

La seguridad alimentaria en la estrategia empresarial

J. Briz Escribano*



Antecedentes

En todo foro de confluencia de Administración y empresarios, se plantean respuestas del sector ante los retos que surgen en los nuevos horizontes. Del análisis objetivo de la situación surgen propuestas que puedan servir de indicadores para el buen hacer.

Ante una Feria de Alimentación, uno de los escenarios de mayor actualidad es la seguridad alimentaria. La preocupación por la seguridad alimentaria es ancestral y consustancial a la propia especie humana, por motivos de supervivencia. No obstante, ha sido en estos últimos años cuando se vienen propiciando debates que en la mayoría de los casos derivan en una desconfianza de los consumidores, y a veces en el pánico colectivo. Conviene hacer inicialmente unas consideraciones conceptuales, para evitar confusiones y debates estériles. De una parte tenemos la seguridad sanitaria

alimentaria (equivalente al “Food Safety”) (SSA) y de otro la seguridad de abastecimiento alimentaria (“Food Safety”) (SAA). Aunque ambos conceptos son complementarios de gran interés, su estudio y resolución afecta de forma asimétrica a los diferentes países y grupos sociales. Centraremos nuestra atención en la Seguridad Sanitaria Alimentaria (SAA), tema que preocupa a todos los países, tanto ricos como pobres.

El mundo desarrollado ha venido sufriendo en estos últimos años una serie de escándalos alimentarios, lo que ha mermado notablemente la confianza del consumidor. Posiblemente una reflexión objetiva nos llevaría a pensar, que nunca tuvieron nuestras sociedades una garantía sanitaria tan adecuada como la que disfrutamos en la actualidad. Sin embargo, no menos cierto que la sensibilidad social hacia los escándalos sani-

tarios, está alcanzando elevados niveles de preocupación y nunca a lo largo de la historia las críticas al sector han sido tan lacerantes.

Pasemos una breve revista a ciertos acontecimientos que nos han conducido a la situación actual. De un lado la nueva Sociedad de la Información, a través de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC), están configurando un mundo global, que comparte las noticias con una gran rapidez. El acceso a las fuentes de información a través de Internet es un salto cualitativo de primera magnitud. No es fácil ocultar los problemas en el consumo alimentario, y es más, los efectos son multiplicativos y salpican especialmente a las grandes marcas comerciales o les benefician, según donde se origine el problema, si es en ellas mismas o en la competencia.

La SSA está estrechamente ligada a la trazabilidad, es decir la identificación del producto alimentario, desde el productor hasta el consumidor. Hay una corresponsabilidad de todos los eslabones de la cadena, que naturalmente se rompe por el punto más débil. La identificación de los alimentos se ha reflejado a través de numerosas acciones. Desde el establecimiento de normas de calidad, el etiquetado, los códigos de barras a las marcas comerciales. Todo ello son manifestaciones de una tendencia a mejorar y controlar la calidad, ofreciendo garantías a los consumidores. Como vemos las innovaciones tecnológicas han supuesto un avance en el esfuerzo de mejora de la SSA. Ahora bien, no siempre hay una correlación positiva, puesto que en ocasiones, las nuevas tecnologías pueden crear un escenario de incertidumbre o rechazo.

* Coordinador del Observatorio de Seguridad Alimentaria
Catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid

La Seguridad Sanitaria Alimentaria en los diversos eslabones de la cadena

El enfoque de la SSA para que sea eficiente tiene que ser integral, es decir, mostrar la trayectoria completa del producto "desde la granja a la mesa".

El agricultor constituye el primer eslabón y sus responsabilidades se relacionan con las prácticas agrícolas, los factores productivos empleados (especialmente agroquímicos) y en ciertas ocasiones una primera fase de conservación. La imagen de una explotación familiar responsable, con un control adecuado, sirve en ocasiones para mostrar en Internet una imagen de confianza. En este campo, la pequeña explotación tiene mejor imagen que las grandes fincas o invernaderos quasi industriales.

El sector industrial transformador se enfrenta a unos procesos de elaboración responsables, con el empleo de materias adecuadas y control de calidad que puede verse respaldado con el cumplimiento de normativas como la ISO 9000 ó ISO 14000, sobre el medio ambiente.

La propia competencia irá desplazando a los más ineficientes. Sin embargo, si el enfoque competitivo de los mercados se centra esencialmente en los precios, hay tentaciones para bajar los costes adulterando los productos o realizando prácticas ilegales. Pensemos a título de ejemplo, los escándalos del Aceite de Colza adulterado en España, o el propio Síndrome de EEB (BSE) conocido como vacas locas, y cuyo origen se centra en la fabricación de piensos de forma fraudulenta.

Casos como la dioxina, adulteración de vinos, aceites, lácteos y otros productos muestran el punto débil de este eslabón productor que a pesar de los esfuerzos realizados sigue siendo objeto de estrecho seguimiento.

