



Política

Calidad e inocuidad SISCA



Política

Calidad e inocuidad SISCA



Objetivo

Garantizar la coherencia entre los compromisos en términos de calidad e inocuidad establecidos por Almacenes Éxito S.A. y la Industria de Alimentos - IDEAL y las propuestas de valor a clientes, las necesidades y expectativas de los grupos de interés.

Alcance

Aplica para las operaciones asociadas a la gestión de materias primas, insumos y productos marca propia o sin marca de las gerencias de PGC, Frescos y Hogar de Almacenes Éxito SA.

Definiciones

- **Calidad:** grado en el que un conjunto de características inherentes del producto cumple con la necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.
- **Inocuidad para alimentos:** seguridad que el alimento no causará un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con su uso previsto.
- **SISCA (Sistema de Calidad):** sistema de gestión de Almacenes Éxito S.A. establecido para gestionar los aspectos de calidad e inocuidad, definir políticas, objetivos y los procesos para alcanzarlos, cumplir los requisitos legales y otros requisitos, y abordar los riesgos y oportunidades identificados.
- **Marca propia:** es aquel signo que identifica productos o servicios, cuyo registro pertenece a Almacenes Éxito SA, y que se utiliza para la comercialización de éstos a través de los diferentes canales de venta.
- **Sin marca:** productos que son comercializados sin un signo que los identifica.
- **Dependencias:** es una entidad, física o virtual, donde se gestionan, miden y controlan operaciones del negocio.

Políticas

- **Generalidades**

La calidad e inocuidad de las materias primas y los productos marca propia o sin marca, son aspectos de alta prioridad para Almacenes Éxito S.A, dicha declaración toma como marco de





Política

Calidad e inocuidad SISCA



referencia el direccionamiento estratégico vigente del Grupo Éxito y las necesidades o requerimientos de partes interesadas, tales como proteger la salud del consumidor, la protección de la reputación de las marcas, la reducción de los riesgos operacionales de inocuidad como factor clave de prevención, la innovación e inversión en experiencias diferenciales en las tiendas y una necesidad de promoción y posicionamiento de una cultura de calidad e inocuidad SISCA en todos los empleados, proveedores y operaciones de la cadena de suministros.

• Lineamientos

- El máximo gobierno del SISCA en la Organización es el Comité SISCA corporativo (presidente y vicepresidentes) y a nivel de dependencias el Comité SISCA operativo (Gerente y líderes).
- En el marco del SISCA se define como compromiso de alta prioridad para Almacenes Éxito S.A., la salud y seguridad de los consumidores y, como parte inherente de la promesa de las marcas, la satisfacción del cliente frente a la calidad de nuestros productos.
- La Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición de Almacenes Éxito S.A., tiene la responsabilidad y autoridad de informar a la alta dirección de la Organización la efectividad y pertinencia del SISCA.
- La Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición de Almacenes Éxito S.A., es responsable de definir las directrices de calidad e inocuidad para asegurar su cumplimiento en la Organización.
- Todas las operaciones que impacten el desempeño del SISCA, cumplen los requisitos legales aplicables de calidad e inocuidad de carácter internacional, nacional o regional y otros requerimientos adoptados voluntariamente por el Grupo Éxito.
- La determinación de controles de calidad e inocuidad de los productos se soporta en la identificación, análisis y evaluación de riesgos en los flujos de las operaciones del proveedor o las dependencias de la organización.
- Todos los procesos corporativos o que involucren operaciones logísticas, productivas o comerciales que impacten el desempeño de SISCA, tienen incluidos en sus flujos los controles de calidad e inocuidad aplicables, los cuales son monitoreados periódicamente por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición, gestores de calidad, evaluadores internos o métodos de autocontrol, para asegurar su efectividad.
- Los cambios proyectados a nivel de proceso, infraestructura, equipos o productos que impacten el desempeño de SISCA frente a los requerimientos de salud, seguridad y calidad de clientes y grupos de interés, son comunicados por el líder del cambio a la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.
- Los cargos corporativos o a nivel de dependencia que tienen responsabilidades frente a la calidad e inocuidad de los productos, informan a su líder periódicamente sobre el desempeño obtenido con base en los indicadores establecidos.





Política

Calidad e inocuidad SISCA



- Todo producto, tiene disponible la información que soporta la verificación y validación previa del cumplimiento de las especificaciones de calidad e inocuidad requeridas, en las diferentes etapas de diseño y desarrollo del producto, antes de su comercialización.
- Todos los cargos o roles cuyas funciones y responsabilidades incidan en el desempeño de calidad e inocuidad del producto, requieren la inducción de SISCA y las competencias establecidas en términos de experiencia, formación, habilidades o destrezas en calidad e inocuidad.
- Los productos tienen los procedimientos y herramientas de trazabilidad, retirada, recuperación y gestión de crisis, implementados según sea necesario.
- Todo equipo o infraestructura que tiene asociado un punto de control de calidad e inocuidad cumple las especificaciones técnicas y de diseño desde la negociación con el proveedor y mantiene estas condiciones durante su vida útil.
- Los proveedores (fabricantes o comercializadores), materias primas o insumos tienen las fichas técnicas de los productos homologadas y son evaluados periódicamente mediante evaluación de calidad e inocuidad, para verificar el desempeño y promover la mejora continua.
- Los datos de calidad e inocuidad que generan valor y aportan a la toma de decisiones están soportados en tableros de mando al nivel estratégico y operativo, y son responsabilidad de la Dirección de Calidad, inocuidad y nutrición.
- Todas las dependencias son monitoreadas en la calidad e inocuidad de los productos producidos y comercializados y, verificados mínimo una vez al año mediante inspecciones de la eficacia de los controles de SISCA en sus operaciones logísticas y comerciales.
- Los reportes de quejas, reclamos, sugerencias, incidentes, evaluaciones e inspecciones, entre otras, son consideradas como fuente de acciones correctivas y de mejora mediante la metodología SAC o planes de acción.
- SISCA planea y gestiona las prácticas de calidad e inocuidad en forma conjunta y consistente con las políticas ambientales, sociales y de seguridad y salud en el trabajo de la Organización.

Documentos Relacionados

- ANEXO – Deberes del Gestor de calidad.

