

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA QUIMICA**



**INFORME TÉCNICO**

**IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN  
ALIMENTARIA, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE DE LA  
EMPRESA DISTRIBUIDOR LOGÍSTICO Z&P S.A.C.**

**PRESENTADO POR:**

**Br. ROY VILCA OQUENDO**

**PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL  
DE INGENIERO QUIMICO.**

**MODALIDAD DE SERVICIO A NIVEL  
PROFESIONAL.**

**DIRECTORA DE INVESTIGACIÓN**

**Dra. AMANDA ROSA MALDONADO FARFAN**

**CUSCO- PERU**

**2024**



# Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco

## INFORME DE SIMILITUD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-321-2025-UNSAAC)

La que suscribe, Directora de Investigación Amanda Rosa MALDONADO FARFÁN, quien aplica el software de detección de similitud al trabajo de investigación/tesis titulada: **IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE LA GESTIÓN ALIMENTARIA, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE DE LA EMPRESA DISTRIBUIDOR LOGÍSTICO Z&P S.A.C**

Presentado por:

ROY VILCA OQUENDO

DNI N° 40245877

Para optar al Título Profesional de Ingeniero Químico.


Informo que el Informe Técnico ha sido sometido a revisión por 03 veces, mediante el software de Similitud, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso del Sistema Detección de Similitud en la UNSAAC** y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de **10 %**.

### Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No sobrepasa el porcentaje aceptado de similitud.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las subsanaciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, conforme al reglamento. quien a su vez eleva el informe al Vicerrectorado de Investigación para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en condición de Directora de Investigación, firmo el presente informe en señal de conformidad y **adjunto** las primeras páginas del reporte del Sistema de Detección de Similitud.

Cusco, 27 de abril de 2026

  
.....  
Dra. Ing. Amanda Rosa MALDONADO FARFAN  
DNI: 23822559  
ORCID: 0000-0002-4870-7078

#### Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio:  
<https://unsaac.turnitin.com/viewer/submissions/oid:27259:583919188?locale=es-MX>

# IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DE LA GESTION ALIMENTARIA, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL...

 Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco

## Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::27259:583919188

Fecha de entrega

27 abr 2026, 8:04 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

27 abr 2026, 8:11 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DE LA GESTION ALIMENTARIA, SEGURIDAD, S....pdf

Tamaño del archivo

15.8 MB

174 páginas

19.843 palabras

109.571 caracteres

# 10% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

## Filtrado desde el informe




- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado
- ▶ Texto mencionado
- ▶ Coincidencias menores (menos de 20 palabras)

## Exclusiones

- ▶ N.º de coincidencias excluidas

---

## Fuentes principales

- 10%  Fuentes de Internet
- 8%  Publicaciones
- 9%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

---

## Marcas de integridad

### N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

## RESUMEN

El presente informe, titulado “**Implementación, seguimiento y verificación de la gestión de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente en la empresa Distribuidor Logístico Z&P SAC**”, sistematiza la asesoría técnica realizada por el Bachiller en Ingeniería Química **Roy Vilca Oquendo**. El trabajo se centró en el desarrollo y ejecución de planes, programas y procedimientos alineados con la normativa nacional, estándares internacionales y los requerimientos específicos de los clientes en las dos líneas comerciales de la organización:

- **Tratamiento primario de frutas y verduras:** Se logró la implementación y posterior **validación oficial del Plan HACCP** por parte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
- **Transporte de mercancías (congeladas, refrigeradas y secas):** Se establecieron programas de **Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (SSOMA)** orientados al control preventivo de riesgos laborales y a la mitigación de aspectos e impactos ambientales.

La estructura del informe se divide en cinco secciones: el **Capítulo I** detalla el perfil organizacional de la empresa; el **Capítulo II** establece el glosario técnico de términos; el **Capítulo III** expone la metodología y protocolos del Plan HACCP; el **Capítulo IV** desarrolla la gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en las líneas de tratamiento y transporte; y, finalmente, el **Capítulo V** aborda de manera integral la gestión ambiental.

**Palabras Claves:** Haccp, Seguridad, Z&P, Medio ambiente

## DEDICATORIA

El presente informe lo dedico a mis hijos Joaquín y Alejandra que son mi motor y motivo para seguir creciendo cada día como profesional.

A mi padre, por creer en mí y acompañarme en este reto, por guiarme y aconsejarme para lograr mis objetivos.

A mi madre, por su apoyo incondicional, mi inspiración de lucha de cada día porque ha sabido formarme con su amor y valores, que me han ayudado a salir adelante en cada momento de mis días.

A mis hermanos Juvenal y Jose Luis, porque siempre han estado junto a mí, mostrándome su apoyo incondicional para cumplir mis metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, a la Facultad de Ingeniería de Procesos en especial mi reconocimiento a los docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería Química por haberme formado con los valores éticos y morales para desarrollar mis actividades profesionales.

Así mismo agradezco a la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC, por haberme permitido desarrollar planes y programas para la implementación, seguimiento y verificación de la gestión alimentaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, información que hoy nos permite compartir con nuestra escuela profesional de Ingeniería Química para brindar información a los nuevos estudiantes en beneficio de su formación profesional

Además, hago extensivo mi agradecimiento a cada uno de los profesionales que me transmitieron sus conocimientos, porque es con ello que pude desarrollar mis destrezas y habilidades para la implementación de requisitos mínimos para la implementación, seguimiento y verificación de la calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

## Contenido

RESUMEN .....	II
DEDICATORIA .....	III
AGRADECIMIENTO .....	IV
1. CAPITULO I	
GENERALIDADES .....	17
1.1. Introducción .....	17
1.2. Descripción de la empresa Distribuido logístico Z&P SAC.....	18
1.2.1. Mapa de Ubicación de la empresa Distribuido logístico Z&P SAC.....	19
1.2.2. Visión y Misión de la empresa Distribuidor Logístico Z&P S.A.C .....	20
1.3. Descripción del puesto de trabajo .....	21
1.3.1. Jefe de calidad sanitaria, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente .....	22
1.4. Descripción del proceso de los procesos de Distribuidor logístico Z&P SAC. ....	23
1.4.1. Tratamiento primario de Frutas y Verduras.....	23
1.4.2. Transporte de Mercancías de productos alimenticios congelado, Refrigerado y seca.    27	
1.5. Objetivos .....	31
1.5.1. Objetivo General.....	31
1.6. Justificaciones .....	32
2. CAPITULO II	
MARCO TEORICO.....	33

SENASA:.....	33
3. CAPITULO III	
IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DEL PLAN HACCP PARA EL TRATAMIENTO PRIMARIO DE FRUTAS Y VERDURAS .....	40
3.1. Descripción de la línea comercial de Distribuidor logístico Z&P SAC.....	40
3.2. Política de Inocuidad de Alimentos .....	40
3.3. Plan HACCP .....	42
3.3.1. Objetivo del Plan HACCP. ....	43
3.3.2. Diseño del establecimiento. ....	43
3.3.3. Formación del Equipo HACCP .....	44
3.3.4. Descripción del producto .....	45
3.3.5. Determinación del Uso Previsto .....	45
3.3.6. Flujo de proceso primario de Frutas y Verduras.....	45
3.3.7. Verificación del diagrama de Flujo.....	46
3.3.8. Análisis de Peligros y determinación de Medidas preventivas.....	46
3.3.9. Determinación de puntos Críticos de control.....	47
3.3.10. Establecer Límites Críticos (Principio3).....	48
3.3.11. Procedimiento de Monitoreo.....	48
3.3.12. Establecer Acciones Correctivas.....	48
3.3.13. Procedimiento de Verificación.....	49

3.3.14. Mantenimiento de Registros y Documentación .....	50
4. CAPITULO IV	
IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DE LA GESTION DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE.....	52
4.1. Plan de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC.....	52
4.2. Alcance del plan Seguridad y Salud Ocupacional .....	52
4.3. Contexto de la empresa.....	53
4.4. Liderazgo y compromiso.....	53
4.4.1. Liderazgo y Compromiso de la Alta dirección.....	53
4.4.2. Políticas del Sistema de Gestión.....	54
4.4.3. Consulta y participación .....	57
4.5. PLANIFICACIÓN .....	59
4.5.1. Gestión de Riesgos.....	59
4.5.2. Requisitos Legales y Otros. ....	69
4.6. Apoyo.....	74
4.6.1. Toma de Conciencia .....	74
4.6.2. Salud Ocupacional.....	77
4.6.3. Higiene ocupacional.....	78
4.6.4. Equipos de protección personal.....	78

4.6.5.	Comunicación .....	79	
4.6.6.	Información Documentada.....	82	
4.6.7.	Gestión del cambio. ....	84	
4.7.	Evolución del desempeño.....	85	
4.7.1.	Monitoreo y Seguimiento .....	85	
4.7.2.	Inspecciones, Auditorias y controles .....	86	
4.7.3.	Informe Mensual de Gestión.....	90	
4.7.4.	Mejora Continua .....	91	
5. CAPITULO V			
IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DEL PLAN DE MANEJO			
MEDIO AMBIENTAL.....			93
5.1.	Introducción. ....	93	
5.2.	Objetivos del Plan de Manejo Ambiental. ....	93	
5.3.	Alcance.....	94	
5.4.	Política Medio Ambiental .....	94	
5.5.	Planificación.....	96	
5.5.1.	Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales. ....	96	
5.5.2.	Requisitos legales ambientales y otros requisitos.....	98	
5.6.	Objetivos de Medio Ambiente. ....	100	
5.7.	Programas de Gestión Ambiental.....	101	

5.7.1.	Generación de residuos peligrosos y no peligrosos. ....	101
5.7.2.	Consumo de agua. ....	103
5.7.3.	Consumo de energía. ....	103
5.7.4.	Almacenamiento de materiales y sustancias químicas. ....	103
5.7.5.	Manejo de derrames. ....	104
5.7.6.	Consumo de hidrocarburos. ....	105
5.7.7.	Mano de Obra. ....	106
5.7.8.	Programa de Capacitaciones. ....	106
5.8.	Preparación y respuesta a emergencias ambientales. ....	107
5.8.1.	Identificación de incidentes ambientales. ....	107
5.8.2.	Capacidad de respuesta. ....	107
5.8.3.	Brigada de respuesta. ....	108
5.8.4.	Procedimiento de Emergencia. ....	109
5.8.5.	Programación de simulacros. ....	111
CONCLUSIONES .....		112
RECOMENDACIONES.....		113
ANEXOS .....		114
BIBLIOGRAFIA .....		195