El tratamiento de residuos y la contaminación medioambiental constituyen

otros puntos conflictivos de la industria alimentaria y aunque no inciden directamente en la SSA, si lo hacen en la imagen y confianza hacia sus clientes.



El sector comercial tiene en su mano la responsabilidad directa frente al consumidor. La SSA se centra en las buenas prácticas de transporte y almacenamiento, etiquetado y control de calidad. Hay productos como los envasados que se identifican directamente con la empresa fabricante envasadora. Sin embargo, los productos frescos como las carnes, pescados o frutas ofrecen unas dificultades para su trazabilidad, a pesar de los casos exitosos que ya se vienen mostrando.

La disponibilidad de visores ópticos que escanean los códigos de barras han permitido un buen control de los productos alimentarios en la logística de distribución, y la identificación de partidas defectuosas tanto en el tiempo como el lugar donde se encuentra. Con ello ante una alarma alimentaria se pueden retirar de la cadena de distribución y parar el proceso productivo en un cor-

to período de tiempo. El último actor de la cadena comercial es el consumidor, que juega cada vez más un papel de mayor protagonismo.

La nueva era de la información y la mejora de la capacidad adquisitiva están propiciando una verdadera revolución en el mercado alimentario. Existe un proceso de fragmentación acelerada. Del proceso de masificación en el abastecimiento para cubrir necesidades básicas, se pasó a la segmentación por nivel de renta, sexo, edad, nivel cultural. Los movimientos migratorios están expandiendo las comidas étnicas, simultáneamente nos encontramos con el fenómeno de "comidas rápidas" unido a un nuevo estilo de vida, lo que ha provocado asociaciones de consumidores "de comida lenta." Los platos regionales y locales están floreciendo nuevamente. Ello nos muestra un variopinto escenario en el sector de la restauración, y lo que el consumidor exige a todos ellos como denominador común es la SSA.

Riesgos y coste de la seguridad sanitaria alimentaria

En alimentación no existe el "riesgo cero" para el consumidor, aunque sea políticamente exigible. El tratar de lograrlo implica un coste, tanto mayor cuanto más nos acerquemos a él. La evaluación del coste de la trazabilidad no es tarea fácil, pues hay que tener en cuenta el tipo de producto, las características de la cadena alimentaria y el nivel de detalle con que se aplica, si es a lotes grandes, pequeños o por unidades. Naturalmente, también debemos tener en consideración el coste de no aplicarla, pues hay riesgos de escándalos alimentarios que pueden obligar a retirar todo el producto del mercado aunque sólo sea una partida, en caso de que no pueda identificarse.

El mayor coste deriva habitualmente de la implementación de sistemas de tra-

zabilidad que requiere expertos de producción, gestión comercial e informática, entre otros. La toma de datos suele ser una partida con mayor coste que el almacenamiento transmisión y elaboración de los mismos. Las inversiones iniciales pueden ser significativas aunque en muchos casos pueden amortizarse en un corto periodo de tiempo.

Algunas estimaciones en la UE consideran que la aplicación de la trazabilidad puede estar entre el 1 ó el 2% del volumen de ventas.

Entre los factores a tener en cuenta debemos considerar la cartera de productos y variedad de los mismos. Otros eslabones son los inputs e ingredientes que participan en el proceso productivo y cuyo control es necesario. Así, en la fase de producción agraria podríamos mencionar los agroquímicos (abonos, fertilizantes, insecticidas) en la industrialización las materias primas, conservantes, edulcorantes. Otro aspecto a tener en cuenta es la unidad de trazabilidad aplicada, lote y partida. Las características de comercialización, si es a granel (cereales, leguminosas) o envasada. También interesa conocer "la ventana de retirada del producto" en caso de necesidad.

En todo ello se debe llegar a un equilibrio, una adecuada relación beneficio/coste que debe ser estudiada en cada eslabón de la cadena comercial. Es en este ámbito donde se plantea la necesidad de coordinar las actividades de los actores que participan en dicha cadena. La eficiencia de la cadena está condicionada por el punto más débil de la misma.

En el caso de la alimentación el tema se complica por el elevado número de actores, que tienen frecuentes relaciones comerciales donde la confianza mutua predomina sobre los documentos escritos.

Aunque técnicamente la trazabilidad no es muy difícil de aplicar, existen barreras socioculturales más importantes. El rechazo de colectivos de directivos y empleados a compartir información con otras empresas, la hipersensibilidad a la competencia desleal, por filtración de

datos básicos. Hemos de reconocer que mucha de la información necesaria para lograr la trazabilidad se recoge de forma rutinaria, sin embargo no se ha establecido el sistema para clasificarla y explotarla. En los puntos de venta y a lo largo de la cadena de logística existe un elevado volumen de información obtenido a través de sistemas de identificación (códigos de barras y otros) que se

control establecidos son, a todas luces, insuficientes o no hay instituciones y laboratorios acreditados con suficiente cobertura.

