



C84 | DIRECTIVOS

Preparados frente a riesgos emergentes

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria y la confianza del consumidor son innegociables. Cumpliendo con este mantra, los directivos de las áreas de Seguridad Alimentaria hacen balance de lo vivido en 2022 y afrontan un contexto que sigue siendo complicado este año. La escasez de materias primas o las implicaciones de las nuevas normativas de sostenibilidad son algunos de los aspectos que deben integrar en sus planes de actuación de los próximos meses.

REDACCIÓN C84



JAVIER RUBIO

Responsable de Calidad
de Nestlé España

“Como los mismos factores externos de 2022 pueden continuar en 2023, necesitaremos seguir trabajando en planes de control y monitoreo sobre materias primas”.

SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD

• **2022. Más controles y planes de monitoreo.** Tras superar la pandemia, 2022 ha sido un año de vuelta a la normalidad en nuestros procesos. Pero también ha sido un año marcado por desafíos externos, como la escasez de materias primas básicas, la alta inflación y los cambios inesperados en el suministro que han incrementado los riesgos en las materias primas. Por ello, en Nestlé hemos aumentado los controles y planes de monitoreo de nuestros especialistas de calidad para

continuar asegurando la seguridad alimentaria y calidad.

• **2023. Minimizar riesgos externos.** Este año los principales retos para cualquier departamento de seguridad alimentaria son: mejorar de forma continuada el sistema de gestión de calidad para garantizar la seguridad del producto, prevenir incidentes de calidad y eliminar defectos, revisando objetivos y resultados. Y dado que los mismos factores externos de 2022



PRIORIDADES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN 2023

- Afianzar una **Cultura de Seguridad Alimentaria** transversal en toda la cadena de valor.
- Aumentar la formación previa para actuar ante **riesgos emergentes**, derivados de la escasez de materias primas.
- Aplicar **herramientas digitales** para mejorar en trazabilidad y evaluación de riesgos.
- Supervisar las **normativas medioambientales** con impacto en aspectos vinculados con la seguridad alimentaria.

pueden continuar en 2023, necesitaremos seguir trabajando en los planes de control y monitoreo sobre las materias primas que aseguren que los peligros químicos, microbiológicos, físicos y de alérgenos, así como de posible fraude, estén bajo control y cumplan con todos los requisitos legales.

- **Cultura y digitalización.** Además, debemos seguir fomentando una cultura de calidad y seguridad alimentaria en las compañías para desarrollar, fabri-

car y proporcionar productos y servicios sin defectos en los que las personas confíen y prefieran.

También debemos avanzar en ciencia, tecnología y digitalización para conseguir procesos de calidad cada vez más seguros y eficientes en toda la cadena de suministro.

- **Compromisos medioambientales.** En Nestlé seguiremos trabajando para asegurar la calidad y seguridad alimen-

taria, al mismo tiempo que cumplimos con nuestros compromisos medioambientales:

- En 2025, el 95% de nuestros envases a nivel mundial estarán diseñados para ser reciclados, con el compromiso de alcanzar el 100% en el futuro.
- Apostar por la agricultura regenerativa, que proteja y restaure el medio ambiente y mejore el bienestar de las comunidades agrícolas.



DIRECTIVOS

MARTA VÍA

Quality leader de Unilever España

“No debemos bajar la guardia en ningún momento”.



SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TODO EL CICLO

• **2022. Sin bajar la guardia.** Las empresas seguimos poniendo el foco en la seguridad alimentaria y sigue siendo uno de los temas que más importa a los ciudadanos de la Unión Europea. Es gratificante saber que casi la mitad de ellos se preocupan por tener una alimentación saludable, así como por los riesgos alimentarios. En Unilever el consumidor está en el centro de nuestro

negocio y nuestro corazón. Su salud y bienestar son nuestra máxima prioridad en todos los países donde operamos, así como garantizar la seguridad alimentaria en todo el ciclo: materias primas, fabricación, transporte, consumo y reducción del desperdicio alimentario.

