

Sicurezza e qualità sotto tutela

Dalle aziende alimentari ai centri benessere, sono numerosi gli ambiti in cui è richiesta l'esecuzione di controlli e analisi accurate, per garantire e tutelare la salute e la sicurezza dei consumatori. Ne parliamo con il dottor Paolo Naglia del Laboratorio Merceologico

Diego Bandini

Nel cuore dell'Emilia, in quella che a ragione viene definita come la Food Valley italiana, operano centinaia di aziende alimentari, che hanno fatto della qualità delle loro produzioni un marchio di fabbrica. Una qualità certificata da controlli e analisi meticolose, come quelle effettuate dal Laboratorio Merceologico di Parma. Fondato nel 1994, il Laboratorio è infatti specializzato proprio nella realizzazione di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, come racconta il dottor Paolo Naglia, che gestisce la struttura insieme al socio Cristian Cenci. «Inizialmente rivolto soprattutto alle aziende di trasformazione del pomodoro, molto numerose in regione, col tempo il laboratorio ha ampliato il proprio raggio d'azione, facendo il suo ingresso nel campo degli integratori alimentari e oltrepassando i confini regionali».

A chi sono rivolti, oggi, i vostri servizi?

«Attualmente il Laboratorio opera al fianco di un'ampia platea di soggetti. Come accennato in precedenza, collaboriamo principalmente con le aziende alimentari, con una particolare attenzione al controllo dei processi produttivi (materie prime, prodotti finiti, studi di shelf-life) e delle acque, sia potabili che reflue. Lavoriamo però anche al fianco di enti pubblici, piscine, centri

benessere, aziende private, professionisti e consulenti, che hanno la necessità di appoggiarsi alla nostra struttura per poter svolgere la loro attività».

Come siete organizzati da un punto di vista operativo?

«Il nostro è un laboratorio di dimensioni ridotte: questo aspetto rappresenta un punto di forza, in quanto ci assicura massima flessibilità, una qualità molto apprezzata dal mercato. Siamo in grado di intervenire direttamente presso il cliente per eseguire campionamenti e/o prelievi in qualsiasi momento; processiamo i campioni consegnati o prelevati quasi in tempo reale annullando, di fatto, il gap temporale che invece si trovano ad affrontare tanti altri laboratori. Capita spesso, ad esempio, di iniziare ad analizzare il campione prelevato già poche ore dopo l'esecuzione del prelievo. Questo è un valore aggiunto importantissimo nel nostro campo, soprattutto in particolari periodi dell'anno, come ad esempio durante la campagna di trasformazione del pomodoro, un'attività che impegna le aziende praticamente 24 ore su 24, per 7 giorni alla settimana».

Quanto è importante, invece, l'aggiornamento, sia da un punto di vista normativo che tecnologico?

«È indispensabile poter disporre di competenze di valore elevato e costantemente aggiornate, che seguano l'evoluzione delle tecniche di analisi e che permettano di offrire sempre risultati affidabili. Altrettanto importante, però, è avere una disponibilità strumentale adeguata alle necessità. Proprio per massimizzare l'operatività



Il dottor Paolo Naglia,
socio del Laboratorio Merceologico di Parma
www.laboratoriomerceologico.it
info@laboratoriomerceologico.it



della struttura, sia in termini di affidabilità che di velocità di risposta, il laboratorio in questi anni ha investito importanti risorse in un'ottica di miglioramento continuo, applicando procedure che permettano di razionalizzare e semplificare le attività analitiche».

Quali risultati ha prodotto questa impostazione?

«Grazie agli interventi adottati siamo riusciti a ridurre drasticamente i tempi di attesa per i nostri committenti e, laddove possibile, anche i costi, mantenendo inalterati gli standard qualitativi del servizio. A suffragio di questa politica il laboratorio ha ottenuto, nel luglio 2008, l'accreditamento secondo la norma ISO 17025 da parte del SINAL, ora Accredia, con convenzione n. 0941 verificabile direttamente sul sito di Accredia. Questo è un riconoscimento fondamentale, in quanto attesta che il laboratorio opera applicando metodi di analisi riconosciuti a livello internazionale, che il personale è professionalmente idoneo all'esecuzione delle analisi e che la struttura del laboratorio è adeguata allo svolgimento delle sue attività».

Di quali altre certificazioni siete dotati?

«Il Laboratorio Merceologico è iscritto nel-

«Abbiamo ridotto i tempi di attesa per i nostri committenti, mantenendo inalterati gli standard qualitativi del servizio»

l'elenco regionale dell'Emilia Romagna al numero 008/PR/003, in quanto laboratorio autorizzato a effettuare analisi di autocontrollo per le aziende alimentari. Annualmente partecipiamo inoltre a diversi circuiti interlaboratorio, promossi da Unichim, Lgc Standard e Fapas, per un continuo confronto analitico volto a valutare e determinare le performance del laboratorio stesso».

Quali sono, infine, le vostre aspettative per il futuro?

«Vogliamo continuare nel processo di miglioramento intrapreso, che certo non si può esaurire con quanto fatto finora. Il management del Laboratorio ha infatti attivato e continua ad attivare nuovi procedimenti, volti a soddisfare le necessità di un mercato sempre più esigente, con l'obiettivo di trasformarle in occasioni di sviluppo e differenziazione rispetto alle altre strutture presenti sul mercato».