



# Política

De calidad e Inocuidad  
para la producción  
de alimentos



## Objetivo

Asegurar condiciones y controles de calidad e inocuidad efectivos para los procesos de producción de alimentos en los diferentes negocios de frescos e industria de alimentos - IDEAL con el fin de reducir los riesgos operativos y aportar al logro de la promesa de valor a clientes.

## Alcance

Aplica para la producción o elaboración de productos marca propia o sin marca por parte de la gerencia de frescos e industria de alimentos - IDEAL de Almacenes Éxito SA.

## Definiciones

- 🕒 **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):** principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- 🕒 **Calidad:** grado en el que un conjunto de características inherentes del producto cumple con la necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.
- 🕒 **Dependencias:** entidad, física o virtual, donde se gestionan, miden y controlan operaciones del negocio, para este caso se aplica para las operaciones de producción de los almacenes y la Industria de Alimentos - IDEAL.
- 🕒 **Diseño Sanitario:** conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 🕒 **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.
- 🕒 **Manipulador de alimentos:** toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- 🕒 **Organoléptica:** cualquier propiedad de un alimento u otro producto percibida mediante los sentidos, incluidos su sabor, color, olor y textura.





- 🕒 **PBO (Procedimiento Básico de Operación)**: tipo de documento definido en el Sistema Documental del Grupo Éxito.
- 🕒 **Puntos Críticos de Control (PCC)**: etapa donde se puede aplicar un control y que sea esencial para evitar o eliminar un peligro a la inocuidad del alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.
- 🕒 **Receta**: fórmula de composición de un producto que incluye los ingredientes que intervienen en él y sus cantidades, el modo de elaborarlo y en ocasiones su forma de aplicarse, administrarse o servirse.
- 🕒 **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
- 🕒 **Trazabilidad**: capacidad de seguir el recorrido de un alimento a través de la(s) etapa(s) especificada(s) de producción, procesamiento y distribución

## Políticas

### • Generalidades

Dado el enfoque preventivo de SISCA de Almacenes Éxito S.A soportado en el propósito permanente de reducir el riesgo operativo de inocuidad de las dependencias y en la industria de alimentos - IDEAL y ser consistentes con las directrices de calidad e inocuidad corporativas, además del marco normativo exigente en aspectos de seguridad alimentaria, y las exigencias de calidad e inocuidad del mercado, es importante asegurar que todas las operaciones de la cadena de suministro y en especial las de producción de alimentos de marcas propias y sin marca en los almacenes, cuenten con un análisis de riesgos y la disponibilidad de información documentada controlada que demuestre la estandarización de criterios de control de calidad e inocuidad en las diferentes etapas productivas, además de asignar responsabilidades para su implementación y mantenimiento frente a cambios e impactar en forma positiva factores de productividad y promesas de valor con clientes.

### • Lineamientos

- 🕒 El gobierno en las directrices de producción de alimentos marca propia o sin marca en las dependencias con criterios de productividad, calidad e inocuidad es de la Gerencia de Frescos e



## Calidad e inocuidad para producción de alimentos

industria de alimentos - IDEAL y la Gerencia o Administración de las dependencias de Almacenes Éxito S.A.

- El área de desarrollo de producto considera como habilitador a la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición durante el desarrollo de productos en los que se implementen prácticas de producción o comercialización nuevas para el Negocio. Como nuevas prácticas se consideran los cambios en operaciones, equipos, tecnologías, métodos y productos.
- Los recursos y operaciones dispuestos en las dependencias para la producción de alimentos aseguran el cumplimiento permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Las edificaciones, instalaciones, equipos y utensilios planificados para utilizar en la producción de alimentos en las dependencias aseguran el diseño sanitario requerido para reducir riesgos operativos de inocuidad. Todos los utensilios y equipos en contacto directo con el alimento están en buen estado y tienen los soportes de aprobación sanitaria de acuerdo con la normativa vigente.
- Los equipos involucrados en el almacenamiento de las materias primas y la producción del alimento son idóneos, cumplen con la capacidad requerida y tienen disponible las guías de saneamiento, planes de mantenimiento y manuales de operación respectivos.
- La dependencia que utiliza materias primas congeladas asegura las condiciones operacionales en sus instalaciones, tanto para mantener la temperatura de congelación (-18°C o menos), como para realizar una descongelación controlada y segura de la misma.
- Los productos marca propia o sin marca elaborados en la dependencia cumplen con la receta estándar verificada y aprobada previamente por el área de desarrollo de producto.
- Las materias primas utilizadas para la elaboración del producto aseguran la descripción de las especificaciones de calidad e inocuidad en las Fichas Técnicas, las cuales están anexas a la receta estándar, y son elaboradas y controladas por el Área de Desarrollo de Producto.
- Las materias primas utilizadas para la producción de un alimento que provengan de aprovechamiento cumplen con la política de aprovechamiento vigente y los criterios de aceptación organoléptica, de calidad e inocuidad, definidas por el Área de Desarrollo de Producto y de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.
- El material de empaque asociado al producto cumple con rotulado legal vigente incluyendo lote o fecha de vencimiento en caso de requerir, especificación del fabricante en cuanto a su vida útil antes y después de abierto y método de almacenamiento.
- El material de empaque en contacto directo con el alimento cuenta con los soportes de migración global, migración específica y metales pesados.
- Los proveedores de materias primas son evaluados u homologados por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición de Almacenes Éxito, antes de suministrar el bien en la dependencia. En caso del ingreso de un nuevo proveedor o materia prima la Gerencia respectiva informa previamente a la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.
- Antes de iniciar el proceso de producción de alimentos marca propia o sin marca en la dependencia, se asegura la liberación de calidad e inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios de acuerdo con los formatos diseñados para tal fin y descritos en los planes de limpieza y desinfección y guías de saneamiento de equipos.





