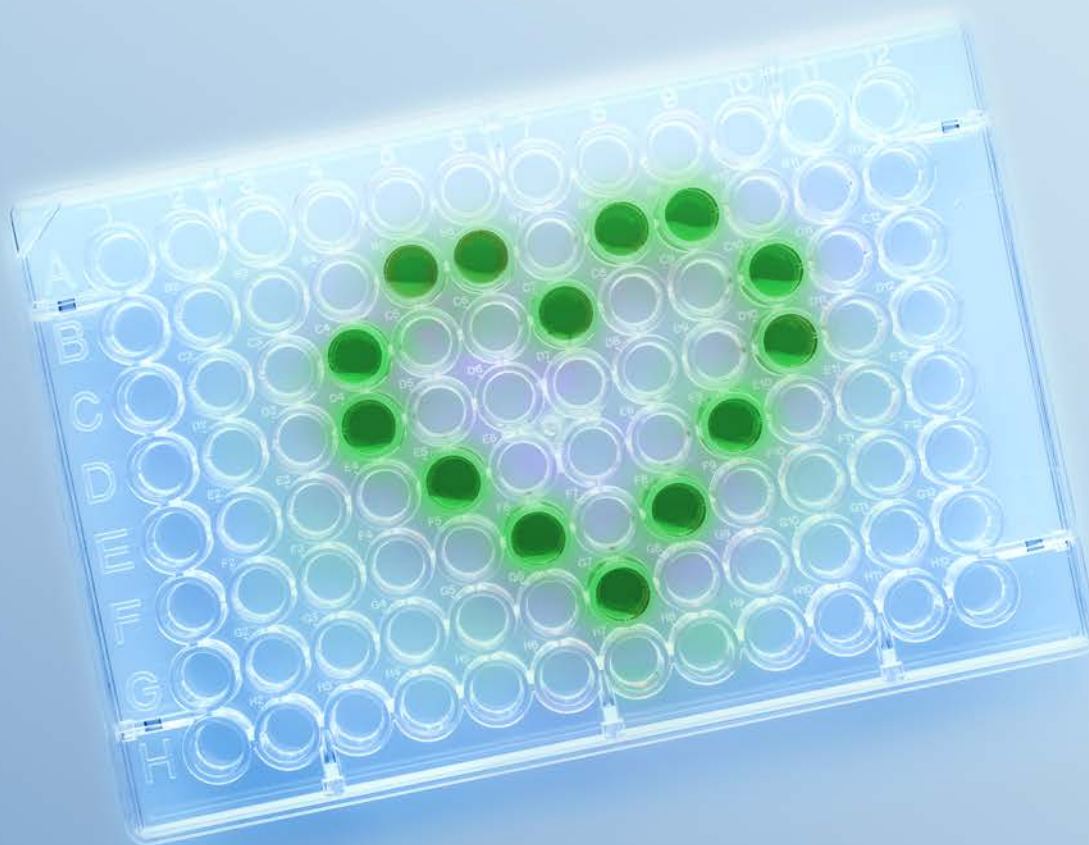


ABBIAMO A CUORE
LA SICUREZZA DI CIÒ CHE CI DÀ VITA





CHI SIAMO
RESPONSABILITÀ PER CIÒ CHE CI CIRCONDA



CHI SIAMO
RESPONSABILITÀ PER CIÒ CHE CI CIRCONDA

Lachiver Alimenti nasce il 4 marzo 1981 come **Laboratorio professionale per lo svolgimento di analisi microbiologiche e chimiche su acque e alimenti**. Nel corso degli anni i professionisti che operano in seno a Lachiver Alimenti, oltre a perfezionare le tecniche analitiche in uso, ampliano il campo di azione del Laboratorio fornendo servizi di consulenza igienico-ambientale, tecnologica ed operativa ad industrie, collettività e privati.

