

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN



FEPAMIC

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN (MIG 01)

REVISIÓN	FECHA	ALCANCE DE LAS MODIFICACIONES	APROBADO PRESIDENTE/A JUNTA DIRECTIVA
00	03.10.17	Edición inicial tras la integración del Sistema Integrado de Gestión y adaptación a normas de referencia 9001:2015 y 14001:2015	
01	18.07.18	Adecuación a las mejoras sugeridas en las Auditorías externas de 9001 y 14001	
02	20.01.20	Adecuación a la Norma ISO 45001:2018	
03	02.09.20	Adecuación del documento a la implantación de la Norma UNE-EN ISO 22000:2018 en el servicio dado por la cocina central del Grupo Fepamic.	

COPIA

CONTROLADA

Nº.....

ASIGNADA

A.....

El contenido de este documento es propiedad de GRUPO FEPAMIC, no pudiendo ser reproducido, ni comunicado total o parcialmente, a otras personas distintas de las incluidas en la lista de distribución de este documento, sin la autorización expresa del Propietario. Las copias no registradas y asignadas no se mantienen actualizadas a sus destinatarios.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

ÍNDICE

1. DECLARACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	3
2. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	3
3. ALCANCE Y EXCLUSIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	3
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN	3
5. LIDERAZGO	4
6. PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	7
7. APOYO	8
8. OPERACIÓN	12
9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	19
10. MEJORA	21
11. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	22

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

1. DECLARACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

El presente Manual sirve de introducción a nuestro sistema documental diseñado, para dar cumplimiento a las Normas UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 14001, ISO 45001, UNE-EN 15713:2010 y UNE-EN ISO 22000 en su organización.

Como especifica nuestra Política, la Dirección de GRUPO FEPAMIC, declara de obligado cumplimiento, para el personal de esta organización el contenido del presente Manual Integrado de Gestión y todos los documentos del Sistema Integrado de Gestión que a él se refieren, debiendo asumir las responsabilidades y ejercer las funciones, que en ellos se especifica.

2. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Ver Anexo I: PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN.

3. ALCANCE Y EXCLUSIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Ver Anexo II: ALCANCE Y EXCLUSIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN.

4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

4.1. Comprensión de la organización y de su contexto

La organización determina las cuestiones externas e internas que son pertinentes (que influyen) para su propósito (define los principios básicos de la empresa y por qué existe, según recoge el Anexo I) y su dirección estratégica (plan de acción que desarrolle la ventaja competitiva de una empresa y la acentúe, de forma que ésta logre crecer y expandir su mercado reduciendo la competencia), y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su Sistema Integrado de Gestión. Estas cuestiones incluyen las condiciones ambientales capaces de afectar o de verse afectadas por la organización.

La organización realiza el seguimiento y la revisión de la información sobre estas cuestiones externas e internas en las Revisiones por la Dirección.

Las cuestiones pueden incluir factores positivos o negativos. El conocimiento del contexto externo puede verse facilitado al considerar cuestiones que surgen del entorno legal, tecnológico, competitivo, cultural, social, económico, etc., ya sea internacional, nacional, regional o local.

El conocimiento del contexto interno puede verse facilitado al considerar cuestiones de valores, conocimientos y desempeño de la organización.

Para la realización de este análisis el GRUPO FEPAMIC realiza un análisis DAFO, como punto de partida, según lo descrito en nuestro proceso GESTION DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES.

Análisis DAFO

- Debilidades (factores negativos internos en la organización que se deben eliminar o reducir).
- Amenazas (aspectos negativos externos a la organización que podrían obstaculizar el logro de sus objetivos).
- Fortalezas (factores positivos internos en la organización con los que se cuenta).
- Oportunidades (aspectos positivos externos a la organización que puede aprovechar utilizando sus fortalezas).

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

4.2. Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas

Debido a su efecto o efecto potencial en la capacidad de la organización de proporcionar regularmente productos y servicios, que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, la organización debe determinar:

- a) las partes interesadas que son pertinentes al Sistema Integrado de Gestión
- b) las necesidades y expectativas pertinentes (es decir, requisitos) de estas partes interesadas para el Sistema Integrado de Gestión.
- c) cuáles de estas necesidades y expectativas se convierten en requisitos legales y otros requisitos

La organización realiza el seguimiento y la revisión de la información sobre estas partes interesadas y sus requisitos, según lo descrito en nuestro proceso GESTION DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES.

4.3. Sistema integrado de gestión y sus procesos

La organización determina los procesos necesarios para el Sistema Integrado de Gestión y su aplicación a través de la organización mediante el mapa de procesos general (ANEXO III), y debe:

- a) determinar las entradas requeridas y las salidas esperadas de estos procesos;
- b) determinar la secuencia e interacción de estos procesos, representado en el mapa de procesos;
- c) determinar y aplicar los criterios y los métodos (incluyendo el seguimiento, las mediciones y los indicadores del desempeño relacionados) necesarios para asegurarse de la operación eficaz y el control de estos procesos, evidenciado mediante la Lista de Indicadores de Proceso y los valores obtenidos registrados en el Registro de Seguimiento de Procesos;
- d) determinar los recursos necesarios para estos procesos y asegurarse de su disponibilidad;
- e) asignar las responsabilidades y autoridades para estos procesos;
- f) abordar los riesgos y oportunidades (según punto 6.1.);
- g) evaluar estos procesos e implementar cualquier cambio necesario para asegurarse de que estos procesos logran los resultados previstos;
- h) mejorar los procesos y el Sistema Integrado de Gestión.

La organización posee una ficha de procesos para cada uno de los procesos descritos dentro del Mapa de Procesos del presente Manual Integrado de Gestión.

5. LIDERAZGO

5.1. Generalidades

La alta dirección demuestra liderazgo y compromiso con respecto al Sistema Integrado de Gestión:

- a) asumiendo la responsabilidad y obligación de rendir cuentas con relación a la eficacia del Sistema Integrado de Gestión;
- b) asegurándose de que se establece la Política de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo, inocuidad alimentaria y destrucción segura de material confidencial (en adelante Política Integrada de Gestión), así como los objetivos para el Sistema Integrado de Gestión, y que éstos sean compatibles con el contexto y la dirección estratégica de la organización;
- c) asegurándose de la integración de los requisitos del Sistema Integrado de Gestión en los procesos de negocio de la organización;
- d) promoviendo el uso del enfoque a procesos y el pensamiento basado en riesgos;

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

- e) asegurándose de que los recursos necesarios para el Sistema Integrado de Gestión estén disponibles;
- f) comunicando la importancia de una gestión de la calidad y de la inocuidad alimentaria eficaz y de la conformidad con los requisitos del Sistema Integrado de Gestión, los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los requisitos relacionados con la inocuidad de los alimentos acordados mutuamente con los clientes;
- g) asegurándose de que el Sistema Integrado de Gestión se evalúe y logre los resultados previstos;
- h) comprometiendo, dirigiendo y apoyando a las personas, para contribuir a la eficacia del Sistema Integrado de Gestión;
- i) promoviendo la mejora;
- j) apoyando otros roles pertinentes de la dirección, para demostrar su liderazgo en la forma en la que aplique a sus áreas de responsabilidad.

5.2. Enfoque al cliente

La alta dirección demuestra liderazgo y compromiso con respecto al enfoque al cliente asegurándose de que:

- a) se determinan, se comprenden y se cumplen regularmente los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables;
- b) se determinan y se consideran los riesgos y oportunidades que pueden afectar a la conformidad de los productos y servicios y a la capacidad de aumentar la satisfacción del cliente;
- c) se mantiene el enfoque en el aumento de la satisfacción del cliente.

5.3. Política Integrada de Gestión

La alta dirección establece, implementa y mantiene una Política Integrada de Gestión que:

- a) es apropiada al propósito y contexto de la organización y apoya su dirección estratégica;
- b) proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la organización;
- c) incluye un compromiso de cumplir los requisitos aplicables (legales y reglamentarios) y otros requisitos (como los mutuamente acordados con los clientes); de la protección del Medio Ambiente, incluida la prevención de la contaminación, así como de prevención de peligros alimentarios de sus productos y servicios.
- d) incluye un compromiso de proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y el deterioro de la salud, para prevenir, atenuar o eliminar los peligros y reducir sus riesgos en materia de seguridad y salud laboral e inocuidad alimentaria.
- e) incluye un compromiso de mejora continua del Sistema Integrado de Gestión para la mejora del desempeño ambiental, de la seguridad y salud de los trabajadores y de la inocuidad alimentaria.
- f) Aborda la comunicación interna y externa.
- g) Aborda la necesidad de asegurar las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

Dicha Política:

- a) está disponible y se mantiene como información documentada;
- b) se comunica, entiende y aplica a todos los niveles, dentro de la organización;
- c) está disponible para las partes interesadas pertinentes, según corresponda.

VER POLÍTICA INTEGRADA DE GESTIÓN (PO-01).

5.4. Roles, responsabilidades y autoridades

Las responsabilidades y autoridades están establecidas en las Fichas Descriptivas de los Puestos de Trabajo, del Grupo Fepamic. Tales fichas son comunicadas y entendidas a todos los niveles, dentro de la organización.

