GRUPO MICROAL TECOAL

DICIEMBRE 2022
BOLETÍN Nº 101

NOTICIAS:
Control de *Legionella* reduciendo la cantidad de oxigeno disuelto en el agua

FORMACIÓN:
Últimas ediciones de los cursos oficiales de prevención contra *Legionella* de 2022

SERVICIOS:
¡Algunos de nuestros servicios GRATIS con tus créditos FUNDAE!

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

LABORATORIOS MICROAL
TECOAL, CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN
Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 - 41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tfno.: 95 439 51 11 / 95 577 6959 Fax: 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

DICIEMBRE 2022
VOLUMEN 101

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Control de *Legionella* reduciendo la cantidad de oxigeno disuelto en el agua 3
- El sésamo será considerado como el noveno alérgeno en Estados Unidos en 2023 5
- Sulfitos en alimentos (E 220-228, dióxido de azufre y sulfitos): Opinión científica EFSA 6
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 8

LEGISLACIÓN

- Comienza la consulta pública del Real Decreto sobre calidad de los aceites vegetales comestibles 11
- Novedades legislativas 12

NUESTROS SERVICIOS

- Asesoramiento en Fichas de Datos de Seguridad de productos químicos (FDS) 13
- Fórmate totalmente gratis, utiliza tus créditos FUNDAE 14

ÁREA FORMATIVA

- Últimas ediciones de los cursos oficiales de prevención contra *Legionella* de 2022 15
- Curso Control de Plagas. SEAG0110 - Servicio para el control de plagas 16

NOTICIAS TÉCNICAS

- Portacebos para el control de roedores, ¿porqué deben estar identificados correctamente? 17
- Científicos de la UGR desarrollan un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en vino en un minuto empleando un Smartphone 19

Control de *Legionella* reduciendo la cantidad de oxigeno disuelto en el agua

La Legionella necesita oxígeno para realizar su respiración celular y sobrevivir. Reducir la presencia de oxígeno disuelto en el agua de los sistemas de distribución de los edificios podria ser una forma de inhibir el crecimiento de la bacteria y controlar el riesgo de legionelosis, sin inconvenientes como la corrosión o la formación de subproductos de la desinfección tóxicos.

***Legionella* y el oxígeno disuelto en el agua**

El oxígeno disuelto (OD) es esencial para la supervivencia y el crecimiento de las bacterias aerobias, incluida la *Legionella*, tanto en entornos naturales como en aquellos de creación humana. La entrada de oxigeno en el agua puede estar provocada por muchas fuentes, pero la principal es el oxigeno absorbido de la atmósfera, que se disuelve hasta que se alcanza un equilibrio y se difunde de forma natural y continua en el agua.

En el caso de los sistemas de agua de creación humana, la presencia de oxigeno disuelto en el agua puede incrementarse mediante algunos tratamientos habituales, como la aireación, presurización, ozonización o la

agitación del agua, y facilitar la respiración celular, el metabolismo y el crecimiento de la *Legionella*.

Las concentraciones normales de OD en el agua potable suelen oscilar entre 8 y 10 mg/l (ppm), rara vez alcanzan los 15 mg/l, unos niveles adecuados para el crecimiento de *Legionella*. Cuando las temperaturas son favorables y los niveles de cloro residual no logran prevenir la amplificación de la bacteria en los sistemas de agua, puede ocurrir la colonización.

Según la mayor parte de la literatura disponible, los niveles de OD por debajo de 0,3 ppm pueden prevenir el crecimiento de *Legionella* en el agua, al inhibir la respiración celular. Por lo tanto, el control de los niveles de OD en los sistemas de agua de edificios podría ser un mecanismo de prevención de la bacteria, que complemente a otros métodos utilizados habitualmente. David Krause, higienista industrial y toxicólogo con un amplio conocimiento en vigilancia y control de la *Legionella* en los sistemas de agua de edificios, ha publicado en la revista Water un trabajo de revisión que analiza la relación entre el oxígeno disuelto y el crecimiento de *Legionella*.

Una propuesta alternativa, reducir el oxígeno disuelto

La propuesta que plantea Krause es la investigación y el desarrollo de tecnología basada en reducir los niveles de oxígeno disuelto para controlar el crecimiento de *Legionella* en los sistemas de agua, como enfoque alternativo al uso de biocidas desinfectantes y a sus desventajas asociadas, como la formación de subproductos tóxicos, el aumento de la corrosión de las tuberías o el desperdicio de agua.

La inhibición del crecimiento de *Legionella* con desinfectantes tradicionales es análoga a la falta de oxígeno, ya que ambos enfoques interfieren esencialmente en la capacidad de la bacteria para llevar a cabo la respiración celular. Ya sea que la respiración celular se inhiba al interferir el transporte de oxígeno a través de la membrana celular, como es el caso del desinfectante, o porque el oxígeno no está disponible en el ambiente acuoso, el resultado es similar: la inhibición de la *Legionella*.

Sin embargo el autor apunta que, aunque muchos de los microorganismos que causan enfermedades transmitidas por el agua son aerobios, como la *Legionella*, y podrian controlarse mediante la falta de oxígeno, otros son anaerobios facultativos, como *Cryptosporidium*, Norovirus*, Giardia, Pseudomonas aeruginosa, o Streptococcus pneumoniae* continuarían siendo motivo de preocupación en el caso de contaminación fecal del agua.

