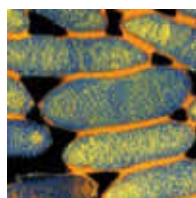




**Jornada: Registro de productos biocidas por procedimientos europeos**

El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, en colaboración con ADELMA, organiza esta Jornada Técnica en la que se expondran directrices sobre la presentación de expedientes para la evaluación, autorización y registro de biocidas bajo los procedimientos europeos establecidos en la Directiva 98/8/CE. El evento tendrá lugar en Madrid el próximo 13 de junio.

[Leer más](#)



**Vigilancia europea de la legionelosis asociada a viajes**

La red europea de vigilancia de la legionelosis asociada a viajes (ELDSnet) tiene por objetivo la detección temprana y el control de brotes de esta enfermedad en personas que se encuentran alojadas en hoteles u otros establecimientos comerciales durante sus desplazamientos.

[Leer más](#)



**La mala calidad del aire en las aulas deteriora la salud respiratoria de los alumnos**

Un estudio elaborado en Francia relaciona numerosos problemas respiratorios y alergias en niños, como asma y rinitis, con una mala calidad del aire interior en las aulas de los colegios. Los agentes tóxicos en artículos de decoración, materiales de construcción, productos de mantenimiento y el tráfico urbano serian los principales factores responsables de la mala calidad del aire.

[Leer más](#)



**Las infecciones nosocomiales descienden en España**

El estudio EPINE 2011, que analiza la prevalencia de infecciones nosocomiales en los hospitales españoles, muestra un descenso a 6,3 pacientes infectados de cada 100, la cifra más baja desde hace 20 años. Esta disminución se atribuye a la implantación generalizada de programas que potencian la cultura de seguridad en los centros sanitarios y las campañas de higiene de manos.

[Leer más](#)



**El dimetilfumarato supone un riesgo para la salud en concentraciones mayores de 0,1mg/kg**

Aunque el uso del dimetilfumarato ha sido prohibido en fungicidas por originar de dermatitis graves e insuficiencia respiratoria aguda, la Directiva de Biocidas 98/8/CE no prevé que se restrinja la importación en la Unión de artículos tratados con este biocida. Un expediente preparado por Francia demuestra que el DMF con–tenido en artículos o partes de artículos, en concentra–ciones mayores de 0,1 mg/kg, supone un riesgo para la salud humana.

[Leer más](#)



### **El naled no es autorizado en la UE para biocidas del tipo 18**

El naled no ha sido autorizado por la Comisión Europea como sustancia activa en biocidas del tipo 18, insecticidas, acaricidas y pro-ductos para controlar otros artrópodos, debido al potencial riesgo que representa para la salud humana y medio ambiente. Los biocidas de tipo 18 que contengan naled dejarán de comercializarse a partir del 1 de noviembre de 2012.

[Leer más](#)



### **La piel con abundante pelo mantiene a raya a las chinches de la cama**

Tener una piel peluda puede ser clave para evitar ser picado por las chinches de la cama (*Cimex lectularius*). A esta conclusión llegaron investigadores de la Universidad de Sheffield (Reino Unido), tras comprobar que el pelo actúa como elemento disuasorio para los insectos y a la vez como sistema de alerta para la víctima.

[Leer más](#)



### **El Grupo Killgerm designa nuevo Director General**

Killgerm, grupo líder en la distribución de productos y equipos para las empresas profesionales de control de plagas en sanidad ambiental e higiene alimentaria, ha anunciado un cambio en la estructura de la Junta Directiva del Grupo y la designación de un nuevo Director General.

[Leer más](#)

### **Curso de preparación para candidatos a la acreditación en Servicios de Control de Plagas**



Higiene Ambiental Consulting presenta una nueva edición de cursos de formación a distancia en DDD e higiene alimentaria, en la que destaca como novedad el "Curso de preparación para candidatos a la acreditación- Servicios de control de plagas". Todos los cursos del catálogo son 100% bonificables y válidos como formación continua establecida en el RD 830/2010.

[Leer más](#)



### **Animales limpios disminuyen significativamente la presencia de E.coli**

Animales limpios y unas buenas prácticas de higiene durante el sacrificio son condiciones esenciales para conseguir seguridad alimentaria en la industria cárnica. Un estudio realizado en Noruega analiza las consecuencias higiénicas y económicas de llevar al matadero animales sucios, que son considerados de alto riesgo.

[Leer más](#)



**CURSOS  
FORMACIÓN**  
higieneambiental.com

Formación a distancia en:

- » **Control de plagas**
- » **Sanidad ambiental**
- » **Higiene alimentaria**

➔ **Más información**