



Club Militar
¡Actitud, Perseverancia y Pasión!
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20240220-165221-e298f9-14104179
2024-02-20T20:21:39-05:00 - Pagina 1 de 18



PROCEDIMIENTO BPM EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CLUB MILITAR



**PROCEDIMIENTO BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN
EL CLUB MILITAR**

Código: CM-A&B-PT-09
Versión: 1
Fecha: 20/02/2024
Paginas: 2 de 16



Club Militar
¡Actitud, Perseverancia y Pasión!
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20240220-165221-e298f9-14104179
2024-02-20T20:21:39-05:00 - Pagina 2 de 18

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVO	3
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	3
ALCANCE	3
NORMATIVIDAD	4
DIRECTRICES DE LA OPERACIÓN.....	5
GLOSARIO	11
FLUJOGRAMA	13
DOCUMENTOS DE APOYO	16
ANEXOS.....	16
CONTROL DE CAMBIOS.....	16
VALIDACIÓN DE FIRMAS.....	16

OBJETIVO

Garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto final en el proceso de alimentación de bebidas del Club Militar a través del cumplimiento normativo y estándares asociados, la protección de salud del consumidor y la integridad del producto en el proceso de fabricación, con el fin de disminuir la probabilidad e impacto de los riesgos durante la cadena de producción.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer los requisitos higiénico sanitarios contemplados en el Decreto 3075 de 1997 para establecimientos alimenticios.
- Implementar las Buenas Practicas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Garantizar condiciones de higiene y limpieza para las instalaciones, equipos, utensilios y personal que labore en procesos de manipulación de alimentos.
- Establecer los procedimientos y registros que se deben llevar para el cumplimiento y control de los procesos establecidos en el Procedimiento de BPM.
- Garantizar la documentación del sistema de trazabilidad de materias primas y productos terminados.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, personal, recepción, clasificación, empaque, almacenamiento y transporte, enfocados a la aplicación del Sistema de Gestión de Calidad.
- Capacitar y motivar al personal manipulador de alimentos para que adopten prácticas y actitudes consistentes con la higiene de los alimentos, a su vez la aplicación estricta de las Buenas Practicas de Manufactura.
- Comprender las precauciones y responsabilidades de cada manipulador de alimentos en garantía de la inocuidad y la calidad del alimento.
- Establecer los controles y supervisiones del estricto cumplimiento de las especificaciones contenidas en las fichas técnicas del Club Militar.

ALCANCE

El procedimiento aplica para todas las sedes del Club Militar el proceso de alimentos y bebidas y sus actividades claves resultantes de la cadena de abastecimiento y producción. Inicia con el diagnóstico de la infraestructura y el flujo de la recepción de materias primas e insumos y la cadena de producción, pasando por la aplicación de controles, fichas técnicas que contienen las especificaciones de los productos procesados y no procesados necesarios para llevar a cabo la producción y venta de alimentos y bebidas; finalizando con la periodicidad de actividades de monitoreo, control y evaluación



NORMATIVIDAD

- a. Ley 2294 del 19 de mayo de 2023. Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, “Colombia potencia mundial de la Vida”.
- b. Decreto 430 del 9 de marzo 2016. “Por el cual se modifica la estructura del Departamento Administrativo de la Función Pública”.
- c. Resolución 2674 de 2013 “Establece que los alimentos que se fabrique, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requieran de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación expida el Ministerio de Salud y Protección Social.
- d. 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.
- e. Decreto 3075 DE 1997, Resolución 2674 DE 2013 Y Ley 09 DE 1979, Titulo III Salud Ocupacional. Ministerio de salud y Protección Social, Título IV Saneamiento de edificaciones; Título V. Alimentos.
- f. Resolución 2115 de 2007 Calidad del Agua, Ministerio De Ambiente, Vivienda Y Desarrollo Territorial Y Ministerio De Protección Social.
- g. Resolución 5109 DE 2005 Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos, ministerio de salud.
- h. Decreto 1686 de 2012 Bebidas Alcohólicas, Ministerio de Salud y Protección.
- i. 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.
- j. Plan de Gestión institucional de seguridad y salud en el trabajo, vigente.
- k. Resolución 0312 de 2019, Establece los estándares mínimos del sistema de GSST, Ministerio de Trabajo.
- l. Decreto 1072 de 2015 que regula los sistemas de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo, Ministerio de Trabajo.
- m. Resolución tarifas del menú de alimentos y bebidas en los diferentes puntos de ventas de las sedes.
- n. Normograma vigente del proceso.
- o. Documentos del sistema de gestión de calidad propios del proceso.
- p. Resolución 2492 de 2022, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.



