



CLUB MILLITAR

**POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
DEL CLUB MILITAR**

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 0 de 11



Club Militar
Actual, Preventivo y Pasivo

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-e9eb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 1 de 14

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 1 de 11



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	2
POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.....	3
OBJETIVO GENERAL	3
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	3
ALCANCE DE LA POLÍTICA	4
GLOSARIO	4
NORMATIVIDAD	5
NIVELES DE AUTORIDAD Y RESPONSABILIDAD DE LA POLÍTICA.....	6
CRITERIOS DE APLICACIÓN	7
DOCUMENTOS DE APOYO	9
CONTROL DE CAMBIOS.....	10
VALIDACIÓN DE FIRMAS.....	10


Club Militar
Actualización y Pasado
 Firmado Electrónicamente con AZSign
 Acuerdo: 20231116-121910-e9eb64-82842211
 2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 2 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 2 de 11



Club Militar
Actualización y Puntos

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-ebcb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 3 de 14

INTRODUCCIÓN

El Club Militar de Oficiales, en su búsqueda constante de ofrecer productos inocuos de la más alta calidad para los socios e invitados ha implementado un sistema de gestión de seguridad alimentaria. Este sistema se ajusta a los rigurosos requisitos de la norma y se integra de manera efectiva en un sistema de gestión. Este con el fin de garantizar la satisfacción plena de los clientes a través del cumplimiento de requisitos legales y regulaciones relacionadas con la seguridad alimentaria. Además, se promueve una mejora continua en la eficiencia del proceso de alimentos y bebidas.

La política de Inocuidad Alimentaria es el medio que conduce al Club Militar hacia la mejora de su Sistema de Gestión, expuesta en los objetivos estratégicos de la entidad y se establecen como una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos que está en la adopción de estándares a nivel de inocuidad de los alimentos.

La declaración de esta política sienta las bases para el establecimiento de objetivos estratégicos y se revisa periódicamente para adaptarse a las necesidades de la entidad.



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 3 de 11



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

El Club Militar se compromete a regular las actividades de producción de alimentos en cocinas y puntos de venta, adoptando los requisitos sanitarios normativos que se deben cumplir con las materias primas para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos o productos terminados con el fin de proteger la vida y la salud de los consumidores.

Para lo cual el Club Militar adopta la NTC ISO 22000:2018, la cual asegura la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de abastecimiento, mediante la identificación, valoración y control de puntos críticos o riesgos a los que se encuentran expuestos durante la ejecución de actividades propias de la manipulación de los alimentos.

Para tal propósito desde la alta dirección y sus grupos de interés participan en el desarrollo de las etapas del Sistema de Inocuidad Alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar una oferta gastronómica innovadora, a través del empleo de buenas prácticas de seguridad alimentaria con el fin de incrementar los niveles de satisfacción en nuestros grupos de valor y el cumplimiento estricto de la normatividad asociada a la salud pública.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Capacitar, actualizar e incentivar a nuestro personal para afrontar con éxito la política de calidad, misión y visión de la entidad.
- ✓ Cumplir los requisitos sanitarios y demás disposiciones legales exigidos en la legislación nacional.
- ✓ Establecer canales de comunicación eficaces con proveedores para garantizar la disminución de peligros de materia prima.
- ✓ Establecer fichas técnicas que permitan ser rutero para el proceso precontractual como mecanismo de estandarización en las sedes.
- ✓ Aumentar la satisfacción de los socios y afiliados controlando los riesgos asociados con la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Disminución de Productos No Conforme en Materia Primas (MP), Producto en Proceso (PP) y Producto Terminado (PT).
- ✓ Medir el desempeño del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 4 de 11

ALCANCE DE LA POLÍTICA

Inicia con la implementación de medidas destinadas a cumplir con la normativa sanitaria vigente, abordando la cadena de abastecimiento desde su base. Este enfoque se centra en asegurar la recepción segura de materias primas e insumos mediante la aplicación de fichas técnicas. El alcance abarcará a todo el personal que tenga acceso a manipular alimentos, ya sean envasados o no envasados, así como a los equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos. Se implementarán verificaciones y procesos de trazabilidad para garantizar la calidad y seguridad del producto final.

Durante la ejecución se aplicarán mecanismos de control específicos para disminuir los riesgos potenciales de contaminación de los alimentos. Este enfoque integral tiene como objetivo primordial la satisfacción del consumidor, asegurando la entrega de alimentos seguros y de alta calidad.

GLOSARIO

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas ingeridas por el hombre que aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de alimento incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se utilicen en la preparación o tratamiento de los alimentos, tengan o no valor nutritivo.

