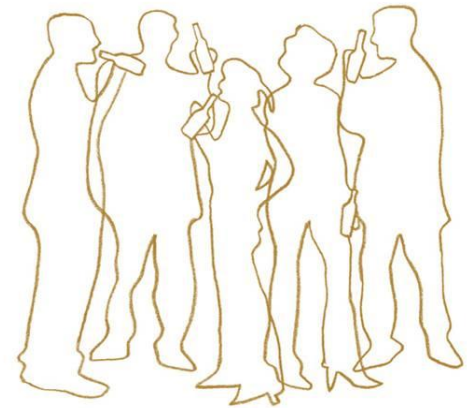


Sistema de Gestión Integral



**SISTEMAS DE CALIDAD
ECUADOR**

Sistemas de Gestión Integral

Revisaremos en esta sesión:

Sistemas de Gestión Integral

- Conformación del SGI
- Alcance y enfoque del Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2008
- Alcance y enfoque del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2007
- Alcance y enfoque del Sistema de Administración de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001:1999
- Alcance y enfoque del Sistema de Inocuidad Alimentaria ISO 22000: 2005
- Alcance y enfoque del Sistema de Gestión y Control de Seguridad Física BASC
- Control de Documentos

ISO 9001: Gestión de la Calidad

Enfoque a PROCESOS y al CLIENTE



Significado:

Ayuda a lograr la
satisfacción del
cliente

Nuestra gestión ayuda a la calidad cuando:

- Realizamos nuestras actividades de manera excelente, con la menor cantidad de recursos.
- Comprendemos las necesidades y expectativas del cliente, asegurándonos de que sean comunicadas a la organización.
- Superamos las expectativas del cliente, referentes a la calidad del servicio.

PROCESO

Es el conjunto de
actividades mutuamente
relacionados

CALIDAD

Características que tiene
nuestro producto y/o
servicio para satisfacer las
necesidades del cliente.

ISO 14001: Gestión Medioambiental/ Enfoque al MEDIOAMBIENTE

Significado:

Controla los impactos ambientales significativos a través del continuo mejoramiento del desempeño ambiental

ASPECTO

Productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.

IMPACTO

Cualquier cambio en el medio ambiente

Controlamos los impactos ambientales cuando:

- Controlamos que se mantengan en buen estado los vehículos.
- Clasificamos correctamente los residuos:

AZUL	Plástico
BLANCO	Vidrio
VERDE	Material no reciclable
ROJO	Material biológico
PLOMO	Papel y cartón
PLATEADO	Metales
NARANJA	Residuos especiales



- Evitando el desperdicio de agua y energía eléctrica, minimizando el consumo de papel.
- Reportamos al área de Servicios cualquier fuga o emisiones descontroladas, como goteos de agua.

ISO 18001: Seguridad y Salud Enfoque al COLABORADOR

Significado:

Elimina o minimiza los riesgos a los colaboradores y partes interesadas expuestas a los peligros

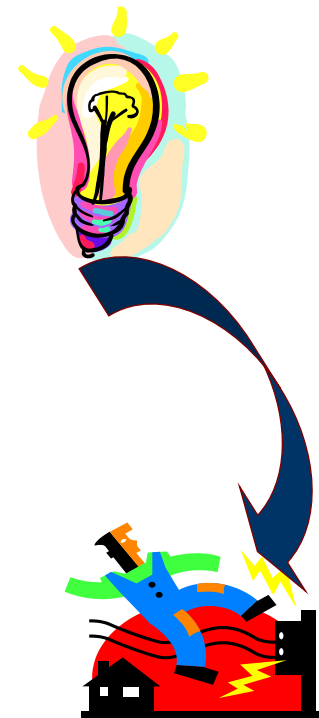


Peligro:

- Fuente o situación con potencial de daño en términos de muerte, enfermedad o lesión.

Riesgo:

- Combinación de las probabilidades con las consecuencias de que ocurra un evento peligroso específico.



ISO 18001: OHSAS 18001

Minimizamos los riesgos cuando:

- Se utilizan los elementos de protección personal: casco, guantes, calzado de seguridad y gafas de seguridad.
- Controlamos se detenga el vehículo respetando los pasos cebra y el acceso a extintores y elementos contra incendios.
- Seguimos las indicaciones de la señalización en planta: caminando por pasos cebra, circulando por áreas autorizadas y alertas durante el paso de los montacargas.



ISO 22000: Sistema de Inocuidad Alimentaria

Enfoque al CLIENTE

Significado:

Garantiza al consumidor la inocuidad del producto

Peligro:

- Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Riesgo:

- Es un punto en el proceso del alimento donde existe alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar la descomposición o deterioro del alimento final.



ISO 22000: HACCP

BPM

Buenas prácticas de Manufactura, principios básicos y prácticas generales de higiene en la producción de alimentos para el consumo humano.

Inocuidad: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.

Conservamos la inocuidad del producto cuando:

- Controlamos se almacene correctamente y evitamos comer y beber en las áreas de almacenamiento.
- Controlamos se mantengan los camiones limpios y sin materiales que puedan contaminarlos.
- No usamos los envases para guardar sustancias diferentes a nuestro producto, tales como solvente, gasolina, pesticidas, etc.