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Ubicación de la planta de Distribuidor logístico Z&amp;P SAC</i> .....	43
Tabla 2 <i>Equipo HACCP de la empresa Distribuidor logístico Z&amp;P SAC</i> .....	45
Tabla 3 <i>Distribución de personal de Distribuidor logístico Z&amp;P SAC</i> .....	54
Tabla 4 <i>Difusión de la Políticas entre los años 2021-2023</i> .....	56
Tabla 5 <i>Seguimiento a Reuniones del Comité Z&amp;P</i> .....	59
Tabla 6 <i>Cuadro de Severidad y/o consecuencia</i> .....	61
Tabla 7 <i>Cuadro de Probabilidad</i> .....	62
Tabla 8 <i>Cumplimiento de Actualizaciones de IPERC</i> .....	64
Tabla 9 <i>Cumplimiento de Actualizaciones de IPERC</i> .....	65
Tabla 10 <i>Cumplimiento de la Capacitación de los IPERC</i> .....	66
Tabla 11 <i>Gestión de los Requisitos legales</i> .....	70
Tabla 12 <i>Cumplimiento de Entrega de Reglamento Interno SSMA</i> .....	71
Tabla 13 <i>Cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional 2021-2023</i> .....	73
Tabla 14 <i>Cumplimiento de la capacitación al año 2022</i> .....	76
Tabla 15 <i>Listado de EPP</i> .....	78
Tabla 16 <i>Requerimiento de EPP por puesto de trabajo</i> .....	79
Tabla 17 <i>Listado de PET (procedimiento escrito de trabajo) de Z&amp;P</i> .....	84
Tabla 18 <i>Resumen de inspecciones de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente 2021-2023</i> .....	87
Tabla 19 <i>Cumplimiento de inspecciones ejecutadas durante los años 2021, 2022 y 2023 de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente 2023</i> .....	88

Tabla 20 <i>Cumplimiento de auditorias ejecutadas durante los años 2021, 2022 y 2023 de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente 2023</i> .....	89
Tabla 21 <i>Cuadro de aspectos e impactos ambientales</i> .....	96
Tabla 22 <i>Cuadro de Probabilidad</i> .....	97
Tabla 23 <i>Listado de Requisitos legales</i> .....	99
Tabla 24 <i>Listado de Requisitos legales</i> .....	100
Tabla 25 <i>Control de Residuos realizados por Z&amp;P</i> .....	102
Tabla 26 <i>Kit antiderrame general para unidades</i> .....	105
Tabla 27 <i>Flota de Vehiculos Distribuidor logístico Z&amp;P</i> .....	106
Tabla 28 <i>Personal de Distribuidor logístico Z&amp;P SAC</i> .....	106
Tabla 29 <i>Programa de capacitaciones en Medio Ambiente de Distribuidor logístico Z&amp;P SAC</i> .....	107
Tabla 30 <i>Actividade a desarrollar en una emergencia</i> .....	110

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1: <i>Mapa de Ubicación de la empresa Z&amp;P en Pata pata lote 13 san jerónimo-Cusco ....</i>	19
Figura 2: <i>Organigrama de la empresa Distribuidor logisitico Z&amp;P.....</i>	21
Figura 3 <i>Diagrama de bloques de tratamiento primario de Frutas y Verduras.....</i>	24
<i>Figura 4 Diagrama de bloques del servicio de transporte de productos alimenticios de carga congelada, Refrigerada y seca.....</i>	28
Figura 5 <i>Política de Inocuidad de los Alimentos .....</i>	41
Figura 6 <i>Árbol de Decisiones de PPC .....</i>	47
<i>Figura 7 Política del sistema de gestión de calidad, seguridad, salud ocupacional y Medio ambiente .....</i>	55
Figura 8 <i>Difusión de la Política del 2021 al 2023.....</i>	56
Figura 9 <i>Comité de seguridad y salud ocupacional de Z&amp;P .....</i>	58
Figura 10 <i>Seguimiento a Reuniones del Comité Z&amp;P .....</i>	59
Figura 11 <i>Matriz Básica de evaluación de Riesgos .....</i>	63
Figura 12 <i>Gráfico de cumplimiento de Actualizaciones de IPERC .....</i>	66
Figura 13 <i>Gráfico de cumplimiento de la Capacitación de los IPERC .....</i>	67
Figura 14 <i>Cumplimiento de los requisitos .....</i>	70
Figura 15 <i>Cumplimiento de Entrega de Reglamento Interno SSMA .....</i>	71
Figura 16 <i>Cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional 2021 .....</i>	73
Figura 17 <i>Total, horas de capacitación 2021 .....</i>	76
Figura 18 <i>Guía para Reuniones .....</i>	80
Figura 19 <i>Guía para Reuniones .....</i>	82
Figura 20 <i>Codigo de colores de inspección trimestral .....</i>	86

Figura 21 <i>Cumplimiento del programa de inspecciones</i> .....	88
Figura 22 <i>Cumplimiento del programa de auditorias</i> .....	89
Figura 23 <i>Política del sistema de gestión de calidad, seguridad, salud ocupacional y Medio ambiente</i> .....	95
Figura 24 <i>Martiz de evaluación de aspectos e impactos</i> .....	97
Figura 25 <i>Criterios de Evaluación</i> .....	98
Figura 26 <i>Coomunicacion de Reportes de emergencias</i> .....	108
Figura 27 <i>Distribucion de Brigadas</i> .....	109
Figura 28 <i>Programa de Simulacros</i> .....	111

## **CAPITULO I**

### **GENERALIDADES**

#### **1.1. Introducción**

El presente informe profesional representa el desempeño del bachiller en Ingeniería Química dentro de la empresa Distribuidor Logístico Z&P SAC, ocupando el rol estratégico de jefe de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

En este contexto, como profesional de la escuela de Ingeniería Química se desarrolló un conjunto de competencias para asegurar el cumplimiento integral de los estándares de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente. Este documento detalla las funciones clave desempeñadas por el bachiller, que abarcan desde la asesoría técnica para mejorar los procedimientos de control del proceso hasta la supervisión continua para garantizar el cumplimiento de los protocolos calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente y la gestión administrativa para mantener la integridad documental. Asimismo, se destaca el compromiso del bachiller en el cumplimiento y promoción de las normativas, políticas y procedimientos establecidos en los manuales de la empresa, así como, su contribución en el mantenimiento del sistema calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente en la organización. A través de este informe, se pondrá de relieve el impacto positivo generado por el bachiller en el fortalecimiento de la cultura organizacional y el logro de la excelencia operativa en Distribuidor Logístico Z&P SAC.

La empresa cuenta con una visión, misión y política de trabajo. Los directivos empresariales frecuentemente establecen, mejoran, modifican e innovan los procesos de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

## 1.2. Descripción de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC.

Distribuidor Logístico Z&P SAC es una empresa privada dedicada a venta de productos perecibles (Frutas, Verduras, etc), así como, brindar servicio de transporte de carga pesada, cargas especiales con más de 13 años en el rubro, siempre buscando la satisfacción de nuestros clientes cumpliendo con los estándares de calidad sanitaria, calidad total, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente en cada proceso y actividad que desarrolla.

A nivel nacional actualmente la empresa Distribuidor Logístico Z&P SAC, cuenta con cuatro sedes en las ciudades de Lima, Arequipa, Moquegua y Cusco, siendo las oficinas principales en la ciudad de Cusco.

Distribuidor logístico Z&P SAC cuenta con una cartera de clientes en rubro de servicio de alimentación colectiva entre los principales tenemos a la empresa SODEXO Perú SAC y NEWREST Perú SAC los cuales brindan este servicio en:

- Minera las Bambas.
- Minera Constancia Hudbay
- Minera ANTAPACCAY.
- Minera San Rafael – Minsur
- Minera Inmaculada – HOCHSCHILD
- Minera Tambomayo – Buena Aventura.
- etc

Nuestros clientes son exigentes con el cumplimiento de las normas sanitarias, normativa de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente. Desafío para un bachiller de la Escuela de Ing. Química.

### 1.2.1. Mapa de Ubicación de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC.

Distribuidor Logístico Z&P SAC se ubica en la urbanización Pata Pata lote A-3 en el Distrito de San Jerónimo, Provincia de Cusco y Departamento de Cusco:

#### Figura 1:

Mapa de Ubicación de la empresa Z&P en Pata pata lote 13 san jerónimo-Cusco



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2024).

## **1.2.2. *Visión y Misión de la empresa Distribuidor Logístico Z&P S.A.C***

### **1.2.2.1. Visión**

Ser una organización que, por su eficiencia, eficacia, rectitud, flexibilidad y voluntad de integración y satisfacción de las necesidades de sus clientes, sea reconocida como una empresa líder en el sector de distribución logística de alimentos de primera necesidad, contando con un equipo humano capaz, con sólidos principios éticos, comprometidos con la empresa y orientados al servicio de sus consumidores.

Para alcanzar esta visión asumimos estos compromisos con todos aquellos socios con quienes tenemos contacto; además, del respeto integral al medio ambiente y compromiso con el desarrollo del país.

### **1.2.2.2. Misión**

Brindar a nuestros clientes el servicio de distribución logística de alimentos de primera necesidad que cuenten con los mejores productos, confiables, seguros y rentables, teniendo en cuenta los estándares de calidad e higiene usando la mejor materia prima y tecnología actualizada y cuidadosa del medio ambiente, cumpliendo así con las expectativas de nuestros clientes y consumidores finales, trabajando en armonía con los proveedores y personal de trabajo, quienes serán constantemente capacitados para el buen cumplimiento de sus labores en las operaciones que les correspondan de acuerdo al proceso desarrollado, haciendo nuestro trabajo satisfactorio y rentable, y así contribuir en los procesos del desarrollo del país.

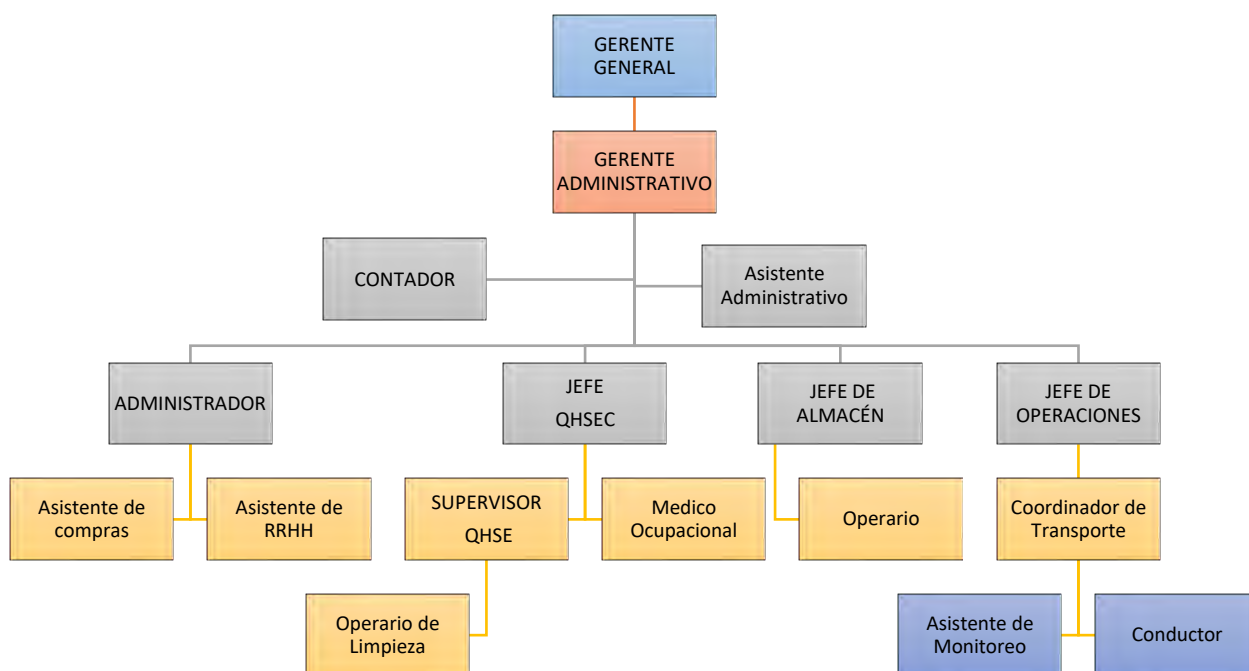
Transportar el producto de nuestro cliente bajo los estándares de calidad, seguridad y salud, no exponiendo a nuestros trabajadores a condiciones de trabajo sub estándares, respetando las normas y reglas de seguridad en el transporte, protegiendo el medio ambiente y bajo los más altos estándares de calidad.

