
Assistenza tecnico-promozionale

Il portafoglio di servizi dei laboratori delle Camere di Commercio, non prevede solo analisi e prove, ma offre anche attività di **assistenza tecnico-promozionale** agli utenti, per capire la natura dei problemi e la possibilità di una loro soluzione attraverso i servizi di analisi chimico - merceologica, per l'interpretazione dei risultati analitici, per l'implementazione di sistemi di monitoraggio ambientale e di controllo dei punti critici dei processi del settore alimentare (HACCP), per l'etichettatura dei prodotti, per le certificazioni export, per la commercializzazione ecc.

In particolare vengono effettuati:

- **Prelievi** direttamente presso le aziende
- **Test di sterilità** su dispositivi ausiliari ad uso sanitario, definizione della **shelf-life** del prodotto ed **etichette nutrizionali** secondo il decreto legislativo del 16/02/1996 e gli schemi *FDA* americani.
- **Piani di prevenzione** per la sicurezza alimentare (HACCP)
- Implementazione delle procedure del **sistema HACCP**
- Identificazione e implementazione delle procedure di **rintracciabilità** dei prodotti nel corso delle varie fasi che caratterizzano ogni filiera produttiva; *(implementare un sistema di rintracciabilità di filiera significa essere in grado di ricostruire la storia del prodotto agro-alimentare a partire dalla produzione primaria)*
- Controlli e selezione delle **materie prime**
- Controllo dei **parametri di lavorazione**
- **Formazione** agli addetti in materia di igiene degli alimenti e buone prassi di produzione.
- **Controllo dello stoccaggio** del prodotto finito. *(La verifica analitica, condotta secondo modalità prefissate su campioni - sia di semilavorati che di prodotto finito - prelevati nel corso della lavorazione permette di valutare se le norme di prevenzione sono state correttamente applicate e di intervenire quando si rilevino anomalie.)*

