

# 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