La alta dirección asigna en el puesto del/de la Responsable de Calidad del Grupo Fepamic la responsabilidad y autoridad para:

- a) asegurar de que el Sistema Integrado de Gestión es conforme con los requisitos de las Normas de referencia aplicables en la organización;
- b) asegurar de que los procesos están generando y proporcionando las salidas previstas;
- c) informar a la alta dirección, sobre el desempeño del Sistema Integrado de Gestión, incluido el desempeño ambiental, de la seguridad y salud en el trabajo, de la inocuidad alimentaria, y sobre las oportunidades de mejora;
- d) asegurar de que se promueve el enfoque al cliente en toda la organización.
- e) asegurar de que la integridad del Sistema de Gestión se mantiene cuando se planifican e implantan cambios en él. En relación a los cambios debe considerar:
 - 1. el propósito de los cambios y sus consecuencias potenciales;
 - 2. la integridad del Sistema de Gestión;
 - 3. la disponibilidad de recursos;
 - 4. la asignación o reasignación de responsabilidades y autoridades.

La alta dirección igualmente designa puestos con responsabilidad y autoridad para iniciar y documentar acciones correctivas ante los incumplimientos detectados en el Sistema Integrado de Gestión y los requisitos en los mismos, según las normas de referencia.

La alta dirección asociada al centro en el que se desarrollan las actividades y se presta el servicio de cocina central del grupo, designa el Equipo de Inocuidad Alimentaria (en adelante Equipo APPCC) y a su Jefe/ Líder.

El Jefe/ Líder del Equipo APPCC designado, debe ser responsable de:

- a) asegurar que se establece, implanta, mantiene y actualiza el Sistema Integrado de Gestión.
- b) gestionar y organizar el trabajo del Equipo APPCC.
- c) asegurar la formación y las competencias pertinentes para el Equipo APPCC.
- d) informar a su Dirección sobre la eficacia y desempeño del Sistema Integrado de Gestión.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN**6 PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN****6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades****6.1.1. Generalidades**

Al planificar el Sistema Integrado de Gestión, la organización determina los riesgos y oportunidades, considerando las cuestiones externas e internas según punto 4.1., que es necesario abordar con el fin de:

- a) asegurar que el Sistema Integrado de Gestión pueda lograr sus resultados previstos;
- b) aumentar los efectos deseables;
- c) prevenir o reducir efectos no deseados;
- d) lograr la mejora.

Las acciones tomadas para abordar los riesgos y oportunidades se realizarán según lo indicado en nuestro proceso de GESTION DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES, incluyendo los relacionados con los aspectos ambientales, la inocuidad alimentaria y los requisitos legales.

La organización planifica, según lo anterior:

- a) las acciones para abordar estos riesgos y oportunidades;
- b) la manera de:
 - 1) integrar e implementar las acciones en sus procesos del Sistema de Gestión;
 - 2) evaluar la eficacia de estas acciones.

Las acciones tomadas para abordar los riesgos y oportunidades son proporcionales a:

- a) el impacto en los requisitos de inocuidad de los alimentos.
- b) la conformidad de los productos elaborados y del servicio prestado a los clientes.
- c) los requisitos de las partes interesadas en la cadena alimentaria.

La organización realiza el seguimiento y la revisión de la información sobre los riesgos y oportunidades y la eficacia de las acciones establecidas para abordarlos en las Revisiones por la Dirección.

6.1.2. Aspectos ambientales

Dentro del alcance definido del Sistema Integrado de Gestión, la organización determina los aspectos ambientales de nuestras actividades, productos y servicios que se pueden controlar y de aquellos en los que puede influir, y nuestro impacto ambiental asociado, desde una perspectiva de ciclo de vida.

La sistemática se ha descrito en nuestro Procedimiento de Identificación y Evaluación de aspectos ambientales.

6.1.3. Requisitos legales y otros requisitos

El GRUPO FEPAMIC determina y controla los requisitos legales aplicables, así como otros requisitos mediante el proceso Requisitos legales.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

6.1.4. Planificación de las acciones

El GRUPO FEPAMIC planifica la toma de acciones para abordar sus:

- 1) aspectos ambientales significativos;
- 2) requisitos legales y otros requisitos;
- 3) riesgos y oportunidades identificados en el proceso que se lleva a cabo según lo descrito en nuestro proceso estratégico de “Riesgos y **Oportunidades**”.

6.1.5. Objetivos y planificación para lograrlos

La sistemática para la planificación de objetivos y su seguimiento se define en nuestro PROCESO DE PLANIFICACIÓN Y REVISIÓN DEL SISTEMA.

Los objetivos son comunicados a todos los niveles de la empresa y mantenidos y actualizados según sea conveniente.

Cuando la organización determine la necesidad de cambios en el Sistema Integrado de Gestión, estos cambios se deben llevar a cabo de manera planificada, según lo establecido en el punto 5.4.

7. APOYO

7.1. Infraestructuras

La Dirección determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto/ servicio y del Sistema Integrado de Gestión. La Infraestructura incluye:

- ▣ Edificios, espacio de trabajo y servicios asociados.
- ▣ Equipos, incluyendo hardware y software.
- ▣ Recursos de transportes.
- ▣ Tecnología de la información y comunicación.

En la revisión del Sistema Integrado de Gestión se revisa la infraestructura, para asegurar su adecuación. Además, el Responsable de Calidad en su seguimiento continuo del Sistema Integrado de Gestión, o cualquier empleado de GRUPO FEPAMIC, pueden detectar posibles necesidades relativas a la infraestructura, las cuales se comunican a la Dirección. Si es necesario se documentarán los cambios en el Sistema Integrado de Gestión.

El personal de GRUPO FEPAMIC intenta controlar el estado de la infraestructura que posee, de forma que continúen cumpliendo con sus necesidades. Para ello realiza un mantenimiento preventivo periódico, a su maquinaria y equipos, de manera que exista una supervisión continua de los mismos para asegurar su correcto funcionamiento y prevenir futuros errores. La manera de llevar a cabo este mantenimiento se describe en el proceso de GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURAS.

7.2. Ambiente para la operación de los procesos

El Responsable del Sistema Integrado de Gestión determina y gestiona el ambiente de las operaciones necesario para lograr la conformidad con los requisitos del producto/ servicio y del Sistema Integrado de Gestión.

Para proceder a la realización de las actividades relacionadas con el Sistema Integrado de Gestión, se toma en consideración:

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

- La metodología de trabajo.
- Las reglas y orientaciones de seguridad y salud; siguiendo los Planes de Prevención aprobados.
- La ubicación.
- La interacción social.
- Las condiciones de calor, humedad, luz y flujo de aire.
- Las condiciones de higiene, limpieza, ruido, vibraciones y contaminación.
- Factores físicos como la temperatura de los tratamientos térmicos, congelación y conservación en refrigeración de alimentos, asociados a las actividades relacionadas con el producto/ servicio de la cocina central.

Todo ello, para permitir el cumplimiento con los requisitos de conformidad de los servicios prestados y crear una influencia positiva, en la motivación y desempeño del personal.

El Comité Integrado de Gestión del GRUPO FEPAMIC, promueve un ambiente de trabajo motivador y satisfactorio, para los trabajadores de la Empresa, fomentando el trabajo en equipo, de forma que se mejore el desarrollo y desempeño de la misma. Actualmente, encuentran conforme el entorno de trabajo existente, canalizando cualquier sugerencia de mejora al respecto y analizando su conveniencia o necesidades de adaptación.

7.3. Recursos de seguimiento y medición

El GRUPO FEPAMIC ha desarrollado su proceso de GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURAS, para asegurarse que el seguimiento y la medición se realizan de una manera coherente con los requisitos de medición y seguimiento.

Los equipos de seguimiento y medición utilizados en nuestra organización, se utilizan para proporcionar evidencia de la conformidad del producto con los requisitos previamente determinados. Estos dispositivos se encuentran en correcto estado de utilización, verificación y calibración.

La verificación, calibración y uso de todos nuestros equipos de seguimiento y medición se realiza de la manera descrita en nuestro proceso GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURAS, guardando registro de dichas verificaciones y calibraciones.

7.4. Elementos del Sistema Integrado de Gestión desarrollados externamente

La alta dirección se asegura que los elementos del Sistema Integrado de Gestión (su documentación constituyente) diseñados por proveedores externos estén disponibles y cumplan con los requisitos de la Normas de referencia implantadas, así como que estén adecuados a los procesos, productos, recursos e instalaciones de la organización y sean implantados, mantenidos y actualizados en base a tales Normas.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

7.5. Recursos humanos, competencia y toma de conciencia

El GRUPO FEPAMIC ha definido unos requisitos mínimos de cualificación para todo el personal que realiza trabajos que afecten a la calidad del producto o servicio a prestar y al desempeño y eficacia del Sistema Integrado de Gestión, según se define en el proceso de GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS, de forma que se asegura la competencia del personal en las tareas relacionadas con la calidad y la inocuidad alimentaria, en base a una educación, formación, experiencia y habilidades apropiadas.

