterios microbiológicos en el sector cárnico
El curso "Los criterios microbiológicos, herramienta para interpretar los resultados de los análisis en el sector cárnico" va dirigido a profesionales que trabajen en un departamento técnico o de I + D + I de empresas del sector cárnico, así como laboratorios y organismos de control y gestión de la calidad y seguridad alimentaria. El evento tendrá lugar en Tàrrega (Lleida) los próximos 24 y 31 de marzo 2011.
Leer más

Simplificación de los prerequisitos APPCC en minoristas de Catalunya
Con el objetivo de facilitar la aplicación, en determinados comercios minoristas, de los procedimientos basados en el sistema APPCC para garantizar la seguridad de los alimentos producidos y comercializados, la administración catalana ha publicado un documento guia que establece los criterios mínimos de los prerequisitos del sistema para un correcto autocontrol.
Leer más

La legionella en hospitales es fatal en un 20% de los casos
Según expertos reunidos en Valladolid, aproximadamente el 20% de las infecciones de legionella en el ámbito hospitalario tienen un desenlace fatal, siendo las instalaciones con mayor riesgo de infección los sistemas de agua caliente sanitaria y agua fría de consumo humano (para ingesta, duchas y lavado de materia) y los equipos de enfriamiento evaporativos.
Leer más