

INPROVO presenta a la “Gente del Huevo”

Entrevista a Meritxell Collbatallé, responsable de Calidad en una empresa familiar del sector.

Hoy hablamos con Meritxell Collbatallé, responsable de Calidad en una empresa familiar del sector. Nació en Arenys de Munt y estudió Biotecnología en la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), estudios que completó con un máster en Calidad y Seguridad Alimentaria a la CESIF. Con ella conoceremos un poco mejor cómo es el día a día de los responsables de este departamento para que los huevos que llegan a tu mesa sean de la máxima calidad y con total garantía de seguridad alimentaria.

¿Qué tareas desarrolla el departamento de calidad de vuestra empresa?

Nuestra principal tarea es analizar la calidad a los huevos para garantizar su seguridad alimentaria. Además, mantenemos la certificación IFS (International Featured Standard), una de las más prestigiosas del sector agroalimentario en el ámbito internacional, y mantenemos el contacto con los servicios de Salud Pública. También gestionamos la prevención de riesgos laborales.

¿Cómo se garantiza la calidad durante todo el proceso de producción, clasificación, embalaje y distribución del huevo?

Tenemos procesos para garantizar la seguridad alimentaria de los huevos, basados en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y validados tanto por las inspecciones del Departamento de Salud Pública como por las auditorías de entidades privadas como IFS o el CCPAE (que hace referencia al control de los productos ecológicos).

¿A qué normativas y controles está sometida la producción avícola?

El sector del huevo está sometido a normativas específicas como la de la propia comercialización del huevo que nos marca, por ejemplo, aspectos de calidad, pero también a otras más generales como el Reglamento Europeo de Información al Consumidor, entre otros. Nuestro trabajo es también saber a qué normativas estamos sometidos y garantizar su cumplimiento. También hay normativas más específicas como por ejemplo la de la producción ecológica que debe cumplir unos requisitos propios.

¿Qué certificaciones avalan la calidad de los huevos?

Nuestra empresa está certificada en IFS desde el año 2019. Esta normativa es de alcance internacional y nos avala como empresa que trabaja con procesos que garantizan la seguridad alimentaria. Cada año una empresa independiente nos audita para asegurar que se cumplen los requerimientos y, además, hemos logrado la máxima calificación.

¿Ha afectado la crisis sanitaria del Covid-19 a los protocolos habituales de calidad?

Los protocolos de calidad se han mantenido vigentes. Pero sí nos ha afectado debido a que hemos tenido que reprogramar visitas de externos para poder garantizar la salud de nuestros trabajadores y de estas visitas. También hemos reorganizado otros aspectos internos por el mismo motivo, pero los protocolos básicos se han mantenido.