Almacenamiento: Es la acción y el resultado de almacenar, o sea, realizar actividades relacionadas con el almacén, que implica guardar y mantener en custodia, productos ya fabricados, pero que aún no están en proceso de distribución para su uso o comercialización, o cualquier otra cosa, material o inmaterial que necesite ser utilizada más tarde, conservándose mientras tanto, en buen estado.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los procedimientos y operaciones establecidas para garantizar las condiciones en las instalaciones donde se elaboran alimentos, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos según las normas establecidas.

Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos (ISO 22000: 2018).

Contaminación cruzada: Es la transferencia de carga microbiana desde el cuerpo del manipulador, de las superficies de trabajo, de las condiciones del medio ambiente hacia el alimento, y viceversa.

Desinfección: es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios.

Fecha de Vencimiento: Fecha en la cual un determinado alimento ha perdido su calidad comercial y no debe ser consumido.

Fichas técnicas: Es el documento interno de cada empresa, en que constan las especificaciones o características técnicas de un determinado producto.

CM-DE-FT-1/V2: 25-10-2023.



Club Militar
Actualización y Fichas

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-ebcb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Página 5 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 5 de 11



Club Militar
Actualización Normativa y Procedimientos
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-eb6b64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Página 6 de 14

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.

Inocuidad alimentaria: Describe todas las prácticas que se utilizan para mantener nuestros alimentos seguros. Se refiere a la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos para reducir el riesgo de su contaminación y así evitar que las personas contraigan enfermedades transmitidas por este tipo de insumos.

Inspección: Evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen; acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones. Información: Datos que poseen significado.

Limpieza: Actividad que busca eliminar residuos sólidos o líquidos desde la superficie.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que tiene contacto con los alimentos, ya sea en la Recepción, Almacenaje, Preparación, Montaje, Distribución, Exhibición y Expendio de alimentos.

Materia prima: Son todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto final.

Microorganismos: son las levaduras, hongos, bacterias y virus. Estos microorganismos pueden alterar la calidad del alimento o tener efectos perjudiciales para la salud del consumidor.

Plagas: Son todas aquellas especies (roedores, insectos, pájaros y otros animales) que se encuentran en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para la salud humana.

Peligro: es un agente biológico, químico o físico presente en el alimento o en el ambiente que lo rodea, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Residuo: Aquel material en estado sólido, líquido o gaseoso, que resulta de un proceso de extracción, transformación, fabricación o consumo, y el cual el poseedor del mismo decide o tiene la obligación de abandonar.

Riesgo alimentario: Es una estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos de los peligros asociados al alimento, en determinadas situaciones de exposición.

Seguridad alimentaria: Se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable.

Trazabilidad: Es una serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas.

NORMATIVIDAD

- ✓ Ley 2294 del 19 de mayo de 2023. Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, "Colombia potencia mundial de la Vida"
- ✓ Decreto 430 del 9 de marzo 2016. "Por el cual se modifica la estructura del Departamento Administrativo de la Función Pública"
- ✓ Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.

CM-DE-FT-1/V2: 25-10-2023.



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 6 de 11

- ✓ Resolución 810 de 2021 – Requisitos de etiquetado para los alimentos envasados.
- ✓ Resolución 719 de 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo para la salud pública que estos pueden presentar. Ministerio de Salud Pública.
- ✓ Decreto 3075 DE 1997, Resolución 2674 DE 2013 Y Ley 09 DE 1979, Título III Salud Ocupacional. Ministerio de salud y Protección Social, Título IV Saneamiento de edificaciones; Título V. Alimentos
- ✓ Resolución 2115 de 2007 Calidad del Agua, Ministerio De Ambiente, Vivienda Y Desarrollo Territorial Y Ministerio De Protección Social.
- ✓ Resolución 5109 DE 2005 Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos, ministerio de salud.
- ✓ Decreto 1686 de 2012 Bebidas Alcohólicas, Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Ley 2120 DE 2021: Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones, Ministerio de salud.
- ✓ Resolución 0312 de 2019, Establece los estándares mínimos del sistema de GSST, Ministerio de Trabajo.
- ✓ Decreto 1072 de 2015 que regula los sistemas de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo, Ministerio de Trabajo.
- ✓ Plan de Gestión institucional de seguridad y salud en el trabajo, vigente.
- ✓ Resolución tarifas del menú de alimentos y bebidas en los diferentes puntos de ventas de las sedes.
- ✓ Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria.
- ✓ Acto administrativo por medio del cual se establecen las tarifas en los procesos de bienestar.
- ✓ Normogramas vigentes del Club Militar.