Contactores de membrana

La propuesta de David Krause podría ser una alternativa o un complemento a los actuales tratamientos químicos utilizados para prevenir el crecimiento y la colonización de las instalaciones por *Legionella*. Sin embargo quedan muchas incógnitas por investigar a fondo. Por ejemplo, cuánto tiempo tarda en producirse la inhibición de *Legionella* a niveles de OD inferiores a 0,2 ppm, o si un umbral superior o inferior a 0,2 ppm de OD puede lograr el mismo efecto. O cuáles son los niveles umbral de OD que conducen a la inhibición transitoria de la bacteria, a la latencia bacteriana, a la transición a un estado viable pero no cultivable, y a su inactivación permanente o muerte celular.

Se necesitan también datos experimentales que demuestren los efectos de los niveles bajos de OD sobre la *Legionella* dentro de un sistema de plomería, modelo o real, para determinar si es factible o práctico como método de control.

El autor considera igualmente importante investigar los posibles cambios en la comunidad microbiana y los parámetros químicos del agua de los sistemas de plomería, cuando funcionan en condiciones de oxígeno disuelto reducido, examinando especialmente los cambios en los tipos de patógenos transmitidos por el agua, para detectar si la reducción de OD crea involuntariamente un hábitat favorable para otros microorganismos mientras inhibe la *Legionella* y otros patógenos aeróbicos.

Fuente: www.higieneambiental.com

Si necesitas análisis o formación de *Legionella,* ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
tecoal.net
formación@tecoal.net
690 86 77 55

El sésamo será considerado como el noveno alérgeno en Estados Unidos en 2023

Si bien, el sésamo (ajonjolí) tiene beneficios en la salud, muchas personas son alérgicas o sensibles a éste, por lo que se promulgo la ley FASTER.

El ajonjolí será, a partir de 2023 el noveno mayor alérgeno alimentario principal requerido en el etiquetado de los alimentos y en el control de alérgenos alimentarios, lo que podría plantear desafíos importantes para la industria alimentaria.

Esto después de que el presidente de Estados Unidos, Joe Biden, promulgó la Ley de Seguridad, Tratamiento e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER, por sus siglas en inglés).

Este proyecto de ley establece que los alimentos que contengan sésamo y se introduzcan en el comercio interestatal a partir del 1 de enero de 2023 deben incluir sésamo en la declaración de alérgenos.

Dentro de los 18 meses posteriores a la fecha de promulgación, la Ley FASTER requerirá que el gobierno Federal presente un informe al Congreso que aborde las actividades actuales relacionadas con los alérgenos alimentarios, incluidas las siguientes prioridades:

- La recopilación de datos sobre la prevalencia y la gravedad de las reacciones alérgicas a alimentos o ingredientes alimentarios específicos
- El desarrollo de diagnósticos efectivos de alergias alimentarias
- La prevención de la aparición de alergias alimentarias

El desarrollo de nuevas terapias para prevenir, tratar, curar y controlar las alergias alimentarias.

La versatilidad del ajonjolí ahora en la mira de las normativas

Como ingrediente versátil, el ajonjolí es usado comúnmente como semillas, pasta, aceite o mezclas de condimentos.

Se encuentra en varios alimentos, como granola, cereales, productos horneados, aderezos, salsas, sopas, papas fritas, tahini y la cocina asiática.

Además, las semillas de ajonjolí son una fuente de nutrientes y están asociadas con numerosos beneficios para la salud. A pesar de los beneficios nutricionales, muchas personas son alérgicas o sensibles a éste.

Y aunque el ajonjolí no se identificó como un alérgeno alimentario importante en la Ley de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos Alimentarios (FALCPA, por sus siglas en inglés), pero los requisitos de etiquetado del ajonjolí ya existen en Canadá, Australia y la Unión Europea.

El etiquetado de productos con sésamo

La Ley FASTER no entra en vigencia hasta enero de 2023, la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) insta a los fabricantes a comenzar la práctica voluntaria de incluir el sésamo en el listado de ingredientes de sus etiquetas de alimentos ahora.

Así, la FDA publicó una guía borrador en noviembre de 2020 para ayudar a los fabricantes a incorporar esta práctica.

En la guía, la FDA informa que “de los informes que recibieron, el 44% de las reacciones adversas al sésamo se describieron como graves y casi el 50% resultaron en visitas al médico o al hospital.

Bajo la nueva ley de alergias, los requisitos de etiquetado de la Ley de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos Alimentarios se aplican a los productos de ajonjolí y cualquier producto alimenticio preenvasado que lo contenga.

Fuente: thefoodtech.com

Si quieres saber más acerca del etiquetado de tus alimentos, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Los sulfitos podrían ser un problema de seguridad para quienes lo consumen en gran cantidad, pero faltan datos

Según una evaluación actualizada del dióxido de azufre (E220) y de los sulfitos (E221-228) realizada por los expertos de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), la ingesta alimentaria de sulfitos podría suponer un problema de seguridad para quienes consumen gran cantidad de alimentos que contienen estos aditivos. La falta de información relativa a la toxicidad ha hecho que no se hayan podido confirmar los efectos nocivos para la salud.

