¿Cómo preparar mi empresa para posibles crisis alimentarias?

AECOC publica una guía para ayudar a las empresas a anticiparse y gestionar posibles crisis alimentarias. Se trata de un manual que ofrece a las compañías del sector alimentario claves para actuar ante este tipo de situaciones

AECOC Asociación de Empresas de Fabricantes y Distribuidores, una de las mayores organizaciones empresariales del país, ha publicado la guía 'Gestión de crisis alimentarias', que ofrece a las empresas del sector alimentario **pautas para la anticipación, detección, gestión y comunicación**, tanto interna como externa, en situaciones de crisis que puedan afectar a su reputación. AECOC cuenta con más de 32.000 empresas asociadas cuya facturación conjunta supone cerca del 25% del PIB nacional.

La guía revisa las herramientas que tienen las empresas a su disposición para crear sus mapas de riesgo, detectar situaciones sensibles o preparar simulacros, en la fase previa a una

situación de crisis. El documento plantea también protocolos de actuación ante una crisis alimentaria y recomendaciones para su cierre efectivo.

La guía se ha elaborado con la participación de las empresas que forman parte del Comité de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC . "Estamos ante un consumidor cada vez más preocupado por la salud y en un contexto en el que las crisis pueden derivarse tanto de situaciones provocadas por riesgos reales o bien riesgos percibidos por los consumidores. En este contexto, la anticipación de escenarios, el seguimiento de noticias y comentarios y la creación de protocolos de actuación son imprescindibles para las empresas del sector alimentario", explica el responsable de seguridad alimentaria de AECOC, Xavi Pera.

El portavoz de AECOC incide en que "u**na crisis alimentaria puede poner en riesgo la reputación de la compañía y sus resultados de la empresa**, pero también y, aún más importante, la seguridad de los consumidores y su confianza en la marca".