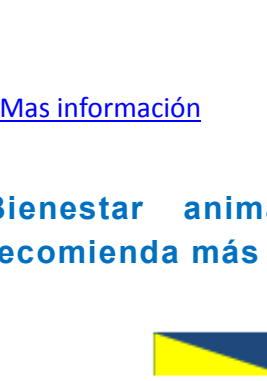


**Listeria en entornos de procesado de alimentos: factores que la estresan y cómo se adapta a ellos**



Listeria monocytogenes es una bacteria que se adapta fácilmente a las condiciones ambientales cambiantes y a los factores de estrés, como la temperatura o el pH, a los que se expone en las plantas de procesado de alimentos. Elementos genéticos móviles determinan la adquisición de nuevos rasgos de resistencia a métodos físicos y químicos de desinfección en cepas de L. monocytogenes, agente causal de la listeriosis.

[Mas información](#)

**Bienestar animal durante el transporte: EFSA recomienda más espacio, temperaturas mas bajas...**



EFSA ha publicado una serie de recomendaciones para mejorar el bienestar animal durante el transporte. Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, para mejorar el bienestar de los animales de granja durante el transporte es necesario proporcionar más espacio, reducir las temperaturas máximas y mantener los tiempos de viaje al mínimo.

[Mas información](#)

**La seguridad alimentaria, sector en auge pese a la inflación**



La seguridad y los controles de calidad se han convertido en un activo cada vez más importante para la industria alimentaria y para la opinión pública. Escándalos que derivan en intoxicaciones por el mal estado de los alimentos pueden hundir a una empresa y son al mismo tiempo acicate para reforzar los controles de calidad y un atractivo añadido para invertir en compañías especializadas en esta actividad, según señalan desde Credit Suisse.

[Mas información](#)

**Guía etiquetado productos alimenticios**



La guía recoge información sobre los requisitos generales de etiquetado para alimentos, como la denominación del producto, lista de ingredientes, información sobre alérgenos, cantidad neta, fechas de caducidad y consumo preferente, datos de empresa responsable, país de origen, información nutricional, suplementos alimenticios, productos ecológicos o irradiados.

[Mas información](#)

**Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria XII**

**Seguridad en la industria**

**AuditAr** Calidad y Seguridad Alimentaria

**Analiza calidad**

BARCELONA 22 Septiembre  
MADRID 20 Octubre  
OVIEDO 9 Noviembre  
VIGO 17 Noviembre  
ZAMORA 1 Diciembre

Modalidad Presencial y Virtual  
#AnalizaCalidad

**La OMS quiere ayuda para estimar la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos**

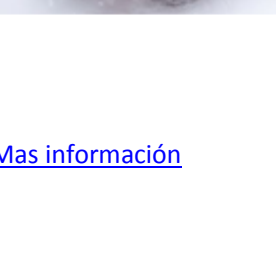


La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha pedido ayuda como parte del trabajo para estimar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La OMS está buscando el apoyo de consultores independientes o grupos de expertos con experiencia relevante para realizar revisiones sistemáticas y otros estudios sobre enfermedades transmitidas por los alimentos.

[Mas información](#)

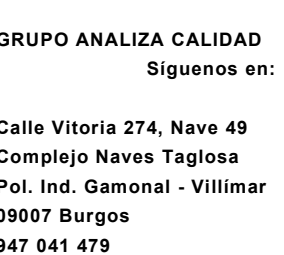
**Legionella en hoteles españoles**



La prevalencia de la bacteria Legionella en las instalaciones de agua de hoteles en Canarias y Baleares ha sido evaluada en dos estudios publicados recientemente. En ellos se analiza la presencia de la bacteria en diferentes tipos de instalación y su relación con factores como la temperatura o el desinfectante residual, y se proponen recomendaciones para prevenir casos de legionelosis.

[Mas información](#)

**Bebidas energéticas: precauciones y cuándo evitarlas**



El consumo de bebidas energéticas debe evitarse en el caso de niños y niñas adolescentes, mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia, así como en personas con hipertensión o problemas cardiovasculares, o personas que padecen alteraciones del sueño. Así, lo explica Aesan, que advierte también de que estas bebidas no se deben combinar con bebidas alcohólicas ni tomarlas para rehidratarse tras realizar deporte.

[Mas información](#)

**La tendencia positiva de lavado de manos pandémico no se mantiene, encuentra FSA**



Entre abril de 2020 y enero de 2022, la proporción que informó lavarse las manos con jabón y agua tibia "siempre" o "la mayor parte del tiempo" disminuyó del 79 % al 68 %. Los funcionarios de salud pública dicen que lavarse las manos es una de las mejores maneras de evitar la intoxicación alimentaria.

[Mas información](#)

**OFERTA EXCLUSIVA**

**Analiza Calidad León**

**Campaña de Alérgenos en el mes de Octubre**

Gluten: 24 € Caseína: 27 €  
Soja: 27 € Cacahuete: 27 €

laboratorioleon@analizacalidad.com  
653 183 556

La oferta será aplicada a los muestras recibidos en el laboratorio del 1 al 31 de Octubre exclusivamente  
\*NA (21%) no incluido

**OFERTA ESPECIAL**

GRUPO ANALIZA CALIDAD  
Siguenos 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](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161