### 1.3. Descripción del puesto de trabajo

El logro de los propósitos de Distribuidor logístico Z&P SAC, tienen como base un grupo dinámico de personas con años de experiencia en sus ámbitos respectivos, comprometidas con nuestro éxito como empresa y con el éxito de nuestros clientes para el cual estamos organizados de la siguiente forma:

**Figura 2:**

*Organigrama de la empresa Distribuidor logisitico Z&P*



Nota: La figura muestra la organización de las áreas de toda la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC incluida el área administrativa. Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2024).

### **1.3.1. *Jefe de calidad sanitaria, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente***

La función del Jefe de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente es liderar, supervisar y ejecutar acciones permanentes orientadas a la calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente de acuerdo a los procedimientos y políticas establecidas, con el propósito de lograr el cumplimiento de las directrices reglamentarias, contractuales y de la empresa implementados como parte de la gestión para la calidad sanitaria, calidad, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, entre sus principales funciones se tiene:

- Realizar asesoría técnica de acuerdo a los planes, programas y actividades del área de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, con el fin de contribuir al mejoramiento de los procedimientos para el control del proceso.
- Supervisar permanentemente que se cumplan los planes, procedimientos de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente con el fin de disminuir la probabilidad de riesgos y desviaciones.
- Realizar labores administrativas propias del área con el fin de contribuir al orden de la documentación y confiabilidad en la información.
- Cumplir y hacer cumplir las normas políticas y procedimientos establecidos en los manuales de la empresa.
- Mantener el sistema calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente en la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC

#### **1.4. Descripción del proceso de los procesos de Distribuidor logístico Z&P SAC.**

Distribuidor logístico Z&P SAC cuenta con dos líneas comerciales principales:

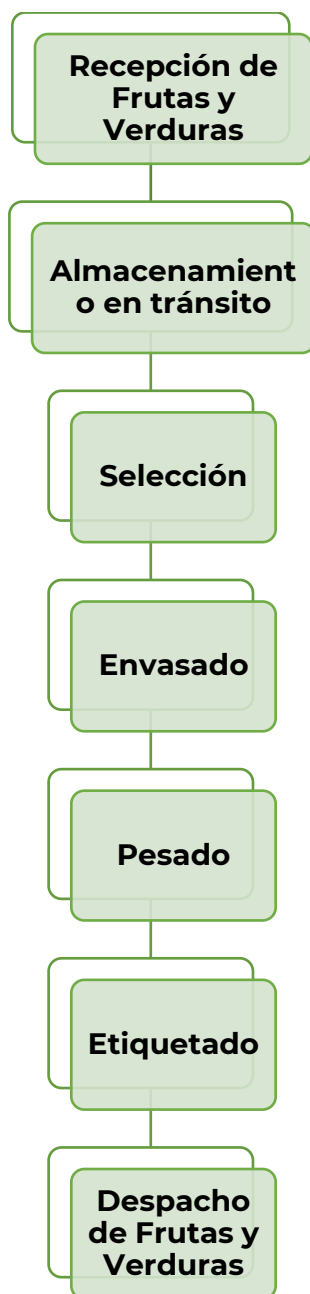
- Venta al por mayor de alimentos perecibles principalmente frutas y verduras para ello cuenta con una planta para el tratamiento primario de frutas y verduras.
- Servicio de transporte de mercancías donde realiza el traslado de productos alimenticios congelados, refrigerados, secos y carga especial (MATPEL) desde la ciudad del Cusco, Arequipa, Lima u otro lugar requerido por nuestros clientes, hacia los campamentos mineros, petroleras, constructoras etc. Nuestro servicio está limitado al transporte y actividad indirectas de soporte relacionadas al mismo.

##### **1.4.1. *Tratamiento primario de Frutas y Verduras***

Distribuidor logístico Z&P SAC garantiza la inocuidad de los productos (frutas y verduras) que expende a sus clientes; mediante políticas, procedimientos, instructivos, etc para ello la empresa, ha realizado la implementación y verificación en cada uno de las etapas del proceso primario de selección de frutas y verduras, el siguiente diagrama muestra las etapas que desarrolla distribuidor logístico Z&P SAC el tratamiento primario de frutas y verduras:

**Figura 3**

*Diagrama de bloques de tratamiento primario de Frutas y Verduras*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

El diagrama de bloques mostrado es una descripción gráfica de cada etapa del proceso de tratamiento primario de Frutas y verduras, a continuación describimos cada etapa:

#### **1.4.1.1. Recepción de Materia Prima**

Las frutas y verduras frescas, son recepcionadas en recipientes plásticos (jabas o chápala), o sacos de polipropileno simple. Luego de la descarga, se realiza la verificación del estado (madurez, integridad, presencia de plagas, gramajes).

Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.

Controles:

- Unidades de transporte en óptimo estado de limpieza.
- Envase y embalaje adecuado, en buenas condiciones de limpieza.
- Evaluación sensorial u organoléptica según los criterios de recepción de materias primas ver Anexo N° 01.

#### **1.4.1.2. Almacenamiento en tránsito**

Las materias primas una vez recepcionadas son almacenadas en tránsito en el área de recepción de materia prima. En esta zona, la materia prima es colocada sobre parihuelas sanitarias a temperatura ambiente, desde donde se abastecerá la línea de selección.

#### **1.4.1.3. Selección**

Las materias primas pasan a la línea de selección, donde son colocadas en mesas de trabajo de acero inoxidable donde el personal realiza la selección del producto.

Retirar y/o eliminar las materias primas no conformes (aquellas que no cumplan con los estándares de calidad e inocuidad, especificaciones del cliente). La selección es de acuerdo a los estándares de calidad establecidos por el cliente (calibre, gramaje, textura, estado de maduración, etc.)

Controles:

- Estado de madurez (que indirectamente llega a evaluarse por medio del color, textura, aroma y composición química).

- Presencia de defectos (como magulladuras, cicatrices o contaminación por microorganismos).
- Materia prima que no cumpla con alguno de los criterios de clasificación por aspectos (fitosanitarios, deterioro o presencia de plagas).

#### **1.4.1.4. Envasado**

El producto seleccionado es colocado en jabas plásticas previamente lavadas y desinfectadas, de tal manera que el producto no sufra daño físico al momento del transporte. Las jabas con el producto son estibadas sobre parihuelas limpias.

Controles

- Verificar el estado de limpieza de las jabas plásticas.

#### **1.4.1.5. Pesado**

Las jabas conteniendo el producto es colocado en una balanza electrónica para el pesado correspondiente. El peso total de cada producto es a solicitud del cliente.

#### **1.4.1.6. Etiquetado**

Se procede a colocar etiquetas en todas las jabas plásticas.

#### **1.4.1.7. Almacenamiento temporal de Producto terminado**

El producto seleccionado es trasladado al área de almacenamiento temporal de producto terminado, donde las jabas son colocadas sobre parihuelas plásticas apilados uno sobre otro en forma ordenada hasta su despacho.

Controles:

- Se realiza registro de temperatura ambiente del área de almacenamiento de producto terminado ( $\leq 16^{\circ}\text{C}$ )

El almacenamiento es temporal, es decir el mismo día del proceso es el día de su despacho (no se almacenan productos hasta el día siguiente).

#### **1.4.2. *Transporte de Mercancías de productos alimenticios congelado, Refrigerado y seca.***

Distribuidor logístico Z&P SAC dentro de su cartera de negocios se dedica a brindar servicio de transporte de mercancías específicamente productos alimenticios en sus presentaciones:

1.- Transporte de productos alimenticios congelados en sus diferentes variedades carne de res congelado, carne de pollo congelado, pescado congelado, helados, verduras congeladas, etc. Todos ellos conservados a una temperatura menor a  $-18^{\circ}\text{C}$  y trasladado en un camión provisto de un furgón con aislamiento térmico.

2.- Productos alimenticios refrigerados en sus diferentes variedades (Quesos, yogures, carnes, huevos, leche, etc), todos ellos son transportados a una temperatura de conservación entre  $0^{\circ}\text{C}$  y  $4^{\circ}\text{C}$  en un camión provisto de un furgón con aislamiento térmico.

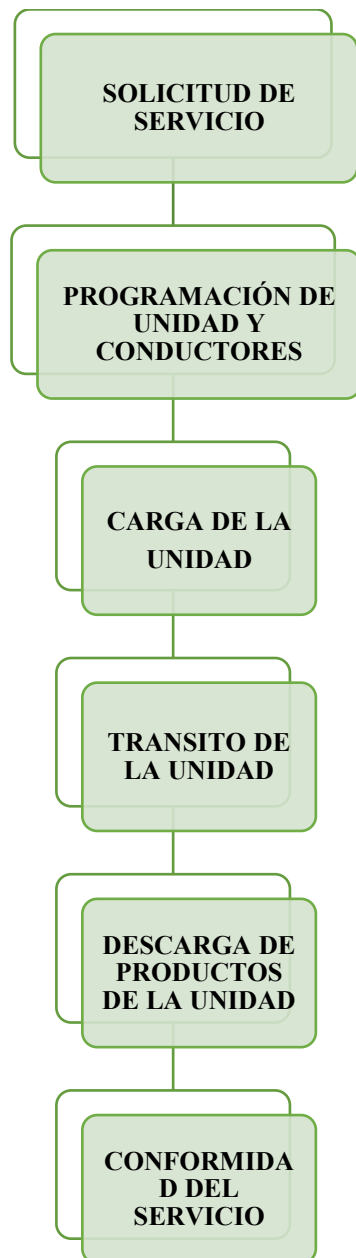
3.- Productos con tratamiento primario (frutas y verduras) son transportados a una temperatura entre  $4^{\circ}\text{C}$  y  $10^{\circ}\text{C}$  en un camión provisto de un furgón con aislamiento térmico.

4.- Productos alimenticios Secos en sus diferentes variedades (menstras, harinas, arroz, azúcar, fideos, abarotes en general. Son transportados a temperatura ambiente en camiones cerrados.

Para ello la empresa ha desarrollado e implementado procedimientos en cada etapa del servicio siempre buscando la satisfacción de nuestros clientes cumpliendo con los estándares en cada actividad de transporte y logística.