La eficiencia de la trazabilidad queda pues en buena parte (al menos durante un periodo transitorio que se inicia en 2005), en manos de la confianza mutua y buen hacer entre los propios actores. La ventaja es que hay un mensaje claro de los objetivos a lograr, y los esfuerzos legislativos y



queda sin utilizar. En situaciones de emergencia la información requerida por los gestores del riesgo, tanto de la administración como de las propias empresas, se enfrentan con serias dificultades para identificar los productos, a pesar incluso de la buena voluntad de los involucrados.

Otro tema de interés es la calidad de la información obtenida. Con frecuencia, las auditorías y certificaciones comprueban el buen funcionamiento del sistema de trazabilidad pero rara vez verifican la información hasta su origen. Se limitan a ver documentos pero sin inspeccionar suficientemente su bondad. Ello está estrechamente ligado al coste de las operaciones.

En ocasiones, los propios métodos de

creación de infraestructuras, instituciones, agencias de seguridad alimentaria, son pasos avanzados en dicha dirección.

La pregunta que nos planteamos en este área es qué se puede hacer para mejorar la seguridad sanitaria alimentaria, a través de la trazabilidad. En primer término, explicar tanto a consumidores como a agentes económicos los objetivos y medios para conseguirla. El tejido empresarial debe ser consciente de la necesidad de implementar un sistema de trazabilidad, tanto por requerimiento social como para su propia protección. El punto siguiente es la necesidad de establecer un sistema de cooperación profesional con proveedores y clientes, donde la información debe fluir en ambos sentidos, con trazabilidad ascendente y descendente. Debe formarse o in-

formar a consumidores, distribuidores, industriales y productores de cómo usar la información disponible, y qué hacer para informar de un problema.

La Administración y organizaciones profesionales deben proveer de guías de aplicación, métodos a seguir y, naturalmente, infraestructuras adecuadas para la captación, transmisión y almacenamiento.

También hay que orientar sobre la selección de la información necesaria, su almacenamiento y explotación así como su utilización en situaciones de crisis.

Debe existir una cierta flexibilidad en la fase inicial, en lo referente a control y seguimiento. Las normas establecidas deben valorar en su justa medida los requerimientos estrictamente necesarios para salvaguardar la seguridad sanitaria alimentaria, alterando al mínimo los flujos comerciales y manteniendo la confianza del consumidor.

Otro aspecto a tener en consideración es el interface entre el grupo de asesores de riesgo (risk assesment) tales como científicos y técnicos, y los gestores de riesgo (funcionarios, directivos empresariales). Ambos deben tener fluidez en la comunicación, manteniendo su independencia. Para ello debe elaborarse un protocolo donde se institucionalicen sus relaciones, compromisos y responsabilidades.

Otra cuestión de especial relevancia es quién debe o puede asumir el coste de la seguridad sanitaria alimentaria. Aquí hay opiniones muy diversas. Para unos debe ser el propio sector de alimentación en una primera etapa, que luego puede transferir a los consumidores. Sin embargo, este último grupo no siempre se manifiesta favorable ya que considera que es una exigencia social y la Administración debe imponerla.

Sin entrar en este debate, lo que sí es cierto es que hay unas garantías mínimas exigibles en cada sociedad según parámetros culturales, económicos y sociales. En otros aspectos, cabe esperar un periodo de transición para aplicar ciertos aspectos como la trazabilidad exigible en la UE a partir de 2005. Las empresas pioneras que incorporen la trazabilidad en sus estrategias comerciales pueden posicionarse favorablemente en el mercado alimentario, aunque su resultado es cuestionable, es una opción que deben tener muy en cuenta.

En un mundo cada vez más globalizado y competitivo, lograr la confianza del consumidor y mantenerla requiere un esfuerzo continuo. La trazabilidad puede servir de instrumento para ello, y también para atajar los problemas derivados de un problema sanitario o de calidad en la cadena.

Los detalles y el nivel de trazabilidad a ofrecer deben ser objeto de estudios previos, pero lo que no es asumible es marginar este tema en el diseño de las estrategias en la industria alimentaria, pues un retraso en ello puede tener graves consecuencias.

ELIJA KUHN, ELIJA LA DIFERENCIA



Gama Master 121-151 y 180

**MAYOR RESISTENCIA PARA
UNA MAYOR TRANQUILIDAD**

El porvenir pertenece a aquellos que sabrán elegir una máquina con una larga vida útil y un valor de reventa garantizados. Para lograr este reto, KUHN ha inventado un sistema, integrado en el bastidor, de anchura variable.

VARI-MASTER

El mecanismo de anchura variable está completamente protegido en la viga. Una exclusividad KUHN.



www.kuhnsa.com

175
Years of Excellence