El sulfito está presente de forma natural en nuestro organismo así como en alimentos, como manzanas, arroz, cebollas y coles, y en bebidas, como el vino.

Los sulfitos se añaden como conservantes y antioxidantes (por ejemplo, para evitar el pardeamiento) a una serie de alimentos, como frutas y hortalizas desecadas, productos a base de patata, cerveza y bebidas a base de malta, vino y zumo de frutas. También pueden utilizarse para detener la fermentación en curso durante el proceso de vinificación.

Umbral de seguridad

En palabras del Dr. Maged Younes, presidente de la Comisión Técnica de Aditivos y Aromas Alimentarios de la EFSA: «No disponemos de datos suficientes relativos a la toxicidad como para determinar un nivel de *ingesta diaria admisible* (*IDA*). Para colmar esta laguna, calculamos márgenes de *exposición* (*ME*) teniendo en cuenta las ingestas alimentarias y la *dosis* asociada a los efectos neurotóxicos en los ensayos realizados con animales».

«Una IDA es un umbral por debajo del cual sabemos que la ingesta diaria es segura. Cuando existen pruebas de efectos nocivos, pero no son suficientes para que confirmemos la cantidad que se considera segura, el ME nos indica si las ingestas actuales pueden llegar a ser nocivas».

El ME es la ratio entre la dosis más baja estimada en la que se observa un *efecto adverso* y el nivel de exposición a la sustancia. En el caso de los sulfitos, una ratio inferior a 80 podría apuntar a un problema de seguridad.

Exposición de los consumidores de grandes cantidades

Según el Dr. Matthew Wright, presidente del grupo de trabajo de la EFSA sobre el dióxido de azufre y los sulfitos: «Los ME que calculamos eran inferiores a 80 para los grandes consumidores en todos los grupos de población, excepto los adolescentes. Esto significa que las

ingestas estimadas para estos consumidores pueden superar lo que se consideraría seguro, hasta un 12,5 % en el caso de los niños (de 3 a 10 años) y hasta un 60 % en el caso de los adultos.»

La Comisión Técnica encontró pruebas de efectos adversos para la salud en el sistema nervioso central, como una respuesta retardada de las células nerviosas a los estímulos, un signo temprano de disfunción del sistema nervioso.

Los científicos de la EFSA también reiteraron su recomendación anterior de seguir investigando la hipersensibilidad o la *intolerancia* entre algunos consumidores sensibles debido a la falta de información.

Antecedentes del dictamen actualizado

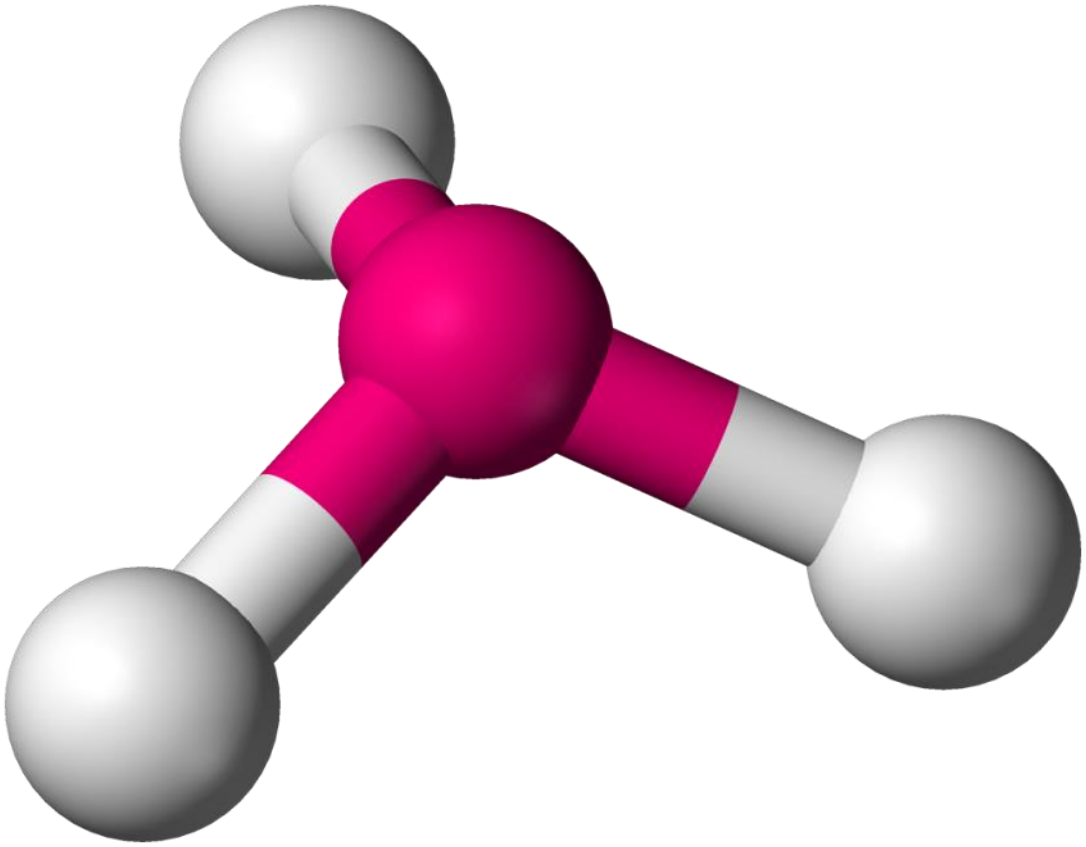
En 2016, la EFSA volvió a evaluar la seguridad de los sulfitos como parte del programa de reevaluación de los aditivos alimentarios autorizados en la UE antes del 20 de enero de 2009.

