

# Analisi e consulenza per le imprese

«**C**rediamo che migliorare la qualità offrendo una serie di servizi sempre più ampia sia la chiave per essere e restare competitivi». Cinzia Zoli, amministratrice del laboratorio L.A.V., ci racconta la molteplicità dei servizi connessi all'azienda del riminese. Per compiere al meglio il proprio operato L.A.V. si avvale di un gruppo di lavoro composto da igienisti industriali e tecnici esperti in grado di affrontare problematiche connesse ai rifiuti, alle acque potabili, alle acque di scarico, alle emissioni atmosferiche, al settore acustico, alla gestione della sicurezza sul lavoro secondo il D.Lgs. 81/08 e al sistema di gestione delle aziende alimentari secondo il sistema HACCP. «L.A.V. svolge un numero considerevole di attività. Nei laboratori chimico e microbiologico vengono effettuate analisi nelle diverse matrici: terreni, fanghi, acque potabili, acque di falda, acqua di scarico, acque di piscina, acque reflue, rifiuti liquidi e solidi, alimenti. Controlliamo le superfici degli ambienti di lavoro con tamponi, controlli dell'aria, prove tecnologiche e ricerchiamo sostanze pericolose e batteri patogeni negli alimenti». Il settore ambiente è da sempre il fiore all'occhiello di L.A.V. «Monitoriamo l'ambiente effettuando campionamenti e analisi di emissioni convogliate in atmosfera da insediamenti produttivi e da impianti termici. Eseguiamo inoltre il controllo delle emissioni gassose diffuse dal suolo in una discarica». Tra gli altri servizi offerti spicca la sicurezza sul lavoro, «in particolare», precisa Cinzia Zoli, «seguendo le direttive europee, monitoriamo l'esposizione dei lavoratori agli agenti chimici e cancerogeni, al rumore e alle vibrazioni». Non viene inoltre lasciata in secondo piano

Un unico interlocutore per la gestione di ogni aspetto inerente ai servizi di analisi e consulenza nei settori ambientali, alimentare, igiene e sicurezza sul lavoro. Cinzia Zoli presenta L.A.V.

**Manlio Teodoro**

l'igiene degli alimenti «forniamo assistenza per la realizzazione di sistemi di autocontrollo secondo le norme HACCP e per la stesura del manuale, per l'ottenimento di autorizzazioni e per il riconoscimento degli stabilimenti. Parallela è inoltre la formazione igienico-sanitario degli operatori e la verifica della conformità delle etichette dei prodotti alimentari»

Gran parte delle attività svolte da L.A.V. sono riconosciute e accreditate. «Siamo accreditati Accredia, possediamo la certificazione del sistema di gestione per la qualità aziendale in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2008, siamo laboratorio qualificato EXXON MOBIL e laboratorio inserito nell'elenco fornitori qualificati ENI. Siamo iscritti nel registro della Regione Emilia Romagna dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari e siamo laboratorio accreditato da AIC (Associazione Italiana Celiachia)».



Lav Srl ha la sede  
a Rimini  
[www.lavrimini.com](http://www.lavrimini.com)