Attualmente Lachiver Alimenti esercisce un Laboratorio microbiologico e chimico specializzato nelle analisi su alimenti e acque a Verona e un Laboratorio parassitologico ad Isola della Scala (VR), dove vengono svolte attività analitiche di ricerca di trichine nelle carni macellate suine ed equine. Il Laboratorio è accreditato **ACCREDIA** con il numero **0403**. L'elenco completo delle prove accreditate è visionabile sul sito **www.accredia.it**.



I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA



I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA



ANALISI DEGLI ALIMENTI, LA SICUREZZA È SEMPRE SERVITA

Lachiver Alimenti effettua una **vasta gamma di analisi microbiologiche su tutte le matrici alimentari** per la determinazione di batteri patogeni e non, al fine di garantirne la sicurezza igienica e la corretta attuazione del sistema HACCP. I prodotti alimentari sottoposti ai controlli analitici variano dalle materie prime ai semilavorati sino ai prodotti finiti del settore carneo, ittico, conserviero e dei prodotti vegetali, paste alimentari, latte e derivati, pasticceria fresca, uova, prodotti da forno, mangimi e prodotti per l'alimentazione animale.

Il Laboratorio chimico interno si occupa dell'analisi bromatologica degli alimenti, in particolare dei valori nutrizionali e della stesura dell'etichetta ed, inoltre, effettua la determinazione di tossine, additivi e contaminanti.

I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA



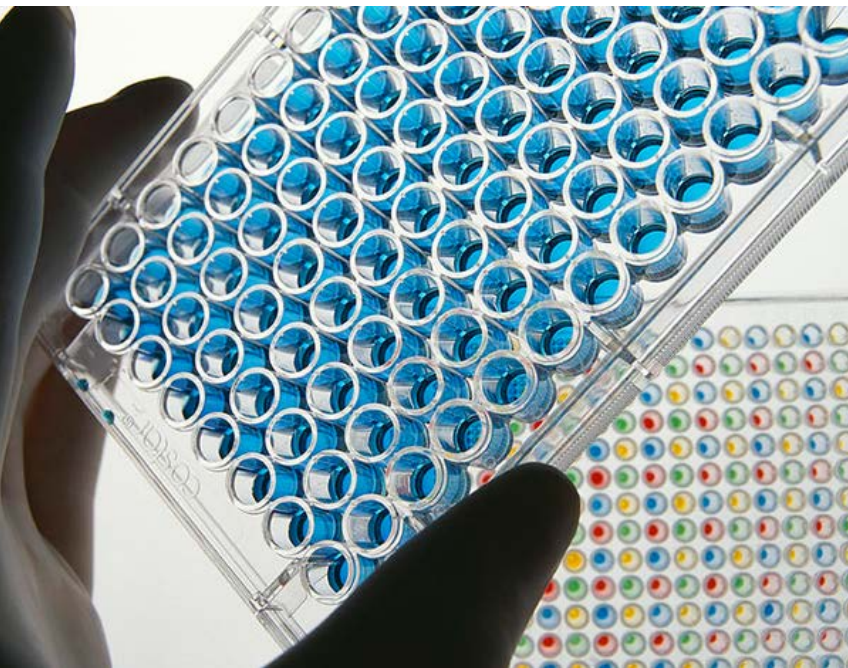
ANALISI DELLE ACQUE, TRASPARENZA IN OGNI GOCCIA

Lachiver Alimenti esegue **analisi microbiologiche e chimiche** sulle seguenti tipologie di acque:

- acque destinate al consumo umano ed acque imbottigliate
- acque minerali naturali, gasate, a sorgente e termali
- acque di scarico
- acque di piscina
- acque di balneazione

I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA



ANALISI ALLERGENI ALIMENTARI, UN'ATTENZIONE IN PIÙ PER I SOGGETTI SENSIBILI

Una rilevazione accurata e affidabile degli allergeni presenti negli alimenti garantisce la sicurezza e la qualità di prodotti e dei processi di un'azienda alimentare. **Il Laboratorio utilizza la tecnologia d'analisi Enzyme-LinkedImmunoSorbentAssay (ELISA) al fine di determinare la presenza di allergeni, anche in bassa concentrazione.**

La maggior parte degli ingredienti allergenici ricercati sono quelli elencati nel Regolamento Europeo sulle informazioni dei prodotti alimentari da fornire ai consumatori (glutine, proteine del latte e lattosio, uova, pesce, soia, arachidi e frutta a guscio, anidride solforosa e solfiti, ecc.)