**Figura 4**

*Diagrama de bloques del servicio de transporte de productos alimenticios de carga congelada, Refrigerada y seca.*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

El diagrama de bloques mostrado es una descripción gráfica de cada etapa del proceso de del proceso de servicio de transporte de mercancías.

#### **1.4.2.1. Solicitud de Servicio.**

El cliente envía requerimiento de unidad para carga seca, refrigerada o congelada, indicando lugar del centro de distribución, fecha y capacidad y tipo de servicio.

#### **1.4.2.2. Programación de Unidad y Conductores**

Distribuidor logístico Z&P SAC selecciona al conductor y unidad para realizar el servicio según orden de servicio. La unidad debe contar con el diseño para el servicio solicitado contar con furgón con aislamiento térmico para el caso de transporte de productos congelados, refrigerado, frutas y verduras.

Controles realizados:

- Verificar la unidad de transporte asignado para asegurar el óptimo estado de limpieza (pisos, paredes y techo).
- Verificar correcto funcionamiento de equipo termoking,
- Verificar atreves del Check list pre uso la unidad asignado con el objetivo de verificar que el conductor y vehiculó cuenten con los permisos para realizar el servicio y el vehiculó se encuentre en buenas condiciones de operatividad

#### **1.4.2.3. Carga de la unidad**

Los clientes de Distribuidor logístico Z&P SAC son los responsables de la preparación, estiba y carga de pallet con productos al camión de Z&P, El personal de Z&P no interviene en esta parte del proceso.

#### **1.4.2.4. Tránsito de la Unidad**

El vehículo con productos del cliente transita en vía nacional considerando los siguientes:

- La temperatura para el transporte de refrigerados del vehículo se encontrará entre 0 y

- 4°C.
- La temperatura para el transporte de congelados del vehículo se encontrará menor a -18°C.
  - La temperatura para el transporte de frutas y verduras del vehículo se encontrará en el límite de 4°C a 10°C.

Controles realizados:

- Control de temperatura interior del vehículo para el traslado de carga refrigerada, congelada y las Frutas y verduras se realiza a través del equipo termómetro.
- Vehículos son monitoreados por GPS.

#### **1.4.2.5. Descarga de productos de la unidad**

Nuestros clientes son los responsables de la descarga del pallet con productos al camión de Z&P dentro de sus almacenes, el personal de Z&P no interviene en esta parte del proceso.

#### **1.4.2.6. Conformidad del servicio**

Z&P envía documentación de la conformidad del servicio

## **1.5. Objetivos**

### **1.5.1. *Objetivo General***

Sustentar el desempeño profesional en la implementación, seguimiento y verificación de las acciones permanentes orientadas a la gestión de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente en la empresa Distribuidor Logístico Z&P SAC por el bachiller de Ingeniería Química Roy Vilca Oquendo como asesor técnico, durante el periodo 2021-2023, garantizando el cumplimiento normativo, la obtención de certificaciones oficiales y el cumplimiento contractual en sus operaciones logísticas.

#### **1.5.1.1. Objetivos Específicos**

- Implementar y verificar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria mediante el Plan HACCP, los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y programas de higiene, asegurando la calidad sanitaria necesaria para la obtención y mantenimiento de la Habilitación Sanitaria de SENASA.
- Desarrollar y ejecutar planes de Seguridad y Salud Ocupacional bajo el marco legal de la Ley N° 29783 y el D.S. N° 024-2016-EM (y sus modificatorias), estableciendo indicadores de cumplimiento para garantizar la integridad física de los trabajadores en operaciones mineras críticas.
- Ejecutar y supervisar los planes de gestión ambiental durante el transporte y manipulación de mercancías, asegurando el estricto cumplimiento de la normativa ambiental vigente y la prevención total de incidentes o accidentes ambientales en las rutas logísticas.
- Realizar el seguimiento continuo y la verificación de los sistemas de gestión integral, promoviendo la mejora constante de los procesos operativos y administrativos de la organización.

## **1.6. Justificaciones**

Distribuidor logístico Z&P SAC es una empresa que cuenta con clientes que desarrollan actividades dentro de centros mineros, petroleros, etc, lo que compromete a la empresa a realizar sus actividades cumpliendo la normativa vigente, para ello como profesional de la escuela de Ingeniería Química realizamos la implementación, seguimiento y verificación de los requisitos de calidad sanitaria, calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente.

## CAPITULO II

### MARCO TEORICO

**SENASA:** Es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional o extranjera. (Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, 2008)

**Sistema HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final. (Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, 2006)

**Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado. (Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, 2006)

**Cadena Alimentaria:** Son las diferentes etapas que siguen los alimentos y bebidas desde la producción primaria (incluidos los derivados de la biotecnología), es decir, de la siembra a la cosecha en el caso de los vegetales, de la crianza al beneficio en el caso de los animales no acuáticos, y de la pesca, extracción o recolección hasta que llegan a los desembarcaderos en el caso de productos hidrobiológicos, así como las etapas siguientes hasta llegar al consumidor final. (Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, 1998)

**Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. (Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, 1998)

**Validación Oficial:** Constatación, respaldada por la autoridad competente, de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento. (Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, 2006)

**Accidente de Trabajo (AT):** (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016) Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo. Según su gravedad, los accidentes de trabajo con lesiones personales pueden ser:

**A. Accidente Leve:**

Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, que genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.

**B. Accidente Incapacitante:**

Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. Para fines estadísticos, no se tomará en cuenta el día de ocurrido el accidente. Según el grado de incapacidad los accidentes de trabajo pueden ser:

C. Total Temporal: cuando la lesión genera en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; se otorgará tratamiento médico hasta su plena recuperación.

➤ Parcial Permanente: cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones del mismo.

➤ Total Permanente: cuando la lesión genera la pérdida anatómica o funcional total de un miembro u órgano; o de las funciones del mismo. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.

D. Accidente Mortal: Suceso cuyas lesiones producen la muerte del trabajador. Para

efectos estadísticos debe considerarse la fecha del deceso

**Auditoría:** Procedimiento sistemático, independiente y documentado para evaluar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, que se llevará a cabo de acuerdo a la regulación que establece el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Autoridad Competente:** Ministerio, entidad gubernamental o autoridad pública encargada de reglamentar, controlar y fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Capacitación:** Actividad que consiste en transmitir conocimientos teóricos y prácticos para el desarrollo de competencias, capacidades y destrezas acerca del proceso de trabajo, la prevención de los riesgos, la seguridad y la salud. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Causas de los Accidentes:** (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016) Son uno o varios eventos relacionados que concurren para generar un accidente. Se dividen en:

- A. Falta de control: Son fallas, ausencias o debilidades administrativas en la conducción del empleador o servicio y en la fiscalización de las medidas de protección de la seguridad y salud en el trabajo.
- B. Causas Básicas: Referidas a factores personales y factores de trabajo:
  - Factores Personales. - Referidos a limitaciones en experiencias, fobias y tensiones presentes en el trabajador.
  - Factores del Trabajo. - Referidos al trabajo, las condiciones y medio ambiente de trabajo: organización, métodos, ritmos, turnos de trabajo, maquinaria, equipos, materiales, dispositivos de seguridad, sistemas de mantenimiento, ambiente,

procedimientos, comunicación, entre otros

C. Causas Inmediatas. - Son aquellas debidas a subestándares.

- Condiciones Subestándares: Es toda condición en el entorno del trabajo que puede causar un accidente.
- Actos Subestándares: Es toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el trabajador que puede causar un accidente.

**Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es un órgano bipartito y paritario constituido por representantes del empleador y de los trabajadores, con las facultades y obligaciones previstas por la legislación y la práctica nacional, destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones del empleador en materia de prevención de riesgos. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Condiciones de salud:** Son el conjunto de variables objetivas de orden fisiológico, psicológico y sociocultural que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Control de riesgos:** Es el proceso de toma de decisiones basadas en la información obtenida en la evaluación de riesgos. Se orienta a reducir los riesgos a través de la propuesta de medidas correctivas, la exigencia de su cumplimiento y la evaluación periódica de su eficacia. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Emergencia:** Evento o suceso grave que surge debido a factores naturales o como consecuencia de riesgos y procesos peligrosos en el trabajo que no fueron considerados. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Enfermedad profesional u ocupacional:** Es una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo relacionadas al trabajo. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Empleador:** Toda persona natural o jurídica, privada o pública, que emplea a uno o varios trabajadores. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Equipos de Protección Personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Estándares de Trabajo:** Son los modelos, pautas y patrones establecidos por el empleador que contienen los parámetros y los requisitos mínimos aceptables de medida, cantidad, calidad, valor, peso y extensión establecidos por estudios experimentales, investigación, legislación vigente o resultado del avance tecnológico, con los cuales es posible comparar las actividades de trabajo, desempeño y comportamiento industrial. Es un parámetro que indica la forma correcta de hacer las cosas. El estándar satisface las siguientes preguntas: ¿Qué?, ¿Quién? y ¿Cuándo?. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Evaluación de riesgos:** Es el proceso posterior a la identificación de los peligros, que permite valorar el nivel, grado y gravedad de los mismos proporcionando la información necesaria para que el empleador se encuentre en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la oportunidad, prioridad y tipo de acciones preventivas que debe adoptar. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, 2016)

**Investigación de Accidentes e Incidentes:** Proceso de identificación de los factores, elementos, circunstancias y puntos críticos que concurren para causar los accidentes e incidentes. La finalidad de la investigación es revelar la red de causalidad y de ese modo permite a la dirección del empleador tomar las acciones correctivas y prevenir la recurrencia de los mismos. Inspección: Verificación del cumplimiento de los estándares establecidos en las disposiciones legales. Proceso de observación directa que acopia datos sobre el trabajo, sus procesos, condiciones, medidas de

protección y cumplimiento de dispositivos legales en seguridad y salud en el trabajo. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Medidas Coercitivas:** Constituyen actos de intimidación, amenaza o amedrentamiento realizados al trabajador con la finalidad de desestabilizar el vínculo laboral. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Medidas de prevención:** Las acciones que se adoptan con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo y que se encuentran dirigidas a proteger la salud de los trabajadores contra aquellas condiciones de trabajo que generan daños que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el cumplimiento de sus labores. Además, son medidas cuya implementación constituye una obligación y deber de los empleadores. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Observador:** Aquel miembro del sindicato mayoritario a que se refiere el artículo 29 de la Ley, que cuenta únicamente con las facultades señaladas en el artículo 61 del Reglamento. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Peligro:** Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, procesos y ambiente. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Pérdidas:** Constituye todo daño o menoscabo que perjudica al empleador. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Plan de Emergencia:** Documento guía de las medidas que se deberán tomar ante ciertas condiciones o situaciones de gran envergadura e incluye responsabilidades de personas y departamentos, recursos del empleador disponibles para su uso, fuentes de ayuda externas, procedimientos generales a seguir, autoridad para tomar decisiones, las comunicaciones e informes exigidos. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Programa anual de seguridad y salud:** Conjunto de actividades de prevención en seguridad y salud en el trabajo que establece la organización, servicio o empresa para ejecutar a lo largo de un año. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Prevención de Accidentes:** Combinación de políticas, estándares, procedimientos, actividades y prácticas en el proceso y organización del trabajo, que establece el empleador con el objetivo de prevenir los riesgos en el trabajo. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Primeros Auxilios:** Protocolos de atención de emergencia a una persona en el trabajo que ha sufrido un accidente o enfermedad ocupacional. (Decreto Supremo N.º 005-2012-TR Reglamento de la Ley N.º 29783, 2016)