DIRECTRICES DE LA OPERACIÓN

Para propósito de este procedimiento, deberán cumplirse los requerimientos que están inmersos en la normativa de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Protección Social y Salud.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen entonces el fundamento sanitario con el cual toda empresa relacionada con procesos productivos y el manejo de alimentos debe funcionar asegurando que, a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan la calidad, higiene y seguridad del producto.

Dentro de los mejores beneficios de la aplicación de las BPM se tiene:

- Garantiza a los consumidores que los productos son inocuos y seguros.
- Incrementa las oportunidades para acceder a nuevos mercados.
- Disminuyen las quejas o inconformidades del consumidor final.
- Ahorro de tiempo realizando una inspección de diagnóstico antes de certificarse ante el Ministerio de Salud.
- Prepara a la entidad para la aplicación del Sistema de Gestión en Seguridad Alimentaria.
- Mejorar el proceso de producción.
- Reducir los tiempos de ejecución de las actividades.
- Establecer puntos críticos como cuellos de botella.
- Mejorar la comunicación interna de la propia entidad.
- Ayudar al cumplimiento de las distintas legislaciones vigentes.
- Monitorización y trazabilidad de procesos.
- Automatización de los procesos.
- Optimizar los recursos de la entidad.
- Mayor alineación entre negocio y sistemas.

REQUISITOS DE BPM: Las BPM deben aplicarse con criterio sanitario regulado por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Protección Social y Salud:

1. CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

Todo personal que manipule alimentos deberá contar con certificado vigente de manipulación de alimentos.

1.1 Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos tendrán que cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.



Garantizando las siguientes condiciones:

- a) Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.
- b) Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.
- c) Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, cabello lavado y recogido con gorro o malla.
- d) La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.
- e) No portar durante el servicio accesorios, bisutería, maquillaje, joyería, piercing, expansiones, incrustaciones.

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

- ✓ Una malla o gorro que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.
- ✓ Dotación de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.
- ✓ Un tapabocas que cubra nariz y boca.
- ✓ Delantal.
- ✓ Guantes.
- ✓ Calzado cerrado antideslizante.

1.2 Optimo estado de salud: El Club Militar tiene implementadas las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar el alimento durante las operaciones de preparación con microorganismos patógenos.

1.3 Educación y capacitación: La entidad cuenta 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. El plan debe tener una duración de por lo menos 10 horas y el impacto de la capacitación impartida será demostrada a través del desempeño de las actividades de manipulación del personal y la condición sanitaria de las cocinas y puntos de venta.

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.



- ❖ Pisos y paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad o afecte su limpieza. Las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes. Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
- ❖ Drenajes: Las tuberías y drenajes deben estar debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben poseer mecanismos de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.
- ❖ Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas a los centros de producción.
- ❖ Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.
- ❖ Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.
- ❖ Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas a los manipuladores o alimentos.
- ❖ Instalaciones sanitarias: Se debe contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente ubicados y dotados con elementos de higiene personal tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y separados del área de preparación de los alimentos.

3. EQUIPOS Y UTENSILIOS

El Club Militar deberá contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias de la producción de alimentos, los cuales deben estar diseñados, construidos, 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 construidos 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.

Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

4.1 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. Las materias primas que así lo requieren, deben ser lavadas con agua potable y desinfectadas previas al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, deben ser descongeladas gradualmente previo al uso y no ser recongeladas. Los alimentos perecederos, tales como leche, carne y sus derivados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Se da aplicabilidad al cumplimiento obligatorio de las fichas técnicas de materias primas elaboradas en el Club Militar como estandarización de los criterios o exigencias de la calidad de los alimentos que se ofrecen a socios, afiliados y colaboradores; las cuales deberán cumplirse obligatoriamente por parte de los proveedores de materias primas.

