

Política

de saneamiento de áreas y equipos











Objetivo

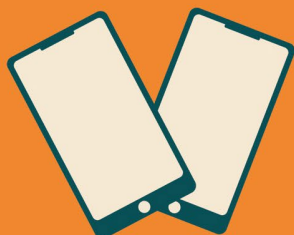
Describir los requerimientos para el saneamiento efectivo de las áreas, equipos y utensilios que tengan influencia sobre la calidad e inocuidad de los productos elaborados, para asegurar condiciones que prevengan riesgos de contaminación de los alimentos y contribuyan al mantenimiento de la infraestructura asociada.

Alcance

Aplica para las actividades asociadas a la producción o elaboración de productos marca propia o sin marca en las áreas de procesos en las dependencias de Almacenes Éxito S.A y en la Industria de Alimentos – IDEAL.

Definiciones

-  **Desinfección:** tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir o reducir el número de microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública.
-  **Dependencias:** es una 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.
-  **Gestión integral de residuos:** actividades encaminadas a reducir la generación de residuos, y aprovechar aquellos que se generan de acuerdo con sus características, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación y comercialización, y disposición final.
-  **Limpieza:** proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
-  **Plaga:** son animales, insectos u otros organismos cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, o sus bienes o a sus propiedades.
-  **Saneamiento:** conjunto de actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que pueda llegar a los alimentos; esta contaminación se puede presentar en el ambiente, instalaciones, superficies, equipos o personal manipulador.





Políticas

- **Generalidades**

Uno de los controles preventivos fundamentales para reducir los riesgos físicos, químicos o microbiológicos de los alimentos para consumo humano que son elaborados y comercializados en las dependencias de Almacenes Éxito S.A. y en la Industria de Alimentos - IDEAL es el saneamiento de áreas, equipos y utensilios involucrados en las áreas logísticas, productivas y de venta, cuyas practicas están soportadas en la normatividad legal vigente de las Buenas Prácticas de Manufactura, en los resultados de la identificación de peligros y evaluación de los riesgos de inocuidad y en la evolución científica de los métodos de saneamiento.

- **Lineamientos**

El procesamiento seguro de los alimentos que se elaboran y comercializan en las dependencias inicia con las actividades de saneamiento de áreas, equipos y utensilios.

La necesidad de controles efectivos de saneamiento de áreas y equipos en cada una de las dependencias se realiza con base en los resultados de la identificación de peligros y evaluación de riesgos operativos de inocuidad.

Las guías asociadas al saneamiento se constituyen en información documentada de soporte para los procedimientos básicos de operación - PBO.

El Programa de Prevención y control de plagas en la dependencia es responsabilidad de la Dirección de Mantenimiento con el apoyo de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.

El Programa de Limpieza y Desinfección en las dependencias es responsabilidad de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.

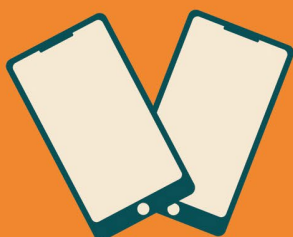
El Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos y Líquidos en las dependencias es responsabilidad del área de Gestión Ambiental.

El Programa de Saneamiento de Equipos y Utensilios en las dependencias es responsabilidad de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición y la Dirección de Mantenimiento.

El Programa de abastecimiento o suministro de agua potable en las dependencias es responsabilidad de la Dirección de Mantenimiento. Para el caso en que el tanque no sea de manejo propio, se asegura que el tercero cumpla con todos los requisitos legales.

Las actividades de orden y aseo bajo 5S son lideradas por la gerencia o administración de la dependencia y realizadas por el personal de esta, y se constituyen en prácticas básicas y fundamentales para asegurar un lugar de trabajo seguro, productivo y limpio.

Los productos químicos plaguicidas determinados para realizar las actividades de control de plagas son avalados por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.










de saneamiento de áreas y equipos

- La presencia de plagas en alguna de las secciones de las dependencias requiere un cierre temporal de la misma por parte de la gerencia o administración, para realizar una corrección de la condición e investigar las causas. No se espera a acciones reactivas de la autoridad.
- Los casos de presencia de plagas en la dependencia son asunto de reunión urgente por parte del Comité SISCA o de Mejoramiento de la Dependencia para evaluar las causas e implementar controles efectivos.
- Los productos químicos e implementos para realizar las actividades de limpieza y desinfección son avalados por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición.
- Los productos de limpieza y desinfección tienen anexa la ficha técnica y la ficha de datos de Seguridad no mayor a 5 años de elaboración, la cual es de obligatorio cumplimiento en su implementación por parte del personal que hace uso de estos.
- Las dependencias cuentan con un centro de acopio de residuos bajo diseño sanitario, para la selección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos.
- Las dependencias tienen definidos los flujos de transporte interno de residuos sólidos y líquidos para evitar situaciones de contaminación cruzada con operaciones de preparación de alimentos.
- Las dependencias tienen un listado de los residuos generados en las instalaciones y la disposición final establecida para asegurar el mínimo impacto ambiental y cumplimiento legal.
- Los equipos y utensilios que impactan el desempeño de inocuidad en las operaciones logísticas, productivas o de venta son objeto de prácticas de saneamiento.
- La Dirección de Calidad, Inocuidad y Nutrición con el apoyo de la Dirección de Mantenimiento realizan un análisis de criticidad de los equipos bajo criterios de inocuidad para determinar las necesidades de saneamiento superficial o profundo de los equipos.
- Las prácticas y controles de limpieza y desinfección de equipos y utensilios están descritas en las Guías de Saneamiento, las cuales están enlazadas con los procedimientos básicos de operación respectivos y controladas en el sistema de control documental de la Compañía.
- Las dependencias cuentan con suministro de agua potable y un plan periódico de limpieza de tanques y redes que aseguran cumplimiento legal para minimizar el riesgo.
- El personal que implementa cualquiera de las guías de saneamiento citadas está entrenado en su contenido y cuenta con soporte de asistencia y evaluación de eficacia.
- Los contratistas que realizan actividades de limpieza y desinfección y otros que puedan impactar la calidad y la inocuidad, cumplen con las directrices entregadas en esta política.
- El plan de limpieza y desinfección de equipos y superficies se adecua y se fortalece frente a riesgos biológicos y químicos que afecten la salud, la inocuidad y la continuidad de las dependencias el cual está alineado con las directrices y normas expedidas por las autoridades nacionales y locales respectivas.





Documentos Relacionados

-  [Política de Calidad e Inocuidad](#)
-  Programa de limpieza y desinfección en almacenes
-  Programa de control de plagas en almacenes y salas de desposte
-  Programa de gestión integral de Residuos Sólidos
-  Programa de abastecimiento de agua potable en almacenes