NIVELES DE AUTORIDAD Y RESPONSABILIDAD DE LA POLÍTICA

- a. Alta Dirección y Oficinas Asesoras: Establece de manera clara y precisa los roles, responsabilidades, niveles de autoridad de los grupos de gestión al igual que las estratégicas operativas, toma de decisiones, la rendición de cuentas por resultados y la comunicación interna y externa. Además, la política debe adaptarse a la cultura organizativa, promoviendo la alineación con la estrategia global, la flexibilidad y la adaptabilidad en un equilibrio entre toma de decisiones eficaz y control responsable para el éxito organizacional.
- b. Grupos de Gestión: Estimulan y promueven la generación de ideas innovadoras a través del trabajo colaborativo, evaluando y seleccionando las propuestas más viables. En ese orden, lideran la implementación de proyectos a nivel de equipo, transfieren el conocimiento interno, identifican necesidades de capacitación y actúan como enlace con la alta dirección, comunicando avances y resultados.
- c. Grupos Operativos de Gestión: Participan en la generación de ideas y soluciones, aplican mejoras específicas a sus procesos, facilitan la colaboración y el intercambio de conocimiento entre los equipos, así como la implementación y experimentación con nuevas prácticas. Tienen la autoridad para promover una cultura de innovación, documentar lecciones aprendidas, identificar necesidades de formación y medir el impacto de las innovaciones en sus procesos.
- d. Todo el personal directo o indirecto que tenga acceso a manipular alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.



Club Militar
Actual, Precisa y Fiable
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-eb6b64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 7 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 7 de 11

CRITERIOS DE APLICACIÓN

Promover la inocuidad de los alimentos implica adoptar buenas prácticas de manufactura, cumplir las condiciones sanitarias, comercializar alimentos y bebidas bajo el enfoque de inocuidad y calidad generando la posibilidad de brindar a los socios alimentos sanos y seguros porque se trabaja en mitigar la transmisión de enfermedades. Por ello, se desarrollan actividades en optimizar el proceso operativo de alimentos y bebidas en las diferentes etapas minimizando los riesgos con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación a través de productos con calidad que generen confianza en los consumidores y como resultado cumplir con los estándares normativos que rigen en el territorio.

Se describen los siguientes criterios para cumplimiento interno en el proceso de Alimentos y Bebidas del Club militar

1. CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

- ❖ **Higiene personal:** Las todas las personas que intervienen en la elaboración de comidas, deben cumplir con las pautas de limpieza y desinfección de lavado de manos, vestimenta y optimo estado de salud. Desde el Grupo de Mercadeo y Servicios se sensibilizará al personal para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo buenas prácticas en lo que a seguridad alimentaria se refiere.
- ❖ **Optimo estado de salud:** Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.
- ❖ **Educación y capacitación:** La entidad debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación.

2. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Las áreas de producción deben estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos; por lo cual día a día el Club Militar de Oficiales busca mediante el mantenimiento preventivo y correctivo fortalecer el cuidado de la infraestructura y la gestión de remodelación constante de los centros de producción.

Las diferentes áreas de la entidad deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y persona en el que no pongan en riesgo la salud y bienestar de los socios, afiliados y colaboradores.

3. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias de la producción de alimentos, los cuales deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales, en que están contruidos los equipos y utensilios tienen que ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

Para la medición de las temperaturas durante la recepción, cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas, el Club Militar tiene que contar con instrumentos calibrados.



Club Militar
Actual Promociones y Pasajes

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-ebb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 8 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 8 de 11

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

- ❖ **Control de materias primas e insumos:** A través del proceso de contratación para la adquisición de materias primas e insumos el Club Militar garantiza ética y transparencia en la selección del proveedor. Este debe velar por el desarrollo y cumplimiento de las pautas de higiene por lo cual durante la recepción de las materias primas e insumos se debe evitar su contaminación, alteración o daños físicos. Éstas deben estar debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El Club Militar debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se deben inspeccionar las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.
- ❖ **Manejo de temperaturas:** Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se deben mantener a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no deben ser recongelados o refrigerados.
- ❖ **Condiciones de almacenamiento:** Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se deben almacenar en sitios que aseguren su protección de la contaminación y alteración. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en áreas de preparación de alimentos u otras que puedan afectar la inocuidad del producto.
- ❖ **Limpieza y desinfección de frutas y hortalizas productos de consumo directo:** Con Las frutas y verduras frescas pueden estar contaminados por agentes procedentes de la tierra o el agua de riego o pueden haberse contaminado después de ser cosechadas durante su manipulación, transporte y almacenamiento por esto lávelas bajo un chorro de agua antes de consumirlas, cortarlas o cocinarlas. Utilice una esponja limpia cuando se manejen frutas y verduras firmes o de corteza dura, después de lavarlas y desinfectar, séquelas bien con un paño limpio o papel de cocina. Lave las latas antes de consumir su contenido.
- ❖ **Trazabilidad:** Poseer un Sistema de trazabilidad permite a la entidad un mejor aprovechamiento de la materia prima destinada a la producción, para saber con certeza cuál de los productos permanece en el proceso productivo y cual debemos desechar o destinar para otro uso.

