



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



IL LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

DIRETTORE

Dott. Guido Bolatto

Camera di commercio di Torino



Laboratorio Chimico

**Tutela
dei Consumatori
e servizio alle Imprese**

SOSTENITORI



Camera di Commercio
Industria Artigianato
e Agricoltura
di Asti



Camera di Commercio
Novara



Camera di Commercio
Alessandria

UNIONCAMERE
PIEMONTE



Camera di Commercio
Cuneo



Camera di Commercio
Vercelli



Camera di Commercio
Biella

PRINCIPALI RICONOSCIMENTI

ACCREDIA (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) Prove accreditate 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.

LA RETE DEI LABORATORI DELLE CAMERE DI COMMERCIO



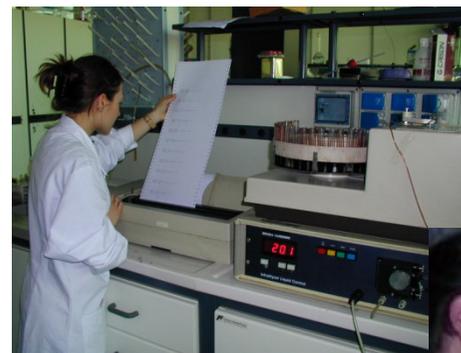
Il Laboratorio fa parte della Rete Nazionale dei Laboratori Camerali (RETELAB) costituita da circa trenta laboratori, di cui circa 20 accreditati, con varie specializzazioni, ed è quindi in grado di fornire supporto e servizi, sia per quanto riguarda la logistica su tutto il territorio nazionale, che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

I SERVIZI

ANALISI

CONSULENZA

FORMAZIONE



ANALISI

- Contaminanti: micotossine e fitofarmaci
- Contenitori e imballaggi
- 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

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 MCA (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
- MCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)
- Legionella

CONTRIBUTI E CONVENZIONI

CONTRIBUTI

- Sportello etichettatura e sicurezza alimentare
- Sportello analisi e informazione tecnica per consumatori
- Aziende agricole
- Settore Granario
- Servizi in campo ambientale

•CONVENZIONI

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

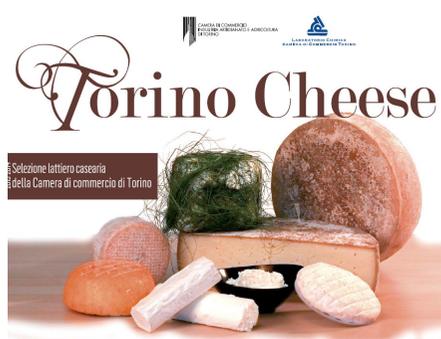
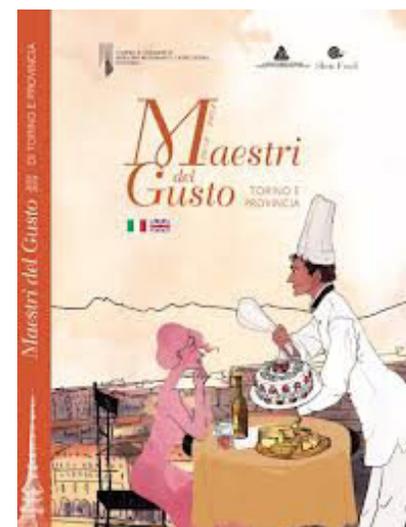


INFO: <http://www.lab-to.camcom.it/etichettatura>

Al fine di supportare le imprese, aiutandole ad assolvere gli obblighi di legge, e di fornire gli strumenti indispensabili per un corretto approccio alla materia, il sistema camerale con la collaborazione del Laboratorio Chimico ha attivato i seguenti Sportelli di riferimento:

**ALESSANDRIA - AOSTA - ASCOLI PICENO - ASTI - BIELLA - BOLOGNA -
BOLZANO - BRESCIA - CAMPOBASSO - CATANZARO - CHIETI - COMO -
COSENZA - CROTONE - CUNEO - FERRARA - FIRENZE - FORLÌ-CESENA -
GENOVA - IMPERIA - ISERNIA - LA SPEZIA - LECCE - LODI -MACERATA -
MILANO - MODENA - NOVARA - PARMA - PAVIA - PIACENZA - PISA -
POTENZA - PRATO - RAVENNA - REGGIO CALABRIA - REGGIO EMILIA -
RIMINI - SAVONA - TERNI - TRENTO - TORINO - VIBO VALENTIA -VERBANIA -
VERCELLI**

Le pubblicazioni realizzate insieme alla Camera di commercio a favore delle imprese e dei consumatori per la promozione del nostro territorio



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



Torino, venerdì 5 ottobre 2012
 ultimo aggiornamento: 01.10.2012

cerca una parola CERCA
 ricerca avanzata

Accreditamenti	Soddisfazione del cliente	Comunicazione esterna	Mailing list	Contributi e Convenzioni
Lavora con noi	Partners e progetti	Richiesta preventivi	Accettazione campioni	L'esperto risponde

Home | Tutte le novità | **Novità**

Novità

Chi e dove siamo	01.10.2012
Servizi analitici	Nuovo credito libero per Corsi di Lauree Magistrali
Consulenze	
Formazione	Nuovo credito libero per Corsi di Lauree Magistrali (a.a. 2012-2013)
Documentazione	
Sportello etichettatura e sicurezza alimentare	Labelling for Eu and International Trade (Prof.ssa Erica Varese).



GMP: COME PRODURRE MEGLIO. PROCESSI, CONTROLLI, IGIENE

Mercoledì 12 Settembre 2012
 Sede: Laboratorio Chimico CCIAA TO - Via Ventimiglia 165 Torino