4.2 Contaminación Cruzada: la entidad debe prevenir la contaminación de los alimentos que están listos para ser servidos (crudos o cocidos), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas u otros alimentos que puedan generar contaminación cruzada, se deben lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente y se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso y las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

4.3 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, conociendo que para los alimentos refrigerados se deberán garantizar en un rango de temperatura entre los 0°C a 4°C y los alimentos en congelación a temperaturas de -18 °C. Una vez descongelado el alimento, estos no deben ser recongelados.

4.4 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.

Los alimentos se deberán almacenar y clasifican en tres (3) grupos:

1. Almacenamiento de alimentos secos: Arroz, pasta, granos, harina etc.
2. Almacenamiento en refrigeración: Carnes rojas y blancas, lácteos y salsamentaría etc. En condiciones de temperaturas de refrigeración controladas.
3. Almacenamiento en congelación: carnes rojas y blancas, precocidos, helados, pescados y mariscos en condiciones de temperaturas de congelación controladas.



En las áreas es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, granos, arroz y otros alimentos no perecederos se debe:

- ✓ Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- ✓ El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en estantes o estibas con separación mínima de 15 centímetros. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- ✓ En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- ✓ Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- ✓ Se deberá inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.
- ✓ Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- ✓ Todos los productos, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo, estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- ✓ Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- ✓ El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

4.5 Fichas técnicas: Es el documento interno con que cuenta el Club Militar para la estandarización de la recepción de materias primas es una de las principales tareas desarrolladas como alternativa para trabajar con materias primas de buena calidad, por medio de cada registro u hoja de vida se pudieron establecer los parámetros requeridos por cada materia prima y junto a las Normas Técnicas Colombianas (NTC) las cuales establecen los requisitos mínimos que deben de cumplir los alimentos, se realizaron las fichas técnicas de materias primas.

Las fichas técnicas evidencian lo más relevante que se debe tener en cuenta a la hora de aceptar o rechazar una materia prima, todo con el fin de mantener características de calidad en cada uno de los productos, por esto en cada ficha técnica se describen las características organolépticas, características fisicoquímicas, los criterios de aceptación y/o rechazo, muestreo, la presentación del producto, las condiciones de almacenamiento que deben tener y la vida útil y por último la referencia normativa en la cual se basa para exigir cada una de las características anteriormente descritas.

Será responsabilidad de los encargados del almacén A&B, líderes de centros de producción y puntos de venta la verificación durante la recepción de materias primas acorde a las especificaciones contenidas en las fichas técnicas y que hacen parte integral de la estructuración de cada uno de los contratos de suministros del Club Militar.

4.6 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.

4.7 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. Se realiza aplicación de contramuestras y muestras mensuales de alimentos para análisis microbiológicos.

5. SANEAMIENTO

5.1 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. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para los alimentos ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección, deben ser empleados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

5.2 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. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

5.3 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. Los residuos sólidos se deben acondicionar de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

5.4 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. La entidad debe llevar los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.



5.5 Soportes documentales de saneamiento: El Club Militar cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad en el que se incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento y de los cuales se debe llevar los registros que soportan el cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, incluidos aquellos que permitan evidencia.

GLOSARIO

Acción preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable.

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

Agua potable: Agua que cumple con los requisitos físicos, químicos, radiactivos y bacteriológicos de agua potable que aseguran la inocuidad y aptitud para el consumo humano.

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.

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.

Eficacia: Extensión en la que se realizan las actividades planificadas y se alcanzan los resultados planificados.

Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

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.



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: Es la condición que permite garantizar que los alimentos, no causarán daño alguno al consumidor, cuando éstos se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

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.

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.

