|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Objetivo del Proceso** | | Planificar, Desarrollar y Mejorar el Sistema de Seguridad Integral, y proporcionar un marco de trabajo en coordinación con todas las áreas y procesos de la empresa para reducir la vulnerabilidad y abordar de manera efectiva los riesgos y amenazas relacionados con: Seguridad Física, Bioseguridad y Defensa Alimentaria, que se presentan durante la interacción de Industrias DELMOR, S.A con sus grupos de interés.  Asegurar el desempeño efectivo del proceso y el cumplimiento de los requisitos aplicables en el ámbito QHSE FS+, bajo la premisa de cumplir y hacer cumplir la Política de Gestión Integral. |
| **Líder del Proceso** | | Coordinador de Seguridad Interna (Seguridad Física)  Gerente SGI (Bioseguridad y Defensa Alimentaria) |
| **Alcance** | | Este proceso cubre la totalidad de cargos, procesos, líneas de productos y servicios, considerando adicionalmente su aplicación en proyectos y actividades con contratistas, aliados, consumidores y los grupos de interés en general, que tienen lugar desde o hacia los procesos de Delmor.  Para cada una de sus componentes (Física, Bio y de Defensa Alimentaria), se inicia con las acciones de estudio de requisitos, necesidades, riesgos, amenazas, escenarios y alternativas, para planificar, ejecutar, realimentar y tomar acciones de control, adecuación y mejora de programas, protocolos y mecanismos de preparación y respuesta ante los escenarios, amenazas y riesgos o condiciones de emergencia considerados. |
| **Tabla de Retención Documental** | | [Tabla de Retención documental del proceso](HTTP://WEBERP.CAJACOPI.COM/WEBCALIDAD/ARCHIVOSPDF/DOCUMENTOS_SOPORTES/A5_DOCUMENTACION_Y_ARCHIVO/DOCUMENTOS_SGC/TABLAS_DE_RETENCION_DEFINITIVAS_CAJACOPI/MEJORA_D3.XLSX) **(vigencia de los documentos de seguridad interna)** |
| **Recursos** | **Humanos** | **Grupo de Apoyo:** Auxiliar de Seguridad, Guardas de seguridad física.  **Apoyo Operativo:** Todos los lideres de procesos |
| **Tecnológicos** | Portal DELMOR, Sistema de monitoreo de cámaras (DVR, IP, Ahua) Pagina web site DELMOR. |
| **Infraestructura** | Oficina, Equipo de Cómputo, Inmobiliario, Dotación de Oficina, Línea Telefónica |
| **Financieros** | Los recursos necesarios para el funcionamiento de la Seguridad Interna, Presupuesto de servicio de empresa de Seguridad “El Laurel”, mantenimiento de sistema de monitoreo. |
| **Seguimiento y Control** | **Indicadores y Programas Clave del proceso** | Reducción de la vulnerabilidad (RV). |
| **Riesgos y Oportunidades** | Ver [Matriz](http://weberp.cajacopi.com/WEBCALIDAD/ARCHIVOSPDF/DOCUMENTOS_SOPORTES/D1_DIRECCION/DOCUMENTOS_SGC/MATRIZ_CONSOLIDADA_RIESGOS_Y_OPORTUNIDADES.XLS) de riesgo y oportunidades |
| **Planes de Acción** | Ver Matriz Planes de acción (acciones de mejora por no conformidades, incidentes, oportunidades, decisiones por revisión gerencial |

**Sección de Conceptos y Definiciones Básicas:** *(Fuentes: FDA, 2013; FAO, 2015, INTEDYSA, 2021, OMS, 2013)*

1. ***PROTECCIÓN ALIMENTARIA***

*Consiste en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente el suministro de alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas, trastocar nuestra economía o arruinar su negocio.*

1. ***BIOSEGURIDAD***

*Aplicación de conocimientos, técnicas, y equipamientos para la prevención tanto de personas como de establecimientos de la exposición frente a agentes contaminantes o tóxicos que se conocen a su vez como foco infeccioso o riesgo biológicos.*

1. ***PLAN DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA***

*Documento que presenta la planificación de las medidas adoptadas por una organización, para proteger los alimentos y los procesos de producción de alimentos contra la contaminación deliberada, que suscribe revisa y aprueba la autoridad principal de la organización y el Equipo de Seguridad Alimentaria. El estudio de este plan, su dominio por los responsables asignados, y su aplicación y actualización sistemática con los recursos aplicables, será objeto de control por las autoridades locales e internacionales, y por los clientes corporativos, según sea el caso.*

*Un Plan de Bioseguridad para el sector alimentario, es un elemento necesario y diferenciador que facilitará la identificación y reducción de los factores de riesgo de contaminación, incrementando el valor añadido de la organización ante este tipo de impactos. Tras la reciente crisis de COVID-19, este tipo de planes será un requisito indispensable para todos los operadores de la cadena alimentaria a fin de cumplir requisitos de clientes, legales y de confianza al mercado.*