En ese momento, la Comisión Técnica estableció una IDA temporal de grupo de 0,7 miligramos por kilogramo de peso corporal al día a la espera de nuevos datos necesarios para llegar a una conclusión sobre su seguridad.

Aunque la Comisión Europea lanzó una convocatoria de presentación de datos para abordar las incertidumbres descritas en la anterior reevaluación de la EFSA, la información facilitada por la industria y disponible en la bibliografía de acceso libre era insuficiente para establecer una IDA.

La Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA) ha evaluado el dióxido de azufre por separado con arreglo al Reglamento sobre biocidas de la UE, en particular en lo que respecta a su uso en la desinfección de barricas de vino y como conservante para evitar el crecimiento microbiano en cajas de zapatos durante el almacenamiento y el transporte.

Fuente: efsa.europa.eu



Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Alerta por presencia de Salmonella en chistorra procedente de España

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Navarra relativa a la presencia de *Salmonella*, en el producto CHISTORRA DE NAVARRA.

- Nombre del producto: chistorra navarra
- Aspecto del producto: Envasado al vacío
- Número de lote: 222429
- Fecha de caducidad: 26/02/2023 y 27/022023
- Peso de unidad: 220 g
- Temperatura: Refrigerado

La empresa fabricante ha procedido a la retirada del producto del mercado, distribuido exclusivamente en supermercados LIDL.

Con la información disponible NO hay constancia de ningún caso notificado asociado a esta alerta.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio productos afectados por esta alerta, se abstengan de consumirlos y los devuelvan al punto de compra.

La presencia de Salmonella en los productos puede suponer determinados riesgos para la salud de las personas que los consumen. En el caso de haber consumido este producto y presentar alguna sintomatología compatible con salmonelosis (principalmente diarrea y / o vómitos acompañados de fiebre y dolor de cabeza) se recomienda acudir a un centro de salud.

Advertencia para personas alérgicas a la avellana: presencia de avellana en galletas procedentes de España. (Ref 2022/319)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de la Comunidad Valenciana, relativa a la presencia de proteína de avellana no incluida en el etiquetado en Galletas Relieve de la marca Hacendado.

- Nombre del producto: galletas relieve
- Marca comercial: Hacendado
- Aspecto del producto : paquetes de 645 g
- Número de lote: L012256 031000P
- Fecha de consumo preferente: 06/2023
- Peso: 645 g
- Temperatura: ambiente

La distribución se ha realizado en tiendas de Mercadona.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas alérgicas a la avellana, que pudieran tener el producto anteriormente mencionado en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

El consumo de este producto no comporta ningún riesgo para el resto de la población.

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en carne de cabeza de cerdo cocida procedente de España (REF. ES2022/313)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de la comunidad autónoma de País Vasco relativa a la presencia de *Listeria monocytogenes* en carne de cabeza de cerdo cocida procedente de España.

- Denominación: cabeza de cerdo especial
- Marca: FRIAL
- Lote: 2238402, con fecha de caducidad 14/12/2022
- Lote: 2238403, con fecha de caducidad 23/12/2022

Según la información disponible, la distribución inicial de los productos ha sido en el País Vasco, si bien no se descarta que haya distribución a otras comunidades autónomas.

Con la información disponible NO hay constancia de ningún caso notificado asociado a esta alerta.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas que tengan en sus hogares el producto indicado anteriormente, se abstengan de consumirlo y lo devuelvan a los puntos de venta.

En el caso de haber consumido este producto del lote afectado y presentar alguna sintomatología compatible con listeriosis (fiebre, dolor de cabeza, vómitos o diarrea), se recomienda acudir a un centro de salud.

En el caso de estar embarazada, se recomienda consultar las recomendaciones de consumo durante el embarazo realizadas por la AESAN OA relativas a prácticas de higiene alimentaria importantes para las mujeres gestantes, así como una relación de los alimentos que se deben evitar durante el embarazo por estar asociados a determinados peligros biológicos (entre los que destaca *Listeria monocytogenes*).

NOTICIAS

Advertencia para personas intolerantes a la lactosa: presencia de lactosa en galletas con chocolate sin gluten procedentes de España.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de la Comunidad de Madrid, relativa a la presencia de lactosa no incluido en el etiquetado en galletas con chocolate sin gluten.

- Nombre del producto en etiqueta: galletas bsan digestive chocolate sin gluten
- Marca/comercial: VIRGINIAS
- Número de lote: L2520L9
- Fecha de caducidad: 20/02/23
- Peso: envases de 140 g

Se ha producido distribución dentro de España.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas intolerantes a la lactosa, que pudieran tener el producto anteriormente mencionado en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

El consumo de este producto no comporta ningún riesgo para el resto de la población.

