

Hablamos con **Victoria de la Cruz Campo** Directora de QUIMICRAL (CONSULTORA HIGIÉNICO-SANITARIA)

“Como consumidores debemos exigir el cumplimiento de las normativas para que no se juegue con nuestra salud”

Este laboratorio de referencia comenzó a funcionar en el año 2001, al comprobar el desamparo en el que se encontraba la industria alimentaria en general ante la publicación de nuevas normativas

españolas referentes a seguridad alimentaria. Hablamos con Victoria de la Cruz Campo, Directora de la empresa, para que nos explicara en qué consiste su labor.

¿Cómo inició su andadura Quimicral?

Al entrar en vigor la normativa relativa a temas como los APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y la formación de manipuladores, nos dimos cuenta de que la industria tenía problemas para asumir esos cambios. Empezamos a trabajar de la mano con los inspectores de sanidad, muchas veces acudíamos juntos a las inspecciones de nuestros clientes para ver cuál era la mejor forma de implantar estos sistemas sin que fuera un problema para la empresa. Hoy, Quimicral ha conseguido dos grandes logros. El primero es haber crecido durante seis años en un sector cada vez más lleno de “piratas” sin conciencia que se toman la seguridad alimentaria como un medio para engañar y sacar dinero. Otros logros han sido conseguir un equipo de trabajo formado por los mejores profesionales del sector, aumentar constantemente nuestra cartera de clientes. Además, colaboramos con prestigiosas publicaciones y con la Administración.

¿Qué servicios ofrecen a sus clientes?

Somos su departamento de calidad particular, es decir, controlamos todas las condiciones necesarias para que en su empresa no haya problemas higiénico-sanitarios. A grandes rasgos nuestros servicios son la implantación y mantenimiento de sistemas de calidad tanto obligatorios como voluntarios (APPCC, BRC, IFS, ISO...), la formación gratuita de manipuladores de alimentos en todos los sectores, la formación específica en temas de seguridad alimentaria o la homologación de proveedores. Además, realizamos controles de materiales auxiliares (envases, embalajes, etiquetado...), nos encargamos de los trámites para la obtención de Registros Generales Sanitarios de Alimentos, analizamos alimentos y aguas con laboratorio propio y efectuamos análisis y estudios nutricionales, así como estudios de caducidades y vida útil de producto. Por último, elaboramos y valoramos menús.

¿A qué perfil responden sus clientes?

Trabajamos para todas aquellas empresas que manipulan, fabrican, transforman, envasan, distribuyen o almacenan productos alimentarios, tanto de consumo humano como animal, ya que todos los eslabones de la cadena alimentaria tienen obligación de seguir políticas de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de sus productos.

¿Son muy diferentes las necesidades de cada uno de esos clientes?

No sólo cada sector industrial (hostelería, cárnicas, lácteos...) es un mundo, sino que cada empresa dentro de un mismo sector lo es también. Varían sus necesidades, sus instalaciones... Por ello es incompatible una “estandarización total” de servicios de este tipo. Personalizamos nuestros servicios invirtiendo tiempo en cada cliente y visitándole tantas veces sean necesarias hasta conocer sus instalaciones y su forma de trabajo como si fueran nuestra propia empresa. No queremos salir del paso, sino hacer un buen trabajo que ha sido reconocido en más de una ocasión por las autoridades sanitarias. En definitiva queremos que un cliente esté satisfecho con la decisión de habernos contratado.

¿Es importante la formación? ¿Qué cursos y certificaciones ofrecen?

La formación no es sólo importante, es fundamental. En 2002 se publicaron normativas en las que las administraciones sanitarias le daban a la formación de manipuladores la importancia que se merece; la responsabilidad de la formación de los trabajadores pasó al empresario y se crearon centros de formación privados, sometidos a vigilancia por las administraciones. Quimicral forma parte de esos centros autorizados desde el principio, estando autorizado en varias comunidades autónomas y en todos los sectores industriales. A nivel privado impartimos cursos sobre cualquier temática higiénico-sanitaria, desde APPCC a Buenas Prácticas, pasando por limpieza y desinfección, dietética y nutrición, Legionella,

Riesgos Laborales... y todos ellos adaptados a cada empresa.

¿Cuál es la estructura actual de Quimicral?

Quimicral cuenta con un equipo multidisciplinar integrado por farmacéuticos, biólogos, tecnólogos de los alimentos e incluso abogados para dar soluciones específicas en cualquier ámbito. Aun así, lo que valoramos en un colaborador es la experiencia tanto en el trato con los clientes como en sectores específicos. Para el tema analítico, el laboratorio está situado en las mismas instalaciones que los departamentos administrativos, por lo que el técnico y el analista trabajan en equipo conociendo perfectamente las circunstancias de cada cliente facilitando la rapidez de respuesta. Tanto para las labores de consultoría como de análisis trabajamos a nivel nacional.

¿Se le da la importancia debida a la seguridad alimentaria?

La concienciación en este tema ha ido en aumento de una forma vertiginosa, gracias en gran parte a las autoridades sanitarias y a empresas como la nuestra. De todas formas en España todavía se oye mucho eso de “lo que no mata engorda”, una filosofía totalmente contraria a la seguridad alimentaria. Todavía hay camino por recorrer hasta hacer firmar a un comensal un descargo de responsabilidades al restaurante por querer un filete poco hecho, como ya sucede en el Reino Unido. Piense que las toxiinfecciones alimentarias son las únicas patologías que en lugar de disminuir en número a lo largo de la historia de la Humanidad, van en aumento. Ocho de cada cien personas sufrirán una intoxicación alimentaria durante este año, y el 50% de las intoxicaciones se producen en restaurantes y establecimientos públicos. Por todo ello, el empresario debe tener muy claro que no gasta en calidad sino que invierte; el manipulador debe ser consciente de su compromiso con la salud pública y todos, como consumidores, debemos exigir el perfecto cumplimiento de las normativas para que no se juegue con nuestra salud.

¿Cuáles son sus proyectos de futuro?



Proyectos hay muchos, pero no cabe duda que la ampliación de instalaciones es ya un hecho a corto plazo; con ello aumentaremos nuestra cobertura, capacidad de trabajo y de reacción ante cualquier requerimiento del cliente. Otro proyecto en el que tenemos muchas ilusiones puestas es en la creación de un departamento dedicado a la industria farmacéutica ya que muchos de los que trabajamos en Quimicral somos boticarios.

¿Cuáles son las principales características que les hacen especialmente recomendables? (modo de trabajar, filosofía...)

¿Qué hace a un restaurante recomendable frente a otro? Su comida y su trato al cliente. Eso es precisamente lo que nos distingue: al no ser un gran holding o una multinacional el trato con el cliente es muy cercano y sin trabas. Podemos decir que cuentan con un teléfono rojo en el que siempre son atendidos. Estaremos con los clientes, si así lo desean, en los “amargos” momentos de una inspección sanitaria, de una auditoria de calidad... Y ello lo avala la fidelidad que todos nuestros clientes nos han demostrado durante todos estos años.



QUIMICRAL
Química y microbiología de los alimentos

QUIMICRAL, S.L.
Hilarión Eslava, 19 - 28015 MADRID
Tel. 91 549 69 96 - Fax 91 544 63 15
www.quimicral.com
e-mail: calidad@quimicral.com