***Nota 1****. El contenido del Plan puede considerar, entre otras las siguientes secciones:*

* 1. *Medidas de seguridad para el exterior: Seguridad física en cuanto a linderos, perímetro, accesos; Seguridad específica de las áreas de despacho y recepción; Seguridad en el manejo de envíos por correo.*
  2. *Medidas de seguridad en el interior: Medidas generales en el interior; Seguridad en las áreas de Sacrificio y Procesamiento; Seguridad del almacén; Seguridad de los ingredientes, del agua y del hielo; Seguridad de los materiales peligrosos y sustancias químicas; Seguridad de la Información.*
  3. *Medidas de control de alérgenos. Focalizada en identificar, controlar, y comunicar la presencia de alergenos potenciales, peligrosos para la vida. Esto incluye tanto la identificación de los tipos y fuentes de productos que pueden generar alergias, como su clara información en el etiquetado.*
  4. *Medidas de seguridad adoptadas desde el mismo diseño del producto y su empaque.*
  5. *Medidas de seguridad en el etiquetado, empaque, embalaje y manejo de la trazabilidad de los productos.*
  6. *Medidas de seguridad relacionadas con el personal: Seguridad de los empleados (Identificación, Verificación de Antecedentes, Visitas domiciliarias, Restricciones y Chequeos de Ingreso…); Seguridad de personas que no sean empleados pero que pueden tener acceso (Contratistas, Conductores, Visitantes, Clientes…); Capacitación en Seguridad; Otras medidas específicas.*
  7. *Medidas específicas de seguridad en el entrenamiento al personal. (Desde la selección y contratación, hasta la evaluación, monitoreo y manejo de la interacción con los formadores).*
  8. *Medidas de seguridad para el uso responsable de la Biotecnología (Aplicada a ingredientes o al mismo producto procesado).*
  9. *Medidas de seguridad para responder a incidentes: Investigación y Gestión de Alerta ante Situaciones e Incidentes de Seguridad preocupantes; Contactos de Emergencia y Mecanismos de interacción previstos; Referencia a Planes de Seguridad Relacionados, como por ejemplo Plan de Recall, Procedimientos de Retiro, Otros planes específicos aplicables.*
  10. *Relación de Implementos o Medidas de Seguridad para la Protección Alimentaria: Implementos para la seguridad exterior (Física, Seguridad de las Zonas de Recepción y Despacho; Seguridad en el Interior, Implementos para la Seguridad del Personal, Implementos para responder a incidentes).*

1. ***BIO SEGURIDAD EN LA ALIMENTACIÓN***

* *Conjunto de prácticas de manejo que, cuando son seguidas correctamente, reducen el potencial para la introducción de problemas nutricionales y transmisión de microorganismos patógenos y sus vectores por la alimentación. Las medidas de bioseguridad alimentaria están dirigida a la manipulación, almacenamiento, preparación, envase, distribución y uso de los alimentos o sus ingredientes. La bioseguridad abarca todos los marcos normativos y reglamentarios (comprendidos los instrumentos y actividades) para la gestión de riesgos asociados a los alimentos y la agricultura (incluso los riesgos ambientales pertinentes; así como para la pesca y la silvicultura, y abarca tres sectores (a saber: inocuidad de los alimentos, vida y sanidad vegetal, y vida y sanidad de los animales). Estos sectores comprenden la producción de alimentos en relación con la inocuidad de los alimentos, la introducción de plagas de las plantas, plagas y enfermedades de los animales y zoonosis, la introducción y liberación de organismos genéticamente modificados (OGM) y sus productos, y la introducción y gestión segura de especies invasivas y genotipos exóticos.*
* *La bioseguridad es un requisito decisivo para cumplir los objetivos establecidos en el Marco Estratégico de la FAO al promover, elaborar y reforzar políticas y marcos reglamentarios para los alimentos, la agricultura, la pesca y la silvicultura.*
* *La bioseguridad es importante para la inocuidad de los alimentos, la conservación del medio ambiente (incluida la biodiversidad) y la sostenibilidad de la agricultura.*
* *Actualmente, las organizaciones del sector alimentario deben estar preparadas para afrontar eventos disruptivos que les puedan afectar de forma negativa, o modificar su metodología habitual de trabajo. La bioseguridad constituye un enfoque estratégico e integrado orientado al análisis y la gestión de los riesgos que afectan a la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas y, los riesgos conexos para el medio ambiente. Las incidencias y/o emergencias de patógenos, que tienen un impacto productivo y económico en la industria alimentaria, han desencadenado una nueva línea de investigación con relación a la importancia que tienen los alimentos en la transmisión de los mismos.*

1. ***FORMULACIÓN DE RECOMENDACIONES Y PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR.***