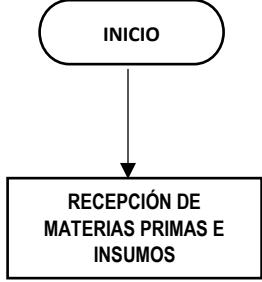
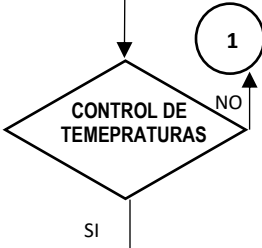
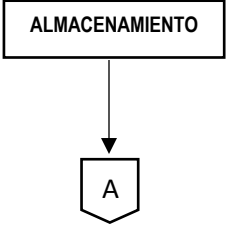
Peligro: es un agente biológico, químico o físico presente en el alimento o en el ambiente que lo rodea, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud

Saneamiento: son las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

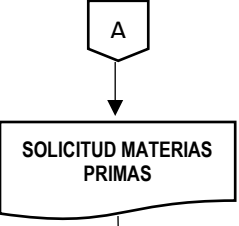
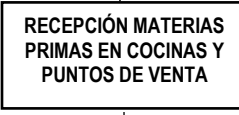
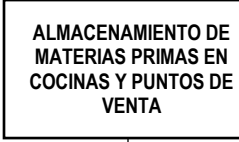
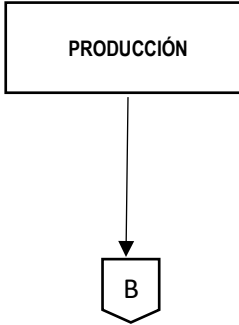
Trazabilidad: capacidad para rastrear y seguir un alimento a través de todas las etapas de la cadena de suministro.



FLUJOGRAMA

ITEM	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD
1.		<p>Jefe de Almacén A&B</p> <p>Auxiliar de Bodega de Almacén A&B</p>	<p>-Se deben verificar las características de calidad de los productos en el menor tiempo posible para evitar alteraciones en la cadena de frío de alimentos perecederos.</p> <p>-El alimento que ingrese debe registrarse en el Formato de inspección control de recepción de materias primas verificando las siguientes características: Cantidades, el lote, fecha de vencimiento, temperaturas, fechas de vencimiento y condiciones de higiene del vehículo.</p> <p>- Aplicar revisión de materias primas con fichas técnicas establecidas por el Club Militar, en caso de no cumplir se deberá realizar devolución inmediata al proveedor para cambio.</p>
2.		<p>Jefe de Almacén A&B</p> <p>Auxiliar de Bodega de Almacén A&B</p>	<p>-Asegurar y verificar las temperaturas de alimentos refrigerados de 0°C a 4°C.</p> <p>-Asegurar y verificar las temperaturas de alimentos en congelación -18 °C.</p> <p>En caso de no cumplir con las temperaturas establecidas por la norma se deberá realizar devolución inmediata de las materias primas.</p>
3.		<p>Jefe de Almacén A&B</p> <p>Auxiliar de Bodega de Almacén A&B</p>	<p>-Asegurar y verificar las temperaturas de alimentos refrigerados de 0°C a 4°C internamente en el almacén.</p> <p>-Asegurar y verificar las temperaturas de alimentos en Congelación -18 °C internamente en el almacén.</p> <p>-Se llevará registro de control de temperaturas de refrigeración y congelación por cada unidad de almacenamiento de alimentos.</p> <p>-Asegurar el almacenamiento de materias primas secas en estibas, libres de humedad y aplicar el método PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir) para todos los tipos de alimentos.</p>