Advertencia para personas alérgicas a los crustáceos: presencia de crustáceos en Lasaña Boloñesa congelada procedente de España (Ref:)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Madrid, relativa a la presencia de crustáceos no incluidos en el etiquetado en Lasaña Boloñesa congelada marca El Corte Inglés.

La empresa comunicó la incidencia a las autoridades competentes y ha procedido a la retirada del producto del mercado.

- Nombre del producto: lasaña boloñesa
- Marca: EL CORTE INGLÉS
- Aspecto del producto: caja de cartón
- Número de lote: 22179
- Fecha de consumo preferente: 28/03/2024
- Peso de unidad: 2 unidades de 300 g
- Temperatura: congelación

Según la información disponible, la distribución se ha realizado a través de tiendas del Grupo El Corte Inglés (El Corte Inglés, Supercor, Supercor Expres, Venta a Distancia) .

Como medida de precaución, se recomienda a las personas alérgicas a los crustáceos, que pudieran tener el producto anteriormente mencionado en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

El consumo de este producto no comporta ningún riesgo para el resto de la población.

Comienza la consulta pública del Real Decreto sobre calidad de los aceites vegetales comestibles

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inicia el trámite de consulta pública del proyecto de real decreto que aprobará la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles. Esta norma nace con el objetivo de eliminar restricciones a las materias primas autorizadas para la elaboración de aceites vegetales comestibles y fijar criterios de etiquetado que proporcionen información adecuada y suficiente al consumidor.

Con esta iniciativa, el ministerio prosigue con su labor de renovación y modernización de la normativa de calidad de los alimentos, como uno de los ejes fundamentales para el desarrollo del sector alimentario. En el caso de los aceites, en el año 2021 se aprobó la nueva norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, y ahora se actualiza la normativa de calidad del resto de aceites vegetales comestibles, con lo que estos dos sectores quedan regulados por dos normas independientes.

La modernización de esta norma de calidad es necesaria para que los industriales españoles puedan satisfacer las demandas de los consumidores de aceites vegetales de materias primas variadas. Tras la aprobación de este real decreto, los elaboradores españoles podrán ofrecer aceites como los de avellana, almendra, nuez o aguacate, que hasta ahora tenían su origen en la importación porque su producción no estaba permitida en España.

Asimismo, esta norma autoriza la elaboración en España de aceites vegetales comestibles sin refinar, hasta ahora también prohibida, debido a la creciente demanda de este tipo de aceites por parte de los consumidores.

De igual forma, y de acuerdo con lo establecido en la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, se mantiene la prohibición de mezclar aceites de oliva con otros aceites vegetales, así como el uso exclusivo del término 'virgen' para los aceites de oliva.

El plazo para que los ciudadanos remitan sus observaciones y comentarios a la norma finaliza el próximo 23 de diciembre. Pueden acceder al texto a través del siguiente enlace:
https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/participacion-publica/TA_NC_AAVV.aspx

Fuente: interempresas.net

Para cualquier asesoramiento o consulta sobre legislación que necesites, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario

Reglamento (UE) 2022/2246 de la Comisión de 15 de noviembre de 2022, por el que se modifican los anexos VIII y IX del Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la caquexia crónica en los cérvidos vivos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R2246&from=ES

Reglamento Delegado (UE) 2022/2182 de la Comisión de 30 de agosto de 2022, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2017/1798 en lo que respecta a los requisitos relativos a los lípidos y el magnesio aplicables a los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2022.288.01.0018.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2022%3A288%3ATOC

Para realizar cualquiera consulta sobre Legislación Alimentaria, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Asesoramiento en Fichas de Datos de Seguridad de productos químicos (FDS)

De acuerdo al Reglamento REACH (Reglamento (CE) no 1907/2006), toda empresa que comercializa un producto químico en Europa debe conocer cuáles son los peligros y riesgos que conlleva su uso.

Las fichas de datos de seguridad (FDS), también conocidas como **SDS (Safety data sheet)**, son el medio establecido por el Reglamento REACH para transmitir información a los usuarios.

Los objetivos de las FDS son:
-Facilitar a los usuarios de productos químicos la información necesaria para ayudar a proteger la salud de los trabajadores y del medio ambiente.
-Incluir las instrucciones específicas para la correcta manipulación de la sustancia o la mezcla en cuestión.

Si necesitas asesoramiento en algún apartado o en la realización de esta documentación, podemos ayudarte.

Si necesitas asesoramiento en Fichas de Datos de Seguridad, ponte en contacto con nuestro Departamento de I+D+i
tecoal.net
idi@tecoal.net
674 03 64 40

NUESTROS SERVICIOS

Fórmate totalmente gratis, utiliza tus créditos FUNDAE

Todas las empresas disponen de unos créditos otorgados gratuitamente por la Seguridad Social, para bonificar la formación de los trabajadores.

Estos créditos, son un saldo que se le concede a las empresas para que los inviertan en la formación de sus trabajadores. En el caso de que no los uséis antes de acabar el 2022, los perderéis.