*Aplicación de Buenas Prácticas y Recomendaciones desde las Recetas e Información de Producto a la Orientación. Tutoriales de Buenas Prácticas con aplicaciones específicas a incidentes o momentos relacionados con amenazas de Bioseguridad.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENTRADAS** | | **ACTIVIDADES** | **SALIDAS** | |
| **PROVEEDOR**  **INTERNO/EXTERNO** | **INSUMOS** | **SERVICIOS/PRODUCTOS** | **CLIENTE INTERNO/EXTERNO** |
| **PLANEAR** | | | | |
| **Internos:**  **Gerencia**  **Recursos Humanos**  **Externos:**  **Empresa de Cámara de Seguridad**  **Policía Nacional**  **Ministerio de Gobernación** | **\*Misión, Visión, Política del SIG, objetivos del SIG, FODA, plan estratégico**  **\*Indicadores, resultados de auditorías, planes de acción, recertificaciones y estado de seguridad.**  **\*Requisitos de las normas,**  **\*Identificación de requisitos legales y otros requisitos**  **\*Programa de capacitación.**  **\*Identificación de peligros, valoración del riesgo,**  **\*Protocolo de Seguridad y Defensa de los alimentos.** | Planificación de las actividades diarias y las variantes durante las actividades ordinarias, con el personal de seguridad interna de acuerdo a las actividades operativas | Presupuestos del Seguridad Interna y planes de accion  Política, objetivos y alcance de la Seguridad Interna  Mapa de procesos  Responsabilidades de los procesos  FODA  Plan estratégico  Documentación reglamentaria | **\*Policía Nacional**  **\*Ministerio de Gobernación\***  **\*Clientes de tienda al detalle**  **\*Visitas a la empresa a las diferentes áreas**  **\*Proveedores varios a bodegas, logística t y ventas.**  **\*Bomberos**  **\*Prestadores de servicios públicos**  **\*Contratistas y proveedores**  **\*Certificadora** |
| Planificaciones semanal y puntual con la auxiliar de seguridad interna mediante sus funciones y el manejo de la documentación para el control de los servicios sanitarios |
| Planificación de las acciones con las Rutas y apertura de cajas fuertes durante el proceso de recepción de las Rutas |
| Planificación de control de Monitoreó de las actividades en tiempo real y las actividades nocturnas de Planta y funciones del personal de seguridad. |
| Planificación de las actividades del fin de semana con medidas especiales para la autorización de ingreso del personal. |
| Planificación de las actividades mensuales y ejecución del seguimiento control y revisión de formatos de control de las actividades operativas de la flota vehicular el control de ingreso de visitas y proveedores, así como del cumplimiento de las actividades de Evaluación de los Guardas de Seguridad. |
| **HACER** | | | | |
| **Todos los procesos**  **Entes de Control**  **Organismos Certificadores** | \*Informes de Reporte diario de Seguridad interna y defensa alimentaria  Indicadores y metas propuestas en los planes del proceso | Recorrido de control físico y de inspección de las perimetral, portones y áreas vulnerables, reconocimiento de las acciones de otras áreas que creen las variantes de las actividades de seguridad. | Documentación de Seguridad Interna y defensa alimentaria  Circulares de turno nocturno  Circular de Seguridad Interna  Control diario de entrega y recepción de cestas plásticas  Control de entrada y salida de vendedores  Control de acceso de vehículos de distribución  Control de entrada y salida de visitantes y proveedores  correos electrónicos  Control de la información documentada  Manuales de proceso y procedimientos  Registros  Instructivos  Seguimiento al Informe de revisión por la dirección  Plan de mejora | **Alta Dirección**  **Entes de Control**  **Todos los Procesos del SGI** |
| Reunión operativa con los Guardas de seguridad y elevar las orientaciones del día y la semana, así como las principales medidas para el día de turno. |
| Revisión y análisis de las actividades nocturnas mediante sistema de monitoreo interno con el reporte de incidencia (de ser necesario). |
| Inducción Operativa diaria al personal de seguridad, de manera escalonada para continuar fortaleciendo los conocimientos de las funciones de seguridad física, bioterrorismo y bio seguridad. |
| Control y seguimiento del sistema de monitoreo y ejecución de controles en tiempo real, con medidas correctivas inmediatas. |
| Reuniones te coordinación con áreas operativas, planta, infraestructura, RRHH, Gerencia de Planta y Gerencia General. |
| Organización de clientes a venta al detalle y cumplimiento del ordenamiento de las áreas establecidas de parqueo. Requerir el uso obligatorio de mascarillas en plan contra el COVID- 19 y lavado de manos a todo el personal que ingresa a la empresa |
| Verificación de grabación de video de monitoreo en situaciones de incidencia o por solicitud de gerentes autorizados. |
| Registro y control de proveedores con llenado de formatos de rigor para para el seguimiento los ingresos a la empresa |
| Control diario de ingreso y salida de rutas y el control de las cajillas plásticas que ingresan y salen de la empresa |
| Orden de uso de parqueos según la categoría de vehículo que ingresa a la empresa y la coordinación con las áreas que requieran la información para la agilización de las actividades operativas. |
| Apertura y control de las cajas fuertes de las rutas de distribución de la empresa, y revisión de ordenamiento de efectivo en la salida de dinero por el conductor asignado. |
| Ejecución de requisas y revisión vehicular a colaborades y proveedores en las entradas y salidas de la empresa, cuando se compruebe la salida de materiales, insumos otro bien de la empresa controlar la orden de salida |
| **VERIFICAR** | | | | |
| **Todos los procesos** | Inducción diaria a agentes de seguridad de acción diaria  Control de la información documentada  Documentación de seguridad interna y defensa alimentaria actualizada y vigente  Informes de reporte de seguridad  Evaluación del desempeño de  los guardas de seguridad | Se ejecuta la verificación con el guarda de seguridad del conocimiento para el cumplimiento de las funciones en el punto de cobertura de cada puesto. Y la documentación de ley para el cumplimiento de sus funciones. | Documentación de Seguridad Interna y defensa alimentaria  Circulares de turno nocturno  Circular de Seguridad Interna  Control diario de entrega y recepción de cestas plásticas  Control de entrada y salida de vendedores  Control de acceso de vehículos de distribución  Control de entrada y salida de visitantes y proveedores  correos electrónicos  Control de la información documentada  Manuales de proceso y procedimientos  Registros  instructivos | **Alta Dirección**  **Todos los procesos** |