El principal aprendizaje del pasado año ha sido, nuevamente, que no debemos

bajar la guardia en ningún momento, porque los niveles de seguridad no son homogéneos según las compañías o establecimientos, y todavía falta formación en higiene y seguridad alimentaria.

• **2023. Seguridad prioritaria e innegociable.** El escenario este año sigue siendo muy complicado por la guerra en Ucrania, la escasez y aumento de

RICARDO FABREGAT

Ejecutivo de Calidad de Consum

“Compartir experiencias sobre cultura de seguridad alimentaria nos hará mejorar protocolos y procesos”.



MÁS COLABORACIÓN

• **2022. Transparencia, implicación y mejora continua.** En el escenario actual de incertidumbre, derivado de la crisis por la escasez de materias primas, las consecuencias de la pandemia y los paros en distintos sectores, los valores que se asocian a la seguridad alimentaria han resistido con nota para encarar este 2023. La transparencia, la implicación de toda la cadena y la mejora continua de los procesos han funcionado como una maquinaria bien engrasada que demuestra que tenemos

un sistema muy asentado capaz de hacer frente a las dificultades, problemas, crisis y retiradas de producto que puedan surgir y, además, de forma rápida y eficiente.

• **2023. Rigor científico.** Debemos afrontar este año como siempre lo hemos desde el rigor, basándonos en la ciencia, evaluando los nuevos riesgos emergentes que aparecen para establecer métodos de control y límites de vigilancia entre todos los actores. Así,

podremos hacer frente a desafíos como:

✓ **Estandarizar la Cultura de Seguridad Alimentaria.** Tenemos un reto importante con los nuevos enfoques de la Cultura de Seguridad Alimentaria que debemos implementar en nuestras organizaciones. Son iniciativas que, en muchos casos, ya tenemos en marcha pero a las que ahora debemos aportar una arquitectura



“Siempre es mejor y más eficiente actuar para prevenir cualquier riesgo en seguridad alimentaria que reparar daños”.

precios de las materias primas, así como también de agua, gas y energía. No podemos perder nuestro foco, debemos seguir centrados en la seguridad del consumidor y que este entorno tan convulso no nos distraiga de seguir cuidando la confianza de los consumidores, garantizando su salud y seguridad, que deben ser prioritarias e innegociables. Además, debemos tener presente que siempre es mejor y más eficiente actuar para prevenir cualquier riesgo en seguridad alimentaria que reparar los daños que puedan ocasionar.

completa para que sea mucho más sencillo estandarizar procesos. Compartir estas experiencias que ahora son incipientes entre distintas empresas seguro que nos hace mejorar protocolos y procesos.

✓ **Entrenamiento.** En los próximos meses tenemos el importante cometido de seguir ensayando cómo sería nuestra actuación ante las diferentes situaciones de crisis que se pueden producir. Así tendremos un buen ‘entrenamiento’ que nos servirá para afrontar de la mejor manera posible las situaciones complejas que se puedan presentar.

✓ **Supervisar normativas de sostenibilidad.** Por último, entre los grandes retos de este 2023 se encuentran los desafíos relacionados con las nuevas normativas de sostenibilidad, que pueden tener un impacto directo en la seguridad alimentaria, ya que conllevan importantes desarrollos tecnológicos y tendremos que supervisar su implementación.

JOANA DOMINGUES

Directora de Calidad y Seguridad Alimentaria de Danone Iberia



“Ante la escasez de materias primas tendremos que prevenir riesgos emergentes que pueden surgir de productos de otras regiones”.

GANAR LA CONFIANZA DEL CONSUMIDOR

• **2022. Gestión eficiente de crisis.** En seguridad alimentaria, como en muchas otras áreas, el 2022 estuvo marcado por un contexto político y económico desafiante que afectó al suministro de algunos insumos como, por ejemplo, el cartón y la leche. Esta escasez de materias primas nos ha obligado a activar mecanismos de gestión de crisis para asegurar la continuidad del negocio. Este hecho puede elevar los riesgos asociados a una necesidad urgente de buscar alternativas sin extremar la precaución y pudiendo llegar a comprometer los procesos de garantía de seguridad alimentaria.

