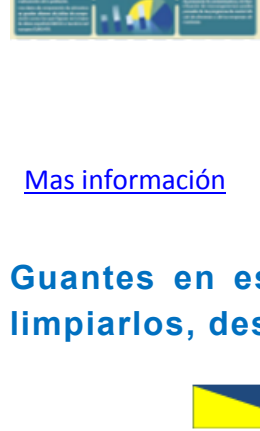




¿Qué es la evaluación de riesgos alimentarios? Nuevo material informativo de la AESAN.



Las evaluaciones de riesgos alimentarios constituyen la base científica para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutrición y es uno de los tres componentes del análisis del riesgo en los que deben basarse las políticas de seguridad alimentaria:

- Evaluación (asesoramiento científico),
- Gestión (reglamentación y control)
- Comunicación

[Mas información](#)

Guantes en establecimientos alimentarios, ¿cómo limpiarlos, desinfectarlos y almacenarlos?



Los guantes en establecimientos alimentarios son ampliamente utilizados para evitar contaminaciones de los alimentos y también para proteger a los operarios frente a cortes, bajas temperaturas o productos químicos de limpieza. Los guantes nunca sustituyen a una correcta higiene de manos y deben utilizarse, almacenarse y, si son reutilizables, limpiarse y desinfectarse de forma apropiada.

[Mas información](#)

Sustancias PFAS en el agua destinada al consumo humano, el reto de eliminarlas de forma sostenible



Las sustancias PFAS constituyen un grupo de contaminantes químicos muy persistentes, bioacumulables y tóxicos, que afectan especialmente al medio acuático. Ubicuas en el medio ambiente, las sustancias PFAS están presentes en el ciclo del agua de consumo y eliminarlas es un serio problema para las empresas suministradoras y para las plantas de tratamiento de aguas residuales.

[Mas información](#)

Descubren en la cáscara de la cebolla el antioxidante más potente conocido hasta ahora



Los investigadores plantean que el hallazgo puede abrir el camino al desarrollo de fórmulas terapéuticas contra la diabetes y la obesidad, así como potenciales aplicaciones en el campo de la química de los alimentos y de los suplementos alimenticios.

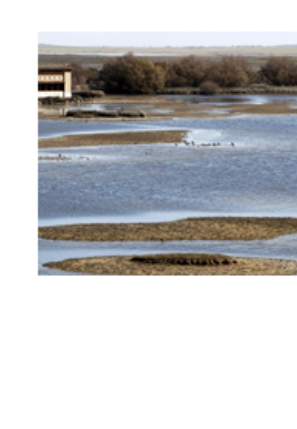
La molécula descubierta actúa en las células humanas a concentraciones extremadamente bajas.

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC

¿Qué beneficios aportan?

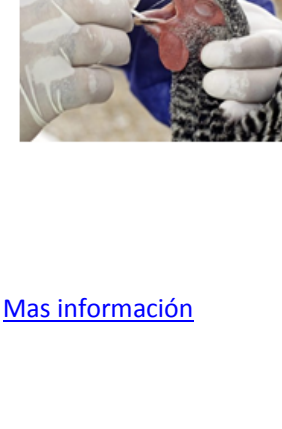
Vivimos rodeados de microbios. Estropajos, móvil, inodoro: ¿Dónde hay más y cuándo son peligrosos?



Son seres microscópicos que están por todos lados, recubren nuestro cuerpo, nuestro pelo, nuestra boca, pero también todos los objetos que nos rodean. Si pudiésemos ver la cantidad de microbios que campan a sus anchas por la pantalla de nuestro teléfono móvil, probablemente lo soltaríamos de golpe. No los vemos, pero están ahí.

[Mas información](#)

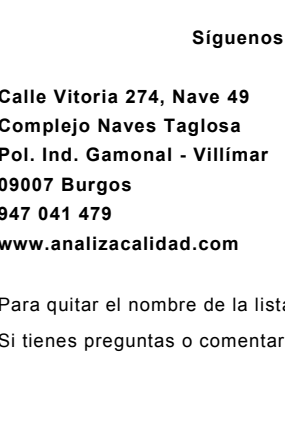
Abejas tolerantes al ácaro varroa, la estrategia de futuro de la apicultura



El gran desafío de la apicultura mundial desde hace medio siglo se llama Varroa destructor. Por ello, desde Calier han dedicado otro artículo a este ácaro que está acabando con las poblaciones de *Apis mellifera*. En esta ocasión, lo dedican a la búsqueda de abejas tolerantes, uno de los retos presentes en muchos grupos científicos y criaderos de reinas desde 1980.

[Mas información](#)

Bruselas comparte la preocupación y vigila la sequía en España y Portugal



La comisaria europea de Igualdad, Helena Dalli, compartió este jueves su preocupación por la situación de sequía en la Península Ibérica y señaló que Bruselas está vigilando el desarrollo de la situación a través de su sistema de satélites, al tiempo que advirtió que el cambio climático empeorará estas crisis en el futuro

[Mas información](#)

Las explotaciones afectadas por gripe aviar se elevan ya a siete en Andalucía



Las explotaciones afectadas en Andalucía por gripe aviar se elevan a siete tras confirmarse tres nuevos casos en los municipios sevillanos de Gilena y El Viso del Alcor y en Niebla (Huelva), éste último como foco secundario al ya detectado anteriormente. Hasta el momento no hay constancia de que el subtipo H5N1, que durante los últimos meses está afectando a Europa, tenga capacidad zoonótica significativa.

[Mas información](#)

SEGURIDAD ALIMENTARIA - AGRONOMÍA

MEDIOAMBIENTE - COSMÉTICOS

Burgos	León
Madrid	Cáceres
Barcelona	Castellón
Vigo	Asturias
Zamora	Zaragora

www.analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
947 041 479
www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](#)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161