| Cumplimiento de las orientaciones apegado a las normativas y circulares vigentes para las actividades diarias en Delmor SA. |
| El buen funcionamiento de los equipos electrónicos y sus funciones en el sistema, niveles de potencia y velocidades. Así como el ángulo de cada terminal de cámara para el cumplimiento de su función. |
| Las actividades de acuerdo a la planificación enviadas o las actividades organizativas, y las que no se planificaron, darle seguimiento para el buen desempeño de la actividad durante su ejecución. |
| Cumplimiento de los horarios de las actividades de control de ingreso, el cierre de pasos, puertas y portones acorde al horario establecido para las actividades diarias, así como las actividades especiales. Certificando el cumplimiento de las requisas y horarios de las salidas de personal y las actividades en coordinación con otras áreas. |
| **ACTUAR** | | | | |
| **Todos los procesos** | \*Informes de Reporte diario de Seguridad interna y defensa alimentaria  Indicadores y metas propuestas en los planes del proceso | Correcciones operativas en las actividades de ingreso del personal y de la implementación de acciones correctivas inmediatas y a mediano plazo | Resultados del desempeño de la seguridad Interna y defensa alimentaria | **Alta Dirección**  **Todos los procesos** |
| Apoyos permanentes a las actividades del personal para realizar las accesorias y correcciones inmediatas para el buen servicio y correcta ejecución de los procedimientos del puesto acorde a las particularidades de cada turno de la empresa en sus operaciones. Con la presencia de la supervisión ininterrumpida. |
| Actualización diaria de la documentación operativa y los formatos de control |
| Toma de medidas inmediatas, y solicitud de correcciones a otras áreas. |
| Mejoramiento del servicio y conocimiento del personal para su el cumplimiento de las metas. |
| Evaluación de las lecciones aprendidas para su mejoramiento. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOCUMENTOS** **DE APOYO** | **EVIDENCIAS** | |
| * [***14.PPR-14-05 Defensa de los alimentos bio vigilancia y bioterrorismo.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\1.PROGRAMAS%20PRERREQUISITOS\14.PPR-14-05%20Defensa%20de%20los%20alimentos%20biovigilancia%20y%20bioterrorismo.docx) * ***1***[***6.PPR-16-03 Mitigación del fraude alimentario.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\1.PROGRAMAS%20PRERREQUISITOS\16.PPR-16-03%20Mitigacion%20del%20fraude%20alimentario.docx)   ***PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS***   * [4 ***PR-04-07 Preparación y Respuesta ante Emergencia.docx***](file:///\\192.168.1.7\sgc%20server\NUEVA%20DOCUMENTATACION%20SGI%202022\CARACTERIZACION%20DE%20PROCESO%20SGI%202022\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\4%20PR-04-07Preparacion%20y%20Respuesta%20ante%20Emergencia.docx) * [5***.PR-05-03 Gestión de acciones correctivas .docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\3.PR-05-03%20Gestion%20de%20acciones%20correctivas2.docx) * [***6.PR-06-04 Auditorias internas.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\6.PR-06-04%20AUDITORIAS%20INTERNAS.docx) * [***11. PR-11-02 Procedimiento de Gestión de Tecnología de la Informacion.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\12.%20PR-11-02%20Procedimiento%20de%20%20Gestión%20de%20%20Informacion.docx) * [13***.PR-14-01 Procedimiento de control de sellos y firmas.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\14.PR-14-01%20Procedimiento%20de%20control%20de%20sellos%20y%20firmas.docx) | ***Defensa alimentaria, Bioseguridad y Bioterrorismo***   * [***Análisis de amenazas.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\Analisis%20de%20amenazas.docx) * [***Bitácora de control de entradas y salida de personal a las instalaciones.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\bitacora%20de%20control%20de%20entradas%20y%20salida%20de%20bodega%20general.docx) * [***Check List\_Evaluacion del Plan de Defensa de los Alimentos.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\Check%20List_Evaluacion%20del%20Plan%20de%20Defensa%20de%20los%20Alimentos.docx) * [***Formato control de acceso de visitantes a instalacioneS.pdf***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\FORMATO%20CONTROL%20DE%20ACCCESO%20DE%20VISITANTES%20A%20INSTALACIONES.pdf) * [***Formato control de acceso de vehículos de distribucion.pdf***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\FORMATO%20CONTROL%20DE%20ACCESO%20DE%20VEHICULOS%20DE%20DISTRIBUCION.pdf) * [***Formato control de acceso de vehículos de visitas y personaL.pdf***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\FORMATO%20CONTROL%20DE%20ACCESO%20DE%20VEHICULOS%20DE%20VISITAS%20Y%20PERSONAL.pdf) * [***Reglamento Seguridad Interno Delmor SA 6 oct 2020.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\2.FORMATOS%20PRERREQUSITOS%202018\Reglamento%20Seguridad%20Interno%20Delmor%20SA%206%20oct%202020.docx)   ***Procedimientos Información documentada***   * [***Matriz de información documentada.xlsx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\4.FORMATOS%20PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\Matriz%20de%20informacion%20documentada.xlsx) * [***Formato incidencia de emergencia.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\4.FORMATOS%20PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\formato%20incidencia%20de%20emergencia.docx)   ***Control de sello y firmas***   * [***PR-14-01-01 Formato de control de sellos y firmas.docx***](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\DOCUMENTOS,%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20REGISTROS%20INOCUIDAD\4.FORMATOS%20PROCEDIMIENTOS%20DOCUMENTADOS\14.PR-14-01-01%20Formato%20de%20control%20de%20sellos%20y%20firmas.docx) |