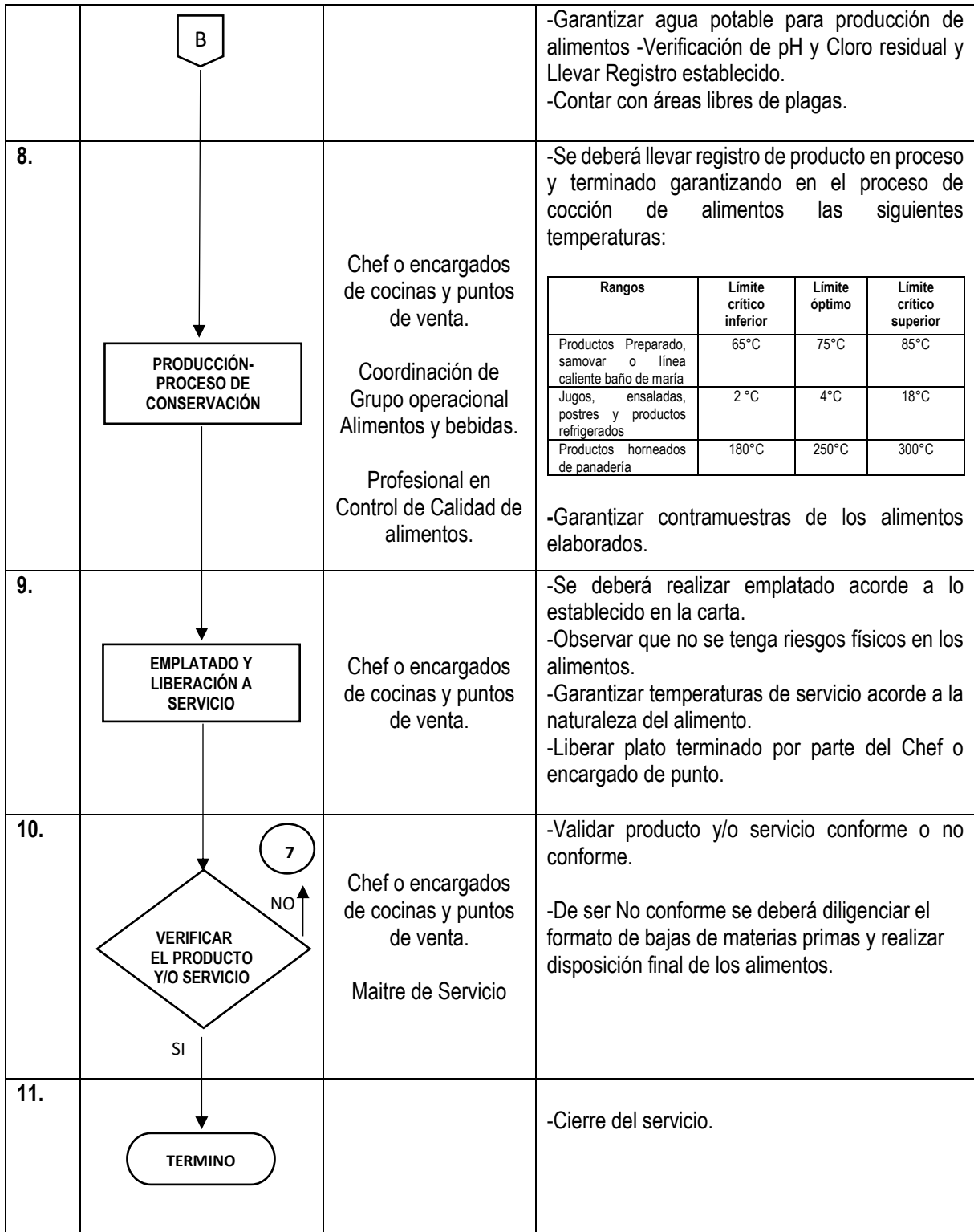


4.		<p>Chef o encargados de cocinas y puntos de venta</p> <p>Coordinación de Grupo operacional Alimentos y bebidas</p>	<p>-Realizar solicitud de materias primas desde cocina y puntos de venta por el aplicativo SEVEN ERP al Almacén A&B.</p>
5.		<p>Chef o encargados de cocinas y puntos de venta</p>	<p>-Verificar Lote, fecha de vencimiento, cantidad y condiciones generales de materias primas con el Formato de inspección control de recepción de materias primas. -Garantizar la recepción de materias primas bajo Fichas Técnicas establecidas por el Club Militar.</p>
6.		<p>Coordinación de Grupo operacional Alimentos y bebidas.</p> <p>Chef o encargados de cocinas y puntos de venta</p> <p>Profesional en Control de Calidad de alimentos</p>	<p>-Verificar las condiciones organolépticas, lotes, fecha de vencimiento y temperaturas de las materias primas. -Transportar bajo condiciones de higiene las materias primas. -Almacenar las materias primas acorde a su naturaleza en unidades de almacenamiento limpias, organizadas, estibadas y con su debida rotulación. -Llevar control de temperaturas de los alimentos almacenados en refrigeración entre 0°C a 4°C y -18 °C en congelación.</p>
7.		<p>Chef o encargados de cocinas y puntos de venta</p> <p>Coordinación de Grupo operacional Alimentos y bebidas</p> <p>Profesional en Control de Calidad de alimentos</p>	<p>Controlar la higiene del personal manipulador - Llevar Registro establecido. -Llevar Registro establecido. -Controlar la limpieza y desinfección de Fruver- Llevar Registro establecido. -Garantizar los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios- Llevar Registro establecido. -Controlar la descongelación de materias primas, se con antelación de 72 horas a producir o por chorro de agua continua. -Tomar contramuestras de los alimentos por 72 horas- Llevar Registro establecido. -Tomar muestras para Análisis Microbiológico mensual. -Gestionar y disponer los residuos acordes a su naturaleza.</p>





Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20240220-165221-e29819-14104179
2024-02-20T20:21:39-05:00 - Pagina 15 de 18



DOCUMENTOS DE APOYO

- a. Manual de Calidad del Club Militar.
- b. Formato de Tratamiento del Producto o Servicio No Conforme.
- c. Formato de Inspección Control de recepción de materias primas.
- d. Fichas técnicas del Club Militar.
- e. Formato de Baja y Materias Primas Insumos y Producto Terminado.
- f. Formato Control de Higiene personal.
- g. Formato Control de Limpieza y desinfección de Frutas y verduras.
- h. Control de producto en proceso y terminado.
- i. Formato de limpieza y desinfección de áreas de producción, puntos de venta y bares.