Por otro lado, en 2022 también ha sido muy importante la gestión de la comunicación para que no se viera afectada la confianza del consumidor.

• **2023. Cultura de la calidad y seguridad alimentaria.** En Danone creemos que el consumidor debe disfrutar y confiar siempre en los alimentos y bebidas que consume. Y este año tenemos un reto importante para reafirmar y asegurar esta confianza de los con-

sumidores en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Además, necesitamos fomentar una cultura de calidad y seguridad alimentaria positiva, algo que en Danone nos tomamos muy en serio y llevamos muchos años promoviendo interna y externamente. Se trata de poner los intereses del consumidor en el centro de todo lo que hacemos, con un liderazgo comprometido en todos los niveles de la organización y que cada trabajador esté concienciado a hacer lo correcto desde su actividad diaria para minimizar los riesgos en el producto.

• **Prevención de riesgos emergentes.** Otro reto importante para este año es la crisis financiera y escasez de materias primas que van a continuar y tendremos que seguir trabajando en la prevención de riesgos emergentes que pueden surgir de productos que provengan de otras regiones. Se necesitará el soporte normativo para permitir la entrada de productos de mercados no europeos y contar con mecanismos para detectar y controlar los riesgos asociados.



DIRECTIVOS

AITOR ALAÑA

Responsable de Asuntos Normativos y Reglamentarios de PepsiCo Iberia

“Redoblabremos esfuerzos para garantizar la seguridad de nuestros consumidores”.



REFORZAR EL COMPROMISO

• **2022. Adaptación y resiliencia.** 2022 ha sido, sin duda, un año de aprendizaje, adaptación y resiliencia para la industria alimentaria. A medida que la pandemia comenzó a disminuir, la industria tuvo que hacer frente a nuevos desafíos. Por un lado, la inestabilidad económica y política siguió planteando un marco complejo con

amenazas indirectas a la seguridad alimentaria y como consecuencia la industria ha tenido que adaptar rápidamente sus estrategias para prevenir incidentes y asegurar la continuidad.

Las retiradas de productos, en Europa y Estados Unidos, que afectaron a importantes operadores han llevado a la nece-

sidad de una comprensión más profunda de las causas fundamentales, así como de mayor énfasis en los controles preventivos internos. El conflicto en Ucrania también ha afectado al suministro de productos básicos clave, lo que ha requerido evaluaciones de riesgo exhaustivas para la aprobación rápida de nuevos ingredientes y proveedores.

BEGOÑA SÁNCHEZ

Directora de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente de Compass Group España

“Necesitamos formaciones en seguridad alimentaria más directas, dinámicas, impactantes y visuales”.



RESPONDER AL IMPACTO REGULATORIO

• **2022. Adaptación a nuevas tendencias.** Durante el 2022 hemos mantenido nuestro proceso de aprendizaje continuo en cada cliente o sector que gestionamos (colegios, residencias, hospitales, empresas o eventos). Pero el mayor aprendizaje ha sido confirmar que hay que estar siempre por delante de las demandas, anticiparse.

Entre esas demandas, destacaría las tendencias gastronómicas más inno-

vadoras o multiculturales, como la petición de materias primas crudas o poco tratadas, así como las tendencias en sostenibilidad (productos ecológicos, etc.) o la flexibilización del momento y lugar de consumo. Estas tendencias han sido un reto interesante que nos ha llevado a ampliar nuestro análisis de peligros y a trabajar más de la mano con los chefs, operadores, clientes y proveedores.

Como consecuencia, nuestro sistema de gestión en seguridad alimentaria (APPCC, ISO 22000) se ha actualizado de forma continua, incorporando mejoras, controles más exhaustivos, nuevas tecnologías o nuevos procesos que redunden en la seguridad alimentaria.