5. SANEAMIENTO

- ❖ **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** La entidad se deben implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y estar debidamente rotulados e identificados.
- ❖ **Suministro y calidad de agua potable:** La entidad debe disponer de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.
- ❖ **Residuos sólidos y líquidos:** El Club Militar debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos, además de contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se deben ubicar alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.
- ❖ **Control integral de plagas:** Proteger las zonas de preparación de los alimentos contra las plagas e implementar sistemas de prevención brindan confianza de desinfección, desinsectación y desratización. En La entidad no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su proliferación.



Club Militar
Actualización Normativa y Procesos
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2023-11-16-12:19:10-eb6b64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Pagina 9 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 9 de 11

6. MEJORA CONTINUA:

El Club Militar en la búsqueda de las oportunidades de aprendizaje que nos presentan los procesos que se desarrollan, teniendo como fundamento los errores presentados durante la ejecución de las actividades, esto requiere la implementación de un sistema de recopilación, análisis y enseñanza que sea de fácil presentación y de profundo entendimiento, ya que se buscara modificar las percepciones, creencias, aptitudes y actitudes de los empleados que intervienen en los procesos. Por ello dentro de su reto en la mejora continua planteó la gestión de riesgos asociados a la manipulación de los alimentos, donde se cuenta con una evaluación de riesgos de que factores puede afectar a la calidad de los productos que se producen y que se gestionan internamente en la entidad.

Se han establecido Planes de Mejoramiento con observaciones o hallazgos evidenciados en auditorías internas y por entes de control que regulan las actividades en las áreas de producción; los cuales se deben tramitar los requerimientos a las áreas implicadas en las novedades.

Se deben realizar inspecciones con regularidad para monitorizar si se implementan y cumplen las buenas prácticas de manufactura y proporcione medidas correctivas para la mejora continua.

Teniendo en cuenta los criterios de aplicación antes mencionados El Club Militar de Oficiales se compromete:

1. Satisfacer plenamente a nuestros socios y afiliados, cumpliendo y adelantándonos, en la medida de lo posible, a sus requisitos, necesidades y expectativas.
2. Promover la mejora continua de la eficiencia del sistema de gestión integrado de calidad y seguridad alimentaria y de los procesos, asegurando la permanente adecuación a la realidad operativa de la entidad y la garantía de productos inocuos.
3. Establecer y revisar regularmente objetivos y metas acordes con los compromisos asumidos en esta declaración. Para la aplicación efectiva de estos principios, es absolutamente necesario el apoyo a los mismos tanto del equipo directivo como de los trabajadores.
4. Formar y sensibilizar al personal de la entidad para el correcto desarrollo de todas las actividades llevadas a cabo, especialmente en la manipulación de los alimentos, llevando a cabo Buenas Prácticas en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.
5. Mantener una fluida comunicación, especialmente, los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena de abastecimiento alimentaria.
6. Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de las actividades, productos y servicios.
7. Asegurar la conformidad de nuestros productos con la política de calidad y seguridad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas.
8. Comunicar esta Política a todos los empleados y partes interesadas que lo soliciten.

DOCUMENTOS DE APOYO

- a. Manual de Calidad del Club Militar
- b. Manual de Saneamiento Básico
- c. Plan de Saneamiento
- d. Formato de Tratamiento del Producto o Servicio No Conforme
- e. Formato de Inspección Control de recepción de materias primas
- f. Fichas Técnicas del Club Militar

CM-DE-FT-1/V2: 25-10-2023.



