Il controllo di tutti i prodotti che compongono la catena alimentare (latte, cereali, carne, pesce, ortaggi, frutta, olio, ecc.) è diventato, negli ultimi anni, sempre più rigoroso ed importante per evitare problemi legati alla sofisticazione e garantire che tutti gli elementi utili per una buona alimentazione siano presenti nei cibi che assumiamo quotidianamente.

Il Laboratorio D.N.A. esegue analisi chimiche e microbiologiche su tutte le matrici alimentari dando utili informazioni al cliente sulla qualità del prodotto finito. Per ottenere questi risultati il laboratorio si avvale di personale altamente qualificato ed è dotato di attrezzature all'avanguardia.

HACCP

L'esigenza di ridurre al minimo i rischi sanitari derivanti dal consumo di alimenti non può essere soddisfatta controllando esclusivamente i prodotti finiti. Strategie di prevenzione e di tutela della salute pubblica basate esclusivamente sull'ispezione e campionamento delle sostanze alimentari si sono dimostrati insufficienti per i seguenti motivi: sono interventi passivi nei confronti dei problemi; per essere efficaci richiedono elevate risorse economiche; l'intervento sanitario giunge spesso in ritardo, quando il danno sanitario o economico è già avvenuto.

Il nuovo sistema di approccio al controllo igienico-sanitario degli alimenti è basato sull'analisi preventiva dei pericoli e sul controllo dei cosiddetti punti critici rilevati sul processo di lavorazione; la possibilità di rimuovere o minimizzare i pericoli all'origine sposta l'interesse dell'impresa e dell'organo di controllo dalla verifica della qualità dei prodotti al monitoraggio della qualità del processo di produzione. Questa strategia di controllo, che va sotto il nome di **H ACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**
, presenta i seguenti vantaggi:

- sistema di controllo attivo che permette di valutare il processo in "tempo reale";
- interventi correttivi immediati;
- organizzazione dell'attività secondo procedure ben definite, responsabilità ben definite e risultati costanti nel tempo.

Con il sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo si tende a concentrare l'attenzione sui fattori essenziali per la sanità e l'igiene dei prodotti lasciando in secondo piano i fattori non determinanti, spesso causa di inutile dispendio di risorse (umane ed economiche).I punti fondamentali del sistema dell' HACCP sono identificabili in sette principi:

1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
3. Definizione dei Limiti Critici
4. Definizione delle attività di monitoraggio
5. Definizione delle azioni correttive
6. Definizione delle attività di verifica
7. Gestione della documentazione

Il Laboratorio D.N.A. è in grado di offrire un servizio completo alle aziende operanti nel settore alimentare. I manuali di autocontrollo sono redatti dopo attenti sopralluoghi presso l'azienda, durante i quali vengono messe in luce le possibili problematiche legate all'igiene degli alimenti. Vengono inoltre eseguiti i prelievi necessari di campioni di acqua, alimenti e tamponi superficiali che verranno poi analizzati nel nostro laboratorio.