

**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 prima falda 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.

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.