

# La industria agroalimentaria. Un reto en la gestión de riesgos y de siniestros.



**Dr. D. Ignacio Ramón García Gómez**  
Director del Dpto. de Alimentación, Agrario y Veterinaria (ADDVET) de ADDVALORA SERVICIOS PERICIALES S.L.

De una manera bastante frecuente, escuchamos en los medios de comunicación, la necesidad de encontrar un sector de producción que lidere la economía española, como alternativa a la economía del "ladrillo" y nos lidere de forma competitiva en los mercados internacionales cada día mas cercanos. Este sector existe y cumple esta principal petición de liderazgo y competitividad, este sector es, sin duda, el sector agroalimentario.

Hoy en día, somos líderes en producción hortofrutícola, cerealista, de producción cárnica en las distintas especies sin olvidar nuestras banderas del aceite y del vino. Los datos son claros y se encuentran definidos por los sectores económico y políticos, pero sin duda, no es de común conocimiento por el mercado general y en especial de los consumidores, existiendo una mal común de minusvalorar lo producido en nuestro país, dando un valor de calidad a otros mercados, simplemente por el hecho de estar producido fuera de nuestras fronteras.

Pero la realidad es obstinada y en materia de producción de costes (siempre en

comparación con nuestro mercado común europeo), en materia de tiempos de producción y especialmente en calidad e higiene, España es líder en la producción del sector primario y de su transformación.

La desgracia sufrida en España por la intoxicación del aceite de colza en el año 1981, supuso una especial sensibilidad ante las referencias de todos los aspectos relativos a los principios de Higiene y Seguridad Alimentaria y hoy por hoy ha dado como resultado una fuerte y extensa normativa legal vigente en este campo, dando como resultado algo que nuestra población no conoce o en el peor de los casos pone en duda; España es el país con más esfuerzos y garantías en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria, de todo el Mundo.

Pero no es menos cierto, que "delincuentes" hay en todos los sitios y puntos a mejora también, necesitando un especial esfuerzo en mantener al mismo nivel de vigilancia, las medianas y grandes empresas, donde equipos de inspectores de sanidad viven y conviven a diario en sus



## SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Estos obligan a un esfuerzo permanente y constante de seguridad.

instalaciones, con los minúsculos puntos de producción locales que a veces pasan años entre las inspecciones sin que su nivel de intensidad de control sea mínimamente comparable.

De esta forma, el presente escrito, pretende de forma humilde identificar una serie de puntos críticos a la hora de gestionar tanto el análisis de riesgo de los departamentos de producción de las compañías aseguradoras, previa a la contratación de soluciones de cobertura y garantías, como a la hora de gestionar los siniestros que acontecen en este sector de producción, siempre teniendo en cuenta que dichos puntos de identificación nacen de la experiencia diaria en la gestión de los encargos periciales que recibimos en nuestro departamento.

Sin duda, uno de los primeros puntos críticos, en el ámbito de la gestión de riesgos, es la deficiente interrelación del estudio previo con el departamento

de calidad de las empresas auditadas. Se hace necesario tener como pilar básico de este estudio, el sistema de autocontrol que bajo la normativa legal vigente, cada empresa de la industria alimentaria tiene la obligación de tener en sus diferentes modos (APPCC, ISO IQF, etc...). Estos sistemas identifican, valoran y establecen los distintos puntos críticos de su sistema y modo de producción, proporcionando una herramienta de extraordinaria información, imprescindible en conocer la industria a valorar, no solo porque identifica y valora los riesgos de todo su sistema de producción sino que establece las medidas correctoras a aplicar en el caso de incidencia y sus métodos de control y vigilancia. Hoy en día, ni yo ni mi equipo pericial nos hemos encontrado en un siniestro, el conocimiento previo por parte de la compañía aseguradora de dato alguno relativo a los sistemas de autocontrol establecido en la industria siniestrada.

Como hemos señalado, la presión legislativa en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria es muy elevada y los departamentos de calidad, son receptores de fuertes inversiones, dada su importancia dentro del proceso productivo. Por ello, se hace imprescindible el establecer esta estrecha interrelación entre estos departamentos de calidad y los gabinetes de análisis de riesgos, siendo dicha interrelación bidireccional, ya que si bien los departamentos de calidad tienen la obligación de identificar y valorar los riesgos, los gabinetes de análisis de riesgos van a proporcionar soluciones aseguradoras cuando por intensidad y/o frecuencia, las medidas correctoras se establecen como única solución, las garantías de cobertura aseguradora del riesgo.

Debemos señalar, que a día de hoy los gabinetes de riesgos centran su dirección, en la necesaria orientación de seguridad ante el gran siniestro "incendio" pero pasan por un segundo escalón, los riesgos



España. tiene una alta sensibilidad en la Higiene y Seguridad Alimentaria

de mayor frecuencia y sin duda de una mayor incidencia de mercado, como son las ALERTAS SANITARIAS y las CONTAMINACIONES, donde la garantía de responsabilidad civil es su principal exponente.