I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA

ANALISI LEGIONELLA, COMBATTERE LA MALATTIA DEL LEGIONARIO

La malattia del legionario, comunemente chiamata Legionellosi, è un'infezione polmonare normalmente contratta per via respiratoria mediante inalazione di aerosol contaminati dal batterio Legionella pneumophila. Secondo quanto previsto dalle Linee Guida Ministeriali ogni struttura potenzialmente a rischio legionellosi deve valutare quest'ultimo secondo determinati e ben precisi criteri. **Lachiver Alimenti è in grado di affiancarsi e diventare partner unico nel percorso finalizzato alla prevenzione e gestione del rischio Legionella.** Il nostro team punta a determinare il livello di rischio della struttura ed elaborare un piano di gestione (DVR Legionella) che assicuri il mantenimento dei minimi valori possibili di contaminazione degli impianti, garantendo così la riduzione del rischio.

Il Laboratorio si avvale di Tecnici Specializzati accreditati nel prelievo e nella ricerca della presenza di Legionella in tutte le potenziali sorgenti di infezione acquatiche e aerauliche.



I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA

SUPERFICI E ARIA IN AMBIENTI DI LAVORO, L'IGIENE NON VA MAI IN VACANZA

Lachiver Alimenti esegue **controlli microbiologici dell'aria** tramite prelievi con strumento dedicato (SAS) o mediante l'esposizione nell'ambiente di piastre contenenti terreni di coltura che consentono di individuare i germi presenti nell'aria.

Il Laboratorio determina la presenza o il numero di microrganismi e di allergeni sulle superfici di utensili e su tutta l'attrezzatura per stimare il livello di contaminazione durante la produzione e l'efficacia dei protocolli di pulizia e disinfezione. I tecnici prelevatori eseguono anche il campionamento microbiologico negli stabilimenti di macellazione mediante spugne sulle superfici delle carcasse animali per determinare la presenza di eventuali microrganismi indicatori di igiene e sicurezza alimentare.



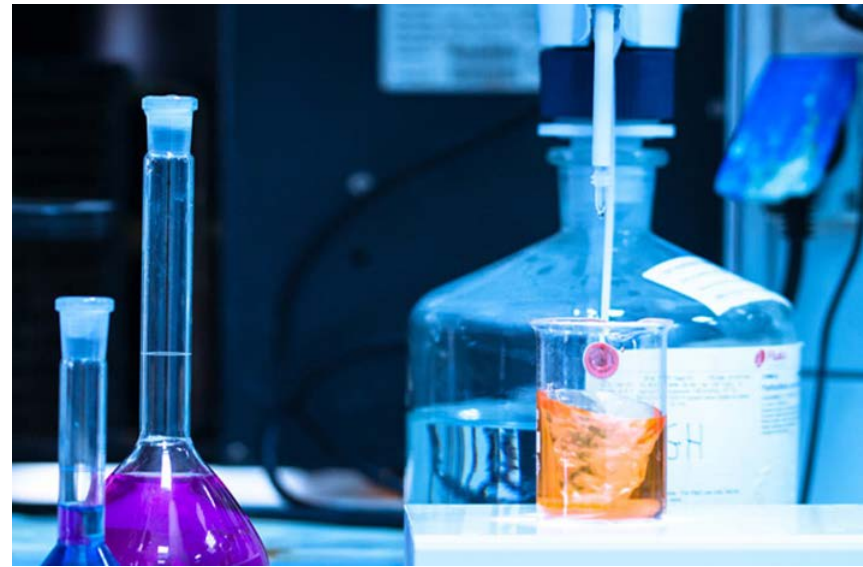
I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA

COSMETICI, LA CURA DI SÉ DIVENTA SICURA

I cosmetici sono sostanze destinate esclusivamente alle superfici esterne del corpo umano quali epidermide, unghie, labbra, capelli, denti e il loro scopo è igienizzare, profumare e migliorare l'aspetto esteriore del corpo. La Legge non attribuisce come carattere essenziale ai prodotti cosmetici la sterilità, ma stabilisce che in essi debba essere limitata la presenza dei microrganismi.

