

AGRO - ALIMENTARE

SERVIZI DEL LABORATORIO ANALISI



Matrici:

- Prodotti alimentari (Materie Prime - Semilavorati - Prodotti Finiti)
- Acque potabili
- Superfici e ambienti

ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

- Controlli di qualità dei processi e dei prodotti in ottemperanza alle disposizioni in materia di Autocontrollo (Reg. CE 2073:2005 e successive modifiche)
- Controlli per conto delle Aziende che producono, trasformano e commercializzano sostanze alimentari in conformità alla normativa di settore applicabile.
- Analisi di acque potabili
- Monitoraggio dell'ambiente di lavoro: Aria - Acqua - Superfici, locali e impianti di produzione
- Convalida delle procedure di pulizia e disinfezione

ASSISTENZA TECNICA:

consulenza per la risoluzione di problemi e per il miglioramento in ambito igienico-sanitario.

FORMAZIONE DEL PERSONALE:

attività formativa rivolta agli operatori aziendali.

AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO:

supporto tecnico - applicativo a fronte dell'evoluzione normativa.

RICERCA DI FINANZIAMENTI:

assistenza nella ricerca e redazione delle pratiche per la richiesta di finanziamenti pubblici.

Destinatari:

- Industrie alimentari di trasformazione
- Commercianti e Dettaglianti
- Grande Distribuzione Organizzata
- Aziende agricole e allevamenti - settore primario
- Industrie mangimistiche
- Macelli
- Ristoranti, alberghi, società di ristorazione, catering, etc.
- Mense aziendali, scolastiche, etc.

Principali benefici:

- Conformità e rispetto della legislazione vigente applicabile
- Possibilità di disporre di un'assistenza tecnica rapida e continuativa per ogni aspetto di igiene e sicurezza alimentare
- Miglioramento dei rapporti con gli Organismi di Vigilanza e Controllo.