**Medio ambiente:** entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones. (ISO 14001:2015, 2015)

**Aspecto ambiental:** elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente. (ISO 14001:2015, 2015)

**Impacto ambiental:** cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización. (ISO 14001:2015, 2015)

**Plan de Manejo Ambiental:** Instrumento de gestión ambiental cuya función es restablecer las medidas de prevención, control, minimización, corrección y recuperación de los potenciales impactos ambientales que los proyectos pudieran originar en el desarrollo del mismo

## CAPITULO III

### IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DEL PLAN HACCP PARA EL TRATAMIENTO PRIMARIO DE FRUTAS Y VERDURAS

#### 3.1. Descripción de la línea comercial de Distribuidor logístico Z&P SAC.

DISTRIBUIDOR LOGÍSTICO Z&P SAC dentro de sus principales líneas comerciales tiene la venta de productos perecibles (Frutas, Verduras, etc), para ello, se implementó una planta de tratamiento primario para el cumplimiento de los requisitos establecidos por el Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura en especial lo establecido por el DS 004-2011-AG: Aprueban Reglamento de Inocuidad Alimentaria. en dónde se expone conceptos básicos que toda empresa debe cumplir para asegurar la comercialización de alimentos con tratamiento primario.


Distribuidor logístico Z&P SAC en cumplimiento a la normativa cuenta con la habilitación sanitaria de planta N° 000071 MIDAGRI-SENASA-CUSCO (Ver Anexo N° 02). Cuyo objetivo es garantizar la inocuidad de los productos (frutas y verduras) que expende, para ello ha implementado Plan HACCP donde expone políticas, procedimientos, instructivos, etc en cada uno de las etapas del proceso primario de selección de frutas y verduras.

#### 3.2. Política de Inocuidad de Alimentos

Como parte del cumplimiento de la RM N° 449-2006/Minsa Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Los empleadores deben contar con políticas de liderazgo en calidad sanitaria; en ese entender Distribuidor logístico Z&P SAC implemento la Política de Inocuidad de Alimentos como se muestra en la siguiente figura:

## Figura 5

### Política de Inocuidad de los Alimentos

	<b>POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	Código: SGC-P-01
		Revisión: 00-05/01/2024
		Página 1 de 1

#### POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Distribuidor Logístico ZYP SAC es una empresa privada dedicada a brindar venta de alimentos perecibles y realizar servicio de transporte de carga pesada, cargas especiales

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC, se compromete a:

- ❖ Asegurar que las necesidades y expectativas de nuestros clientes sean plenamente identificadas y que nuestros servicios cumplan con los requerimientos y expectativas, a través de un servicio de Calidad y de alimentos inocuos.
- ❖ Desarrollar un sistema de gestión basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en todas las etapas del proceso, con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos.
- ❖ Acondicionamiento y transporte de materia prima de acuerdo con los Principios de Generales de Higiene.
- ❖ Cumplir con la Legislación vigente del País y los requerimientos de nuestros clientes.
- ❖ Garantizar que los insumos que ingresan al proceso cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria, sobre la base de una efectiva comunicación de nuestras especificaciones a nuestros proveedores.
- ❖ Nuestro compromiso apunta a lograr la mejora continua en nuestro trabajo con el desarrollo de los conceptos de higiene alimentaria, manipulación de los alimentos y la calidad de los servicios.
- ❖ Brindar los recursos humanos idóneos y los materiales necesarios para mantener el Sistema de Aseguramiento de Calidad en el tiempo.
- ❖ Proporcionar capacitación permanente que aliente el compromiso y la disposición del personal para que aporten ideas y soluciones que mejoren el nivel de calidad de la empresa.

La Gerencia se compromete dentro de sus responsabilidades a brindar los recursos necesarios, para la implantación de la presente política en cada uno de sus procesos.



**PEPE PELAEZ ORTIZ**  
GERENTE GENERAL  
Enero 2024  
Rv 02

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2024).

### 3.3. Plan HACCP

Para garantizar la inocuidad de productos que Z&P SAC como parte del tratamiento primario de frutas y verduras Distribuidor logístico Z&P SAC implemento un manual de calidad donde expone de manera organizada y sistemática, las medidas que deben ser tomadas por la empresa para el procesamiento de alimentos con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de sus productos y de su proceso.

Este Plan está basado en el sistema de calidad: **Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP)**, en el cual se analizan los peligros asociados desde la adquisición de la materia prima, su manipulación durante el proceso, hasta su exposición al consumidor final. En cada una de estas etapas se identifican las operaciones críticas, teniendo en cuenta los peligros relacionados con la inocuidad y se han desarrollado procedimientos para su control mediante el monitoreo, establecimiento de registros, acciones correctivas y verificación.

El cumplimiento de las disposiciones del Plan HACCP es tarea de todos los miembros de la planta, directivos y operarios, bajo la coordinación de la gerencia general, para hacer que los procedimientos establecidos en el presente manual se cumplan.

El Plan **HACCP** es un sistema de aseguramiento de la calidad para la producción de alimentos, que está basado en siete principios:

- 1.- Análisis de peligros y riesgos
- 2.- Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC)
- 3.- Establecimientos de límites críticos
- 4.- Procedimiento de monitoreo
- 5.- Procedimiento de acciones correctivas
- 6.- Procedimientos de verificación
- 7.- Sistema de preservación de registros

En este sentido el sistema HACCP permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos en las líneas de procesamiento, motivo por el cual se elaboró procedimientos, instructivos, registros, etc, para la planta de procesamiento de productos con tratamiento primario ubicado:

**Tabla 1**

*Ubicación de la planta de Distribuidor logístico Z&P SAC*

SEDE	DIRECCION
CUSCO	URB. PATAPATA LOTE 13 SAN JERONIMO – CUSCO

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

### **3.3.1. Objetivo del Plan HACCP.**

El objetivo es asegurar la inocuidad de los alimentos, para ello se ha diseñado el Plan HACCP para los productos frescos (frutas y verduras) que se seleccionan en sus instalaciones y así evitar enfermedades y daños en los consumidores.

### **3.3.2. Diseño del establecimiento.**

La empresa está ubicada en una zona Urbana, alrededor existen calles pavimentadas que evitan el levantamiento de polvo, en las cercanías no existen granjas, desmontes, terrales, basurales o aguas estancadas que de alguna forma sirva de criadero para plagas y/o contaminantes del ambiente.

Los ambientes que comprende el establecimiento son:

- Área de recepción, Almacenamiento en transito.
- Sala de proceso: seleccionado, pesado, etiquetado, producto seleccionado.
- Zona de lavado de jabas plásticas.
- Vestuario.

- Servicios Higiénicos.
- Oficina Administrativas.

Todos estos ambientes tienen pisos de concreto desde la entrada en la planta hacia los vestuarios y la zona de ingreso a la sala de proceso cumpla las normas sanitarias. La sala de proceso cuenta con paredes y techos de material noble, así mismo cuenta con instalaciones sanitarias con facilidades para una adecuada higiene de las manos del personal

Todos los equipos que intervienen en el proceso de producción son de acero inoxidable y no corrosivos, fácilmente desarmables; por lo tanto, permiten una fácil y eficaz limpieza y desinfección (Ver Anexo 03: Plano Lay out de la planta donde se observa la distribución de la planta de tratamiento primario de frutas y verduras).

### ***3.3.3. Formación del Equipo HACCP***

Con el fin de obtener resultados satisfactorios de la implementación y aplicación del Sistema de HACCP se forma el Equipo HACCP. Un equipo multidisciplinario conformado tanto por personal de las diferentes áreas involucradas en el proceso; como personal de la alta dirección de la empresa, quien con su participación demuestra el compromiso de la misma con el cumplimiento de los objetivos del Sistema.

Se cuenta con un enfoque multidisciplinario debido a que se incluye a profesionales reconocidos en la industria alimentaria, en la planificación y elaboración de los alimentos, y un importante soporte en el personal manipulador.

Los miembros del equipo tienen capacitación básica acerca del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

El Equipo HACCP de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC, está formado de la siguiente manera:

**Tabla 2*****Equipo HACCP de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC***

<b>ITEM</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>CARGO</b>
01	PEPE PELAEZ ORTIZ	GERENTE GENERAL
02	ZAIDA UGARTE	GERENTE ADMINISTRATIVO
03	MIGUEL A. ALVAREZ QUINTANILLA	JEFE DE CALIDAD
04	ROY VILCA OQUENDO	JEFE QHSE
05	MIGUEL QUISPE	SUPERVISOR DE ALMACEN
06	SONIA SAMAME	ADMINISTRADORA
07	EDISON RIOS	SUPERVISOR DE CALIDAD

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**3.3.4. Descripción del producto**

La lista de productos que selecciona y distribuye la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC, es la siguiente:

Clasificación de las frutas y verduras para el procesamiento primario.

Grupo 1: Frutas

Grupo 2: Hortalizas y Verduras.

Grupo 3: Tubérculos y raíces.

Para fines pedagógicos en el anexo N° 04 se muestra la ficha técnica de un producto de frutas de Z&P.

**3.3.5. Determinación del Uso Previsto**

USO PREVISTO. - Los productos seleccionados están dirigidos al consumo de la población en general.

INSTRUCCIONES DE USO. - Destinado para su consumo directo, previo lavado y desinfección.

**3.3.6. Flujo de proceso primario de Frutas y Verduras.**

En el Anexo N° 05 se describe a detalle cada etapa del proceso de tratamiento de frutas y verduras de Distribuidor logístico Z&P SAC, Asimismo dentro del cuadro se cuenta con los

controles, el tipo de monitoreo a realizar y los registros que genera cada control asociando a los peligros de inocuidad alimentaria identificados en las actividades y operaciones del tratamiento primario de frutas y verduras.

Asimismo, se muestran ejemplos de control de planta para el tratamiento primario de frutas y verduras en los siguientes anexos:

- Anexo N° 01 SGC-ET-01: Criterios de Recepción de Materia Prima
- Anexo N° 04 SGC-ET-10: Ficha técnica Z&P.
- Anexo N° 06 SGC-FO-03: Recepción de material prima.
- Anexo N° 07 SGC-FO-05: Control de Proceso
- Anexo N° 08 SGC-FO-08: Registro de control de Limpieza y Desinfección
- Anexo N° 09 SGC-FO-23: Registro de temperatura

### ***3.3.7. Verificación del diagrama de Flujo***

El Equipo HACCP de la empresa, ha realizado la verificación in situ durante todas las etapas del proceso primario de selección de frutas y verduras, determinando que el diagrama de flujo verificado es conforme, por lo tanto, no se realizaron modificaciones.