Consumo de alimentos

- Los colaboradores no deben sacar alimentos del **comedor, sala de catado ni oficinas,**
- No deben guardar alimentos en armarios, escritorios porque fomentan la proliferación de las plagas.
- No podrán consumir los alimentos de las máquinas de snacks y café durante su recorrido por las instalaciones, deben ser consumidos en el sitio.

Los únicos lugares permitidos para servirse alimentos son:

- Comedor
- Glorieta (detrás de oficinas de Embotellado)
- Chozón
- Cafetería de piso ejecutivo
- Sala de Catado
- Sala de Televentas
- Exteriores de las salas de capacitación (arriba del Comedor)
- Sala de MCM (arriba de Bodega de Frio)

BASC: Seguridad

Enfoque al COMERCIO SEGURO

PROCESO

Significado:

Ayuda a prevenir la Contaminación de mercaderías



Prevenimos la contaminación de mercaderías cuando:

- Instruimos al distribuidor sobre el correcto almacenamiento, evitando la contaminación del producto
- Utilizamos nuestras tarjetas de identificación y detectamos actos sospechosos en los procesos.
- Verificamos correctamente los camiones y contenedores para exportación.
- No Dejamos información confidencial ni nuestros bienes sin la seguridad respectiva.



Sistema de Gestión Integral



Sistema de Gestión de la Calidad
ISO 9001:2008



Sistema de Gestión Ambiental
ISO 14001:2004



Sistema de Administración de Seguridad y Salud Ocupacional
OHSAS 18001:1999



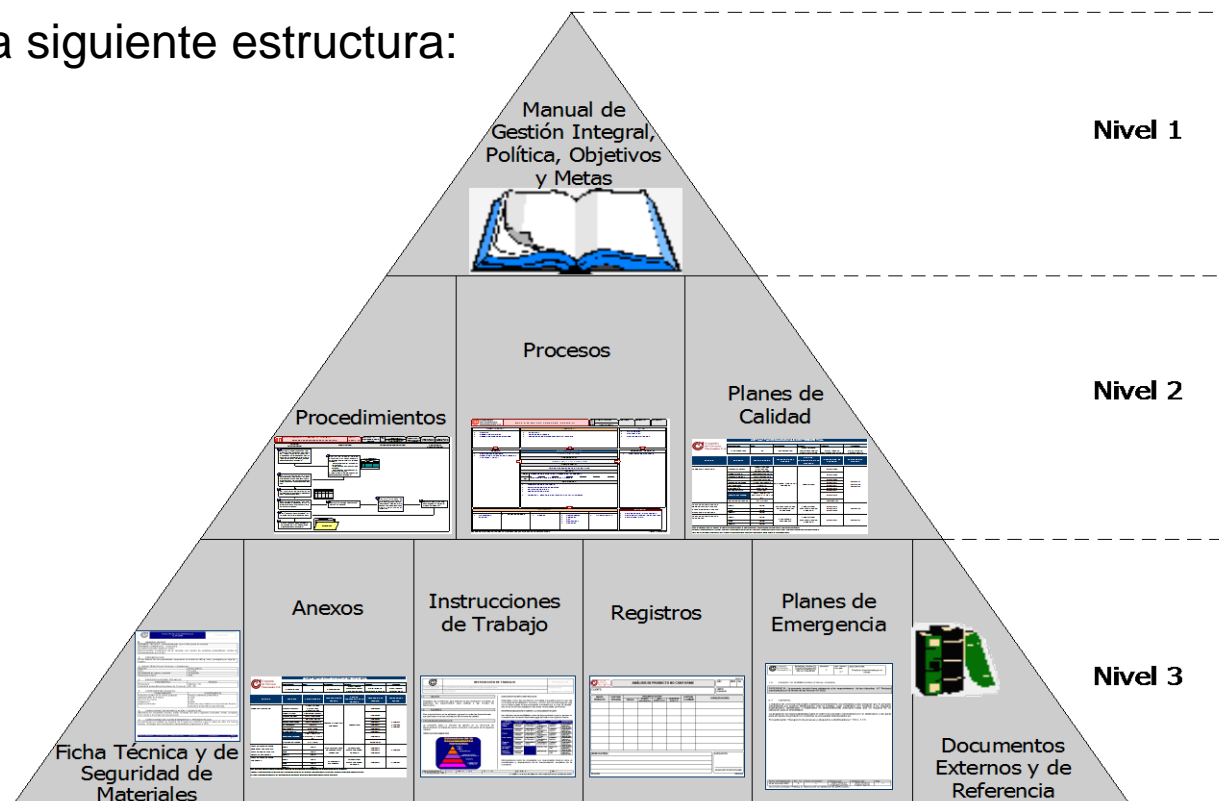
Sistema de Inocuidad Alimentaria
ISO 22000: 2005



Sistema de Gestión y Control de Seguridad Física
BASC

Control de Documentos

- El control de documentos se realiza a través del Sistema de Gestión de Documentos. Pueden consultar la documentación del SGI desde su computador accediendo al Intranet en la opción de Gestión Documental y si fuera el caso en carpetas impresas en el puesto de trabajo.
- La documentación tiene la siguiente estructura:



Bienvenidos

a



*Muchas
Gracias!*