

**ITSAS NATURA.** ASESORÍA HIGIENICO-SANITARIA**«Somos el departamento externo de calidad de muchas empresas»**

Mikel Arzubialde y Javier Huércanos explican cómo Itsas Natura se ha convertido en un laboratorio de referencia en el control higiénico-sanitario de los alimentos



**El equipo de Itsas Natura.** *Itsas Natura cuenta con un grupo de profesionales que verifica todos los procesos.*

Si hace treinta años sufrías una intoxicación por un alimento en mal estado en origen, padecías con resignación los síntomas y tenías suerte si no acababas en el hospital. A día de hoy, la normativa para controlar la seguridad de los alimentos es exhaustiva y proporciona una seguridad máxima al consumidor. Los productos alimenticios deben cumplir estrictos protocolos en su fabricación y distribución y deben ir acompañados de un etiquetado riguroso con información nutricional (proteínas, grasas, azúcares, alérgenos, ingredientes, etc). El control analítico es una fase clave para que el producto salga al mercado en óptimas condiciones. Gipuzkoa cuenta con Itsas Natura, un laboratorio de referencia ubicado en Oiartzun, que desde hace 30 años ofrece un servicio integral a la industria alimentaria y medioambiental.

**Mikel Arzubialde y Javier Huércanos son los dos socios fundadores de Itsas Natura. ¿Cómo fueron los inicios del laboratorio?**

Los primeros análisis que efectuamos fueron de alimentos y agua de red. Fuimos avanzando con la acreditación de unos cuantos ensayos microbiológicos y, a medida que la clientela fue aumentando, ensanchamos nuestro campo de análisis. En estos momentos disponemos de tres departamentos con los que damos una cobertura sanitaria integral a las empresas alimentarias. Uno es el departamento técnico, formado por tecnólogas de alimentos, que se encargan de asesorar e implantar distintos sistemas de calidad, como el APPCC o la IFS para nuestros clientes a tengan perfectamente controlados los procesos de elaboración de sus productos. El otro es área de formación, que se encarga de instruir a los trabajadores de las empresas para que conozcan a fondo los mencionados sistemas y

**“Guiamos al cliente la implantación de su sistema de calidad, formamos a sus trabajadores y verificamos sus procesos”**

sepan identificar todos los peligros que acechan al consumidor de los alimentos, tanto microbiológicos como alérgenos. Por último, un laboratorio de análisis, acreditado por ENAC, que se encarga de verificar mediante técnicas analíticas diversas, tanto materias primas como producto final, higiene de trabajadores e instalaciones, etc.

**¿Itsas Natura ha crecido de una forma sostenida en estos 30 años?**

Sí, en estos momentos contamos con una plantilla de 15 personas. De llevar a cabo unos pocos ensayos, hemos pasado a gestionar más de 26.000 ensayos al año. Nos hemos convertido en el departamento externo de calidad de muchas empresas, que solamente deben preocuparse de la elaboración de sus productos. Del resto, de la seguridad alimentaria, nos encargamos nosotros.

**¿Cómo ha evolucionado el sector desde vuestros inicios hasta ahora?**

Ha evolucionado mucho y para bien. Se han diseñado sistemas de calidad (APPCC, IFS...) para reducir al mínimo el peligro de intoxicaciones alimentarias. Ahora existen normas para el correcto etiquetado de los alimentos, tanto desde el punto de vista nutricional como de la presencia de alérgenos, normas para controlar

la limpieza de las superficies de trabajo, etc. Nosotros hemos incorporado todos esos avances y hemos ampliado nuestra gama de ensayos acreditados; ahora, además de análisis microbiológicos, también tenemos ensayos nutricionales acreditados y, los que más han crecido en demanda, los alérgenos como huevo, pescado, molusco, leche, soja o histamina, entre otros.

**¿Cómo se benefician las empresas que cuentan con vuestros servicios?**

Gracias a nuestros servicios, para muchos de nuestros clientes es la manera de contar con un departamento de calidad: les guiamos en la implantación de su sistema de calidad, formamos a sus trabajadores y verificamos sus procesos con nuestros análisis. Así, la empresa puede centrarse en los procesos de elaboración y siente que tiene cubierto el campo de la seguridad. Si la empresa cuenta con su propio departamento de calidad, nosotros efectuamos los análisis que precisen.

**¿Cuál es el valor añadido de Itsas Natura?**

Además de nuestra profesionalidad, un aspecto que nuestra clientela aprecia mucho es el trato personalizado y la cercanía. Saben que si les surge un imprevisto y tienen que analizar un producto de forma urgente, nosotros vamos a responder con rapidez a la hora de recoger su muestra, analizarla y ofrecerles los resultados que demandan en el menor tiempo posible. Existe una relación de confianza con nuestra clientela.

**— ITSAS NATURA**  
Astigarragako bidea, 2, 6ª Planta.  
Oficina 1 (Oiartzun)  
Tfno.: 943 26 05 37  
Fax: 943 26 05 38  
laboratorio@itsasnatura.com  
www.itsasnatura.com