### ***3.3.8. Análisis de Peligros y determinación de Medidas preventivas***

Para el desarrollo del Principio 1, el equipo HACCP de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC, ha utilizado una tabla de clasificación de peligros para determinar la significancia del peligro en todas las etapas del proceso.

La metodología para el análisis de peligros y determinación de medidas preventivas se encuentra detallado en el Anexo N° 10: “Análisis de Peligros y determinación de medidas preventivas” (Principio 1)

El equipo HACCP elaboró una lista de todos los posibles peligros relacionados con cada paso para realizar un análisis de peligros y determinar la importancia de cada peligro considerando cualquier medida para controlar peligros identificados.

En el Anexo N° 11, se muestra el Análisis de Peligros y determinación de medidas

preventivas identificados y analizado por Distribuidor logístico Z&P SAC, cabe indicar que durante el estudio HACCP (Principio 1), no se determinaron Peligros significativos.

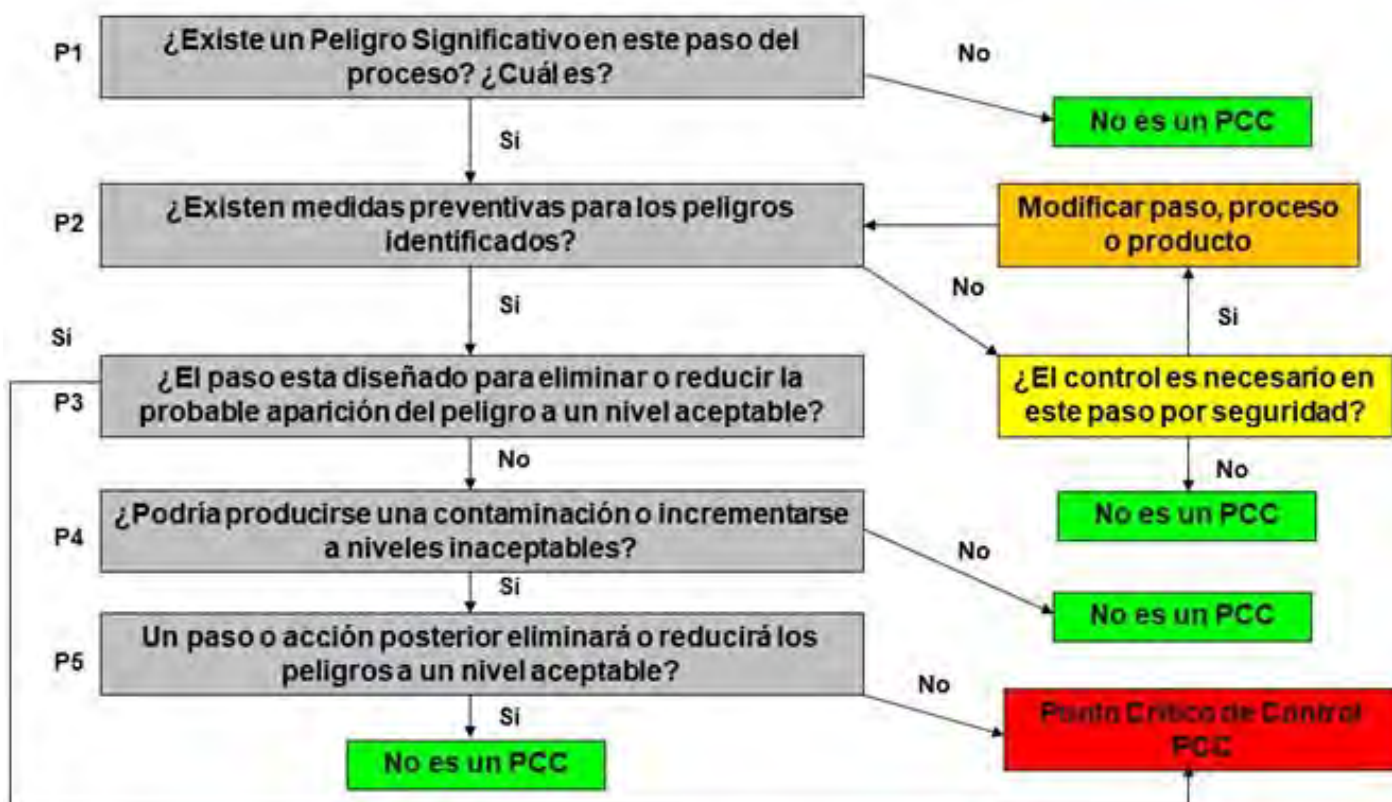
### 3.3.9. Determinación de puntos Críticos de control

La identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC), se realizó aplicando el Árbol de Decisiones, además de los criterios y experiencia del equipo HACCP.

**Figura 6**

*Árbol de Decisiones de PPC*

## ARBOL DE DECISIONES DE PCC



Fuente: (FAO(2002; Regulación 21 Code Federal Regulation(CFR) parte 123.10 del programa de inspección HACCP de la FDA.

En el Anexo N° 12, se muestra el estudio de puntos críticos de control realizado por el equipo HACCP de la empresa **DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC**, donde no determinó un **PCC** para el proceso primario de selección de frutas y verduras frescas. Sin embargo, todas las etapas son importantes para el proceso, por lo que serán monitoreadas como **Puntos de control (PC)**

### ***3.3.10. Establecer Límites Críticos (Principio3)***

De acuerdo al desarrollo del Principio 2 (determinación de PCC), no se determinó un PCC en el proceso de selección de frutas. Sin embargo, el equipo HACCP de la empresa **DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC**, ha elaborado una Tabla de Control HACCP, donde se muestran los controles, los criterios de vigilancia, las acciones correctivas y los registros a utilizar en la etapa de recepción de materia prima (PC)

La tabla de control de HACCP para el procesamiento primario de selección de frutas se muestra en el Anexo N° 13.

### ***3.3.11. Procedimiento de Monitoreo.***

El Equipo HACCP de la empresa **DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC**, ha desarrollado los 5 aspectos del monitoreo, los mismos que están descritos en el Anexo N° 13: Tabla de Control HACCP “Resumen de los 7 principios aplicados a los puntos críticos de control”

### ***3.3.12. Establecer Acciones Correctivas***

El equipo HACCP de la empresa **DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC**, ha establecido acciones correctivas para las desviaciones que se puedan dar durante el monitoreo de los Puntos Críticos de Control. Todas estas acciones correctivas se describen en el Anexo N° 13: Tabla de control de HACCP donde se resumen de los 7 principios aplicados a los puntos críticos de control.

Así mismo se ha desarrollado un procedimiento de Acciones correctivas y preventivas

### 3.3.13. *Procedimiento de Verificación*

El Equipo HACCP de la empresa DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC, ha elaborado procedimientos para asegurar la eficacia del plan HACCP. A continuación, se describen las actividades de verificación:

**a) Revisión de resultados de Monitoreo:**

- Actividad que se realiza para confirmar que el punto crítico está bajo control.
- El supervisor de almacén, verifica en campo que se cumpla con el procedimiento de monitoreo de los PCC. Así mismo, se verificó el correcto llenado de los registros (PCC).
- El supervisor de almacén, revisará y firmará todos los registros de control de proceso (PCC y PC), los mismos que serán archivados de manera ordenada en los archivadores que correspondan.

**b) Validación:**

- **Validación del Plan HACCP.** - El Plan HACCP, ha sido desarrollado por el equipo HACCP, de acuerdo a los lineamientos del CODEX ALIMENTARIUS. Así mismo en el desarrollo e implementación participaron asesores externos con amplia experiencia.
- **Programa de Control Microbiológico.** - Se estableció un programa de verificación microbiológica el mismo que se detalla en el documento Ver Anexo N° 14: **SGC-PGM-06** (Plan de Monitoreo Microbiológico), Asimismo en el Anexo N°15 se muestra los análisis realizados por Z&P en el 2024.

**c) Auditoria:**

El equipo HACCP de la empresa, ha desarrollado un procedimiento específico de Auditoria interna establecido en las BPM. En el Anexo N°16 se muestra informe de auditoria.

**d) Revisión del Sistema HACCP:**

El equipo HACCP, es responsable de la revisión del Sistema HACCP, que constituye una verificación de todos los principios HACCP.

Frecuencia: 1 vez al año.

Considerar lo siguiente:

- Cuando ha habido un cambio significativo en el diseño del producto, proceso o planta que afecta directamente los peligros.
- Cuando en muchas operaciones se producen cambios menores y no pueden ser documentados completamente al momento del cambio.

**e) Ensayo del Producto:**

- Se ha considerado realizar ensayos microbiológicos en producto terminado, esto está determinado en el Programa de verificación.

En el Anexo N° 17 se describe el Programa de verificación establecido por la empresa **DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC.**

**3.3.14. Mantenimiento de Registros y Documentación**

- a) Los documentos y registros considerados por el Equipo HACCP, son los siguientes:
- Plan HACCP (Evidencia de los 12 pasos, según lineamientos del CODEX ALIMENTARIUS).
  - Registros de monitoreo.
  - Registro de verificación.
  - Entre otros que aplican al sistema HACCP.

Los registros PCC que aplican al Sistema HACCP, están descritos en el Anexo N° 13: Tabla de control de HACCP donde se muestra el resumen de los 7 Principios HACCP Aplicados a los Puntos Críticos de Control

a) Así mismo se ha desarrollado y documentado una lista maestra para el control de documentos y registros:

- Lista maestra de documentos.
- Lista maestra de registros.

En el anexo N° 18 se muestra la lista maestra de documentos y registros del sistema HACCP

b) Los documentos y registros, establecidos para el sistema HACCP, está clasificado de la siguiente manera:

- Manuales.
- Procedimientos.
- Instructivos.
- Formatos.
- Tablas de Especificaciones Técnicas.

## CAPITULO IV

### IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DE LA GESTION DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE

#### 4.1. Plan de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en la empresa

##### **Distribuidor logístico Z&P SAC.**

El plan de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de la empresa Distribuidor logístico Z&P SAC. comprende el planeamiento de actividades preventivas orientadas a reconocer evaluar y controlar todas aquellas acciones, condiciones y omisiones que puedan afectar la integridad física y/o salud de los trabajadores, ocasionar daños a las instalaciones y/o equipos o causar impactos en el medio ambiente. Adicionalmente éste documento da a conocer los planes y/o programas de capacitación y entrenamiento, inspecciones, salud ocupacional, actualización de procedimientos generales, identificación de peligros y riesgos, procedimientos entre los principales a ser realizado en:

- Tratamiento primario de frutas y Verduras.
- Servicio de transporte de mercancías (Productos alimenticios congelados, Refrigerados, secos y Carga especial (MATPEL) desde la ciudad del Cusco, Arequipa, Lima u otro lugar requerido por nuestros clientes, hacia el Campamentos Mineros, petroleras, constructoras etc.

#### 4.2. Alcance del plan Seguridad y Salud Ocupacional

DISTRIBUIDOR LOGÍSTICO Z&P SAC es una empresa privada que brinda venta de alimentos perecibles (Frutas y Verduras) y realizar servicio de transporte de carga pesada para el traslado de Materia Prima desde la ciudad del Cusco, Arequipa, Lima u otro lugar (Minera, Petrolera, etc) requerido por cliente.