En el mismo proceso se establece el método para:

- Determinar la competencia necesaria, según lo anterior, incluido la del Equipo APPCC y la de los responsables de Vigilancia de los Puntos Críticos de Control de cocina central; respecto a esta competencia, el grupo debe asegurarse que el Equipo APPCC constituido tenga una combinación de conocimientos multidisciplinarios (técnicos, de inocuidad alimentarios, legales, etc.) y de experiencia en el desarrollo e implantación de los requisitos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. En el caso de que falte alguno de los conocimientos se puede subcontratar el mismo a un proveedor externo según lo establecido en el punto siguiente.
- En el caso de nuestros proveedores y subcontratistas, los requisitos de Calidad e Inocuidad Alimentaria o competencia que deben cumplir para trabajar con nosotros, se indicarán en el contrato correspondiente, o en su defecto, en un comunicado escrito por parte del Responsable del Proceso de Compras, del GRUPO FEPAMIC.
- Proporcionar formación o tomar otras acciones, para adquirir la competencia necesaria.
- Evaluar la eficacia de las acciones tomadas.
- Asegurarse de que las personas que realicen el trabajo bajo el control de la organización tomen conciencia de:
 - La importancia de cumplir la política integrada, y los procedimientos y requisitos del Sistema Integrado de Gestión.
 - La pertinencia e importancia de sus actividades.
 - Cómo contribuyen al logro de los objetivos de la organización y a la eficacia del Sistema Integrado de Gestión, incluyendo los beneficios de una mejora del desempeño ambiental, de la seguridad y salud en el trabajo y de la inocuidad de los alimentos.
 - Las consecuencias potenciales de la falta de seguimiento de los procesos y las implicaciones del incumplimiento de los requisitos del Sistema Integrado de Gestión, incluido el incumplimiento de los requisitos legales, con especial incidencia en los requisitos legales medio ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, de inocuidad alimentaria, así como otros requisitos que suscriba la organización.
 - Los aspectos ambientales significativos y los impactos ambientales reales o potenciales relacionados, asociados con su trabajo.

Para ello comunica las responsabilidades de cada uno, y mantiene reuniones de información, de las cuales (en función de la importancia) se archivará registro de las mismas.

El GRUPO FEPAMIC determina los conocimientos necesarios, para la operación de sus procesos y para lograr la conformidad de los productos y servicios.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

Estos conocimientos deben mantenerse y ponerse a disposición, en la medida en que sea necesario.

El ORGANIGRAMA funcional de la organización esta descrito en el ANEXO IV, correspondiente al presente Manual.

7.6. Comunicación

La Dirección del GRUPO FEPAMIC, ha establecido un sistema de comunicación interna, que permite conocer a todos los integrantes la estructura de la organización y los requisitos establecidos por los clientes en sus pedidos.

Concretamente, el Manual Integrado de Gestión y los procesos que lo desarrollan, definen la estructura de la empresa y su forma de actuar, están a disposición de todo el personal dentro de sus áreas de trabajo y de acuerdo con sus responsabilidades.

La comunicación interna se establece en cada momento de acuerdo con las necesidades.

El proceso de comunicación se describe en nuestro proceso Gestión de Recursos Humanos y Comunicación.

El GRUPO FEPAMIC se asegura de que las personas que realicen el trabajo bajo el control de la organización tomen conciencia de:

- a) la política integrada definida;
- b) los aspectos ambientales significativos y los impactos ambientales reales o potenciales relacionados, asociados con su trabajo;
- c) su contribución a la eficacia del Sistema Integrado de Gestión, incluidos los beneficios de una mejora del desempeño ambiental;
- d) las implicaciones de no satisfacer los requisitos del Sistema Integrado de Gestión, incluido el incumplimiento de los requisitos legales, con especial incidencia en los requisitos legales medio ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, así como los otros requisitos de la organización.

La organización establece un sistema de comunicación eficaz de las cuestiones que tienen un impacto en la inocuidad alimentaria de los procesos de cocina central, informando al Equipo APPCC de cocina central de los cambios realizados sobre los siguientes aspectos de su Sistema APPCC:

- a) Productos actuales o nuevos.
- b) Materias primas, ingredientes o servicios.
- c) Sistemas de producción y máquinas/ equipos.
- d) Locales de producción, ubicación de equipos y entorno circundante.
- e) Programas de Limpieza y desinfección.
- f) Sistemas de embalaje, almacenamiento y distribución.
- g) Competencias y/o asignación de funciones, autoridades y responsabilidades.
- h) Requisitos legales, reglamentarios aplicables y requisitos de los clientes, del sector y de otros requisitos que la organización suscriba.
- i) Conocimientos relativos a los peligros identificados relacionados con la inocuidad alimentaria y a las medidas de su control.
- j) Comunicaciones y consultas de partes interesadas externas.
- k) Quejas y alertas que indiquen peligros relacionados con la inocuidad alimentaria, asociados con los productos elaborados por la organización.
- l) Otros aspectos diferentes a los especificados que tengan un impacto en la

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

inocuidad alimentaria.

La organización comunicará externamente la información del sistema de gestión ambiental y del sistema de seguridad y salud en el trabajo, si se requiere, por requisitos legales u otros requisitos.

7.7. Información documentada

La sistemática para el tratamiento de la información documentada se ha descrito en nuestro proceso de CONTROL DE LA INFORMACIÓN DOCUMENTADA.

8. OPERACIÓN

8.1. Planificación y control operacional

El GRUPO FEPAMIC planifica, implementa, controla, mantiene y actualiza los procesos necesarios para cumplir los requisitos para la provisión de productos y servicios y para la elaboración de productos inocuos, así como para implementar las acciones determinadas en la propia planificación del Sistema Integrado de Gestión (punto 6 del presente Manual).

Dentro de los diferentes procesos establecidos se especifica la sistemática para la planificación de cada operación y del propio sistema.

El Equipo APPCC de la cocina central identifica las actividades/ operaciones sobre las que realizar el control operacional en función de los peligros y riesgos identificados para la realización de productos inocuos, documentado tales controles en los diferentes documentos del Sistema de Gestión.

Desde el punto de vista ambiental, en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida, el GRUPO FEPAMIC:

- a) establece los controles, según corresponda, para asegurarse de que sus requisitos ambientales se aborden en cada etapa de su ciclo de vida;
- b) determina sus requisitos ambientales para la compra de productos y servicios, según corresponda;
- c) comunica sus requisitos ambientales pertinentes a los proveedores externos, incluidos los contratistas; considera la necesidad de suministrar información acerca de los impactos ambientales potenciales significativos asociados con el transporte o la entrega, el uso, el tratamiento al fin de la vida útil y la disposición final de sus servicios.

La organización ha definido en sus Procesos de Medio Ambiente, y Seguridad y Salud en el Trabajo, el Control Operacional y los Panes de Emergencia respectivos.

La organización debe controlar los cambios planificados y revisar las consecuencias de los cambios no planificados, tomando acciones para mitigar cualquier efecto adverso, cuando sea necesario.

8.2. Programa de prerrequisitos

La organización establece, implanta, mantiene y actualiza los Prerrequisitos (Planes Generales de Higiene (PGH)) para ayudar a controlar:

- La probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos en los productos a través del ambiente de trabajo.
- La contaminación biológica, radiológica, química y física de los productos, incluyendo la contaminación cruzada entre productos.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

- Los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente en donde se elabora.

Estos Prerrequisitos forman parte de la documentación del Sistema APPCC de la cocina central, son Puntos de Control-PCs que establecen condiciones y actividades básicas que son necesarias dentro de la organización para mantener la inocuidad de los alimentos y:

- Son apropiados a la organización y a su Contexto en relación a la inocuidad de los Alimentos.
- Son apropiados a los requisitos de las Autoridades Competentes en Sanidad en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, cumpliendo con los requisitos legales, reglamentarios aplicables y los requisitos mutuamente acordados con el cliente, de darse.
- Son apropiados al tamaño y al tipo de operación, y a la naturaleza de los productos que se elaboren/ manipulen.
- Se implantan a través del sistema de producción en su totalidad, como programas de aplicación en general.
- Son aprobados por el equipo APPCC.
- Consideran la construcción y la distribución de los locales, espacios de trabajo y circundantes e instalaciones para el personal, los suministros de aire, agua, energía y otros suministros, la limpieza y desinfección, los servicios de control de plagas, la idoneidad de las máquinas/ equipos y su accesibilidad para la limpieza y mantenimiento, el control del mantenimiento de la cadena de frío para prevenir con ello peligros alimentarios en las materias y productos, la higiene personal, servicios de desecho y aguas residuales, los procesos de homologación desde la central y compras desde la central y responsables de la cocina central, la recepción de materias primas/ ingredientes/ envases, su manipulación, almacenamiento y el de los productos elaborados, así como la expedición, transporte de estos productos, así como las medidas para prevenir las contaminaciones cruzadas e información del producto.
- Otros aspectos según sea apropiado.

Los Prerrequisitos incluyen la metodología de ejecución, vigilancia y verificación de los controles preventivos y correctivos establecidos en los mismos.

8.3. Preparación y respuesta ante emergencias

El GRUPO FEPAMIC establece, implementa y mantiene los procesos necesarios acerca de cómo prepararse y responder a situaciones potenciales de emergencia identificadas.

La organización ha definido en sus Procesos de Medio Ambiente, y Seguridad y Salud en el Trabajo, el Control Operacional y los Panes de Emergencia respectivos, desde el punto de vista medio ambiental y de seguridad y salud en el trabajo.

Del mismo modo, la organización establece y aplica un procedimiento de Gestión de Crisis y Retirada del Producto, que asegura responder a situaciones de emergencia potenciales o incidentes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y que es pertinente a la función de la organización en la cadena alimentaria.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

8.4. Control de peligros

8.4.1. Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros

Todos los aspectos que la Norma de referencia de inocuidad alimentaria del presente Sistema Integrado de Gestión establece como pasos preliminares para la realización del análisis de peligros se establecen, definen y desarrollan en el Sistema APPCC aplicado a los servicios de la cocina central.

