



EXPERIENCIAS

Cómo prevenir el fraude

Domingo García

Director Calidad y Medioambiente CFG
Campofrío Food Group

Es un compromiso fundamental de Campofrío Food Group asegurar la seguridad alimentaria de los productos que produce y comercializa. Sin ella nuestra actividad no tendría valor ni continuidad. Esto requiere el compromiso, colaboración y sensibilización de todos los eslabones que participan en la cadena de suministro y ésta debe entenderse de forma unitaria, como un todo sin compartimentos estancos. Particularmente relevante en este aspecto es la prevención del fraude y, siendo conscientes de ello, nos hemos ido dotando de herramientas que nos ayuden a la gestión de este riesgo. Tradicionalmente nos hemos apoyado en las normas de calidad, desde las ISO a las nuevas versiones de BRC e IFS.

Desde la entrada en vigor de la versión 7 del protocolo BRC, el proceso de clasificación de proveedores de acuerdo a su riesgo y la adecuación de los requerimientos para la gestión de los mismos, ha supuesto una aproximación metódica y sistemática, incluyendo el fraude como riesgo explícito, que aporta ventajas. Al aplicar a las distintas familias de materiales la metodología del análisis de riesgos, los resultados obtenidos se han convertido en el hilo vertebrador para la gestión eficaz de los proveedores y para el diseño de los distintos niveles de vigilancia en las plantas. Todo ello de forma coherente a los resultados del análisis, desde la definición de las correctas especificaciones de los materiales hasta los planes de inspección y gestión de proveedores por grupo de riesgo. Además, permite hacer hincapié en la adecuación de la metodología del análisis para el riesgo de fraude, para que se pueda evaluar de una forma objetiva y parametrizada, canalizando las distintas informaciones sobre alertas con las que trabajamos en las empresas del sector.

Campofrío cuenta también con un departamento interno de *Compliance* con un papel relevante en el aseguramiento de la integridad, buen gobierno y gestión responsable en la empresa, incluida la prevención del fraude. Además, tener certificado el proceso de compras, ayuda a evitarlo.

En definitiva, la prevención del fraude es una carrera de maratón que compete a todos los eslabones de la cadena alimentaria; y cada uno de ellos debe dotarse de herramientas eficaces para la gestión de este riesgo.