

## CHI SIAMO

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.*

CET si occupa di ecologia.

Come strumento di cultura e innovazione, come unica possibilità di rispetto dell'ambiente, come impronta per scelte durevoli e sostenibili.

## 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.



# Strutture Turistiche e Natatorie

CET soc. Coop.  
Sponda Trentina, 18  
38121 Gardolo di Trento  
Tel. 0461.242366  
Fax. 0461.242355  
e-mail : [info@cet.coop](mailto:info@cet.coop)  
[WWW.CET.COOP](http://WWW.CET.COOP)

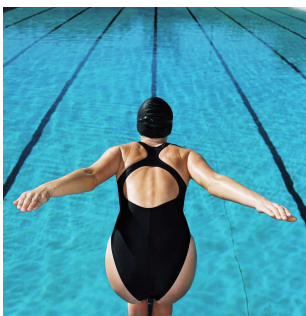


CET DESIDERA SOTTOPORRE ALLA SUA ATTENZIONE UN INSIEME DI SERVIZI INTEGRATI PER **CONTROLLI ANALITICI DI ACQUE DI PISCINA, ACQUE SANITARIE E IGIENE IN AMBIENTI TERMALI E NELLA LAVORAZIONE ALIMENTARE.**

**CET LE RILASCI  
L'ATTESTATO  
DI  
CONTROLLO QUALITA' !**

ESPORLO INFORMA I SUOI CLIENTI 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.

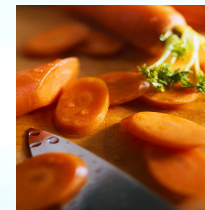


Misurazione della concentrazione del radon negli ambienti e valutazione dell'esposizione effettuata da personale qualificato.

#### 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