Desde hace unos años, TECOAL gestiona los créditos de la formación a más de 170 empresas, lo que nos hace tener una gran experiencia en este campo.

Queremos destacar la amplia oferta formativa disponible en nuestra web. Ofrecemos diferentes modalidades de formación (Presencial y A distancia), para asegurar una formación accesible y de calidad para tus trabajadores.

Para realizar cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
tecoal.net
formacion@tecoal.net
690 86 77 55

Últimas ediciones de los cursos oficiales de prevención contra *Legionella* de 2022

¡El Ministerio de Sanidad IMPONE cambios en los cursos de Legionella a partir de 2023!

CURSO INICIAL: de las 25 horas, **11 horas serán presenciales.**

- **Próxima fecha:**

19, 20, 21 de diciembre por videoconferencia; 22 y 23 de diciembre de forma presencial. Todos los días en horario de 09:00 a 14:00 horas.

- **Precio Final 230€**

Toda la información en el siguiente enlace: **https://tecoal.net/curso/legionella/**

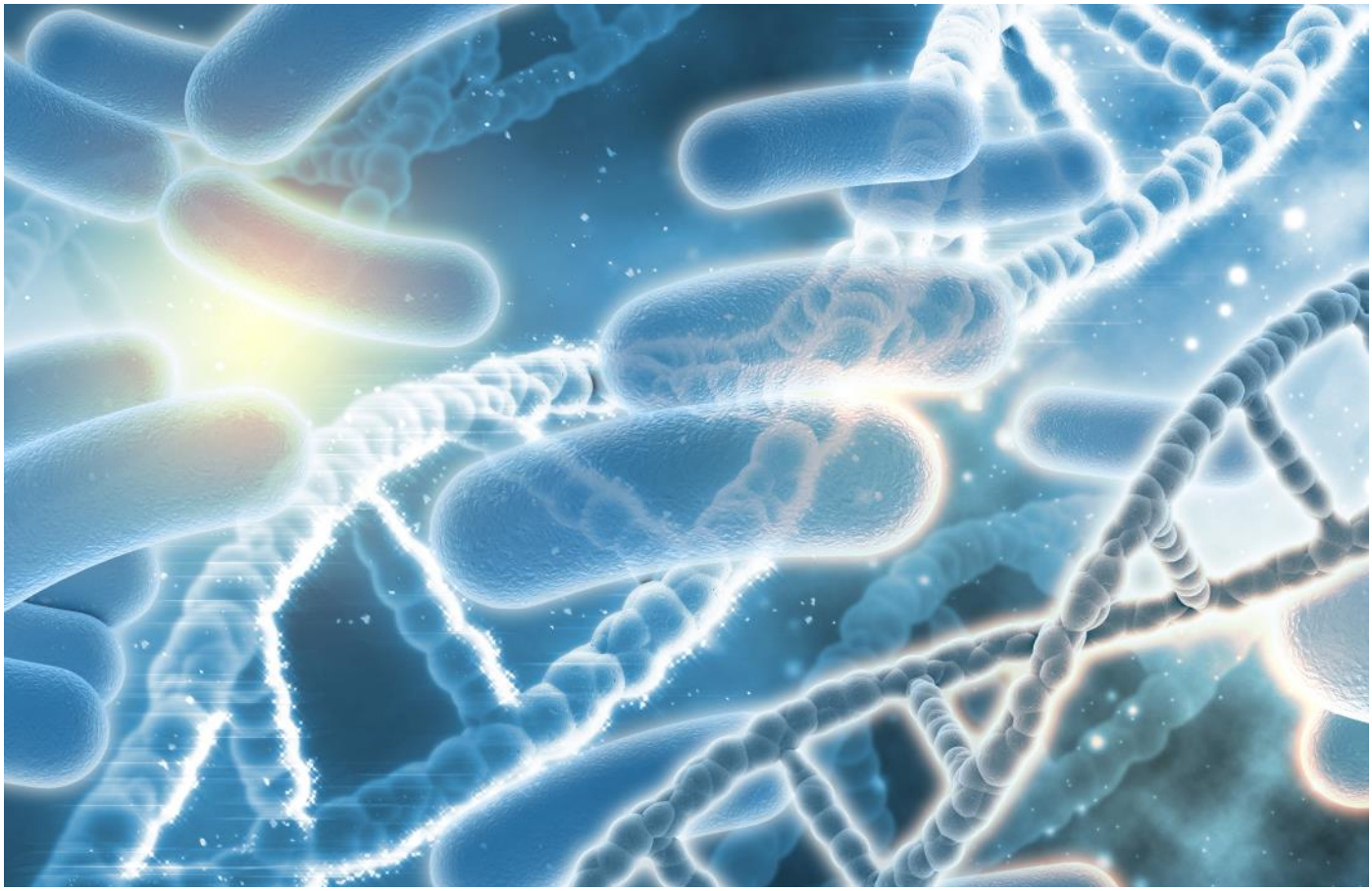
1ª RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial.**

- **Próxima fecha:** Días 19 y 20 de diciembre en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 21 realización del examen presencial (1hora) en las instalaciones de TECOAL en horario de 11:00 a 12:00h.