Estos aspectos son:

- Designación y funcionamiento del Equipo APPCC (el asociado a los servicios de la cocina central).
- Definición de Características de las materias primas e ingredientes, materiales en contacto con los productos finales y la de estos productos, incluyendo su Uso Previsto.
- Definición de Diagramas de flujo, su confirmación in situ, etapas del proceso y medidas de control.
- Dentro de estos pasos preliminares se enmarca la revisión de los requisitos del producto, comprobando que se encuentran definidos y comunicados a nuestros clientes y que se han resuelto las posibles diferencias.

8.4.2. Análisis de peligros

El Análisis de Peligros de inocuidad alimentaria (identificación y evaluación) y Puntos de Control Críticos (PCC y su gestión), así como los Prerrequisitos (PPR, son los Planes Generales de Higiene) y Prerrequisitos Operativos (PPRo, son el procedimiento de Gestión de cuerpos extraños y procedimiento de Gestión de alérgenos, del servicio asociado a la cocina central del Grupo Femapic, el nivel aceptable del peligro en el producto final, sus definiciones, selección, categorización y validación de las medidas de control, quedan registradas en su Sistema APPCC.

La definición del Sistema APPCC y, concretamente la realización del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, permite definir una combinación de Medidas de Control, que deben asegurar la prevención/ eliminación o reducción hasta niveles aceptables de los peligros para la inocuidad de los productos identificados para los procesos productivos desarrollados.

Esta combinación de medidas de control, quedan validadas por el Equipo APPCC una vez evidencien que son capaces de lograr, de manera constante, el nivel previsto de control de los peligros.

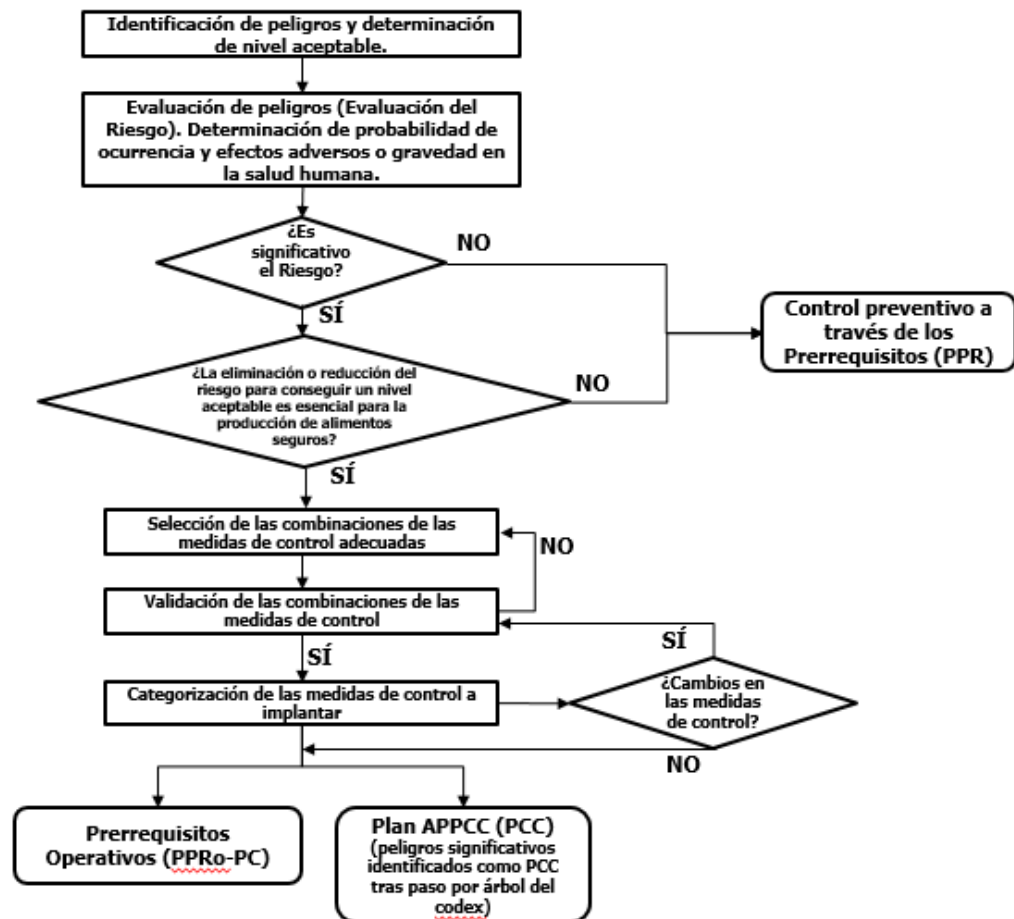
Las evidencias que permiten al Equipo APPCC validar la combinación de las medidas de control pueden ser, entre otros:

- Los resultados de los análisis del producto final realizadas muestralmente.
- Los resultados de otros análisis, empleados para validar medidas de control individuales.
- La ausencia de reclamaciones o quejas de clientes y/o consumidores que evidencien la existencia de productos no inocuos.
- Estudios, publicaciones científicas o técnicas.

En cualquier caso, de existir modificaciones en los procesos, equipos o materias/ productos, se valora por parte del Equipo APPCC la necesidad del rediseño del Sistema APPCC y de los PPR, PPRo y PCC y, por tanto, de las medidas de control, asegurándose de este modo la actualización y operatividad del Sistema. Los cambios en las medidas de control requerirán la validación de las nuevas medidas de control.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

Esquema Selección y evaluación de medidas de control



8.5. Actualización de la información que especifica los PPR, PPRo y los PCC

Después del establecimiento de los PPR, PPRo y de los PCC, el Equipo APPCC debe evaluar si es necesario actualizar la siguiente información del Sistema Integrado de Gestión:

- Las características de las materias primas y auxiliares (incluidos ingredientes y envases primarios).
- Las características y uso previsto de los productos finales.
- Los diagramas de flujo y las descripciones de los procesos y su entorno.

8.6. Verificación relacionada con el APPCC, los PPR, PPRo y PCC y análisis de los resultados individuales de la verificación

El Equipo APPCC evalúa periódicamente los resultados individuales obtenidos de la verificación planificada recogida en los PPR, PPRo y PCC, así como verifica la adecuación del APPCC a la operativa de la organización y a sus potenciales peligros (Análisis y evaluación de los peligros, Diagramas de flujo de procesos y flujos sobre planos) en la reunión anual del Equipo APPCC, para ser dato de entrada en la Revisión del Sistema de Gestión (punto 9.4.).

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

Esta evaluación supone una comprobación de que se están realizando las actividades de verificación planificadas. Si la verificación no mostrase conformidad con la planificación, se debe gestionar según procedimiento de No conformidades y de Acciones Correctivas.

Las acciones anteriores propuestas pueden incluir, entre otros, la revisión de la implantación y eficacia de los PPR, PPRo y PCC, que los niveles de los peligros están dentro de los niveles aceptables definidos en el Sistema APPCC y que los elementos de entrada para el análisis de peligros están actualizados.

El Equipo APPCC se asegura, siempre que sea posible, que las actividades de vigilancia y actividades de verificación descritas en el Sistema APPCC, no son desempeñadas por las mismas personas, garantizando de este modo la objetividad e imparcialidad de los procesos.

Cuando la verificación está basada en ensayos de muestras de productos terminados (ver PCC) y tales muestras muestren no conformidad con los niveles aceptables de peligros para la inocuidad alimentaria, el Equipo APPCC manipula los lotes de productos afectados como potencialmente no inocuos y procede según procedimiento de No conformidades y de Acciones Correctivas.

El Equipo APPCC, no sólo evalúa, sino que además analiza, en lo relativo al servicio de cocina central:

- Los resultados de las actividades de verificación anterior, incluyendo los resultados de las auditorías internas y auditorías externas.
- Las reclamaciones recibidas por parte de Clientes y Consumidores.
- Cualquier otra información que aporte datos del desempeño del Sistema APPCC.

El análisis se debe llevar a cabo para:

- VALIDAR el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, confirmando su desempeño global.
- Identificar la necesidad para ACTUALIZAR, REVISAR O MEJORAR el Sistema.
- Identificar tendencias que indiquen una mayor incidencia de productos potencialmente no inocuos,
- Establecer información concerniente al nivel e importancia de las áreas a ser auditadas para planificar el programa de auditoría interna, y
- Evidenciar la Eficacia de cualquier corrección (acción correctora) o acciones correctivas que se han tomado.

Los resultados de este análisis y de las actividades resultantes se tratan en la reunión anual del Equipo APPCC y son llevados como dato de entrada para la Revisión del Sistema de Gestión (punto 9.4.).

8.7. Requisitos para los productos y servicios

En este apartado se contempla la forma en la que GRUPO FEPAMIC se asegura de que se pueden cumplir las condiciones técnicas y de cualquier tipo, impuestas por el cliente, así como por la legislación vigente.

La definición de los requisitos de productos y servicios es realizada en presupuestos y contratos según se establece en nuestro proceso de DEFINICIÓN DE REQUISITOS DEL CLIENTE.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

8.8. Diseño y desarrollo

Este punto sólo aplica en el GRUPO FEPAMIC al Diseño y Desarrollo de los productos elaborados por cocina central siguiéndose la metodología establecida por el procedimiento de Diseño y Desarrollo de productos elaborados.

8.9. Control de los procesos o productos suministrados externamente

En esta sección, la ficha de proceso de compras y proveedores, así como en el PGH de Compras de la cocina central, se definen la sistemática llevada a cabo en el GRUPO FEPAMIC para la realización del proceso de compras y evaluación de los proveedores de bienes y servicios que afectan a la calidad de sus servicios.