| **DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISTOS Legales y Reglamentarios** |
| --- |
| Para este proceso aplican de manera indirecta la totalidad de los requisitos legales y reglamentarios de la empresa, en la medida en que su alcance Comprende el Ciclo PHVA de las actividades de Planificación, Operación, Realimentación y Mejora del Sistema de Gestión Integral aplicables a la totalidad de procesos y líneas de productos y servicios de DELMOR. Adicionalmente le aplican las reglamentaciones expedidas por entes reguladores nacionales, tales como IPSA, MINSA, MARENA, MITRAB, ENACAL, ANA, etc. |

| **REQUISITOS DE NORMAS** **QHSE FS+ APLICABLES AL PROCESO** |
| --- |
| [Matriz de Procesos vs Requisitos QHSE FS+, .xlsx](file:///C:\Users\Msi\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\IS0BB5T2\Matriz%20de%20Procesos%20vs%20Requisitos%20QHSE%20FS+,%20.xlsx) |

| **DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE** SGI QHSE FS+, | |
| --- | --- |
| **REQUISITO** | **DESCRIPCIÓN** |
| **4.1 Comprensión de la organización y de su contexto** | Desde el Proceso A 04, se contribuye en la comprensión del contexto, mediante las actividades de análisis de requisitos y de riesgos asociados a la Seguridad Física, la Bioseguridad y la Defensa Alimentaria. De esta manera y con los Planes, Medidas y Acciones que desde este proceso se estructuran y despliegan, se proporciona un marco de trabajo en coordinación con todas las áreas de la empresa para la ejecución de las actividades que permitan desenvolverse con mayor velocidad y suficiencia ante situaciones de seguridad y efectividad requerida por INDUSTRIAS DELMOR, S. A. en todos sus procesos, operaciones, e instalaciones, desde la interacción con los grupos de interés del contexto externo e interno. |
| **4.2 Compresión de las Necesidades y expectativa de las partes interesadas** | La comprensión del contexto, mediante las actividades de análisis de requisitos y de riesgos asociados a la Seguridad Física, la Bioseguridad y la Defensa Alimentaria, contribuyen en la comprensión de las necesidades y condiciones de vulnerabilidad ligadas a la interacción con los grupos de interés. De esta manera el Proceso A 04 participa en la planificación y el despliegue de mecanismos para garantizar la seguridad y vigilancia de los colaboradores, instalaciones, activos, [materiales](http://www.monografias.com/trabajos14/propiedadmateriales/propiedadmateriales.shtml) y equipos, teniendo en cuenta adicionalmente la determinación de las necesidades específicas de formación y desarrollo de competencias del talento humano, que debe capacitarse y tener el perfil para cubrir las áreas estratégicas de seguridad, de manera periódica y continua.  La formación y capacitación periódica permite asegurar la capacidad para dar respuesta a las situaciones de riesgos y vulnerabilidad en materia de protección y seguridad integral en función de las necesidades asociadas a los procesos que generan interacción con los grupos de interés ligados a INDUSTRIAS DELMOR, S. A |
|  | Los líderes y el equipo que tiene a cargo la gestión del Proceso A 04, participan en la revisión y actualización del mapa de procesos general y del mapa y secuencia PHVA del proceso A 04, en interacción con otros procesos. Esta gestión incluye la revisión de los objetivos, indicadores, requisitos, despliegue de flujos consistentes, determinación de aspectos ambientales significativos, riesgos QHS, y a medidas de prevención y reducción de la vulnerabilidad.  Por otra parte, desde A 04 se realiza el análisis de la vulnerabilidad en cuanto a la Gestión de Seguridad Física, Bio Seguridad y Defensa Alimentaria, y mediante la dinámica SMAE en estos temas, se evalúa y realimenta el despliegue, aplicación sistemática y efectividad de los Planes asociados al proceso A 04. Con esta información de entrada, se realiza la valoración del desempeño del proceso y se demuestra la mejora objetiva y las brechas para mejorar, considerando la Gestión de Reportes de Seguridad al Equipo de Dirección y la Presidencia de DELMOR. |
| **5.1 Liderazgo y compromiso** | El equipo de líderes y responsables por la planificación y operación de este proceso genera con los Planes, PPR, directrices, procedimientos y disposiciones de Seguridad Física, Bioseguridad y Defensa Alimentaria, que se constituyen en un marco de trabajo en coordinación con todas las áreas y procesos de la empresa para reducir la vulnerabilidad y abordar de manera efectiva los riesgos y amenazas relacionados con seguridad física, bioseguridad y Defensa Alimentaria, que se presentan durante la interacción de Industrias Delmor, S.A con sus grupos de interés. |
| **5.2 Política SGI** | Desde este proceso se participa en la elaboración, revisión, divulgación, apropiación y monitoreo sobre el cumplimiento de la Política del Sistema Integrado de Gestión de Delmor. El equipo de colaboradores de Delmor que lidera la Gestión de Seguridad Física, Bio y Defensa Alimentaria está pendiente y vela por el cumplimiento de la Política del SGI en el ámbito QHSE3+, por parte de los colaboradores y participantes en la operación del proceso. Para este efecto se tienen diferentes controles y mecanismos de SMAE sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas y las disposiciones establecidas,  En Industrias Delmor, S. A., se fomenta y promueve el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad en todos nuestros productos y procesos. Desde este proceso se contribuye en reforzar el enfoque integral en la operación y mejora continua, garantizando siempre las condiciones de salud y seguridad en el trabajo, la consulta y participación de los trabajadores, la prevención de la contaminación, el uso sostenible de los recursos y la protección del medio ambiente. Se participa en el despliegue y comunicación de la política de gestión integral a todas las partes interesadas que tienen interacción don Delmor desde el proceso A 04, según sea pertinente. |
| **5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización** | El líder del proceso, y el personal que apoya su gestión, al igual que los participantes de otros procesos que interactúan en esta gestión, tienen definidos los roles, responsabilidades y autoridad dentro de la organización, y su participación, según sea el caso, como miembros del Equipo SGI QHSE+. Esto se consigna en las caracterizaciones, los planes, los procedimientos y demás disposiciones del proceso A 04, además de los documentos que definen y establecen el enfoque organizacional y de cada cargo. |