Toda la información en el siguiente enlace: **https://tecoal.net/curso/curso-legionella-1a-renovacion-de-la-formacion/**

- **Precios**:

Precio desempleados:
125€/alumno
Precio general:
150€/alumno



ÁREA FORMATIVA

Curso Control de Plagas. SEAG0110 - Servicio para el control de plagas

MODALIDAD Y DURACIÓN:
Semipresencial, 370 horas (290 horas teóricas ONLINE y 80 horas prácticas PRESENCIALES

INTERÉS DEL CURSO:

Para aquellas personas interesadas en dedicarse profesionalmente a servicios para el control de plagas. Adquirirá competencias para preparar, transportar y aplicar medios y productos destinados al control de plagas en condiciones de salud y seguridad.
La Cualificación Profesional de Servicios para el control de plagas permitirá el ejercicio profesional en el ámbito de:

- Control de plagas en el entorno natural y urbano.
- Establecimientos de productos biocidas y fitosanitarios.

FECHA Y HORA:
Del 20 de febrero al 4 de julio de 2023 en horario de 17:00 a 21:00 horas.

DIRECCIÓN:
TECOAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

COSTE Y PLAZA:
Precio general: 1720 € (IVA no incluido).

Plazas limitadas: máximo 15 alumnos.
Reserva tu plaza ¡YA!

Podemos **bonificar** tu formación, consúltanos.

Para consultar el programa completo puedes entrar en el siguiente enlace:
https://tecoal.net/curso/curso-control-de-plagas/

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
tecoal.net
formacion@tecoal.net
690 86 77 55

Portacebos para el control de roedores, ¿porqué deben estar identificados correctamente?

Las estaciones portacebos para el control de roedores son herramientas esenciales en la aplicación de rodenticidas en muchas circunstancias. Los portacebos alargan la vida útil del producto y aportan seguridad para personas, animales y el medio ambiente. Para esto último, es importante no olvidar etiquetarlos correctamente

Estaciones portacebo para el control de roedores

Los portacebos resistentes a la manipulación son herramientas esenciales para el control de roedores sinantrópicos, ya que aportan seguridad en el uso de los rodenticidas y alargan la vida útil de estos productos biocidas.

¿Porqué utilizar portacebos?

Los portacebos resistentes a la manipulación tienen diversos objetivos. Uno de ellos es la seguridad. Dado que los rodenticidas contienen sustancias tóxicas, el portacebos está diseñado para que el cebo se mantenga seguro, cerrado sin que pueda ser manipulado y minimizar así el riesgo de intoxicaciones accidentales en personas (especialmente niños), mascotas y especies no diana. Las características de lo que se considera un portacebos "resistente a la manipulación" y de los diferentes tipos y usos permitidos de estos artefactos están definidas en el documento CONCEPT OF TAMPER-RESISTANT BAIT STATIONS de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la CE.

Otra función de los portacebos es proteger al rodenticida frente a factores ambientales adversos, como la lluvia o la humedad, que pueden menguar su poder de atracción y palatabilidad. Contribuyen así a ampliar la vida útil del producto. También evitan o minimizan el derrame del rodenticida en el medio ambiente

¿Cómo utilizarlos?

Las indicaciones de uso de los portacebos las podemos encontrar en las fichas de inscripción de cada producto en el Registro Oficial de Biocidas del Ministerio de Sanidad, según la sección 5.3. "Datos sobre los efectos directos o indirectos probables, instrucciones de primeros auxilios y medidas de emergencias para la protección del medio ambiente".

Comúnmente se indica que los portacebos se deben colocar cerca de los lugares donde se ha observado actividad de roedores (zonas de paso, sitios de anidación, cebaderos, agujeros, madrigueras…), pero NO en ubicaciones de sistemas de drenaje de agua donde el

cebo pueda entrar en contacto con el agua.

El portacebos debe estar situado fuera del alcance de los niños, mascotas y otros animales a los que no va destinado el producto, y cuando sea posible, debe estar fijado al suelo o a otras estructuras. Y, los cebos colocados en el interior, deben estar asegurados para evitar que sean arrastrados fuera del portacebos.

Los portacebos NO se deben aplicar en áreas donde el rodenticida pueda entrar en contacto con alimentos o piensos, bebidas, utensilios de cocina o superficies de procesado de alimentos.

Al final de los tratamientos se deben retirar los portacebos y el cebo sobrante.

¿Cómo etiquetarlos?

Para utilizarlos con seguridad, los portacebos deben estar claramente etiquetados. La etiqueta es la herramienta para comunicar información clave para prevenir accidentes y para reaccionar de forma eficiente en caso de intoxicación.

La información que debe constar en la etiqueta del portacebo está detallada en las especificaciones de la inscripción en el Registro Oficial de Biocidas de cada producto.

En general, en la etiqueta debe constar la siguiente información:

- no mover o abrir
- contiene un rodenticida
- nombre del producto o número de autorización
- sustancia(s) activa(s)
- en caso de accidente, llame al SERVICIO DE INFORMACIÓN TOXICOLOGICA
- peligroso para la fauna salvaje
- eliminar los portacebos, al final de su vida útil, a través de un gestor de residuos peligrosos autorizado, de acuerdo con la normativa vigente.