Es de común conocimiento, que ha habido casos que con gran incidencia mediática, que afecta, de forma importante a las compañías aseguradoras, donde se dan coberturas de R. C. con límites de cobertura muy inferior a su nivel de facturación. Esta situación, da como respuesta de la población una deficiente imagen no solo del causante del daño, sino que también se ve afectada por comunicaciones no del todo bien formadas, de los medios públicos. Con esta situación, las patronales de este sector de producción, empiezan a sensibilizarse ante la necesidad de establecer una relación entre las cuantías máximas indemnizatorias con el volumen de facturación, siendo un mínimo aceptable el valorar el límite máximo en 1.5 veces el volumen de facturación, si bien este parámetro es de especial aplicación para la pequeña y mediana empresa y no así en las grandes empresas donde esta situación es de menor incidencia.

Otras de las situaciones, con deficiencias de estudio previo y de importante sensibilidad en el sector, es la identificación y valoración de riesgos derivados de las nuevas patologías emergentes. La globalización de nuestro entorno supone un reto de borrado de fronteras para zoonosis y nuevas patologías que hace unos años eran endémicos de países terceros y que su lejanía suponía una barrera de protección garante de seguridad, sin embargo, los medios de transporte han acortado estas distancias y eliminado esta barrera de protección. Se hace necesario establecer protocolos de identificación de contacto de trabajadores con estos lugares y los portadores de estas nuevas

zoonosis, para su bloqueo de contacto con el proceso productivo y tener garantías de cobertura cuando estas medidas de protección fracasen.

Identificar en este escrito, todos los riesgos, es de difícil exposición, sin embargo si es de obligada necesidad identificar aquellos más frecuentes y entre ellos esta sin duda, los derivados de pérdidas de frío de las mercancías en proceso y/o depósito. Hoy en día, las empresas identifican una situación de reclamación cuando existen registros que identifiquen pérdidas de frío y con estos registros fundamentan las bases de un siniestro. Y con ello, se recibe los encargos periciales.

Con ello, se hace imprescindible, poner de manifiesto que se nos enseña en las facultades de veterinaria " Un alimento no tiene pérdida de frío hasta que no manifiesta lesiones y/o síntomas de ello". Por tanto, se hace necesario, tener esta premisa siempre presente, la identificación en un registro de una variación de temperatura, es señal suficiente para establecer no solo medidas correctoras sino de forma "urgente" evaluaciones

que permitan identificar la existencia de lesiones y con ello las soluciones de recuperación y salvamento que minusvaloren los daños derivados, pero esta variación de registro no puede fundamentar por si sola una pérdida y menos aun una solicitud de indemnización. Se hace imprescindible una "EVALUACION BROMATOLÓGICA ESPECIALIZADA" que fundamente la existencia de las lesiones que conformen una autentica pérdida de frío.

Hoy en día, los gabinetes de análisis de riesgo contemplan a mi criterio una deficiencia en los sistemas de registro de control de temperaturas de cámaras, permitiendo la cobertura de garantías a tal respecto con registros manuales e incluso ante ausencias de sistemas de alarma por pérdidas de frío en cámaras de procesado y/o conservación. E incluso, no existen obligaciones de certificación de evaluaciones de mercancía en las primeras horas de identificación de la variación de registro de pérdida de frío, dejando esta certificación para horas e incluso días de la aparición de proceso que genera la reclamación, e incluso dejando a responsabilidad del perito encargado de



### ↑ PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

Esta es un pilar del desarrollo económico en nuestro país. Somos Líderes.

//

Se precisa  
profesionales  
cualificados para  
la gestión de  
riesgos y siniestros



la investigación tras el encargo ya en fase de la compañía aseguradora.

Finalmente, debemos señalar, el punto, que a nuestro criterio es de vital importancia, en la gestión de todo siniestro relacionado con la industria alimentaria, el TIEMPO. Nos referimos a la distancia entre la aparición de un problema derivado no solo de control de temperaturas sino a cualquier proceso relacionado con mercancías perecederas con la notificación del siniestro a la compañía aseguradora. Nuestros datos, establecen que existe una relación inversamente proporcional entre el tiempo de respuesta entre la aparición del problema y la gestión pericial de tal forma que a menor tiempo de respuesta, mayor porcentaje de recu-

peración y salvamento de la mercancía afectada. Esta situación esta ausente en la práctica totalidad de garantías de cobertura, no solo en lo referente al tiempo de gestión sino incluso en la necesidad de contar con técnicos especialistas en evaluación bromatológica, tanto en la alerta inicial como especialmente en la evaluación pericial.

De esta forma, creemos necesario, avanzar en paralelo con las empresas de la industria alimentaria en soluciones a sus riesgos con sus mismas herramientas y en coordinación con ellas y así establecer relaciones directas de comunicación entre los departamentos de calidad, los ingenieros evaluadores de riesgo y los peritos encargados de siniestro, hablando



### ESPECIALIDAD DE BROMATOLOGÍA

Centra su atención primordial en la Higiene y seguridad Alimentaria

de medios de común conocimiento, de herramientas de uso protocolizado y de soluciones acordes al proceso productivo, manteniendo una frontera inamovible e infranqueable, la necesidad de velar de manera constante y permanente por la HIGIENE y SEGURIDAD ALIMENTARIA de nuestros productos alimentarios. ■