Cuando los servicios sean realizados por personal externo al GRUPO FEPAMIC, se seguirán las mismas pautas descritas en nuestro Sistema Integrado de Gestión (que incluye el Sistema APPCC establecido en la cocina central).

8.10. Producción y provisión de servicios

8.10.1. Control de la producción y de la provisión del servicio

La organización define su prestación de servicios bajo condiciones controladas, en nuestro proceso de PRESTACIÓN DE SERVICIOS, compuesto a su vez por una serie de subprocesos de los distintos servicios que realiza el GRUPO FEPAMIC.

Las condiciones controladas incluyen, cuando sea aplicable:

- a) la disponibilidad de información documentada que defina:
 1. las características de los servicios a realizar;
 2. los resultados a alcanzar;
- b) la disponibilidad y el uso de los recursos de seguimiento y medición adecuados;
- c) la implementación de actividades de seguimiento y medición, en las etapas apropiadas para verificar que se cumplen los criterios para el control de los procesos o sus salidas, y los criterios de aceptación para los productos y servicios, cumpliéndose requisitos legales, reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes e inocuidad alimentaria de los productos elaborados por cocina central;
- d) el uso de la infraestructura y el entorno adecuados para la operación de los procesos;
- e) la designación de personas competentes, incluyendo cualquier calificación requerida;
- f) la validación y revalidación periódica de la capacidad para alcanzar los resultados planificados de los procesos de producción y de prestación del servicio, cuando las salidas resultantes no puedan verificarse mediante actividades de seguimiento o medición posteriores;
- g) la implementación de acciones para prevenir los errores humanos, así como los peligros en el ámbito de la seguridad y salud en el trabajo y de la inocuidad alimentaria;
- h) la implementación de actividades de liberación, entrega y posteriores a la entrega.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

8.10.2. Identificación y trazabilidad

Cuando sea apropiado, el GRUPO FEPAMIC identifica el producto o servicio por medios adecuados, a través de toda la realización del proceso productivo/ servicio.

El GRUPO FEPAMIC define el estado de inspección del producto, respecto a los requisitos de seguimiento y medición, por los documentos asociados a las inspecciones definidas en los distintos procesos de la prestación del servicio de la organización.

La trazabilidad de los productos/ servicios está determinada por los registros generados por el Sistema Integrado de Gestión implantado en el GRUPO FEPAMIC. Para el caso de las producciones de la cocina central, se recoge la metodología trazabilidad y loteado del producto en el Prerrequisito PGH correspondiente.

8.10.3. Propiedad perteneciente a los clientes o proveedores externos

El personal del GRUPO FEPAMIC cuida los bienes que son propiedad del cliente, mientras los estén utilizando o mientras estén bajo su control. Para ello, les darán un trato cuidadoso que impidan su daño, deterioro o pérdida.

El GRUPO FEPAMIC identifica, verifica, protege y salvaguarda los bienes que son propiedad del cliente, suministrado para su utilización. Para ello se anota, en caso de ser necesario, el nombre del cliente en el producto o documentos asociados. En el caso de las propias instalaciones del cliente, éstas serán verificadas previamente a la realización del trabajo por parte del personal del GRUPO FEPAMIC, con objeto de comprobar que las mismas son adecuadas al trabajo a realizar.

Cualquier bien que sea propiedad del cliente que se pierda, deteriore o que de algún otro modo se considere inadecuado para su uso, debe ser registrado y comunicado al cliente, informándole de la solución adoptada ante tal incidencia.

8.10.4 Preservación

Las instalaciones de la organización están preparadas para recibir los productos (así como materias primas, ingredientes y envases para uso en la cocina central, en adelante materias) y almacenarlos en las mejores condiciones posibles de orden e higiene, adecuadamente identificados y para mantenerlos al amparo de las condiciones ambientales adversas.

8.10.5. Actividades posteriores a la entrega

De forma anual nuestros clientes reciben una encuesta de satisfacción o método que se decida en cada momento, como la entrevista personal o la llamada telefónica, que nos sirve de mecanismo, para detectar posibles deficiencias detectadas posteriormente en nuestro producto o servicio, o las áreas de mejora a implementar.

8.10.6. Control de los cambios

El GRUPO FEPAMIC revisa y controla los cambios para la realización del producto/ prestación del servicio, en la extensión necesaria para asegurarse de la continuidad en la conformidad con los requisitos.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

El GRUPO FEPAMIC conserva información documentada, que describe los resultados de la revisión de los cambios, las personas que autorizan el cambio y de cualquier acción necesaria que surja de la revisión.

8.10.7. Liberación de los productos

El mecanismo de liberación de los productos/ servicios realizados, está definido en cada uno de nuestros procesos de prestación de servicio.

Esta disposición afecta igualmente al proceso de las compras (productos y servicios) y a las eventuales deficiencias o ineficacias del Sistema Integrado de Gestión, para las que se establece el procedimiento de No conformidades y de Acciones Correctivas.

8.11. Control de las No Conformidades del producto y del proceso

La organización se asegura que los productos/ servicios que no sean conformes con los requisitos legales, reglamentarios, del cliente aplicables o que no sean inocuos (peligros alimentarios que no cumplen el nivel aceptable pudiendo causar daños en la salud de los consumidores) desde el punto de vista alimentario (al no cumplirse las medidas preventivas de control establecidas en los PPR y PPRo o no cumplirse los límites críticos establecidos en los PCC del Sistema APPCC de la cocina central) se identifican como tal y se controlan para prevenir su uso o entrega no intencionada, estableciéndose la causa y acciones correctivas por personal competente según establece el procedimiento de No conformidades y de Acciones Correctivas y el Sistema APPCC de la cocina central.

9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

El GRUPO FEPAMIC ha definido en la ficha de proceso Evaluación del Desempeño, la sistemática del control necesario, para este punto.

9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación

En la documentación del Sistema Integrado de Gestión se establece qué precisa de seguimiento y medición, métodos de seguimiento y medición, cuándo se debe llevar a cabo el seguimiento y medición y cuándo y quién debe analizar y evaluar sus resultados.

La organización ha establecido para ello indicadores para cada uno de los procesos considerados más relevantes en la organización (compras, prestación de servicio, desempeño ambiental...), y a través de los resultados obtenidos para los indicadores fijados se determina la eficacia de los procesos.

La medición de la satisfacción del cliente, el GRUPO FEPAMIC la ha establecido sobre la base de las Reclamaciones de nuestros clientes, así como del estudio de encuestas, de entrevistas y de cualquier otro método que sea el más adecuado para cada tipo de servicio, las cuales serán analizadas de forma detallada.

La metodología para el tratamiento de las reclamaciones viene descrita en nuestro proceso de No conformidades/reclamaciones, acciones correctivas y de mejora.

El Equipo APPCC establecido en cocina central, analiza y evalúa los datos y la información que surgen del seguimiento y la medición de sus procesos y de sus productos, incluyendo los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR, PPRo y los PCC, las auditorías internas y las auditorías externas, así como el resultado de las inspecciones/ supervisiones sanitarias, en la reunión anual del Equipo APPCC, para que sirva de dato de entrada para la Revisión del Sistema de Gestión (punto 9.4.).

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

Este análisis sirve para:

- a) Confirmar que el desempeño global del Sistema Integrado de Gestión cumple con las disposiciones planificadas y con los requisitos del Sistema establecidos por la Organización.
- b) Identificar la necesidad de actualización y mejora del Sistema.
- c) Identificar las tendencias a una mayor incidencia de productos potencialmente no inocuos o fallos en los procesos.
- d) Obtener información para la planificación de los programas de auditorías internas, en función del estado, importancia e histórico de no conformidades de las áreas a ser auditadas.
- e) Proporcionar evidencia de que las correcciones y acciones correctivas son eficaces.

Los resultados del desempeño del Sistema Integrado de Gestión son analizados anualmente en la Revisión del Sistema por la Dirección.

9.2. Evaluación del cumplimiento

El GRUPO FEPAMIC ha definido en el proceso Requisitos legales, la sistemática para la evaluación del cumplimiento de los requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, definidos en la organización.

9.3. Auditoría interna

El GRUPO FEPAMIC ha establecido en el proceso de Evaluación del Desempeño la sistemática para planificar, programar y realizar auditorías en nuestro Sistema Integrado de Gestión.

Son desarrolladas por personal ajeno al área auditada y sirven de información eficaz, tanto para la Dirección, como para el área o departamento auditado.

Los responsables de los departamentos deben acometer de forma inmediata las acciones correctivas acordadas, para solucionar las no conformidades detectadas, cuya eficacia será comprobada por la Dirección o por el Comité Integrado de Gestión, en su caso.

