

Política

de aprovechamiento de averías de alimentos





Política

de aprovechamiento de averías de alimentos



Objetivo

Definir las condiciones de calidad e inocuidad para que los productos determinados como averías aprovechables puedan ser utilizados como materia prima para la elaboración de un producto alimento, con el fin de maximizar su aprovechamiento y garantizar la salud del consumidor y la propuesta de valor al cliente.

Alcance

Aplica para las materias primas y productos terminados de los negocios de PGC y Frescos de Almacenes Éxito SA que no son aptos para la venta por su calidad, pero por su inocuidad y cumplimiento legal son aprovechables.

Definiciones

- 👁️ **Aprovechamiento:** obtención de algún tipo de beneficio o de provecho, generalmente asociado al desarrollo de alguna actividad, en este caso, a la producción de alimentos con materias primas producto de averías aptas para el consumo.
- 👁️ **Avería:** productos que no pueden ser reparados o restablecidos en su apariencia y/o presentación normal u original para su venta al público. Esta mercancía se clasifica de acuerdo a su estado, en mercancía aprovechable o inservible.
- 👁️ **Daño fitosanitario:** daño ocasionado a la fruta o verdura por plagas o enfermedades durante las etapas de cosecha o pos-cosecha.
- 👁️ **Perdida de vacío:** inflamamiento del empaque de un producto ocasionado por el crecimiento microbiano por la pérdida de la cadena de frío o entrada de aire al empaque de un producto por mal sellado o ruptura por mala manipulación.
- 👁️ **Producto procesado empacado:** son aquellos alimentos que no se consumen en el estado natural y que han pasado por algún grado de procesamiento industrial y están empacados para su comercialización.

Política

- **Generalidades**

Partiendo del compromiso de Almacenes Éxito S.A con la sostenibilidad y los objetivos de reducción de pérdidas, esta Política establece las directrices para que un alimento que ha sido considerado como avería después del proceso de producción, distribución o comercialización y que sale del





Política de aprovechamiento de averías de alimentos



saneamiento diario de los almacenes, sea considerado como apto para el consumo humano, y pueda ser aprovechado como materia prima en la elaboración de otro producto.

• Lineamientos

- Se garantiza que los productos elaborados en las dependencias con averías aprovechables de alimentos como materias primas son aptos para el consumo humano.
- El potencial de aprovechamiento de una avería como materia prima de un producto se determina según el cumplimiento de las especificaciones de calidad e inocuidad del producto terminado.
- Las recetas y procedimiento de elaboración de producto de comidas preparadas y panadería que considere el aprovechamiento de averías como materia prima, es validada y aprobada por un representante autorizado de la Gerencia de Frescos.
- La validación de la receta del producto terminado elaborado con averías aprovechables como materia prima considera tanto la evaluación sensorial (sabor, color, textura, olor) como el control de la calidad previo a su comercialización.
- Las averías de alimentos con potencial de aprovechamiento como materia prima cumplen las siguientes condiciones:
 - No han cumplido aún su fecha de vencimiento.
 - No han perdido la cadena de frío.
 - No han incumplido un punto crítico de control en las etapas de recibo, producción o comercialización.
- El producto terminado elaborado con averías aprovechables como materia prima cumple con los criterios del Programa trazabilidad alimentos elaborados, fraccionados o envasados en los almacenes.
- Para los productos definidos como aprovechables, se diligencian los criterios de aceptación en la matriz de aprovechamiento y de acuerdo al análisis se define su utilización.
- El producto terminado en el cual se utiliza la avería aprovechable como materia prima tiene vida útil inferior a la de la avería utilizada. En el caso de que se utilicen dos o más aprovechamientos en el mismo producto final, se usa como referencia el de menor vida útil.
- La etapa del proceso de elaboración del producto que recibe la avería aprovechable como materia prima registra la validación de la calidad e inocuidad del producto, aceptando o rechazando la recuperación de la avería, con el fin de no afectar la especificación final de alimento elaborado.
- La selección y transferencia de las cantidades a ser utilizadas en la dependencia, cuenta con el aval de la persona de la sublínea que recibe el aprovechamiento, soportado en las capacidades y planes de producción.
- Los productos alimenticios preparados con averías aprovechables como materia prima cuentan con documentación revisada y aprobada como la receta estándar, ficha técnica de las materias primas y producto terminado, diagrama de flujo y procedimiento básico de operación-PBO cuando aplique.





Política de aprovechamiento de averías de alimentos



- Los procedimientos básicos de operación de productos que incluyan aprovechamiento de averías como materias primas, cuentan con soportes de entrenamiento realizado a los cargos responsables de su elaboración.
- Todo proceso de elaboración de alimentos con materias primas derivadas del aprovechamiento de averías cumple la Política de Producción de Alimentos vigente en Almacenes Éxito S.A.

Políticas adicionales para el aprovechamiento de producto alimenticio procesado empacado:

- Las averías de productos alimenticios procesados y empacados con potencial de aprovechamiento como materia prima cumplen las siguientes condiciones:
 - No se encuentra inflado el empaque
 - No ha perdido el vacío el empaque
 - No se ha inflado, perforado o abollado el enlatado.
 - Características organolépticas aptas en cuanto a olor color y textura al abrir el empaque.
 - Sin evidencias de hongos o mohos.

Políticas adicionales para el aprovechamiento de avería de fruver:

- Las averías de fruver con potencial de aprovechamiento como materia prima cumplen las siguientes condiciones:
 - Ausencia de plagas, hongos, mohos u otro daño fitosanitario con indicios de fermentación y/o pudrición en la corteza o evidente descomposición.
 - No tienen aberturas en la corteza, cuando se utilizan en un producto final que no tiene transformación o tratamiento térmico.

Documentos Relacionados

- [Política de Calidad e Inocuidad](#)
- Programa trazabilidad alimentos elaborados, fraccionados o envasados en los almacenes