- j. Inspección diaria de áreas de producción y puntos de venta.
- k. Formato de toma de muestras de alimentos.
- l. Formato control de temperaturas.
- m. Formato de toma de agua potable.
- n. Plan Institucional de capacitación PIC (cronograma capacitación BPM 2024.).

ANEXOS

- N/A

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	20/02/2024	Elaboración del documento

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Diana Paola Contreras Sierra	Técnico en Calidad de Alimentos y Bebidas
REVISÓ:	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	Patricia Martínez Diaz	Coordinadora de Gestión Mercadeo y Servicios.
FIRMANTE	Coronel John Fredy Ubaque Rodríguez	Subdirector General del Club Militar.



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

Procedimiento BPM

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240220-165221-e298f9-14104179

Creación: 2024-02-20 16:52:21

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-02-20 20:21:38



Escanee el código
para verificación

Firma: SUBDIRECCIÓN GENERAL

CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ

1111

asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General

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: TASD TECNICO EN CALIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

DIANA CONTRERAS

1069483546

dcontreras@clubmilitar.gov.co

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

CLUB MILITAR



Club Militar
Actual, Preciso y Seguro

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20240220-165221-e298f9-14104179
2024-02-20T20:21:39-05:00 - Página 17 de 18



REPORTE DE TRAZABILIDAD

Procedimiento BPM

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co



Escanee el código
para verificación

Id Acuerdo: 20240220-165221-e298f9-14104179

Creación: 2024-02-20 16:52:21

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-02-20 20:21:38

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	DIANA CONTRERAS dcontreras@clubmilitar.gov.co CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-02-20 16:52:22 Lec.: 2024-02-20 16:52:39 Res.: 2024-02-20 16:52:48 IP Res.: 191.156.60.200
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-02-20 16:52:48 Lec.: 2024-02-20 17:05:23 Res.: 2024-02-20 17:07:25 IP Res.: 200.91.249.34
Aprobación	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-02-20 17:07:25 Lec.: 2024-02-20 17:12:02 Res.: 2024-02-20 17:12:25 IP Res.: 200.91.222.50
Firma	CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co Subdirector General	Aprobado	Env.: 2024-02-20 17:12:25 Lec.: 2024-02-20 17:22:19 Res.: 2024-02-20 20:21:38 IP Res.: 200.91.249.34