

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Azienda Speciale
della Camera di commercio di Torino



www.lab-to.camcom.it - labchim@lab-to.camcom.it

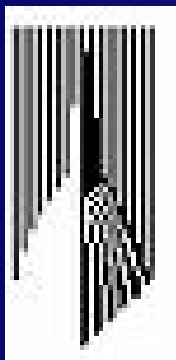
LA MISSIONE

Essere di ausilio alla Camera di Commercio di Torino ed alle altre Camere di Commercio piemontesi nello svolgimento dei rispettivi compiti di promozione economica.

Fornire al sistema economico locale analisi, consulenza e formazione in regime di indipendenza e qualità, senza compiti ispettivi o sanzionatori.

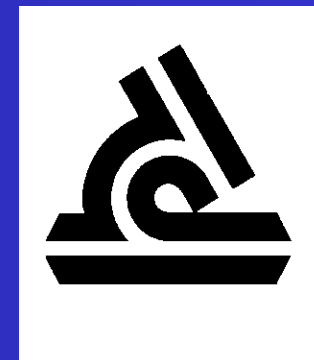


STRUTTURA



PRESIDENTE
Ing. Alessandro Barberis

DIRETTORE
Dott. Guido Bolatto



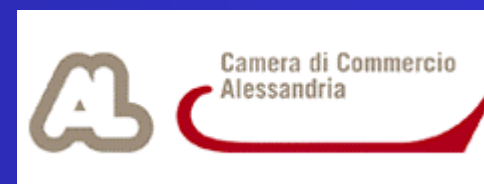
CCIAA

LABORATORIO

Tutela
dei Consumatori
e servizio alle Imprese



SOSTENITORI



LA RETE DEI LABORATORI DELLE CAMERE DI COMMERCIO



Il Laboratorio fa parte della Rete Nazionale dei Laboratori Camerali costituita da circa trenta laboratori con varie specializzazioni, di cui circa 20 accreditati, ed è quindi in grado di fornire supporto e servizi, sia per quanto riguarda la logistica su tutto il territorio nazionale, che per la varietà di competenze messe a disposizione della Rete (agroalimentare, leghe, metalli preziosi, pietre preziose, legno e mobili, carta, tessuti, essenze, etc.)



www.labcam.camcom.it

PRINCIPALI RICONOSCIMENTI

Il Laboratorio Chimico è riconosciuto a livello nazionale per l'autorevolezza in campo agroalimentare da:

SINAL (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) Prove accreditate dal SINAL attraverso la verifica della competenza tecnica

Ministero Attività Produttive: autorizzazione al rilascio di certificati di analisi attestanti l'assenza di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione.

Mipaf: autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo aventi valore ufficiale (es. vini DOC e DOCG) anche per l'esportazione

Mipaf: autorizzazione ad eseguire per l'intero territorio nazionale analisi ufficiali nel settore oleico.

Ministero della Salute: inserimento nell'elenco dei laboratori che effettuano autocontrollo degli alimenti.

Ministero dell'Università: iscrizione all'albo dei laboratori altamente qualificati.

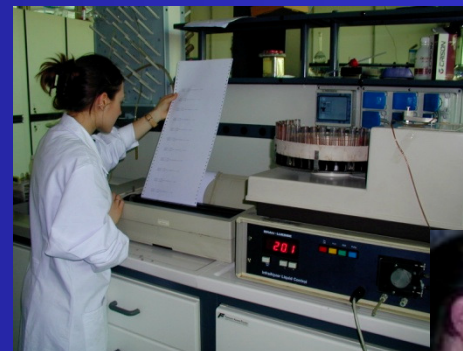


ATTIVITÀ

ANALISI

CONSULENZA

FORMAZIONE



www.lab-to.camcom.it

ANALISI

- Ricerca OGM
- Rintracciabilità di filiera mediante analisi DNA
- Contaminanti
- Contenitori e imballaggi: migrazioni globali e specifiche
- Etichettatura dei prodotti alimentari destinati al commercio nazionale o estero
- Vini (DOC e DOCG)
- Allergeni e sostanze responsabili di intolleranze alimentari
- Alimenti zootecnici
- Terreni e fertilizzanti
- Messa a punto di metodi analitici

CONSULENZA

Corretta Interpretazione ed applicazione dei dati al fine del miglioramento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Supporto per l'applicazione ed il mantenimento dell'autocontrollo (HACCP) con verifiche sulla filiera e sui prodotti

Consulenza ed assistenza su Sicurezza, antincendio, applicazione della normativa ambientale

Sviluppo di sistemi di autocontrollo e verifiche nei centri di cottura, nelle mense e nella grande distribuzione

Gestione del rischio biologico da esposizione: Legionella

Valutazione e gestione del rischio MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)



FORMAZIONE

Progettazione ed erogazione di corsi di formazione su

- SICUREZZA ALIMENTARE
- IGIENE ALIMENTARE
- HACCP E AUTOCONTROLLO
- SICUREZZA SUL LAVORO
- MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI
- LEGIONELLA

I corsi sono tenuti in Laboratorio per i singoli partecipanti o progettati in base alle richieste del Cliente e svolti presso l'azienda.



I PROGETTI

- Maestri del Gusto
- Monitoraggio OGM
- Sportello OGM
- Genepì
- Razza bovina Piemontese
- Prodotti della salumeria tipica cuneese
- Agnello Sambucano
- Caratterizzazione cinghiale
- Sperimentazione agraria micotossine
- MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)
- Legionella

CONTRIBUTI E CONVENZIONI

CONTRIBUTI

- Sportello OGM
- Aziende agricole
- Alberghi
- Settore Granario
- Servizi in campo ambientale
- MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)

CONVENZIONI

- Anci Piemonte
- Coldiretti
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità
- Scuola di Sicurezza Alimentare