| **5.4 Consulta y participación de los trabajadores 45001:2018** | Bajo el liderazgo de la Jefe HSE, este proceso participa en la identificación de las necesidades de competencia y formación de los colaboradores del proceso. Se hace énfasis en la participación de los trabajadores del proceso en:  1) La identificación de peligros y evaluación del riesgo  2) El desarrollo de acciones para controlar los peligros y riesgos  3) La determinación de las medidas de control y su uso efectivo  4) La investigación de incidentes y no conformidades y la determinación de acciones correctivas. |
| **6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades** | Desde este proceso A 04, con el apoyo del proceso E 02 se lidera la gestión correspondiente a la determinación de los riesgos y oportunidades relacionados con Seguridad Física, Bio Seguridad y Defensa Alimentaria, y en la definición de Planes y Acciones para reducir las vulnerabilidades y proponer las mejoras para robustecer la operación en condiciones idóneas de bioseguridad, bajo la premisa de la prevención del bio terrorismo intencional y de condiciones adversas a la defensa alimentaria no intencionales. Ver los PPR, los Procedimientos, las disposiciones y los registros e información documentada que se relacionan en las secciones precedentes de esta caracterización.  Bajo este enfoque se definen, aplican medidas y se realiza el seguimiento sobre el despliegue de las Buenas Prácticas establecidas para promover y garantizar la seguridad integral en todas las situaciones inherentes a las actividades propias de la operatividad, considerando mediciones, registros, diligenciamiento de formatos, reportes y tablas para el seguimiento del trabajo, la identificación y el manejo adecuado de las diferentes amenazas.  De esta manera se tienen en cuenta procedimientos, protocolos y buenas prácticas de seguridad en todos los aspectos de la operatividad conforme a los reportes y trabajo de inteligencia, que permiten determinar medidas adicionales a emprender, en función de la dinámica e irrupción de las diferentes amenazas, que pueden ser de carácter inédito o de vieja data, manteniendo la capacitación ininterrumpida del personal y compartiendo las medidas particulares a los colaboradores, para crear un nivel de seguridad aceptable que permita reducir los peligros a niveles tolerables, y evaluar periódicamente su comportamiento de manera critica para la mejoría y aprovechamiento de las situaciones extraordinarias y cotidianas, y la gestión de incidentes. |
| **6.1.1** **Generalidades de riesgo y oportunidades** |
| **6.1.2 Peligros y Riesgos QHSE FS+** |
| **6.1.3 Requisitos legales y otros Requisitos** | Desde este proceso, y con el apoyo de los procesos E 02 Planificación y Gestión Integral, O 02 Investigación y Desarrollo de Nuevos Productos, O 03 Logística de Abastecimiento y O 04 Logística de Distribución, se participa en la identificación de los requisitos legales, reglamentarios y otros requisitos que aplican a las Operaciones de Delmor, en materia de Seguridad Física, Bioseguridad y Defensa Alimentaria. Ver la Matriz de Requisitos Legales. El cumplimiento de estos requisitos se evalúa desde las disposiciones relacionadas en esta caracterización, y se realimenta desde las actividades SMAE de todo Delmor, y desde la gestión de auditorías, control interno y seguimiento al desempeño de indicadores. |
| **6.1.4 Planificación de acciones** | Desde el proceso A 04 se contribuye en la planificación de las acciones para analizar los cambios externos e internos en materia de seguridad integral, y para formular medidas asociadas al Sistema Interno de Seguridad, de tal manera que se establezcan o ajusten protocolos y directrices para acciones y medidas generales o específicas acordes con las opciones tecnológicas, relacionadas con:  **a)** Las actividades generales y específicas del *Plan de Protección Alimentaria*, que incluye controles sobre: *Seguridad exterior e interior, Alérgenos, Preservación de Empaque y Embalaje, Personal, Entrenamiento, Soporte de infraestructura, y Respuesta a Incidentes.*  **b)** La programación de las actividades diarias semanales, de fin de semana , mensuales y las variantes durante las actividades ordinarias, con el personal y la auxiliar de seguridad interna, según las actividades operativas, incluyendo el control de los servicios sanitarios.  **c)** Planificar y programar el Control de Monitoreo de las actividades en tiempo real y las actividades nocturnas de Planta y funciones del personal de seguridad.  **d)** Los protocolos para el control de las actividades que ayudan a mejorar los niveles de seguridad y de manejo de las entradas y salidas diurnas, nocturnas o de fin de semana de los diferentes recursos y patrimonio, así como el correcto control del personal tanto colaborador, visitas y proveedores, manteniendo una bitácora de antecedentes, actividades presentes e incidentes.  **e)** Planificación de las acciones con las Rutas y apertura de cajas fuertes durante el proceso de recepción de las Rutas.  **f)** Las medidas de control sobre las actividades operativas de la flota vehicular. |
| **6.2.1 Objetivos SGI QHSE FS+** | En el proceso A 04 se establecen objetivos, metas e indicadores específicos, que son objeto de seguimiento para asegurar el cumplimiento de lo previsto en materia de seguridad integral, en coordinación con la Gerencia de Planeación y Gestión Integral. |
| **6.2.2 Planificación de acciones para lograr los objetivos** | Se planifica lo qué se va a hacer para alcanzar los objetivos; qué recursos se requerirán; quién será responsable; cuándo se finalizará;  y cómo se evaluarán los resultados, teniendo en cuenta el enfoque de la Planeación Estratégica Corporativa y su correlación con la Planificación Operacional de este proceso, para asegurar el cumplimiento de las metas específicas definidas en materia de Seguridad Física, Bio Seguridad y Defensa Alimentaria. |
| **6.3 Planificación de los Cambios** | En la medida en que este proceso considera una interacción permanente con todas las áreas y procesos de la organización, la planificación de los cambios reviste especial importancia y tiene en cuenta dentro de A 04, las siguientes acciones:   1. Identificación de los cambios y los requerimientos asociados a su implementación y control, 2. Gestión de entrenamiento, toma de conciencia y desarrollo de competencias para implementar los cambios en materia de Seguridad Integral, 3. Gestión de Nuevos Desarrollos, Nueva Infraestructura y Equipos e implicaciones en materia de Seguridad Física, Bio Seguridad y Defensa Alimentaria. 4. Gestión de Cambios ligados a la rotación de personal, y a la información documentada. |
| **7.3 Toma de conciencia** | Se sustenta la toma de conciencia con la formación del personal, charlas, reuniones de trabajo. Se promueven los valores de la empresa y la prevención de accidentes con el buen uso de los equipos de protección. Adicionalmente, los responsables de este proceso promueven el liderazgo mediante el ejemplo en la aplicación y apropiación de las buenas prácticas y los protocolos establecidos para vivir el Pensamiento Basado en Riesgos para *cuidarse, cuidar y proteger los recursos y la integridad*, manteniendo un nivel de ética que sirva de modelo institucional. |