Club Militar
Actualización Normativa y Procedimientos
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 2023-11-16-12:19:10-ebcb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Página 10 de 14



CLUB MILLITAR

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CLUB MILITAR

Código: CM-A&B-PO-02

Versión: 1

Fecha: 31-10-2023

Página 10 de 11

- g. Formato de Baja y Materias Primas Insumos y Producto Terminado
- h. Formato Control de Higiene personal
- i. Formato Control de Limpieza y desinfección de frutas y verduras
- j. Control de producto en proceso y terminado
- k. Formato de limpieza y desinfección de áreas de producción, puntos de venta y bares
- l. Inspección diaria de áreas de producción y puntos de venta
- m. Formato de toma de muestras de alimentos
- n. Formato control de temperaturas
- o. Formato de toma de agua potable

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DEL CAMBIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTUALIZACIÓN
1	31/10/2023	Creación de la Política.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORO:	Diana Contreras Sierra	Control de Calidad de Alimentos Grupo de Gestión Mercadeo y Servicio.
REVISO:	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBO:	Patricia Martínez Diaz	Coordinador Grupo de Gestión Mercadeo y Servicios.
	CR John Fredy Ubaque Rodríguez	Subdirector General encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de Planeación.
	CR John Fredy Ubaque Rodríguez	Subdirector General del Club Militar.
	Elba Consuelo Cristancho Cristancho	Jefe Oficina Asesora Jurídica. (E)
FIRMANTE	VICEALMIRANTE (RA) Héctor Alfonso Medina Torres	Director General del Club Militar.



Club Militar

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20231116-121910-e9eb64-82842211
2023-11-16T18:56:04-05:00 - Página 11 de 14

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20231116-121910-e9cb84-82842211

Creación: 2023-11-16 12:19:10

Estado: Finalizado

Finalización: 2023-11-16 18:58:03



Escanee el código
para verificación

Aprobación: Subdirector General encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de Planeación.

Coronel JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ

11189710

asistenteplaneacion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General encargado de las funciones de Jefe Oficina Asesora de P
CLUB MILITAR

Aprobación: COORDINADORA GRUPO DE GESTIÓN MERCADEO Y SERVICIOS

PATRICIA MARTINEZ DIAZ

24176349

pmartinez@clubmilitar.gov.co

Coordinador

Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Revisión: SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN - OAP

Yudyett Pulido

52915896

yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS - GGMYS

DIANA CONTRERAS

1069483546

dcontreras@clubmilitar.gov.co

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
CLUB MILITAR



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20231116-121910-e9cb84-82842211

Creación: 2023-11-16 12:19:10

Estado: Finalizado

Finalización: 2023-11-16 18:58:03



Escanee el código
para verificación

Firma: DIRECTOR GENERAL CLUB MILITAR

Vicelamirante (RA) HÉCTOR ALFONSO MEDINA TORRES

73126706

asistentedireccion@clubmilitar.gov.co

Director General

Club Militar

Aprobación: JEFE OFICINA ASESORA JURÍDICA (E)

Elva Consuelo Cristancho Cristancho

46372713

eccristancho@clubmilitar.gov.co

Profesional de Defensa

Club Militar

Aprobación: SUBDIRECTOR GENERAL DEL CLUB MILITAR

CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ

1111

asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General





REPORTE DE TRAZABILIDAD

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co



Id Acuerdo: 20231116-121910-e9cb84-82842211

Creación: 2023-11-16 12:19:10

Estado: Finalizado

Finalización: 2023-11-16 18:58:03

Escanee el código
para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	DIANA CONTRERAS dcontreras@clubmilitar.gov.co CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2023-11-16 12:19:11 Lec.: 2023-11-16 12:20:58 Res.: 2023-11-16 12:21:05 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2023-11-16 12:21:05 Lec.: 2023-11-16 14:06:14 Res.: 2023-11-16 14:06:39 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2023-11-16 14:06:39 Lec.: 2023-11-16 14:08:32 Res.: 2023-11-16 14:09:05 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	Coronel JOHN FREDY UBAQUE RODRIGUEZ asistenteplaneacion@clubmilitar.gov.co Subdirector General encargado de las fun CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2023-11-16 14:09:05 Lec.: 2023-11-16 14:34:38 Res.: 2023-11-16 15:10:06 IP Res.: 200.91.249.34
Aprobación	CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co Subdirector General	Aprobado	Env.: 2023-11-16 15:10:06 Lec.: 2023-11-16 16:20:37 Res.: 2023-11-16 16:21:38 IP Res.: 200.91.249.34
Aprobación	Elva Consuelo Cristancho Cristancho eccristancho@clubmilitar.gov.co Profesional de Defensa Club Militar	Aprobado	Env.: 2023-11-16 16:21:38 Lec.: 2023-11-16 16:33:30 Res.: 2023-11-16 16:35:32 IP Res.: 200.91.222.50
Firma	Vicelamirante (RA) HÉCTOR ALFONSO MED asistentedireccion@clubmilitar.gov.co Director General Club Militar	Aprobado	Env.: 2023-11-16 16:35:32 Lec.: 2023-11-16 18:21:13 Res.: 2023-11-16 18:58:03 IP Res.: 200.91.222.50