Y, por ejemplo, en el caso de los rodenticidas anticoagulantes debe indicarse además:

- Recomendaciones para casos de intoxicación o accidente: Este producto contiene una sustancia anticoagulante. En caso de ingestión, los síntomas pueden hacerse evidentes hasta en un plazo de 72 horas. Las manifestaciones clínicas pueden incluir sangrado de nariz y encías. En casos severos, puede haber moratones y presencia de sangre en heces u orina.

- Antídoto: vitamina K1 administrada únicamente por personal médico/veterinario

En caso de:

- Exposición dermal, lavar la piel con agua y a continuación con agua y jabón
- Exposición ocular, compruebe siempre la presencia de lentes de contacto y retire las, enjuagar los ojos con líquido para enjuagar los ojos o agua, mantener los ojos abiertos al menos 10 minutos
- Exposición oral, enjuagar la boca cuidadosamente con agua. No administrar nada por vía oral a una persona inconsciente. No provocar el vómito. Si se ingiere, busque consejo médico, mantenga a mano la etiqueta o el envase y consulte al SERVICIO DE INFORMACIÓN TOXICOLOGICA
- Contacte con un veterinario en caso de que lo ingiera una mascota

Aunque no se establecen especificaciones sobre la forma de la etiqueta o de la rotulación, la idea es que sea claramente visible a distancia la advertencia de peligro para que nadie toque o mueva el portacebo.

A parte de las indicaciones mencionadas arriba, en la etiqueta normalmente debería constar también un número para identificar el portacebo (número de punto de control), un calendario de inspecciones y si procede los pictogramas de peligro para indicar de forma gráfica el nivel de riesgo del rodenticida.

Fu*ente: higieneambiental.com*

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Científicos de la UGR desarrollan un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en vino en un minuto empleando un Smartphone

Solo es necesario emplear una gota de vino como muestra para realizar el análisis químico en el mismo lugar a través del teléfono móvil

Científicos de la Universidad de Granada (UGR) han desarrollado un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en el vino, tanto blanco como tinto, utilizando para ello un smartphone.

El uso de sulfitos en la industria del vino es de gran importancia, ya que actúan como agente antioxidante y antimicrobiano, y evitan que las propiedades organolépticas del vino cambien al inhibir diferentes enzimas. Sin embargo, a pesar de ser un conservante natural reconocido como tal por la Organización Mundial de la Salud (OMS), su concentración en vino está cada vez más regulada, debido a las reacciones alérgicas que pueden sufrir consumidores vulnerables. La Unión Europea obliga a indicar su presencia si la concentración es mayor de 10 $mg \cdot L^{-1}$, aunque no su concentración.

Ante esta situación, el desarrollo y la demanda de los dispositivos ‘point-of need’ (PON, es decir, dispositivos portátiles, de fácil uso y más económicos que los equipos convencionales de laboratorio, que permiten llevar a cabo diagnósticos en el punto en que sea necesario) habitualmente llamados ‘de análisis de campo’ (in-field analysis), están en auge debido a la posibilidad de realizar análisis in-situ por personal no necesariamente especializado.

Además, las tecnologías implicadas en el desarrollo de los diseños hacen posible la miniaturización, lo que conlleva un menor uso de reactivos químicos y menores cantidades de muestras, teniendo un menor impacto ambiental, enmarcándose así dentro de lo que se conoce como “química verde”. Si a esto le sumamos que el requerimiento a nivel instrumental es algo tan común como un teléfono móvil o smartphone, que actúa como dispositivo de captura de imagen y que posee una capacidad de procesamiento más que suficiente,

estos dispositivos son un elemento innovador que puede aplicarse en multitud de campos.

En vino blanco y tinto

Esta investigación ha sido realizada por el grupo ECsens de la Universidad de Granada, donde desde hace años se desarrollan multitud de dispositivos de este tipo para su aplicación en áreas tan diversas como la microbiología, el medio ambiente, tratamiento de residuos, industria alimentaria o la monitorización de biomoléculas o metabolitos en el organismo.

En esta ocasión, bajo la dirección de Miguel M. Erenas, investigador del departamento de Química Analítica de la UGR, en colaboración con Gerhard J. Mohr del Joanneum Research Forschungsgesellschaft (Austria), los investigadores han desarrollado un dispositivo PON para la determinación de sulfitos en vino, tanto blanco como tinto.

"El dispositivo colorimétrico que hemos desarrollado, usando papel como soporte, no ocupa más de 3,5 centímetros de largo y 7 mm de ancho -explica el profesor Erenas-. Su forma de uso es muy simple, pues basta añadir la muestra de vino en el extremo redondeado del dispositivo. A continuación, mediante un sistema de doble canal, los colorantes del vino son retenidos para que llegue una muestra incolora a la zona sensora. En esta zona es donde el sulfito es reconocido, produciendo un cambio de color que depende de la concentración de sulfito presente, que es analizado posteriormente mediante un smartphone".

Los resultados se obtienen después de sólo 60 segundos, siendo necesario tan solo 20 µL de muestra (microlitros, es decir, la millonésima parte de un litro, apenas una gota) para realizar el análisis.

Fuente: canal.ugr.es

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

GRUPO

MICROAL TECOAL