



La consideración del riesgo y su gestión es hoy una de las principales preocupaciones de las organizaciones. A medida que éste ha ido evolucionado, con el devenir lógico de la economía, la normalización y la certificación han ido formulando distintas respuestas. Además, hoy el ámbito de la seguridad abarca cuestiones como entornos de trabajo saludables, seguridad vial o seguridad alimentaria.

Organizaciones más seguras

Una de las aportaciones más significativas de la normalización es la seguridad. Porque gracias a las normas técnicas se introdujeron condiciones de seguridad en el diseño, fabricación y venta de productos, así como en el diseño de métodos de ensayo para la verificación de los requisitos de seguridad. La seguridad industrial es hoy una realidad cotidiana que está sustentada, en la práctica totalidad de los países, por legislación. En el caso de España, leyes, decretos y reglamentos articulan de forma eficaz las exigencias planteadas en este campo y muchos de estos textos legales se apoyan en las normas técnicas. El Reglamento de instalaciones petrolíferas,

el Código Técnico de la Edificación o el Reglamento de Baja Tensión son sólo tres ejemplos.

Una de las áreas de seguridad que más ha progresado en las últimas tres décadas es la referida a seguridad y salud de los trabajadores. La aprobación de la Directiva 89/391/CEE, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo, abrió el camino en Europa de importantes mejoras en este ámbito. España traspuso la directiva en 1995 con la publicación de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y con ella se extendió la cultura de la prevención.

AENOR ha sido testigo de excepción de la evolución de esta cultura a través de la actividad de certificación. Y es que, entre otras cuestiones, la Ley 31/1995 establece que aquellas empresas que desarrollan actividades preventivas con medios propios están obligadas a realizar con un tercero una Auditoría Reglamentaria de Prevención de Riesgos Laborales. Ésta es un instrumento de gestión que persigue reflejar la imagen fiel del sistema de prevención de riesgos laborales de una organización, valorando su eficacia y detectando las deficiencias que puedan dar lugar a incumplimiento de la normativa vigente para permitir la adopción de decisiones

dirigidas a su perfeccionamiento y mejora. AENOR ha realizado más de 2.200 auditorías de prevención.

A mediados de los años 90, la adopción de sistemas de gestión de la calidad y ambientales comenzaba a consolidarse entre los sectores productivos de todo el mundo. El modelo que describían las Normas ISO 9001 e ISO 14001 aportaba eficacia y competitividad a las organizaciones que las adoptaban y ante la necesidad de trasladar esta forma de gestión al ámbito de la prevención, un grupo de expertos internacionales procedentes de organizaciones de normalización y certificación de 15 países de Europa, Asia y América consensuó el estándar OHSAS 18001, cuya primera versión se publicó en 1999. Este documento, en cuya elaboración participó AENOR, surgió de la demanda de miles de organizaciones en todo el mundo de disponer de un texto reconocido internacionalmente que permitiese diseñar, evaluar y certificar un sistema de prevención de la seguridad y salud de los empleados, y que fuera compatible con los sistemas de gestión hasta entonces vigentes. AENOR cuenta con más de 1.100 certificados que reconocen la correcta implantación de este documento.

OHSAS 18001 se revisó en 2007 y actualmente está sirviendo de base en la elaboración de la futura ISO 45001, la que será primera norma internacional en este ámbito. El trabajo que viene realizando el comité ISO/PC 283, desde 2013, supone un importante reto porque se trata de establecer unas reglas de juego comunes en todo el mundo en una cuestión tan sensible como esta. Más de 100 expertos de 60 países –España está representada por AENOR– están trabajando sobre un documento que es posible vea la luz en 2017.

Empresas saludables y seguridad vial

En los últimos 20 años se ha pasado de considerar casi exclusivamente las condiciones técnicas de los puestos de trabajo –considerando los riesgos físicos, químicos y ergonómicos–, a

incorporar también factores que afectan a la salud del trabajador, tanto física como psicosocial. Hace ya tiempo que las organizaciones son conscientes de que su activo más importante son las personas y por lo tanto cuidar al trabajador redundará de una forma directa en los resultados de la compañía.