• **2023. Desafíos regulatorios.** Sin duda, este año supone todo un reto el creciente entorno regulatorio, las tendencias en sostenibilidad y el impacto



En PepsiCo hemos reforzado nuestro compromiso con la seguridad alimentaria expandiendo nuestro programa de inteligencia de seguridad alimentaria para identificar potenciales amenazas de forma temprana, lo que nos ha permitido tomar medidas rápidas para minimizarlas o mitigarlas.

- **2023. Refuerzo de medidas eficientes y digitales.** Continuaremos apostando por fortalecer nuestros sistemas de seguridad alimentaria y fomentando una cultura interna de calidad y seguridad en toda nuestra organización. Ante un escenario complejo con costos crecientes y presiones de los precios redoblabamos esfuerzos para implantar medidas más eficientes que garanticen la seguridad de nuestros consumidores sin dejar de ser efectivos.

Seguiremos apoyándonos en herramientas digitales para la evaluación de riesgos y la trazabilidad, y, el análisis preventivo seguirá siendo crucial en nuestra estrategia para ayudarnos a identificar y mitigar los riesgos potenciales.

que éste entorno regulatorio está teniendo en procesos y dinámicas en torno a seguridad alimentaria.

Debemos abordar un nuevo enfoque en el uso de materiales desechables hacia materiales menos contaminantes y hacia la eliminación de residuos plásticos, la priorización de la redistribución de excedentes para minimizar el desperdicio alimentario y establecer nuevas dinámicas de aprovisionamiento en torno a proveedores y productos de proximidad.

- **Formación más dinámica.** Dentro de nuestros principales objetivos está también la incorporación de las nuevas tecnologías como aliadas en la formación y concienciación en seguridad alimentaria. Cada vez es más necesario impartir una formación más directa, dinámica, impactante y visual. Las nuevas generaciones no conectan con formaciones teóricas e interminables y tampoco son métodos efectivos para cubrir eficazmente la actual rotación de personal. Este será, sin duda, uno de nuestros grandes retos.

BEATRIZ TRINIDAD

Responsable de Seguridad Alimentaria de Grupo IFA



“Los cambios legales, sobre todo en materia de sostenibilidad, nos hacen afrontar cambios importantes en envases”.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA COMO PRIORIDAD

- **2022. Nuevos riesgos bajo control.** En 2022 se ha seguido la tendencia de los últimos años, en la que la seguridad alimentaria sigue siendo un foco principal, tanto para las empresas como para las administraciones públicas. Esto hace que se viva un proceso de mejora permanente, tanto desde el ámbito legal como tecnológico y ya se puede hablar de una cultura de la seguridad alimentaria por lo indispensable que resulta. Tenemos implantada esa cultura en IFA desde nuestros orígenes y la extendemos a toda nuestra red proveedores, ya que solo trabajamos con los que están homologados y tienen implantados procedimientos que aseguran la calidad y seguridad de sus productos.

El balance del pasado año es muy positivo porque en IFA hemos sido capaces de seguir haciendo bien nuestro trabajo pese a la falta de disponibilidad de materias primas y su agravamiento con la invasión de Ucrania. Hemos tenido que estar muy alerta ante

nuevas propuestas de materias primas para evitar riesgos. Y hemos conseguido que no haya ningún problema de seguridad y calidad gracias al trabajo conjunto con proveedores y administraciones públicas.

- **2023. Adaptación a los cambios.** Por una parte, estamos en un contexto inflacionario que puede ocasionar cambios en origen, procesos y formulaciones para aminorar las subidas de precio. En IFA estamos muy atentos a estos cambios para que no haya afectaciones en la calidad y en la seguridad de los productos. Por otra parte, los cambios legales, sobre todo en sostenibilidad, nos hacen afrontar cambios importantes en envases, tanto en cantidad y número como en la integración de nuevos materiales reciclados. Esto conlleva cambios en los procesos o formas de distribuir los alimentos a la vez que debemos mantener los más altos estándares de calidad y seguridad.