

CHI SIAMO

La missione di CET consiste nello sviluppare imprenditorialità per uno **sviluppo sostenibile**.

In attività da più di 20 anni, CET offre una diversificata gamma di servizi nel campo **ambiente, sicurezza e qualità**.

CET vanta una qualificata esperienza nella gestione di *IMPIANTI DI DEPURAZIONE ACQUE, ANALISI CHIMICHE - BIOLOGICHE - AMBIENTALI E ALIMENTARI, CONSULENZA PER LE IMPRESE.*

Completano i servizi, la promozione di attività di educazione ambientale: un chiaro impegno alla crescita delle generazioni future.

IL LABORATORIO

Sul mercato dal 1984 il Laboratorio CET lavora attivamente nel controllo dei processi di depurazione civile ed industriale, nei controlli di igiene e salute, nella sorveglianza delle proprietà di scarichi ed emissioni da attività produttive, nella caratterizzazione di rifiuti e materiali; con particolare attenzione a tutte le problematiche di carattere ambientale.

Il laboratorio CET è costituito da un'area dedicata alle **analisi chimiche**, dotata dei più moderni apparati strumentali e da un'area **microbiologica**, attrezzata per eseguire analisi sulle più svariate matrici.

E' accreditato **SINAL** dal 1999, con numero di accreditamento 0252. Risulta inoltre inserito nell'elenco dei laboratori riconosciuti dal **Ministero della Salute** per l'autocontrollo di igiene alimentare dei laboratori riconosciuti da **Coop Italia** per il controllo microbiologico delle superfici e per le analisi di prodotti alimentari.

Per ricevere maggiori informazioni o richiedere un preventivo riservato ai visitatori della fiera passi al desk di CET e compili il modulo informativo, oppure invii un'e-mail alla segreteria commerciale: chiara.mendini@cet.coop.

Potrà scoprire i vantaggi di un'offerta modulare che permette di svolgere in un'unica soluzione le verifiche su molteplici tematiche d'igiene, risparmiando così denaro e tempo.



CET soc. Coop.
Sponda Trentina, 18
38100 Gardolo di Trento
Tel. 0461.242366
Fax. 0461.242355
e-mail : info@cet.coop
WWW.CET.COOP



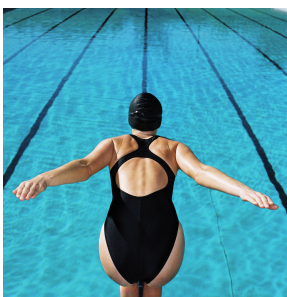
AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001/2000=
CONSULENZA E FORMAZIONE:
QUALITÀ SICUREZZA AMBIENTE EDUCAZIONE AMBIENTALE

CET DESIDERA SOTTOPORRE ALLA SUA ATTENZIONE UN INSIEME DI SERVIZI INTEGRATI PER **CONTROLLI ANALITICI** DI ACQUE DI PISCINA, ACQUE SANITARIE E IGIENE IN AMBIENTI TERMALI E NELLA LAVORAZIONE ALIMENTARE.

CET LE RILASCI L'ATTESTATO DI CONTROLLO QUALITA'!

POTRÀ ESPORLO NEL SUO ESERCIZIO, I CLIENTI SARANNO CONTENTI DI SAPERE CHE APPLICATE UN REGIME DI GARANZIA ED AUTOCONTROLLO AMBIENTALE.

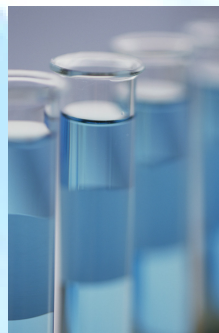
CONTROLLO ACQUE DI PROCESSO



Le acque di vasca e di immissione in vasca delle piscine hanno l'obbligo di possedere tutti i requisiti di potabilità previsti dall'accordo tra il Ministro della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano relativo agli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle vasche a uso natatorio.

L'analisi delle acque di vasca Le permettono di monitorare il rispetto della normativa e garantire adeguato confort e garanzia di salubrità ai Suoi ospiti.

La *Legionella* è un batterio che penetra nell'ospite attraverso le mucose delle prime vie respiratorie, in seguito ad inalazione di aerosol contaminati o più raramente da particelle di polvere. Una volta penetrati all'interno dell'organismo, i batteri raggiungono i polmoni dove vengono fagocitati dai macrofagi alveolari, che però non sono in grado di ucciderli o di inibirne la crescita: le legionelle riescono infatti ad eludere i meccanismi microbicidi producendo gravi infezioni e patologie respiratorie a volte fatali.



Analisi dell'acqua dell'impianto idrico sanitario per la prevenzione del rischio di esposizione alla Legionella.

ANALISI RADON PER LE ATTIVITA' TERMALI

Il monitoraggio del gas radon è obbligatorio per gli Stabilimenti Termali e per tutti gli ambienti sotterranei e semi-sotterranei che accolgono servizi tecnologici o ambienti di trattamento dei centri benessere. Nelle situazioni in cui vengono effettuati trattamenti di balneoterapia a base di gas radon i risultati del monitoraggio non mettono in discussione l'impiego a scopi terapeutici, che avviene in forma controllata. Il pericolo è associato alla cancerogenicità di questo gas radioattivo, per esposizione prolungata.



forma controllata. Il pericolo è associato alla cancerogenicità di questo gas radioattivo, per esposizione prolungata.

Misurazione della concentrazione del radon negli ambienti e valutazione dell'esposizione effettuata da personale qualificato.

CONTROLLO DELL'IGIENE DI SUPERFICI NELLA LAVORAZIONE/DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI

La normativa nazionale ed europea è particolarmente attenta a garantire l'igiene dei prodotti alimentari. L'autocontrollo (HACCP) nasce da questa esigenza: il miglior modo per testarne la validità è il



Controllo microbiologico periodico di superfici e di prodotti alimentari, abbinato a verifiche di conformità alle norme di igiene.

ALTRI SERVIZI DEDICATI ALLE STRUTTURE TURISTICHE:

- ✓ Valutazione rischio incendio e definizione delle procedure di gestione delle emergenze
- ✓ Check up e valutazione rischi sicurezza e salute nel lavoro e nell'autocontrollo di igiene alimentare
- ✓ Formazione del personale (antincendio, primo soccorso, igiene alimentare, ...)
- ✓ Consulenza e formazione nella Certificazione Ambientale e di Qualità
- ✓ Adozione del marchio comunitario Ecolabel per il turismo
- ✓ Diagnostica energetica e soluzioni per il risparmio energetico