9.4. Revisión por la dirección

La Dirección de GRUPO FEPAMIC, con una periodicidad anual efectúa la Revisión del Sistema Integrado de Gestión, analizando los siguientes asuntos:

Las Entradas de la revisión por la dirección deben incluir las decisiones y acciones relacionadas con:

- a) el estado de las acciones de las revisiones por la dirección previas;
- b) los cambios en las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al Sistema Integrado de Gestión, incluyendo los cambios en la organización y los cambios en:
 - 1) las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al Sistema Integrado de Gestión;
 - 2) las necesidades y expectativas de las partes interesadas, incluidos los requisitos legales y otros requisitos;
 - 3) sus aspectos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo significativos;
 - 4) los riesgos y oportunidades y la eficacia de las acciones tomadas para abordarlos;
- c) las informaciones sobre el desempeño y la eficacia del al Sistema Integrado de Gestión, incluidas las tendencias relativas a:

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

1. la satisfacción del cliente y la retroalimentación de las partes interesadas pertinentes;
2. el grado en que se han logrado los objetivos de la calidad, medioambiente, seguridad y salud en el trabajo, destrucción segura de material confidencial e inocuidad alimentaria, así como la Política Integrada de Gestión;
3. el desempeño de los procesos y conformidad de los productos y servicios, así como el desempeño ambiental, de Seguridad y Salud en el trabajo y de la inocuidad alimentaria;
4. las no conformidades y acciones correctivas;
5. la consulta y participación de los trabajadores;
6. los resultados de seguimiento y medición;
7. los resultados de las auditorías, tanto Internas como Externas, así como de las inspecciones/ supervisiones sanitarias;
8. el desempeño de los proveedores externos;
9. cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, así como de los requisitos del cliente y otros a los que la organización se suscriba.
10. los resultados de las actividades de actualización de los documentos constituyentes del Sistema APPCC de cocina central;
11. el análisis de los resultados individuales de las actividades de verificación de los PPR, PPRo y PCC;

d) la adecuación de los recursos;

e) las comunicaciones de las partes interesadas;

f) toda situación de emergencias, incidentes, retiradas/ recuperaciones de productos, que hayan ocurrido;

g) las oportunidades de mejora;

Las Salidas de la revisión por la dirección deben incluir las decisiones y acciones relacionadas con:

a) conveniencia, adecuación y eficacia continua del SIG;

b) las oportunidades de mejora;

c) necesidades de cambio en el Sistema Integrado de Gestión;

d) las necesidades de recursos;

e) las acciones a tomar para lograr los objetivos ambientales, de seguridad y salud en el trabajo e inocuidad alimentaria;

f) las oportunidades de mejorar la integración del SIG en otros procesos de negocio;

g) Implicación por la dirección estratégica de la organización.

A la vista de los resultados obtenidos en la Revisión del Sistema Integrado de Gestión, se tomarán las decisiones encaminadas a mejorar la eficacia del Sistema, la mejora de los procesos y se aportarán los recursos necesarios para estas acciones. El Departamento de Calidad, medioambiente, seguridad y salud en el trabajo, y destrucción segura de material confidencial, guardará el acta de la reunión, como registro de la revisión del sistema.

10. MEJORA

10.1. Generalidades

El GRUPO FEPAMIC determina las oportunidades de mejora e implementa cualquier acción necesaria, para cumplir los requisitos del cliente y aumentar su satisfacción.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

10.2. No conformidad y acción correctivas

El GRUPO FEPAMIC asegura el control sobre las no conformidades, así como de las acciones correctivas implementadas, para evitar la repetición de dichas desviaciones según lo descrito en su proceso de No Conformidades, acciones correctivas y de mejora.

10.3. Mejora continua

El GRUPO FEPAMIC mejora continuamente la conveniencia, adecuación y eficacia del Sistema Integrado de Gestión.

Para ello considera los resultados del análisis y la evaluación, así como las salidas de la revisión por la dirección, para determinar si hay necesidades u oportunidades, que deben considerarse como parte de la mejora continua.

10.4. Actualización del sistema de gestión

La Dirección de Grupo Fepamic asegura que el Sistema Integrado de Gestión se actualiza continuamente, ya que se establece que tanto el Equipo APPCC constituido en la cocina central como el Comité Integrado de Gestión evalúan y analizan, al menos anualmente, los resultados de las actividades de verificación del Sistema Integrado de Gestión (puntos 8.6. y 9.4.).

En caso en el que el Equipo APPCC o el Comité Integrado de Gestión, como consecuencia del Análisis anual del Sistema, estimen oportuno Actualizar, Revisar o Mejorar el Sistema Integrado de Gestión, se realizarán las actividades de actualización, que de forma general se deben basar en (según punto 9.4.):

- Los elementos de entrada de la comunicación, tanto externa como interna.
- Los elementos de entrada de cualquier otra información relativa a la idoneidad, adecuación y eficacia del Sistema Integrado de Gestión.
- Las conclusiones de los análisis de los resultados individuales de las actividades de verificación, y
- Los resultados (datos de salida) de la Revisión por la Dirección.

11. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

11.1. Identificación de peligros y evaluación de riesgos y oportunidades

El GRUPO FEPAMIC ha establecido una sistemática para la identificación, evaluación, registro y actualización de peligros y riesgos laborales según lo descrito en nuestro procedimiento de Identificación y evaluación de riesgos laborales. Con la colaboración de nuestro SPA hemos definido los riesgos fundamentales en nuestra actividad, para implementar las medidas adecuadas para minimizar los mismos.

11.2. Requisitos legales y otros requisitos

El GRUPO FEPAMIC ha establecido, implantado y mantiene, mediante el procedimiento Identificación y evaluación de Requisitos Legales una sistemática para:

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN

- a. Identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables y otros requisitos que GRUPO FEPAMIC suscriba relacionados con sus aspectos ambientales y con la seguridad y salud de los trabajadores.
- b. Determinar cómo se aplican estos requisitos a sus aspectos ambientales, a sus riesgos laborales y a su actividad.

EL GRUPO FEPAMIC se asegura de que estos requisitos legales y otros requisitos que suscribe, se tienen en cuenta en el establecimiento, implantación y mantenimiento de su Sistema Integrado de Gestión.

11.3. Control operacional

El GRUPO FEPAMIC identifica y planifica aquellas operaciones que están asociadas con los peligros identificados, para los que es necesaria la implementación de controles, para gestionar los riesgos para la Seguridad y Salud de los/as Trabajadores/as, de acuerdo con su política integrada, objetivos y metas, con el objeto de asegurarse de que se efectúan bajo las condiciones especificadas, mediante:

- a) El establecimiento, implementación y mantenimiento del procedimiento del Control Operacional, para controlar situaciones en las que su ausencia podría llevar a desviaciones de la política, los objetivos y metas de calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo y destrucción segura de material confidencial;
- b) El establecimiento de criterios operacionales en dicho procedimiento.
- c) El establecimiento, implementación y mantenimiento de procedimientos relacionados con aspectos ambientales significativos identificados de los bienes y servicios utilizados, y la comunicación de los procedimientos y requisitos aplicables a los proveedores.
- d) El establecimiento, implementación y mantenimiento de procedimientos relacionados con los peligros identificados a la seguridad y salud.

La Dirección, Comité Integrado de Gestión, o en su defecto, alguien autorizado por ellos, se encargará de que los/as proveedores/as y subcontratistas cumplan con los requisitos establecidos. En caso de existir incumplimientos, se registrarán las correspondientes no conformidades siguiendo la metodología establecida en nuestro Sistema Integrado de Gestión.

11.4. Preparación y respuesta ante emergencias

El GRUPO FEPAMIC ha establecido, implantado y mantiene el procedimiento de Planes de Emergencia de Seguridad y Salud en el Trabajo, para identificar, evaluar y definir las pautas de respuesta ante los accidentes potenciales así como la respuesta ante las situaciones de emergencia y condiciones anormales que pudieran derivar de sus operaciones, instalaciones auxiliares y servicios.

Estos Planes de Emergencias definen las medidas a tomar ante situaciones de emergencia y accidentes reales y prevenir o mitigar las consecuencias de las mismas.

El Comité Integrado de Gestión, revisará y modificará cuando sea necesario este procedimiento, en particular después de que ocurran accidentes o situaciones de emergencia. El GRUPO FEPAMIC realiza pruebas periódicas del procedimiento, cuando es factible.

