



La necesidad de mantener el control sobre la cadena de suministro en tiempos de crisis

Abril 1 de 2020

Equipo FPI



Ciencia, Conciencia, Eficiencia

Frente a la emergencia sanitaria que rige en numerosos países, la industria de alimentos es estratégica, equiparada con servicios básicos como la seguridad pública o los centros de salud por lo que los gobiernos incentivan a las empresas de este sector a no discontinuar la producción y distribución de alimentos y bebidas.

Debido a la complicación que los confinamientos, las medidas preventivas y los casos de contagio generan, varios sectores de la cadena de suministro de materias primas e ingredientes se ven afectados por la escasez de personal. A este problema se suman otras complicaciones: en ciertos países, las autoridades han requisado instalaciones de proceso para la producción de artículos de interés nacional como geles sanitizantes y cubre bocas; mientras que el cierre de fronteras, los embargos, los toques de queda, hasta los bloqueos de carretera por sectores de la población, dificultan o imposibilitan la logística de las entregas y de la distribución.

Todos esos factores contribuyen a que numerosos proveedores de ingredientes y materias primas tengan que desacelerar su ritmo productivo o simplemente interrumpirlos, obligando la industria a buscar **proveedores de emergencia**.



Además, la falta de personal afecta no solamente la capacidad de producción sino también las áreas de apoyo, incluyendo los equipos a cargo de los programas de inocuidad alimentaria. Es más, las mismas autoridades de los países afectados carecen de recursos y deben, sino interrumpir, por lo menos restringir los controles sanitarios tanto en los establecimientos de alimentos como en las fronteras. Esta situación fragiliza la **confiabilidad de la cadena de suministro** en cuanto a controles sanitarios e inocuidad alimentaria.

En pocas palabras, es necesario anticipar una crisis inminente de la cadena de suministro de los productos alimenticios, que puede conllevar varias amenazas: escasez de materias primas; especulación sobre disponibilidad y encarecimiento de las mismas; como consecuencia, incremento de los intentos de fraudes y de adulteración por motivos económicos; contrabandos y problemas de seguridad mediante las fuentes de alimentos y bebidas; o simplemente mayores riesgos sanitarios y de inocuidad alimentaria.



Es por eso que en medio de las contingencias médicas, sociales, económicas y hasta políticas que se disparan en todas las regiones del mundo, FPI insta a los Equipos enfocados en la protección integral del producto a aplicar las siguientes acciones:

1. Poner sobre la mesa **los planes de prevención de adulterantes intencionales y no intencionales**, particularmente poner atención especial en los programas de prevención de fraude e inocuidad.
2. Re evaluar **sus análisis de peligros y de vulnerabilidades** para identificar posibles riesgos para la integridad de sus alimentos y bebidas y analizar la necesidad de reforzar los controles actuales.
3. Revisión del procedimiento de **compras por emergencias**, para evaluar que se encuentre actualizado, y en caso necesario realizar las modificaciones para tenerlo preparado ante este escenario.



---

A pesar de estar pasando un momento difícil, debemos tomar en cuenta que, históricamente, son momentos para que se lleven a cabo prácticas desleales o negligentes, por tanto, es la oportunidad para que la industria de los alimentos, más que nunca muestre su compromiso con la protección de los consumidores, empleados, grupos de interés y de sus marcas.

Ciencia, conciencia y eficiencia.