En este contexto AENOR desarrolló en 2012 su Modelo de Empresa Saludable, en colaboración con el Instituto Europeo de Salud y Bienestar Social y con la Sociedad de Prevención Fremap. El modelo concibe una empresa saludable como aquella en la que sus integrantes colaboran para proteger y promover la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores y la sostenibilidad del espacio de trabajo, dentro de un proceso de mejora continua. Ya son 40 las empresas saludables certificadas por AENOR que realizan, entre otras cuestiones, campañas de salud –de vacunación, contra el tabaquismo, sedentarismo o riesgo cardiovascular–, fomentan la práctica de hábitos saludables –promoviendo alimentación saludable y la realización de ejercicio físico– e implantan planes de seguridad vial.

Y es que la seguridad vial es otra rama de la seguridad que ha cobrado mucha importancia en los últimos años. Según datos de la Organización Mundial de la Salud, en 2013 1,25 millones de personas en todo el mundo fallecieron por accidentes de tráfico. La Asamblea General de las Naciones Unidas de 2015 adoptó la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que cuenta entre sus metas reducir a la mitad esta cifra de aquí a 2020. Desde 2011 está en marcha la iniciativa de la ONU Decenio de Acción para la Seguridad Vial (2011-2020), por la que se demanda tanto a países como organismos internacionales, organizaciones de la sociedad civil y empresas que pongan en marcha medidas efectivas que permitan reducir la siniestralidad en la carretera.

La respuesta de la normalización a este llamamiento fue la publicación a finales de 2012 de la Norma ISO 39001 de Sistemas de Gestión de la Seguridad Vial, un documento que ►►



AENOR participa en el programa de la Comisión Europea Better Training for Safer Food. Ha desarrollado más de 15 programas diferentes de formación, en distintos países de la UE, Latinoamérica y África.

Certificaciones más relevantes en el ámbito de la seguridad

SEGURIDAD LABORAL

- OHSAS 18001
- Auditorías PRL
- Empresa Saludable

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ISO 22000
- FSSC 22000
- BRC, IFS, GlobalGap
- Bienestar animal
- Cadena de frío

GESTIÓN DEL RIESGO

- EA 31
- Seguridad Vial – ISO 39001
- Gestión de emergencias – ISO 22320
- Continuidad de negocio – ISO 22301
- Gestión de riesgos del paciente – UNE 179003
- Modelo de prevención de delitos – IURISCERT



► persigue ayudar a las organizaciones a reducir y, en última instancia, eliminar la incidencia y riesgo de las muertes y heridas derivadas de los accidentes de tráfico. AENOR ya ha certificado la seguridad vial de una treintena de organizaciones, entre las que figuran las entidades encargadas de la gestión del tráfico en distintos países.

Seguridad alimentaria

Otro campo de la seguridad que ha experimentado una notable progresión es el que se refiere a la seguridad alimentaria. Coherentemente con la importancia estratégica que siempre ha tenido el sector agroalimentario en España, en el organismo que precedió a AENOR en las tareas de normalización –IRANOR– ya existía un comité que elaboraba normas para el sector. Hoy son siete los comités técnicos de normalización que abordan distintas cuestiones

relacionadas con productos alimentarios, frutas y hortalizas frescas, agricultura ecológica, pesca extractiva, procesos y productos de acuicultura, halal y análisis sensorial.

En lo que a evaluación de la conformidad se refiere, AENOR cuenta con herramientas que aplican a cada una de las etapas de la cadena alimentaria, y que ha ido desarrollando a medida que han evolucionado las necesidades de las organizaciones. Hoy son casi 1.200 los certificados vigentes en este ámbito.