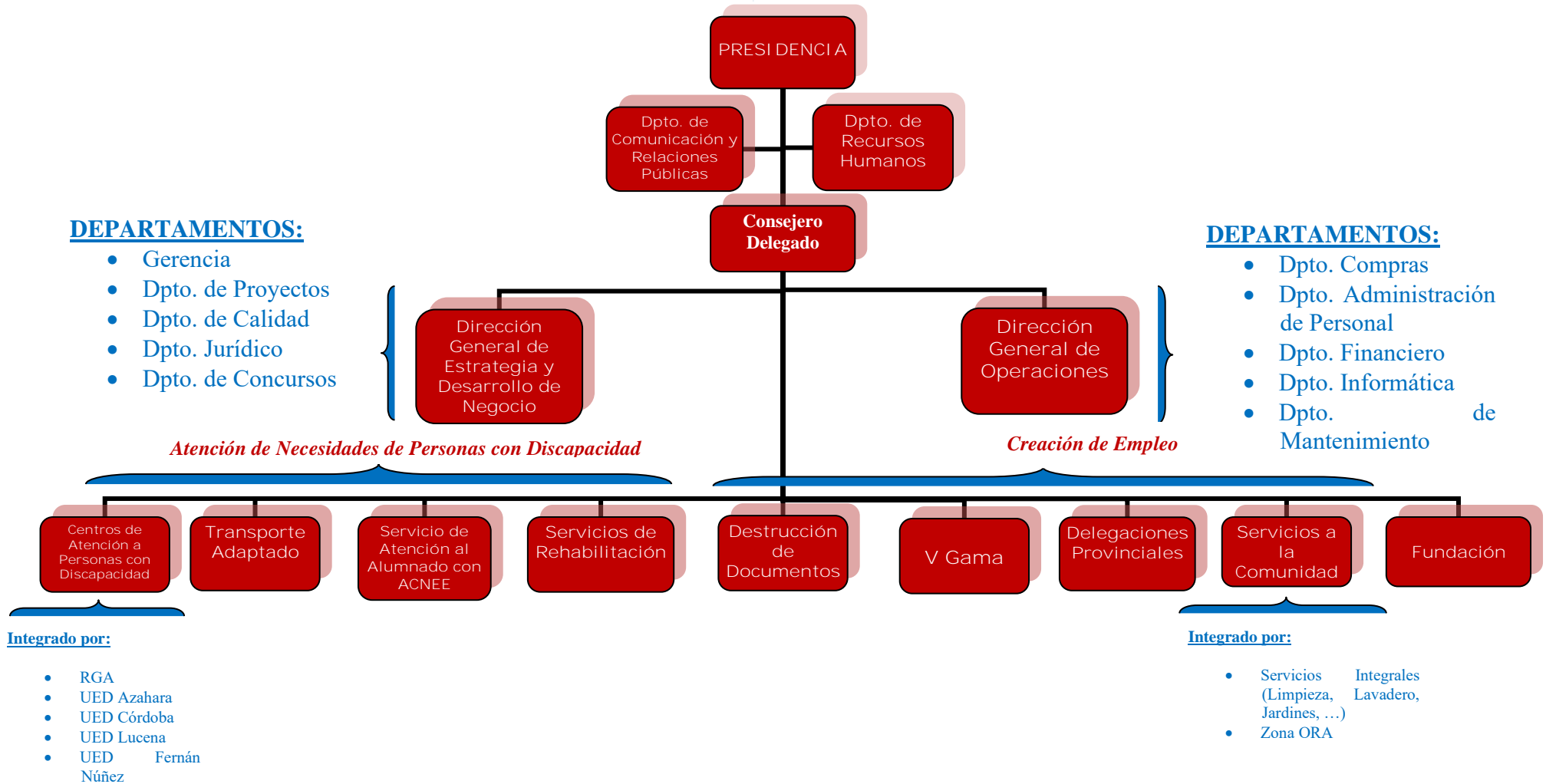
11.5. Investigación de incidentes y accidentes

El GRUPO FEPAMIC ha establecido en el procedimiento de Investigación de Incidentes y Accidentes, el método para la investigación de incidentes, accidentes y enfermedades profesionales, así como el método para hacer el seguimiento de las medidas correctivas implantadas.

MANUAL INTEGRADO DE GESTIÓN11.6. Información, participación, consulta y comunicación externa

EL GRUPO FEPAMIC ha establecido en el procedimiento de Comunicaciones el sistema para comunicar, consultar y hacer participar a los/as trabajadores/as de todas las oportunas actividades relacionadas con el Sistema Integrado de Gestión. A su vez, sigue la sistemática definida en dicho procedimiento, para tratar todas las comunicaciones de partes interesadas externas relativas a nuestros aspectos ambientales, así como la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ORGANIGRAMA GENERAL DEPARTAMENTAL Y ACTIVIDAD



La **Federación Provincial de Asociaciones de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de Córdoba, FEPAMIC**, se constituyó en Córdoba, el 26 de Febrero de 1988, como organización sin ánimo de lucro, al amparo de lo dispuesto en el artículo 22 de la Constitución Española y normativa vigente. Actualmente está declarada de utilidad pública, y la normativa por la que se rige es, la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de Marzo, reguladora el derecho de asociación, Decreto 152/2002, de 21 de Mayo, de la Junta de Andalucía, y demás disposiciones vigentes. Tiene su sede en la calle María Montessori s/n, de Córdoba.

Está inscrita en los siguientes registros:

- Registro de Asociaciones de la Delegación Provincial de la Consejería de Justicia, de la Junta de Andalucía, actualmente la Consejería de Justicia y Administración Pública.
- Registro Municipal de Asociaciones del Ayuntamiento de Córdoba.
- Registro Provincial de Asociaciones de la Diputación Provincial de Córdoba.
- Registro de Entidades de Servicios Sociales de la Consejería para la Igualdad y el Bienestar Social, de la Junta de Andalucía.
- Registro de Asociaciones de la Delegación Provincial de la Consejería de Salud, de la Junta de Andalucía.
- Registro en la Agencia del Voluntariado Andaluza, de la Junta de Andalucía.

Está presente, y participa, en:

- Consejo Provincial de Participación Ciudadana.
- Comisión de Accesibilidad y Eliminación de barreras arquitectónicas, Urbanísticas, en el Transporte y en la Comunicación del Ayuntamiento de Córdoba.
- Comisión de Accesibilidad y Eliminación de Barreras Arquitectónicas, Urbanísticas, en el Transporte y en la Comunicación del Ayuntamiento de Lucena.
- Comisión de Seguimiento de los Grupos de Desarrollo de la provincia de Córdoba: Campiña Sur, ADROCHES, Valle del Alto Guadiato, Sierra Morena Cordobesa y Guadajoz-Campiña Este.
- Comisión Permanente del Programa NERA del G.D.R. Campiña Sur.
- Consejo Provincial de Asuntos Sociales de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social de la Junta de Andalucía.
- Consejo Local de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de Córdoba.
- Asociación Andaluza de Centros Especiales de Empleo "ACECA".
- Confederación Nacional de Centros Especiales de Empleo "CONACEE".
- Fundación AGRÓPOLIS.
- Confederación de Personas con Discapacidad de Andalucía "CODISA".
- Federación Empresarial Nacional de Centros y Servicios para Personas con Discapacidad, Asociación Nacional IMPULSA.
- Asociación de Fundaciones Andaluzas.
- Asociación Nacional de Agencias de Colocación, "ANAC".

Dan idea de su dimensión y ámbito los siguientes datos, en permanente incremento:

- Agrupa a 33 Asociaciones de Córdoba y provincia (el número variará en función del aumento o disminución de las asociaciones federadas en cada momento), de personas y familiares afectadas por minusvalías físicas u orgánicas de distinta naturaleza, estando censadas más de 4.000 personas. Estas asociaciones figuran en el Registro de Asociaciones de la Delegación Provincial de la Consejería de Justicia y Administración Pública, de la Junta de Andalucía.
- Cuenta con unos recursos humanos de más de 500 personas, de las cuales, más del 70 % son personas con discapacidad.
- Para alcanzar los objetivos propuestos, se dispone de:
 - Tres Unidades de Estancia Diurna de Personas con Discapacidad (UED): una en Córdoba, otra en Fernán Núñez y una tercera en Lucena.
 - Una Unidad de Estancia Diurna de Mayores en Córdoba: UED Azahara.
 - Servicios de Fisioterapia.
 - Servicios de Atención Integral a Personas con Discapacidad.
 - Servicios de Transporte adaptado para personas con discapacidad.
 - Servicios de gestión de actividades de ocio y tiempo libre.
 - Servicio de gestión de espacios, dentro de la Federación FEPAMIC.
 - Servicio de Ayuda a Domicilio.
 - Agencia de Colocación Fepamic.
 - Una Residencia de Gravemente Afectados, "RGA Fepamic".
- Para el logro de la plena integración desarrolla, entre otras, las siguientes actividades:
 - Agencia de colocación, con más de 4.500 personas con discapacidad, inscritas en la bolsa.
 - Orientación profesional con un número de contrataciones anuales superior a 200.
 - Formación Profesional para el Empleo, con enfoque al mercado laboral.
 - Creación de puestos de trabajo a través de las siguientes sociedades de responsabilidad limitada unipersonales de FEPAMIC:
 - FEPAMIC Servicios de Asistencia S. L.
 - FEPAMIC Centro Especial de Empleo S. L.
 - FEPAMIC Servicios Públicos Colectivos S. L.
 - FEPAMIC Servicios para Personas Dependientes S.L.
 - FEPAMIC Accesibilidad Universal. S.L.

Fepamic Servicios de Asistencia SL (FSA) fue constituida con fecha 24 de julio de 2003. Constituye su objeto social, la formación, fomento y creación de empleo, principalmente para personas con discapacidad, mediante la promoción, gestión y desarrollo de programas y servicios de asistencia social, a favor de personas discapacitadas y de la tercera edad, tendentes a la socialización y mejora de calidad de vida, de ocupación del ocio y tiempo libre.

Son servicios de asistencia social, la prestación de servicios que se indican a continuación:

- Asistencia y protección a personas con discapacidad. Se consideran servicios de asistencia y protección: los servicios de rehabilitación, fisioterapia y logopedia; los de formación y asistencia personal; los de custodia y atención; la realización de cursos y programas formativos, excursiones y campamentos; los de ocio y tiempo libre; viajes culturales, actividades deportivas y otras análogas prestadas a favor de las personas con discapacidad.
- Asistencia y protección a la tercera edad.
- Asistencia y protección de la infancia y juventud.
- Acción social comunitaria y familiar.
- Así como los servicios y entrega de bienes directamente relacionados con los servicios antes enumerados, como son los de alimentación, transporte adaptado y asistencia médica.
- Realización de cualquier otra actividad o servicio, presente o futuro que le permita a la entidad el mejor cumplimiento de su objeto social.

Los Centros Fepamic Servicios de Asistencia SL son, en la actualidad, los siguientes:

1. Ued Córdoba.
2. Ued Lucena.
3. Ued Fernán Núñez.
4. Ued Azahara (mayores).

FEPAMIC Servicios para Personas Dependientes S.L. (FSPD) fue constituida con fecha 26 de julio de 2005. Su objeto social es la formación y creación de empleo, principalmente para personas con discapacidad, mediante la promoción, gestión y desarrollo de programas y servicios de asistencia a personas en situación de dependencia, tendente al desarrollo comunitario, mejora de su bienestar social y calidad de vida.