| **7.4.2 Comunicación interna** | Desde este proceso se aplican las disposiciones corporativas de la *Matriz de Comunicaciones Externas e Internas,* que incluye los grupos de interés, el público objetivo, y los medios a emplear. Se incluye la descripción de diferentes elementos de la Gestión de Comunicaciones Internas y Externas.Por otra parte, se consideran y aplican los flujos de información señalados en el Ciclo PHVA descrito en la presente Caracterización del Proceso A 04, garantizando que la información sea recibida y comprendida por el personal, considerando las condiciones de confidencialidad, discrecionalidad y protección de los datos personales, durante las operaciones asociadas a los procedimientos de seguridad y cumplimiento de las actividades de bio seguridad y bio terrorismo.  Se mantiene comunicación con todos los procesos que integran la Red de Procesos, vía telefónica, correos electrónicos, WhatsApp, comunicación escrita y verbal en reuniones operativas, considerando además las modalidades de encuentros presenciales y coordinación con radio comunicadores.  Desde este proceso se mantiene comunicación con todas áreas para el manejo de la información de acción y operacional, usando los recursos de radio comunicaciones, electrónicas, vías telefónicas y correos, como las reuniones de planificación tanto formal como informal, con un alto nivel de coordinación y oportuno para la eficiencia en las operaciones. |
| **7.4.3 Comunicación Externa** |
| **7.5.1 Generalidades** | En este proceso se cumplen las disposiciones establecidas desde E 02 Planeación y Gestión Integral, y A 03 Gestión TIC, en cuanto a la gestión de información documentada en medios físicos y electrónicos, incluyendo aplicaciones TIC.  En la elaboración de las disposiciones ligadas al proceso A 04 se tienen en cuenta los Reglamentos y circulares basadas en las leyes y directrices para la organización de las actividades propias y de carácter general, respetando las orientaciones superiores y la creación de un reglamento interno de seguridad física, bio seguridad y bio terrorismo del cual surgen las procedimientos y funciones de cada miembro de seguridad interna. |
| **7.5.2 Creación y Actualización** | Se aplican las disposiciones definidas desde el proceso E 02 para la creación, actualización y control de la información documentada, aplicando los formatos para evaluar las necesidades de actualización o la creación de documentación más completa para el ejercicio de control preciso de las actividades operacionales. Se siguen los pasos para la elaboración, revisión, aprobación, divulgación y control de cambios de la caracterización y demás documentos del proceso, y se utilizan los formatos, medios y archivos en el Sistema para este efecto. |
| **7.5.3 Control de la Información Documentada** |
| **8.1 Planificación y Control operacional** | Desde este proceso se aplican las siguientes disposiciones para aportar en el control operacional que asegura que el proceso A 04 se opere y gestione bajo condiciones controladas:   1. Se planifican y ejecutan las disposiciones y los criterios para la operación del proceso de Seguridad Física, Bio Seguridad y Defensa Alimentaria, conforme a lo establecido en el desarrollo del flujo PHVA y en las actividades descritas en la caracterización del proceso A 04. 2. Se implementan medidas de evaluación y calificación de las competencias del personal de seguridad. 3. Se realiza un seguimiento y monitoreo sobre el cumplimiento de las funciones por parte del personal de seguridad, así como del personal que contribuye en la Gestión de Bioseguridad y Defensa Alimentaria. 4. Se aplican las buenas prácticas y los controles establecidos en los procedimientos, PPR y disposiciones de A 04, y se mantiene la información documentada que demuestra la planificación y la operación bajo control. 5. Con el apoyo de los procesos E 02, O 03 y A 01, se participa en el control sobre las actividades tercerizadas y subcontratadas, que hacen parte del proceso A 04. |
| **8.4 Preparación y respuesta ante emergencias** | DELMOR, prepara y planifica acciones preventivas que traten situaciones de emergencia e incidentes potenciales que puedan tener un impacto en su SGI y que sean relevantes para el papel de DELMOR, se mantiene información documentada para manejar estas situaciones e incidentes, mediante la divulgación y aplicación de un **Plan de Emergencia y Contingencia**, que está coordinado con el **Plan de Protección Alimentaria**, con los que se planifica la preparación y respuesta a los escenarios de derrames, incendios, explosión, atentado terrorista entre otros.  Este proceso tiene un rol fundamental en las componentes de seguridad integral, y en la participación del personal de seguridad, que debe cumplir criterios establecidos en el perfil, que son considerados en la selección, evaluación, y seguimiento de las actividades del personal de seguridad, para capacitarlos en los temas de los planes contingentes, de tal manera que conozcan los protocolos y roles que cada uno desempeña en cada una de las acciones que deben dar respuesta a situaciones específicas de emergencias garantizando siempre la función elemental de la seguridad.  Se cuenta con una brigada de emergencia configurada de tal manera que se prevé la participación de todas las áreas de la organización. Adicionalmente, durante la inducción, se presenta un breve resumen sobre el enfoque dado al plan de emergencia y contingencia. |
| **8.5 Control de Peligros** | DEMOR, Establece, Implementa y Mantiene un Plan de Control de Peligros (PLAN HACCP). Este plan de control de peligros se mantiene como información documentada e incluye:   1. La información acerca de los productos del portafolio y todas las Materias primas, ingredientes y materiales utilizados en el proceso de los embutidos. 2. La información correspondiente al análisis y determinación de los peligros que necesitan ser controlados así mismo a la información correspondiente a la identificación de los peligros de inocuidad para cada tipo de productos, y la determinación de los niveles aceptables vs información, etapas previas y posteriores. 3. La información que soporta la evaluación de los peligros para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial.   El proceso A 04 participa también aplicando las disposiciones de este Plan que le competan, y adicionalmente trabajando la interacción con los contratistas y proveedores durante su acceso y salida de las instalaciones, con el propósito de contar con la información de soporte, orientación y realimentación, y con la formulación de medidas de prevención y control según corresponda.  El personal de seguridad y el personal que participa en las actividades de A 04 recibe inducción en seguridad integral y en el SGI, acerca los riesgos y las medidas de prevención y respuesta ante los riesgos derivados de las operaciones realizadas dentro de la instalación. Adicionalmente se aplican las medidas para mantener el control de los ingresos cumpliendo con los requisitos de inocuidad y de seguridad para evitar que pueden afectar a las operaciones. |