Tomando en cuenta nuestro alcance, desarrollaremos las siguientes actividades dentro de un marco general:

- Selección de Frutas y verduras en Almacén
- Planificación del servicio de transporte.
- Transporte de carga (movilización/desmovilización)
- Servicio de Mantenimiento en taller y ruta
- Supervisión de la actividad.

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC, asume el reto de mantener y mejorar la seguridad y la salud de sus trabajadores, la protección del medio ambiente, manteniéndose a la vanguardia para efectos de mejorar sus operaciones y servicios.

#### **4.3. Contexto de la empresa.**

Distribuidor logístico Z&P SAC, cuenta con un sistema de gestión bajo los lineamientos establecidos por la Ley N° 29783: Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, en donde se expone conceptos básicos que toda empresa debe cumplir para asegurar ambientes de trabajo seguros y saludables.

Del mismo modo, nos adecuamos a los requisitos establecidos por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones para el Transporte de Carga en las Rutas del Sistema Nacional de Transporte Terrestre.

A continuación, desarrollamos los lineamientos de gestión de seguridad y salud ocupacional implementados en Distribuidor logístico Z&P SAC.

#### **4.4. Liderazgo y compromiso**

##### **4.4.1. Liderazgo y Compromiso de la Alta dirección**

Para cumplir con nuestros objetivos planteados; hemos designado personal que se asegure de cumplir con las reglas y normas establecidas; así como, las de nuestros clientes.

De acuerdo con el Organigrama presentado, se cuenta con el siguiente personal asignado para brindar el servicio de transporte de mercancías y atención de frutas y verduras:

**Tabla 3**

*Distribución de personal de Distribuidor logístico Z&P SAC*

<b>Cargo/Posición</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Asignado a</b>	<b>Lugar de trabajo</b>	<b>Roaster</b>
Gerente	01	Pepe Peláez Ortiz	Cusco, Lima	6X1
Jefe QHSE	01	Roy Vilca Oquendo	Cusco, Lima	6X1
Supervisor de operaciones	01	Sonia Samame Pozo	Cusco	6X1
Supervisor HSE	01	Miguel Angel Quintanilla	Cusco, AQP, Lima	6X1
Mantenimiento	01	Ricardo Sarzo	Lima	6X1
Supervisor de transporte	01	Práxedes Monja Valladolid	Lima	6X1
Jefe Almacén	01	Miguel Quispe	Lima; Cusco	6X1
Operario de Almacén	20	Varios	Cusco	6X1
Conductores	30	Varios	Lima, Cusco	6X1

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

#### **4.4.2. Políticas del Sistema de Gestión**


Distribuidor logístico Z&P como parte del cumplimiento de la Ley N° 29783 ha desarrollado las siguientes políticas en el marco del cumplimiento de los requisitos legales por ello. La política y los objetivos de la empresa son definidos por la alta dirección.

Todas nuestras actividades se llevan a cabo con el máximo respeto a la seguridad de las personas, la infraestructura y al medio ambiente.

Distribuidor logístico Z&P, en cumplimiento de los requisitos legales ha establecido la siguiente Política Integrada de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente. Asimismo, se han establecido otras políticas para el desarrollo eficaz y legal de las funciones de todos los empleados de la empresa.

Figura 7

*Política del sistema de gestión de calidad, seguridad, salud ocupacional y Medio ambiente*

	<b>POLITICA DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE</b>	Código: SGC-P-01
		Revisión: 00-05/01/2024
		Página 1 de 1

**POLITICA DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE**

Distribuidor Logístico ZYP SAC es una empresa privada dedicada a brindar venta de alimentos perecibles y realizar servicio de transporte de carga pesada, cargas especiales.

**ES NUESTRA POLITICA INTEGRADA:**

Brindar y asegurar un ambiente de trabajo, condiciones y equipamiento seguro, conjuntamente con entrenamiento que proporcione a nuestros colaboradores el conocimiento e información necesarios para llevar a cabo sus funciones asignadas.

Asegurar la protección del entorno natural, por medio de la ejecución ambientalmente responsable de nuestros servicios.

Satisfacer o sobrepasar las expectativas de nuestros clientes

**ESTAMOS COMPROMETIDOS A:**

Prevenir incidentes, Lesiones, dolencias y enfermedades ocupacionales de nuestros colaboradores, Clientes, proveedores, Visitantes, vecinos y todos los que se encuentren bajo nuestra responsabilidad.

Hacer un uso racional de los recursos naturales. Así como prevenir, mitigar y controlar los factores responsables de impactos ambientales.

Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios, otros suscritos por la organización, y acuerdos colectivos de:

- Seguridad y Salud Ocupacional, relacionados a los peligros.
- Medio Ambiente, relacionados a sus aspectos ambientales.
- Calidad, aplicables a los servicios.

Mantener la calidad y las buenas prácticas profesionales durante la realización de los servicios brindados a nuestros clientes.

Mejorar continuamente la eficacia de los Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente y nuestro desempeño en todos los aspectos, determinando los objetivos de mejora que apliquen y los controles que se consideren necesarios.

Garantizar que los colaboradores y sus representantes sean consultados y participen activamente en todos los elementos del Sistema de Gestión de la Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente.

Comunicar la Política integrada a las partes interesadas. Para lograr la participación y compromiso de todos nuestros colaboradores.

  
**PEPE PELAEZ ORTIZ**  
**GERENTE GENERAL**  
 Enero 2024  
 Rv 02

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

La Políticas fue debidamente implementada y difundida a todos los personales a través de inducción anuales y difusiones programadas como se muestra en los siguientes cuadros:

**Tabla 4**

*Difusión de la Políticas entre los años 2021-2023*

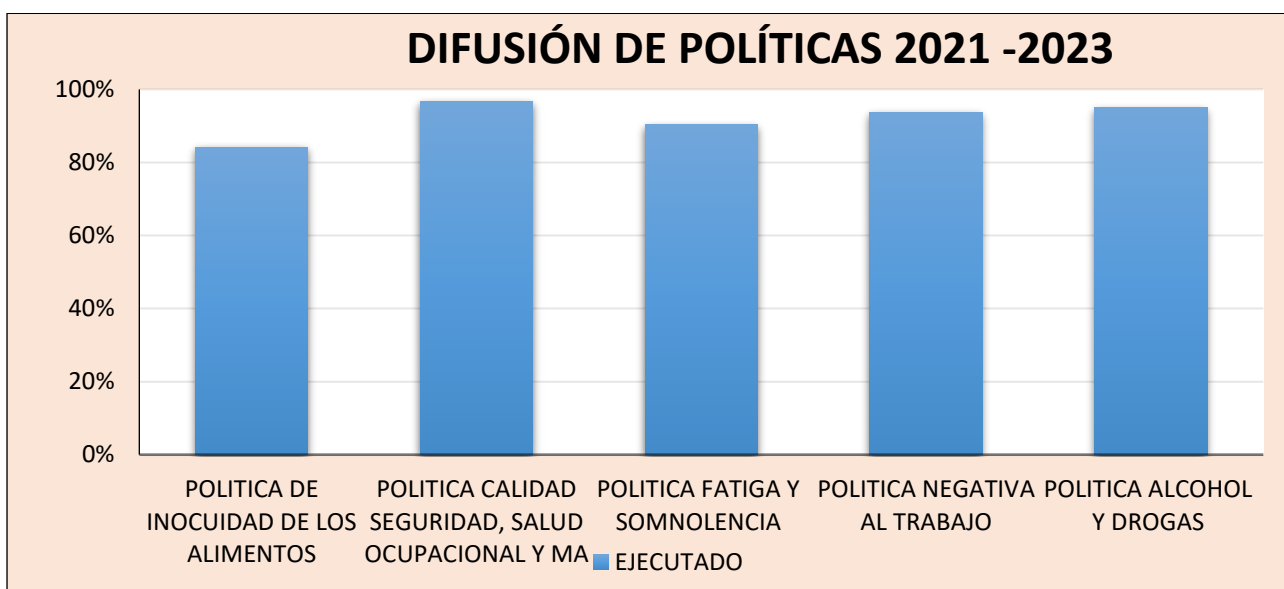
NOMBRE	EJECUTADO	PROGRAMADO
POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	84%	100%
POLITICA CALIDAD SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MA	97%	100%
POLITICA FATIGA Y SOMNOLENCIA	90%	100%
POLITICA NEGATIVA AL TRABAJO	94%	100%
POLITICA ALCOHOL Y DROGAS	95%	100%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

Entre los años 2021 y 2023 se tuvo un cumplimiento del 91% de difusión de las políticas al personal de Distribuidor logístico Z&P SAC.

**Figura 8**

*Difusión de la Política del 2021 al 2023*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

#### 4.4.3. *Consulta y participación*

De acuerdo con el artículo 29 de la Ley 29783, que indica: Los empleadores con veinte (20) o más trabajadores a su cargo constituyen un comité de seguridad y salud en el trabajo, cuyas funciones son definidas en el reglamento, el cual está conformado en forma paritaria por igual número de representantes de la parte empleadora y de la parte trabajadora.

En virtud de lo señalado en el artículo 36: Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo, el supervisor de seguridad en representación del empleador deberá liderar y cumplir con las siguientes funciones:

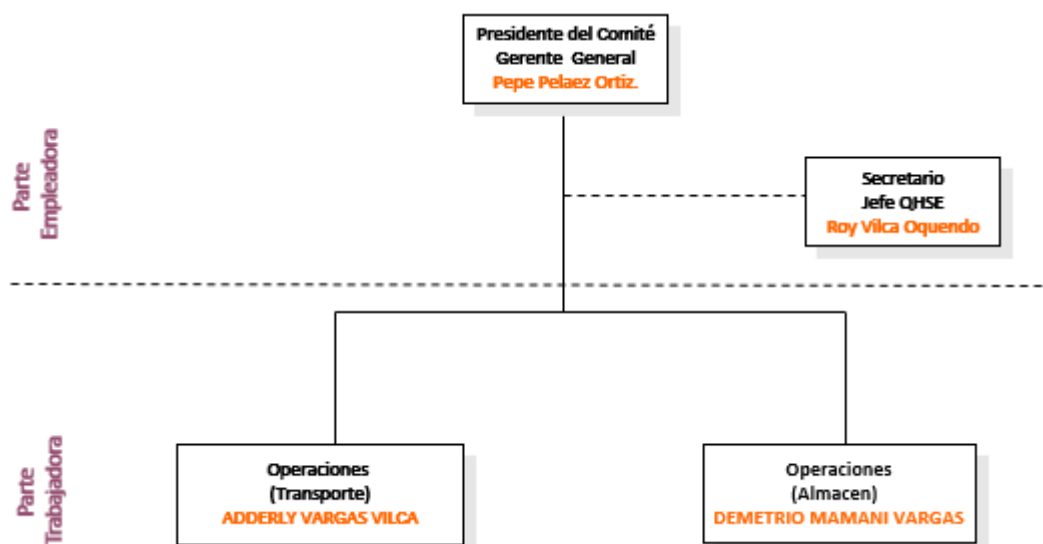
- Identificación y evaluación de los riesgos que puedan afectar a la salud en el lugar de trabajo.
- Vigilancia de los factores del medio ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores, incluidas las instalaciones sanitarias, comedores y alojamientos, cuando estas facilidades sean proporcionadas por el empleador.
- Asesoramiento sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de los lugares de trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos y sobre las sustancias utilizadas en el trabajo.
- Participación en el desarrollo de programas para el mejoramiento de las prácticas de trabajo, así como en las pruebas y la evaluación de nuevos equipos, en relación con la salud.
- Asesoramiento en materia de salud, de seguridad e higiene en el trabajo y de ergonomía, así como en materia de equipos de protección individual y colectiva.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores en relación con el trabajo.
- Fomento de la adaptación del trabajo a los trabajadores.