Lachiver Alimenti esegue analisi microbiologiche sui prodotti cosmetici secondo le procedure analitiche di riferimento previste nei Rapporti **ISTISAN 13/15 e la Norma **UNI EN ISO 21149:2009**.**



I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA

FORMAZIONE E SERVIZIO DI DIETOLOGIA, DIFFONDERE IL PIACERE DELLA CONOSCENZA

Lachiver Alimenti offre **corsi di formazione rivolti agli operatori del settore agro-alimentare** che effettuano manipolazioni a rischio in attività industriali, artigianali e commerciali di preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande e attività di macellazione e sezionamento.

Il Laboratorio effettua inoltre **attività formative sulle allergie e le intolleranze alimentari** con attenzione alla legislazione vigente. Gli specialisti in Scienza dell'Alimentazione formulano menù personalizzati per collettività secondo le Linee Guida nazionali e regionali ed in accordo con gli attuali riferimenti scientifici, nonché in base alle esperienze dirette maturate nel campo della ristorazione in oltre 35 anni di attività.



I NOSTRI SERVIZI

LA NOSTRA COMPETENZA NELLA SUA COMPLETEZZA

HACCP E QUALITÀ ALIMENTARE, PROMOSSI IN SICUREZZA

Il team di consulenti di Lachiver Alimenti, forte della professionalità e dell'esperienza maturata nel settore della sicurezza alimentare, **affianca le aziende supportandole nelle seguenti fasi:**

- redazione di manuali di gestione sicurezza alimentare (HACCP);
- check-list di valutazione dei locali destinati alla produzione, somministrazione e confezionamento di alimenti e bevande;
- aggiornamento normativo in materia igienico-sanitaria;
- redazione e controllo etichette;
- preparazione ed affiancamento in prospettiva di audit di certificazione e verifiche dell'Autorità Competente e clienti della gdo (anche per esportazioni).





UN' ULTERIORE DIVISIONE
PER UN' **UNIONE** DI COMPETENZE

Grazie alla partnership con **Lachiver Servizi**
siamo in grado di offrire ai nostri clienti un **affiancamento a 360 gradi**
nel mondo delle analisi e della consulenza.

LACHIVER
SERVIZI

LACHIVER **ALIMENTI**
ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

A photograph of laboratory glassware, including petri dishes and test tubes, with a white bracket-like graphic framing the text. The background is a soft-focus blue and green.

DUE ULTERIORI DIVISIONI
PER UN'**UNIONE** DI COMPETENZE

CONSULENZA ED ESPERIENZA, DA PROFESSIONISTI PER LE AZIENDE

LACHIVER
SERVIZI

Lachiver Servizi Srl è la società di consulenza di riferimento di Lachiver Alimenti, fortemente interconnessa con le attività di analisi e ricerca.

Società certificata UNI EN ISO 9001 e OHSAS 18001 per la progettazione ed erogazione dei seguenti servizi: auditing, formazione, organizzazione e consulenza di direzione, implementazione di sistemi gestionali in materia di tutela ambientale, risparmio energetico, salute e sicurezza del lavoro, qualità, igiene alimentare, sanità, responsabilità sociale, risk management, valutazioni di impatto ambientale per l'installazione, gestione, manutenzione ed assistenza di impianti di trattamento di acque primarie e di sistemi di telecontrollo.

LACHIVER**ALIMENTI**
ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

LACHIVERALIMENTI
ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Lachiver Alimenti Srl

Via Taormina, 25 - 37138 Verona

www.lachiveralimenti.com - info@lachiveralimenti.com

Tel. +39 045 595764 - Fax. +39 045 801825