| **8.6 Actualización PPR PPRO y APPCC** | DELMOR mantiene actualizado e implementado su Plan de Control de Peligros, consolidando la actualización correspondiente a la información de entrada. Esto es, a la documentación con las Características de materias primas, insumos y Materiales que entran en contacto con el producto. En función de esta actualización se determina y realiza la actualización de los PPR y el plan de control asociado a cada uno. Desde el proceso A 04 se aporta en este sentido mediante las acciones relacionadas con:   1. Organizar, preparar y planificar acciones preventivas que traten situaciones de emergencia e incidentes potenciales que puedan tener un impacto en el Sistema Integrado y que sean relevantes para el papel de la organización en el ámbito de la seguridad integral y la defensa alimentaria. 2. Se mantiene información documentada para manejar estas situaciones e incidentes, mediante la divulgación y aplicación de un Plan de Emergencia y Contingencia que permite dar respuesta a los escenarios de derrames, incendios, explosión, atentado terrorista entre otros. 3. Se cuenta con una brigada de emergencia configurada de tal manera que se prevé la participación de todas las áreas de la organización. Adicionalmente, durante la inducción, se presenta un breve resumen sobre el enfoque dado al plan de emergencia y contingencia. 4. Se planifica, despliega y actualiza el Plan de Protección Alimentaria |
| **8.7 Control de seguimiento y Medición** | Este proceso aporta en la gestión de seguimiento, medición y control metrológico, a partir de la participación del personal de seguridad en el control sobre la entrada y la salida de la flota vehicular y los transportes de los contratistas. |
| **9.1.2 Seguimiento, medición, análisis y evaluación** | Este proceso participa desde la gestión de SMAE (Seguimiento, medición, análisis y evaluación), en el ámbito específico de A 04 mediante la evaluación de las acciones del personal, así como con el seguimiento al cumplimiento de las funciones, al conocimiento y la comprensión de su estado de cumplimiento, al igual que al desempeño general de A 04 con respecto a sus objetivos y metas, para tomar las medidas que correspondan para la mejora continua y a los propósitos fundamentales de la gestión de seguridad física. |
| **10.1 No conformidades y acciones correctivas** | DELMOR Establece y Aplica el Procedimiento de “**Gestión de Producto No Conforme y Reclamaciones**, en el que se establecen los procedimientos a seguir para*:* ***1.*** *La identificación, control, y tratamiento de productos no conformes o afectados por incumplimiento de los límites críticos de los PCC o por pérdida de control de los procesos,* ***2.*** *La Manipulación de los productos potencialmente no inocuos, incluyendo la disposición de los productos no conformes y la evaluación para la liberación,* ***3****. Tomar medida para controlarlo y corregirlo,*  ***4****.Determinar las causas de las no conformidades QHSE FS+,* ***5.*** *Introducir cambios en el SGI, si fuera necesario.*  Industrias Delmor, S.A ha desarrollado el Procedimiento de **“Gestión de Acciones Correctivas**” donde se describen las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas, para prevenir que vuelvan a ocurrir, y para tener nuevamente bajo control el proceso o el sistema después de encontrar la no conformidad. Se mantienen registros de las acciones correctivas de la naturaleza de las no conformidades y los resultados de cada una de las acciones correctivas. Esto incluye las acciones relacionadas con Recall, Bioseguridad y Emergencias.  En este proceso se participa en esta dinámica mediante la aplicación de la Gestión de Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora ligadas al ámbito de seguridad integral y seguridad alimentaria, generados por auditorías internas y externas o por resultados de control de procesos y control interno. Adicionalmente, el personal del proceso participa en las acciones de control de ingreso de la flota vehicular con productos de Recall o con productos no conformes. |
| **10.2 Mejora Continua** | Desde los propósitos estratégicos de la Presidencia y la Gerencia de Mercadeo y Ventas se han trazado objetivos y puesto en consideración proyectos que apunta hacia la mejora de los procesos, la infraestructura y la organización para el fortalecimiento del negocio, apalancado con el Sistema de Gestión Integral Delmor. Este proceso participa en la dinámica de acciones de mejora sobre el desempeño de la Seguridad Integral y la Defensa Alimentaria, y considera adicionalmente la gestión de no conformidades, al igual que el desarrollo y cierre de las acciones correctivas (sobre la causa para evitar reincidencia), preventivas (sobre los riesgos para disminuir vulnerabilidad) y de mejora en el desempeño, la efectividad y el valor agregado, conforme a los procedimientos, planes y proyectos establecidos. |
| **10.3 Actualización del SGI.** | Anualmente en el marco de la Revisión por la Dirección el equipo del SGI de DELMOR evalúa la eficacia del SIG y toma medidas al respecto. Los líderes del proceso A 04 participan en esta dinámica de evaluación con la siguiente información:  *1. Los elementos de entrada relacionados con incidentes, comunicaciones percepciones, obtenidos desde la gestión de inteligencia y los informes del personal de seguridad.*  *2. Los elementos de entrada de cualquier otra información relativa a la idoneidad, adecuación y eficacia en materia de Defensa Alimentaria, Seguridad Física y Bioseguridad;*  *3. Las conclusiones de los análisis de los resultados de las actividades de verificación QHSE FS+ en materia de seguridad integral.*  *4. Los resultados de la revisión por la dirección*  En función del resultado de esta evaluación se considera si es necesario revisar el análisis de peligros, riesgos QHSE FS+, los PPR. PPROP,  Esta valoración queda registrada en el Informe Diagnostico para la Revisión que se utiliza como elemento de entrada para la revisión y actualización del SGI QHSE+, teniendo en cuenta los requisitos de este tema en materia de inocuidad alimentaria. |

**CONTROL DE CAMBIOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VERSIÓN** | **FECHA** | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO |
| 01 | Enero 2023 | Primera Revisión |