

Metti al centro la salute

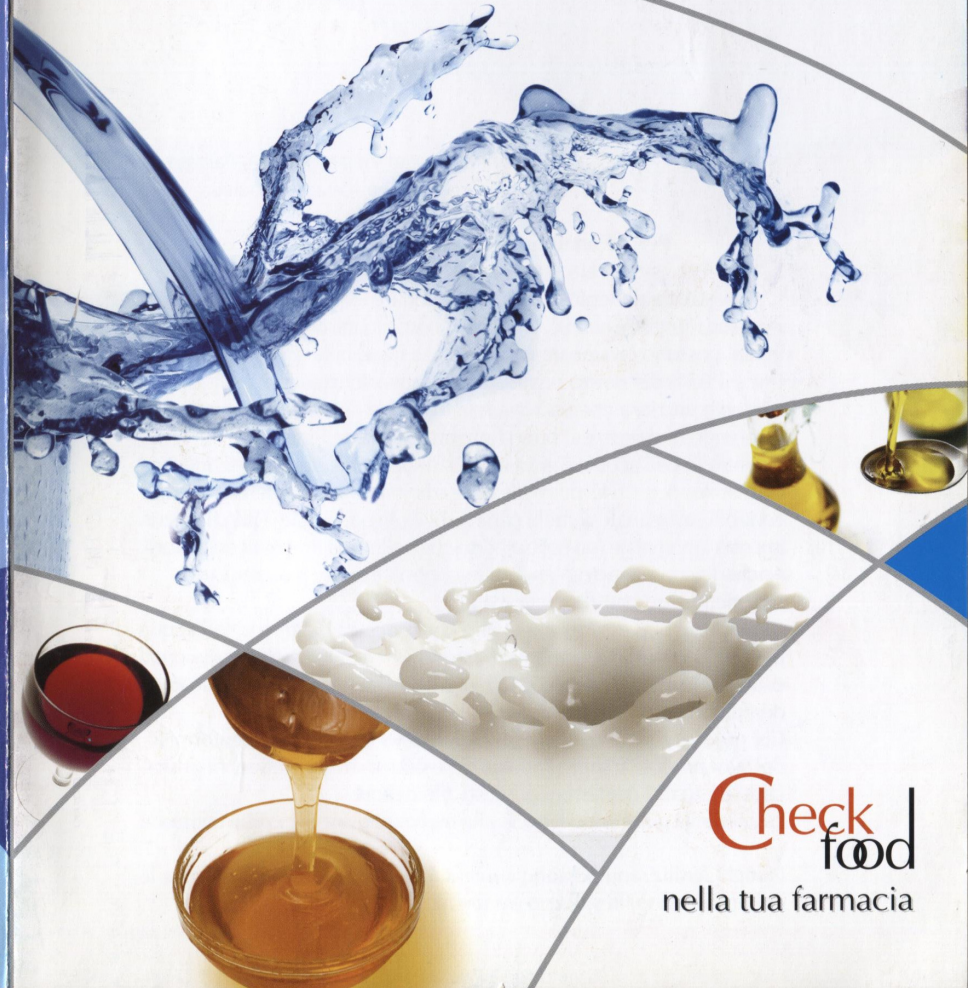
la professionalità e la cortesia del tuo farmacista



Check food
è un servizio
UNICO

Analisi degli alimenti in farmacia

acqua latte miele olio vino



Check food
nella tua farmacia

Check food è un nuovo servizio di analisi e ricerca della tua farmacia.

Svolge un ruolo di prevenzione, offrendoti informazioni dettagliate sugli alimenti e sull'ambiente.

L'ambiente in cui viviamo, l'aria, l'acqua, il cibo possono contenere sostanze nocive.

Perché analizzare l'acqua?

Per essere certi che l'elemento utilizzato tutti i giorni per preparare alimenti, bere, lavarci, irrigare l'orto ecc. sia puro e non contenga sostanze nocive. Gli agenti contaminanti dell'acqua inquinata, infatti, possono provocare innumerevoli danni alla salute dell'uomo. Circa il 65% del nostro organismo è composto di acqua. L'acqua è talmente preziosa che può avere la funzione di farmaco naturale favorendo la diuresi e il buon funzionamento dell'intestino.

Il controllo dell'acqua di acquedotto (è sufficiente una analisi batterica ogni anno, p.p. 26 €) permette di usarla in tranquillità perché subisce controlli settimanali su molti parametri, è oligominerale e non ha alcun impatto ambientale (sia nel trasporto che nello smaltimento contenitori). Anche l'acqua di pozzo andrebbe controllata ogni due anni sia battericamente che chimicamente.

Check food può essere utile inoltre per la ricerca del fluoro nell'acqua per una fluoroprofilassi mirata. Possono essere interessati appassionati di acquari, ortolani, ambientalisti, scuole e idraulici per test su tubature, depuratori, addolcitori e autoclavi.

Chi produce con il marchio biologico deve certificare la conformità dei suoi prodotti tramite l'analisi delle acque irrigue, reflue, di primafalda e l'analisi dei terreni preposti alle colture.

La casalinga può controllare ciò che mette sottovaso e ciò che compera:

I fanghi fertilizzanti possono contenere metalli dannosi che tramite le colture arrivano fin sulla nostra tavola.



**Check
food**

Tra gli inquinanti più nocivi vi sono il P.C.B. (tossico per il pesce e la fauna acquatica, persiste a lungo nell'ambiente e si accumula nella catena dell'alimentazione) e i metalli pesanti come mercurio, piombo, cromo e arsenico, tutti causa di gravi malattie.

Il cittadino che richiede un controllo rende un servizio a se stesso e alla collettività. Tramite le rete di farmacie **Unico** aumenta l'attenzione verso ambiente e alimenti, non solo dei singoli ma anche degli organismi preposti e dei produttori. Per testare la qualità degli alimenti è sufficiente prelevare un campione di prodotto, metterlo nell'apposito contenitore e consegnarlo in farmacia, compilando la scheda analisi con i dati anagrafici e il tipo di test che si desidera effettuare.

Il farmacista restituirà l'esito del test (certificato dal laboratorio chimico) offrendo una consulenza nel caso ci sia la necessità di ulteriori chiarimenti.

Check food può essere utile infine a chi svolge un'attività agricola o conduce un agriturismo.

L'analisi di prodotti come vino, miele, latte vaccino, olio e derivati è importante in quanto l'esito delle ricerche può essere esibito come certificato di buona qualità e di garanzia dei prodotti commercializzati. Anche i venditori via telefono di olio e vino possono accompagnare i prodotti con certificati.

Analizziamo anche il latte materno

Per essere sicuri che contenga tutti i fattori nutritivi necessari per la crescita dei vostri bimbi.

Una mamma non sicura del potere nutritivo del proprio latte, prima di accantonarlo, potrebbe verificarne la qualità e riprendere con serenità l'allattamento al seno.