La publicación por parte de la Comisión Europea del “Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria”, en el año 2000, supuso la introducción de la idea de trazabilidad. Esto es, la posibilidad de seguir el rastro de los alimentos desde su origen hasta que llega a manos del consumidor. Posteriormente, la aprobación en 2002 del Reglamento Europeo de Seguridad Alimentaria estableció los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. Desde el 1 de enero de 2005 las empresas alimentarias deben disponer de un sistema de trazabilidad. Ese mismo año vio la luz la Norma ISO 22000 de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos, cuya correcta implantación AENOR ha certificado en más de 200 organizaciones.



Ya son 40 las empresas saludables certificadas por AENOR que realizan campañas de salud y fomentan la práctica de hábitos saludables, entre otras cuestiones.

Los hábitos de consumo han cambiado de forma notable en los últimos años y muestra de ello es la proliferación de las marcas de distribuidor, también conocidas como marcas blancas. El Reino Unido es el país europeo con más penetración de este tipo de marcas y por ello fue el primer país en el que las cadenas de distribución definieron una herramienta de evaluación de sus proveedores. Así, el British Retail Consortium (BRC) publicó en 1998 la primera versión de su protocolo, un esquema de seguridad y calidad alimentaria que lo aplican fundamentalmente industrias que elaboran marcas de distribución. Desde su primera publicación el esquema se ha revisado y



30 organizaciones de España y Latinoamérica están certificadas en Seguridad Vial según ISO 39001.



hoy las industrias alimentarias se certifican con la séptima versión que incorpora cuestiones como gestión del fraude o control del etiquetado. Por su parte, el sector de la distribución alemán, francés e italiano consensuaron, a principios de la primera década del siglo XXI el protocolo IFS.

A finales de 2010, la Global Food Safety Initiative –asociación liderada por los grandes fabricantes y distribuidores de la industria alimentaria– reconoció el esquema FSSC 22000 desarrollado por The Foundation for Food Safety Certification. Basado en la Norma UNE-EN ISO 22000 y en la ISO/TS 22002-1, este esquema específica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para

asegurar la inocuidad de los alimentos para los sectores de procesamiento de productos perecederos animales y vegetales, procesamiento de productos estables a temperatura ambiente y fabricantes de ingredientes (bio) químicos para la industria alimentaria. Para seguir sumando seguridad a la cadena alimentaria AENOR ha presentado en los últimos años nuevos esquemas de certificación que se refieren a bienestar animal, buenas prácticas ganaderas, o aseguramiento de la cadena de frío desde la producción hasta el punto de venta.

Para reforzar sus servicios hacia el sector, en 2008 AENOR puso en marcha AENOR Laboratorio. Los análisis realizados en laboratorios ►►

OPINIÓN



Manuel Pagá
Coordinador de instalaciones REPSOL E&P

Seguridad industrial

En general, la selección de los estándares -normas, especificaciones y otros documentos- para un proyecto o una actividad debe asegurar la captura de los valores esenciales de los mismos. El valor fundamental es garantizar la seguridad de las personas y la protección del medio ambiente en el desarrollo las actividades asociadas a dichos estándares, ya sea este el objetivo primario del estándar - si es relativo a seguridad industrial, por ejemplo- o un objetivo secundario -si es relativo al diseño, y construcción de un equipo o sistema, por ejemplo-.

