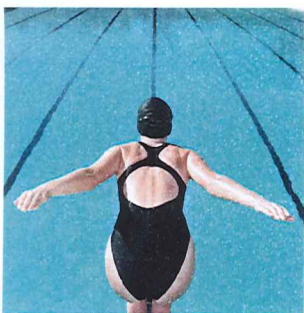


CET DESIDERA SOTTOPORRE ALLA SUA ATTENZIONE UN INSIEME DI SERVIZI INTEGRATI PER CONTROLLI ANALITICI DI ACQUE DI PISCINA, ACQUE SANITARIE E IGIENE IN AMBIENTI TERMALI E NELLA LAVORAZIONE ALIMENTARE.

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 microbici 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.

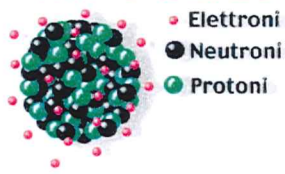
ANALISI RADON PER LE ATTIVITA' TERMALI

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.

Il decadimento nucleare



Radio - 226

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

