



## **Sobre listerias, peligros y sostenibilidad**

La sostenibilidad es mucho más que reciclar y minimizar residuos. Un proyecto empresarial sostenible perseguirá siempre la excelencia, y será capaz de perdurar en el tiempo con el objetivo de crear valor. Para conseguirlo, es esencial que cada industria defina con precisión su enfoque, y se imponga un modelo rutinario de autodisciplina que asegure el rendimiento: suministro de productos y/o servicios que cumplan las expectativas del consumidor.

La autodisciplina empresarial se basa en seguir unos hábitos con el objetivo de que las cosas salgan bien (autocontroles). En el siglo XXI no es viable (ni legal en la industria alimentaria) esperar al final del proceso para comprobar analíticamente si se cumplen especificaciones, pues sería malgastar recursos y perder efectividad.

No hay nada más sostenible que una actitud proactiva: detectar lo antes posible las desviaciones de proceso y establecer las medidas necesarias para corregirlas, y también para evitar la repetición de la incidencia.

Pero la proactividad eficaz no es espontánea; se debe entrenar. Cuando la empresa tiene un conocimiento profundo de sus materias primas, ingredientes y procesos, puede determinar qué peligros (clásicos y emergentes) son una amenaza, y qué controles debe realizar para detectarlos cuanto antes. Nunca será posible garantizar el riesgo cero. Sin embargo, el análisis detallado de los peligros y la aplicación de obstáculos adecuados permiten minimizar los riesgos. Esto es especialmente relevante en el caso de la industria alimentaria, pues los peligros pueden afectar a la salud de las personas.

Ninguna empresa quiere sufrir un incendio o un ataque informático, pero estas amenazas existen. Con los antivirus y los programas contra incendios se busca minimizar los riesgos, aunque también es necesario disponer de protocolos de actuación para que, por ejemplo en caso de incendio, éste se apague con la máxima rapidez y los mínimos daños posibles.

Mucho se ha hablado de los casos de listeriosis estas últimas semanas. La presencia de listeria es un peligro real para la industria alimentaria y puede causar graves alertas sanitarias como las que hemos visto recientemente.



Sería irresponsable e insostenible por parte de las empresas del sector limitar su control a la búsqueda de la bacteria en el producto acabado. Es necesario establecer controles a lo largo de todo el proceso de producción y, en caso que todos los controles fallen, tener establecidos protocolos de actuación que aseguren una eficiente retirada y destrucción del producto. Nadie quiere un incendio y se ponen todas las medidas para que no se produzca, pero una empresa sostenible se asegurará también que los extintores estén a mano por si se necesitan.

Es curioso observar que las empresas sostenibles no se arriesgan a trabajar sin antivirus ni tampoco se plantean no aplicar controles preventivos dónde se ha detectado una amenaza. El riesgo 0 es inalcanzable pero las empresas sostenibles tenemos claro que se tiene que trabajar siempre para conseguirlo. La mejora y actualización de controles, así como la actualización constante de protocolos de prevención y contención son indispensables para llevar a cabo una gestión adecuada del riesgo.

Mencionar que el coste económico de mantener todos estos controles y protocolos es elevado, supone una gran inversión para la empresa y acaba teniendo un impacto en el precio final del producto. En cualquier caso, las empresas sostenibles sabemos que la tranquilidad de nuestros clientes es lo primero y estamos convencidos que la manera de perdurar en el tiempo es trabajando siempre de manera excelente (cueste lo que cueste).