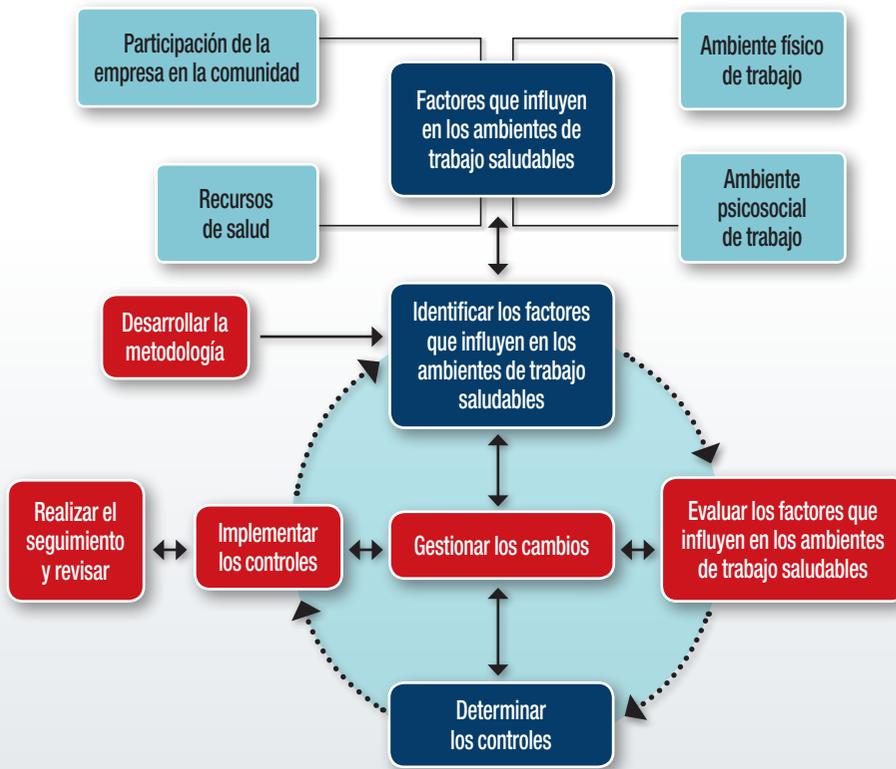
AENOR es el actor principal en el aseguramiento de la calidad y la seguridad en el ámbito nacional, no sólo en dispositivos de protección personal sino también en la seguridad de los procesos, equipos y actividades que pueden suponer un riesgo para las personas o el medio ambiente.

Además, AENOR establece la alineación con CEN e ISO -que a su vez está alineada en muchos aspectos con prácticas y estándares locales pero muy arraigados internacionalmente en ciertas ramas de la industria, como los de API o AGA- lo cual facilita las operaciones en el ámbito internacional, que es otro valor importante para las empresas transnacionales.

Ayudar a establecer un marco normativo común aceptado, conocido y reconocido por todos los actores involucrados en la actividad industrial agiliza además el acceso a nuevos mercados y proyectos de muchas pequeñas y medianas empresas, para las cuales las diferencias normativas pueden suponer una barrera insalvable.

Perspectiva general de los procesos de identificación y evaluación de los factores que influyen en los ambientes de trabajo

IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES



► profesionales, microbiológicos o físico-químico, son eficaces herramientas dentro de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Estos análisis permiten, entre otras cuestiones, controlar la aptitud para el consumo de los alimentos así como realizar controles higiénicos; análisis de patógenos; análisis de aguas; estudios de caducidad y análisis de inhibidores de crecimiento. AENOR laboratorio tiene tres servicios: físico-químico,

microbiológico y sensorial. Sólo en los últimos cinco años ha realizado más de 380.000 análisis.

También en el ámbito de la seguridad alimentaria es muy significativa la participación que AENOR viene realizando, desde el año 2005, en el programa de la Comisión Europea *Better Training for Safer Food* cuyo objetivo es la alineación de criterios de reglamentación en seguridad alimentaria entre todos los países de la UE y países terceros con los que tiene acuerdos para el intercambio de productos alimentarios. AENOR ha desarrollado más de 15 programas diferentes de formación, en distintos países de la UE, Latinoamérica y África.

Gestión del riesgo

La cada vez mayor complejidad del entorno en el que operan las

organizaciones y las mayores exigencias por parte de sus grupos de interés dan lugar a que estén cada vez más expuestas a todo tipo de riesgos. Porque el riesgo es inherente a cualquier actividad empresarial, es crucial saber gestionarlo correctamente y cada vez más organizaciones incorporan la gestión del riesgo a sus planes estratégicos.

Actualmente, en la gestión del riesgo en las organizaciones coexisten dos tendencias: un enfoque global y un enfoque sectorial. Puesto que numerosas normas de sistemas de gestión contemplaban la gestión del riesgo de forma particular, la llamada estructura de alto nivel que ISO aprobó en 2012, y que es común para todos los sistemas de gestión establece la gestión del riesgo como uno de sus ejes principales.