Son servicios de asistencia a personas en situación de dependencia –a modo indicativo- los señalados a continuación:

- Servicios de asistencia y protección a personas con discapacidad o tercera edad. Se consideran servicios de asistencia y protección: los servicios de rehabilitación, fisioterapia y logopedia; los de formación y asistencia personal; los de custodia y atención; la realización de cursos y programas formativos, excursiones y campamentos; los de ocio y tiempo libre; viajes culturales, actividades deportivas y otras análogas prestadas a favor de las personas en situación de dependencia.
- Gestión de Residencias y Unidades de día para persona en situación de dependencia.
- Acción social comunitaria y familiar. Servicios de apoyo a la familia y ayuda a domicilio.
- Así como los servicios y entrega de bienes directamente relacionados con los servicios antes enumerados, como son los de alojamiento, alimentación, transporte adaptado y asistencia médica.
- Servicio de catering.
- Realización de cualquier otra actividad o servicio, presente o futuro que le permita a la entidad el mejor cumplimiento de su objeto social, como la elaboración y distribución de comidas preparadas para colectividades diferentes a la especificada anterior y consumidores finales de la población en general.

Tiene como objetivo ofertar una cadena de servicios que contribuya a la consecución de los fines de FEPAMIC. En síntesis, atiende necesidades y carencias específicas del colectivo de personas con discapacidad y personas dependientes.

Los Centros de Fepamic Servicios para Personas Dependientes SL son, en la actualidad, los siguientes:

1. RGA Fepamic.

Centro Especial de Empleo Fepamic S.L. (en adelante CEE FEPAMIC SL) se constituyó en Córdoba, el 16 de septiembre de 1998 y está inscrita en el Registro Mercantil de Córdoba tomo 1338, folio 38, hoja número CO-13.505, inscripción primera. Su domicilio social está en la C/ María Montessori s/n, 14011 de Córdoba y su CIF es el B-14506315. Está inscrita en el Registro de Centros Especiales de Empleo con el número 110/CO.

Está inscrita en los siguientes registros:

- Registro Mercantil de Córdoba.
- Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía (Calificación como Centro Especial de Empleo).
- Asociación Andaluza de Centros Especiales de Empleo, ACECA.
- Asociación de Empresarios de Córdoba, CECO.

Dan idea de su dimensión y ámbito los siguientes datos, en permanente incremento:

- Cuenta con unos recursos humanos de 15 personas, de las cuales, más del 99% son personas con discapacidad.
- Para alcanzar los objetivos propuestos, se dispone de:
 - Una unidad de limpieza de vehículos en la Calle María la Judía de Córdoba.
 - Una unidad de Mantenimiento y Limpieza de porterías ubicadas en varios edificios de la capital cordobesa.
 - Una unidad de Destrucción segura de material confidencial, ubicada en Córdoba, en el Polígono de Las Quemadas, en la Calle Diego Galván, parcela 282, naves 8A y 9A.
- Para el logro de la plena integración desarrolla, entre otras, las siguientes actividades:
 - Agencia de Colocación, con más de 4500 personas inscritas con discapacidad.
 - Orientación profesional con un número de contrataciones anuales superior a 200.
 - Formación Profesional para el Empleo, con enfoque al mercado laboral.

FEPAMIC Servicios Públicos Colectivos S. L. (FEPAMIC SPC) se constituyó en Córdoba, según obra en la Escritura número 1486, de fecha 17-06-2004, otorgada ante D. Ricardo Avanzini de Rojas, perteneciente al Iltre. Colegio de Sevilla, de Constitución de Fepamic Servicios Públicos Colectivos S.L., según la normativa vigente; cuyo Consejo de Administración actual está recogido en la Escritura número 1322 de Elevación a Público de Acuerdos Sociales de 24 de junio de 2010, otorgada ante D. Ángel Cesar Diez Giménez, notario de Córdoba, perteneciente al Iltre. Colegio de Andalucía.

Está inscrita en los siguientes registros:

- Registro Mercantil de Córdoba.
- Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía (Calificación como Centro Especial de Empleo).
- Asociación Andaluza de Centros Especiales de Empleo, ACECA.
- Asociación de Empresarios de Córdoba, CECO.
- Registro Nacional de Licitadores del Estado, Dirección General de Patrimonio del Ministerio de Economía y Hacienda.

Dan idea de su dimensión y ámbito los siguientes datos, en permanente incremento:

- Cuenta con unos recursos humanos de más de 100 personas, de las cuales, más del 70 % son personas con discapacidad.
- Para alcanzar los objetivos propuestos, se dispone de:
 - Una unidad de limpieza viaria en La Rambla.
 - Una unidad de limpieza viaria en Fernán Núñez.
 - Una unidad de limpieza viaria en Bujalance.
 - Una unidad de limpieza viaria en Peñarroya-Pueblonuevo.
 - Una unidad de limpieza viaria en La Carlota.
 - Una unidad de limpieza viaria en Aguilar de la Frontera.
 - Una unidad de limpieza en la planta de EPREMASA en Montalbán.
 - Una unidad de mantenimiento y vigilancia de Zona ORA en La Rambla.
 - Una unidad de mantenimiento y vigilancia de Zona ORA en Aguilar de la Frontera.
 - Una unidad de mantenimiento y vigilancia de Zona ORA en Montalbán.
 - Una unidad de mantenimiento y vigilancia de Zona ORA en Castro del Río.
 - Una unidad de mantenimiento y limpieza de jardines en Córdoba.
- Para el logro de la plena integración desarrolla, entre otras, las siguientes actividades:
 - Bolsa de trabajo, con más de 4500 personas inscritas con discapacidad.
 - Orientación profesional con un número de contrataciones anuales superior a 200.
 - Formación Profesional Ocupacional, con enfoque al mercado laboral.

ANEXO II. ALCANCE Y EXCLUSIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN GRUPO FEPAMIC

ENTIDAD	CENTRO DE TRABAJO			NORMA APLICABLE	ALCANCE
FEPAMIC	G14208128	C/ María Montessori s/n	Córdoba	9001 Exclusiones: 8.3 Diseño y desarrollo, y 7.1.5 Control de los Dispositivos de Seguimiento y Medición.	Agencia de colocación para la prestación de servicios de inserción laboral a personas con discapacidad física, servicios de asesoramiento, información, cesión de infraestructuras y medios de transporte a asociaciones de personas con discapacidad física.
FEPAMIC	G14208128	C/ Ctra. de Trassierra, 58 (C/Músico Cristóbal de Morales Local 15) Centro de Formación	Córdoba	9001 Exclusiones: 8.3 Diseño y desarrollo, y 7.1.5 Control de los Dispositivos de Seguimiento y Medición.	Formación interna y externa
FEPAMIC SERVICIOS DE ASISTENCIA SL	B14659007	C/ María Montessori s/n	Córdoba	9001 Exclusiones: 8.3 Diseño y desarrollo.	Servicios de Estancia Diurna para personas con discapacidad física. Servicios de rehabilitación. Servicios de transporte adaptado.
FEPAMIC SERVICIOS DE ASISTENCIA SL	B14659007	Parque Llano de las Fuentes, s/n.	Fernán Núñez (Córdoba)	9001 Exclusiones: 8.3 Diseño y desarrollo.	Servicios de Estancia Diurna para personas con discapacidad física. Servicios de rehabilitación. Servicios de transporte adaptado.
FEPAMIC SERVICIOS DE ASISTENCIA SL	B14659007	Plaza Carlos Cano, 5.	Lucena (Córdoba)	9001 Exclusiones: 8.3 Diseño y desarrollo.	Servicios de Estancia Diurna para personas con discapacidad física. Servicios de rehabilitación. Servicios de transporte adaptado.

ANEXO II. ALCANCE Y EXCLUSIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN GRUPO FEPAMIC

ENTIDAD	CENTRO DE TRABAJO			NORMAS APLICABLES	ALCANCE
FEPAMIC SERVICIOS PUBLICOS COLECTIVOS SL	B14690960	C/ María Montessori s/n	Córdoba	9001 + 14001 + 45001 Exclusiones: 8.3 Diseño y Desarrollo, y 7.1.5 Recursos de Seguimiento y Medición.	Actividades limpieza viaria, limpieza y mantenimiento de mobiliario urbano, recogida de cartones, enseres y gestión de aparcamientos públicos y Zonas ORA
CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO FEPAMIC SL	B14506315	C/ María Montessori s/n C/ Diego Galván parcela 282, naves 8A y 9ª. Polígono las Quemadas.	Córdoba	9001 + 14001 + 45001 + 15713 Exclusiones: 8.3 Diseño y Desarrollo, y 7.1.5 Recursos de Seguimiento y Medición.	Destrucción confidencial y segura de información. Recogida y destrucción mediante trituración de nivel 4, para la clase A.
FEPAMIC SERVICIOS PARA PERSONAS DEPENDIENTES S.L	B14728877	C/ Dolores Ibárruri, 13	Córdoba	NORMA UNE-EN ISO 22000 Exclusiones: La entidad no considera ninguna actividad ni ningún proceso como no aplicables en el contexto de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	Elaboración y distribución de comidas preparadas convencionales y estabilizadas para colectividades y consumidores finales. Envasado y distribución de arroz en grano y elaboración de paellas congeladas

ANEXO III MAPA DE PROCESOS DEL GRUPO FEPAMIC