## Calidad e inocuidad para producción de alimentos

- El proceso de producción de alimentos marca propia o sin marca en las dependencias, cuenta con información documentada controlada y vigente de sus operaciones y controles como el Flujograma, la matriz de análisis de riesgos operativos de inocuidad, calidad y legalidad, el PBO (si aplica) y las guías de saneamiento de equipos.
- Los criterios que definen la necesidad de controles como Flujograma, análisis de riesgos y PBO asociados con la elaboración de un producto, son establecidos por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición con base en la información documentada vigente.
- El PBO es documentado para aquellos productos que por su nivel de riesgo y complejidad en las operaciones productivas lo requiera, de acuerdo con la información documentada definida por la Dirección de calidad, Inocuidad y Nutrición.
- La elaboración o modificación de los Flujogramas y PBO de los productos elaborados en las dependencias, es responsabilidad de la Gerencia de Frescos e Industria de Alimentos - IDEAL, con el apoyo de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición y la Dirección de Procesos.
- La elaboración o modificación de las matrices de riesgos operativas de inocuidad para la fabricación del producto son responsabilidad de la Dirección de Ejecución de Frescos y de la Industria de Alimentos - IDEAL.
- La elaboración o modificación de las guías de saneamiento profundo y planes de mantenimiento de equipos son responsabilidad de la Dirección de Mantenimiento.
- Los productos de alimentos de marca propia o sin marca que tienen el mismo flujo de producción, pero diferentes presentaciones del producto terminado documentan sus operaciones, controles y riesgos en el mismo Flujograma, Matriz de Riesgos y PBO (si aplica), respectivamente.
- El producto semielaborado de alimento marca propia o sin marca entregado por el proveedor en la dependencia, tiene documentado los controles de calidad e inocuidad de las operaciones restantes (producción, regeneración o ensamble) en el Flujograma y PBO (si aplica) del producto terminado.
- No se requiere Flujograma cuando el producto recibido en el Almacén es elaborado y empacado en su totalidad por el proveedor en sus instalaciones o por la Industria de Alimentos, en este caso se tiene disponible la Ficha Técnica por el Proveedor o Industria de alimentos IDEAL.
- El producto terminado de alimentos marca propia o sin marca elaborado en la dependencia, cuenta con las fichas técnicas vigentes, las cuales son elaboradas o modificadas por el desarrollador de producto a partir de la receta estándar.
- La receta estándar y la ficha técnica de producto es información documentada controlada y confidencial en el sistema documental de Almacenes Éxito y la Industria de Alimentos - IDEAL, y son administradas por el área de desarrollo de producto.
- El producto de alimento marca propia o sin marca que se produzca en las dependencias garantiza la trazabilidad en registros legibles y completos del cumplimiento de las especificaciones de las materias primas utilizadas, el control de los PCC (puntos críticos de control) o PC (puntos de control) y el cumplimiento de las condiciones del empaque, etiquetado y exhibición segura del producto.
- El alimento preparado, empacado y exhibido en la dependencia (según la normatividad vigente) tiene registro, notificación o permiso sanitario dependiendo del riesgo, además de lo establecido





para rotulado vigente considerando el listado de ingredientes, alérgenos y tabla nutricional cuando aplique.

- En la dependencia se garantiza que no se comercializa para la venta del día siguiente producto elaborado para el día, asegurando su disposición como avería. Aquellos que su vida útil es mayor a un día, se respeta la vida útil establecida en su ficha técnica.
- El recurso humano involucrado en la producción del alimento asegura la inducción y formación trazable en registros, acerca de los peligros y controles de calidad e inocuidad determinados en la matriz de riesgos, flujograma y PBO (Si aplica). Igualmente dispone del certificado vigente como manipulador de alimentos y tiene las condiciones aptas de salud para estar en contacto directo con alimentos.
- Los cambios o modificaciones que se realizan en los equipos, infraestructura, operaciones productivas o ingredientes, que impactan el desempeño de calidad e inocuidad del producto, son planificados e implementados considerando el procedimiento de control de cambios definido por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.
- En la producción del alimento marca propia o sin marca en la dependencia se asegura una disposición controlada de residuos líquidos o sólidos y de vertimientos derivados de las operaciones de limpieza de superficies y equipos, cumpliendo las buenas prácticas ambientales determinadas por la Compañía.
- En la producción del alimento marca propia o sin marca en la dependencia, el área de Seguridad y salud en el Trabajo asegura la identificación de peligros y análisis de los riesgos ocupacionales y, establecen medidas de control con el fin de eliminar o minimizar lesiones o enfermedades en las personas.
- En la producción de alimentos marca propia o sin marca en la dependencia, se cuenta con información documentada para el manejo de empleados que manipulan alimentos y que presenten heridas, lesiones y/o enfermedades susceptibles de transmitirse.
- Frente a situaciones de emergencia o desastre que afecten la producción segura de alimentos en las dependencias, la compañía activa el plan de contingencia respectivo tomando como marco las normas expedidas por las autoridades nacionales y locales respectivas, asegurando la protección de la salud de los empleados, consumidores y la inocuidad de los alimentos.

## Documentos Relacionados

[Política de Calidad e Inocuidad](#)

[Política de Aprovechamiento de Averías de Alimentos](#)