Con ello se consigue una integración horizontal de la gestión del riesgo en todos y cada uno de los sistemas tradicionales y futuros.

La referencia internacional para la gestión del riesgo es la Norma ISO 31000, publicada en 2010, establece un enfoque en el que se trata la gestión de riesgos como la probabilidad de desviación de los objetivos empresariales. Ello implica pensar tanto en potenciales desviaciones negativas como positivas. Como este documento no tenía estructura de sistema de gestión, ni contenía requisitos, ante la demanda de las organizaciones de disponer de un documento en esta línea AENOR desarrolló la especificación EA31. Enfocada al riesgo corporativo, permite avanzar en la gestión de otros tipos de riesgos más específicos, como los operativos, jurídicos, financieros o estratégicos. El enfoque transversal de este sistema de gestión permite a las organizaciones tratar integradamente desde riesgos relacionados con la prestación del servicio y satisfacción de sus clientes, con la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo, con la gestión de las necesidades de sus grupos de interés, hasta la gestión de los riesgos

financieros a los que se enfrenta una organización, entre otros.

Profundizando en la prevención y gestión de los riesgos jurídicos, AENOR desarrolló en 2014 el Modelo luriscert. Se trata de un modelo pionero en España que ayuda a las organizaciones a demostrar la suficiente diligencia en la prevención, control, denuncia y reparación de los delitos imputados a la persona jurídica. Más de 70 organizaciones están incluidas en los alcances de los certificados concedidos.

Dentro del enfoque sectorial de la gestión de riesgos la normalización y la certificación destacan las herramientas disponibles para el ámbito sanitario, donde hay normas certificables que ayudan a reducir los riesgos a los que están sometidos los pacientes a su paso por el sistema sanitario (UNE 179003 y UNE 179006), así como normas que ayudan a gestionar eficazmente las emergencias, reduciendo los riesgos derivados de ellas. En el ámbito de las tecnologías de la información, la UNE-EN ISO 22301 ayuda a las organizaciones a poner en marcha y aplicar los controles necesarios para gestionar los riesgos derivados de la continuidad del negocio de una organización. ▶

OPINIÓN



Domingo García
Director de Calidad y
Medio Ambiente
Campofrío

Gestión del riesgo alimentario

La planta de elaborados cárnicos de Villaverde en Madrid fue, en 1995, la primera del grupo Campofrío que certificó su sistema de gestión de la calidad según ISO 9001. Se convertía en una de las primeras industrias cárnicas en obtener esta certificación. Desde entonces encontramos en las distintas certificaciones una potente herramienta de ayuda en la gestión del riesgo, evaluación de nuestros procesos, gestión de la calidad de nuestros productos a todos los niveles, así como de mejora continua en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Hoy todas las plantas de producción de Campofrío Food Group tienen implantados sistemas de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a distintos estándares, como ISO 22000, BRC e IFS, todos reconocidos por Global Food Safety Initiative, que suman 37 certificados.

Todos ellos nos ayudan a identificar los requisitos legales relativos a la seguridad alimentaria, facilitando así su cumplimiento. Igualmente, a través del análisis de los peligros razonablemente previsibles y el control de los mismos a través de prerrequisitos y puntos de control crítico nos ayudan a establecer métodos y criterios claros de seguridad alimentaria. También contribuyen a que realicemos una evaluación de los riesgos de una forma sistemática a lo largo de toda la cadena de suministro, desde los proveedores hasta el cliente final. Y facilitan la implicación de la Dirección, y del conjunto del personal, con la seguridad alimentaria.

Todo este largo camino lo hemos recorrido de la mano de AENOR, siendo nuestra certificadora desde aquellos primeros momentos. La rigurosidad de sus procedimientos internos, así como la profesionalidad del personal auditor nos ha sido de gran ayuda para conseguir los más elevados estándares de calidad y seguridad alimentaria de nuestras instalaciones y productos.