- Asistencia en pro de la adopción de medidas de rehabilitación profesional.
- Colaboración en la difusión de informaciones, en la formación y educación en materia de salud e higiene en el trabajo y de ergonomía.
- Organización de los primeros auxilios y de la atención de urgencia.
- Participación en el análisis de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales.

En cumplimiento a esta normativa Distribuidor logístico Z&P SAC conforme su comité de seguridad y salud ocupacional.

### Figura 9

#### *Comité de seguridad y salud ocupacional de Z&P*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

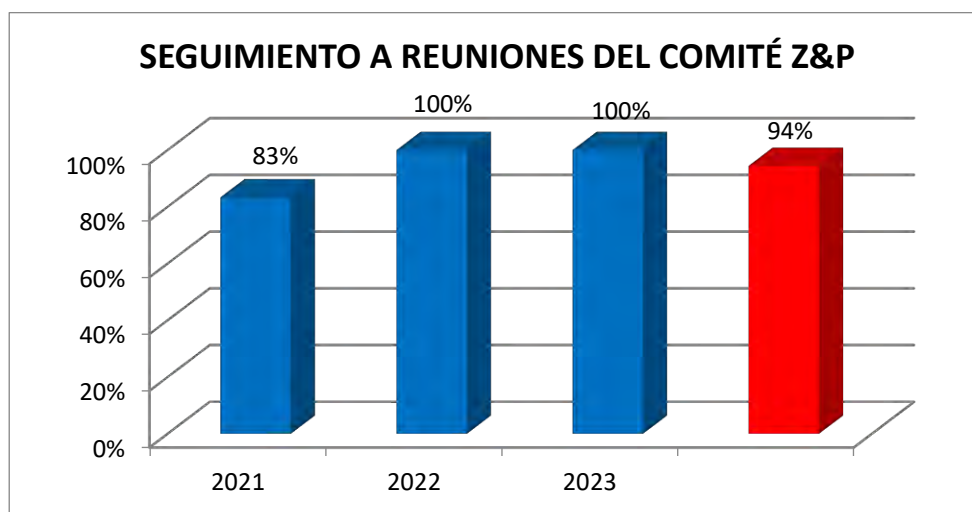
El comité de seguridad viene reuniéndose en concordancia con el marco legal como muestra la siguiente tabla.

**Tabla 5***Seguimiento a Reuniones del Comité Z&P*

Fecha	Programado	Ejecutado	% Cumplimiento
2021	12	10	83%
2022	12	12	100%
2023	12	12	100%
Promedio			94%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

Como se observa en la tabla el comité de seguridad tiene un grado de cumplimiento de 94% con una desviación de 6 % por motivos del Covid -19.

**Figura 10***Seguimiento a Reuniones del Comité Z&P*

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

## 4.5. PLANIFICACIÓN

### 4.5.1. Gestión de Riesgos.

En Distribuidor logístico Z&P SAC está establecido que, para iniciar un trabajo, previamente se debe contar con una identificación de peligros, evaluación de riesgos e implementación de controles; y que, los trabajos sólo se pueden iniciar si es que los riesgos son aceptables.

En este sentido, Distribuidor Logístico Z&P ha elaborado un procedimiento para la gestión de riesgo el cual se ejecuta en el formato establecido por la gerencia y aprobado por el comité de seguridad, documento que es desarrollado por el trabajador, revisado y firmado por alta gerencia.

#### **4.5.1.1. Mapa de procesos:**

Para la determinación de la gestión de riesgos partimos de la elaboración de un mapa de procesos donde se establecen el alcance de las líneas de trabajos de Distribuidor logístico Z&P (Ver Anexo N° 19: Mapa de procesos)

#### **4.5.1.2. Línea Base del IPERC:**

Z&P sobre la base del artículo:

- Artículo °19 (Ley 29783), participación de los trabajadores en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se asegura que los trabajadores participen en el proceso de identificar los peligros, evaluación de riesgos y establecimiento de los controles al interior de la unidad empresarial; así como, en la elaboración del Mapa de Riesgos.
- Artículo °75 (Ley N° 29783), se asegura que los representantes de los trabajadores participen en el proceso de identificación de peligros y en la evaluación de los riesgos en el trabajo.
- Artículo °69 (Ley N° 29783), prevención de riesgos en su origen, el empleador adopta disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de que los trabajadores utilicen las maquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo.

En base a lo indicado, Z&P formula el IPER Base en el Anexo N° 20, para lo cual toma en cuenta el Mapa de Procesos.

Para la evaluación del Riesgo, se debe tener en cuenta las siguientes matrices que permiten identificar el nivel de severidad y probabilidad. Al cruzar estas 01 variables, el personal encontrará el nivel de riesgo (matriz de evaluación de riesgo); luego de aplicar los controles respectivos, determinará el riesgo residual, situación que le permitirá tener en cuenta lo siguiente:

- Conocer el riesgo al cual se expone el trabajador.
- Luego de aplicar los controles, sabrá que, si los aplica de manera correcta la consecuencia puede seguir siendo la misma; pero, la probabilidad de ocurrencia durante el viaje se verá disminuida en la medida que aplique correctamente lo establecido como control y medida preventiva.

**Tabla 6**

*Cuadro de Severidad y/o consecuencia*

	<b>SEVERIDAD</b>	<b>Lesión personal</b>	<b>Daño a la propiedad</b>	<b>Daño al proceso</b>
<b>1</b>	<b>Catastrófico</b>	Varias fatalidades. Varias personas con lesiones permanentes.	Pérdidas por un monto mayor a US\$ 100,000	Paralización del proceso de más de 1 mes o paralización definitiva.
<b>2</b>	<b>Mortalidad (Pérdida mayor)</b>	Una mortalidad. Estado vegetal.	Pérdidas por un monto entre US\$ 10,001 y US\$ 100,000	Paralización del proceso de más de 1 semana y menos de 1 mes
<b>3</b>	<b>Pérdida permanente</b>	Lesiones que incapacitan a la persona para su actividad normal de por vida. Enfermedades ocupacionales avanzadas.	Pérdida por un monto entre US\$ 5,001 y US\$ 10,000	Paralización del proceso de más de 1 día hasta 1 semana.
<b>4</b>	<b>Pérdida temporal</b>	Lesiones que incapacitan a la persona temporalmente. Lesiones por posición ergonómica	Pérdida por monto mayor o igual a US\$ 1,000 y menor a US\$ 5,000	Paralización de 1 día.
<b>5</b>	<b>Pérdida menor</b>	Lesión que no incapacita a la persona. Lesiones leves.	Pérdida por monto menor a US\$ 1,000	Paralización menor de 1 día.

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Tabla 7***Cuadro de Probabilidad*

	<b>PROBABILIDAD</b>	<b>Probabilidad de frecuencia</b>	<b>Frecuencia de exposición</b>
<b>A</b>	<b>Común (muy probable)</b>	Sucede con demasiada frecuencia.	Muchas (6 o más) personas expuestas. Varias veces al día .
<b>B</b>	<b>Ha sucedido (probable)</b>	Sucede con frecuencia.	Moderado (3 a 5) personas expuestas varias veces al día.
<b>C</b>	<b>Podría suceder (posible)</b>	Sucede ocasionalmente.	Pocas (1 a 2) personas expuestas varias veces al día. Muchas personas expuestas ocasionalmente .
<b>D</b>	<b>Raro que suceda (poco probable)</b>	Rara vez ocurre. No es muy probable que ocurra.	Moderado (3 a 5) personas expuestas ocasionalmente .
<b>E</b>	<b>Prácticamente imposible que suceda.</b>	Muy rara vez ocurre. imposible que ocurra.	Pocas (1 a 2) personas expuestas ocasionalmente.

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

Una vez determinados los criterios de probabilidad y severidad según las tablas 6 y 7., con la figura 13 se procederá a establecer la evaluación del nivel de riesgo por cada peligro identificado

#### **4.5.1.2.1. Control de riesgos**

Z&P tiene la responsabilidad de monitorear y evaluar prioritariamente los riesgos críticos; los riesgos moderados y los de nivel bajo serán atendidos como parte de la mejora continua del sistema.

Figura 11

Matriz Básica de evaluación de Riesgos

MATRIZ BÁSICA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS						
			Código: SSO-FO-69			
			Versión: V00			
			Página: 1 de 2			
SEVERIDAD/CONSECUENCIA	Catastrófico (1)	1	2	4	7	11
	Mortalidad (2)	3	5	8	12	16
	Permanente (3)	6	9	13	17	20
	Temporal (4)	10	14	18	21	23
	Menor (5)	15	19	22	24	25
		Común (A)	Ha sucedido (B)	Podría suceder (C)	Raro que suceda (D)	Prácticamente imposible que suceda (E)
		FRECUENCIA				
	Nivel de Riesgo	Descripción				Plazo de Medida Correctiva
	ALTO	Riesgo intolerable, requiere controles inmediatos. Si no se puede controlar el PELIGRO se paralizan los trabajos operacionales en la labor.				0-24 HORAS
	MEDIO	Iniciar medidas para eliminar/reducir el riesgo. Evaluar si la acción se puede ejecutar de manera inmediata				0-72HORAS
	BAJO	Este riesgo puede ser tolerable.				1 MES

Fuente: (MMG las Bambas, 2023).

Al determinar los controles o considerar cambios a los controles existentes, se debe contemplar la reducción de los riesgos de acuerdo con la siguiente jerarquía:

**Tabla 8***Cumplimiento de Actualizaciones de IPERC*

<b>Jerarquía de Controles - Orden de Prioridad</b>	
<b>1</b>	Eliminación
<b>2</b>	Sustitución
<b>3</b>	Control de Ingeniería / Aislamiento
<b>4</b>	Control Administrativo (Señalización, Capacitación, Normas, PETS, ATS, Manuales Técnicos, etc.)
<b>5</b>	EPP básico o especial

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**4.5.1.2.2. Riesgo Residual**

Para la evaluación del riesgo residual se debe considerar efectivos todos los controles propuestos en las medidas de control respecto al punto anterior del Procedimiento y se debe repetir los pasos descritos en el punto (d) Evaluación de riesgos.

**4.5.1.2.3. Verificación de controles**

La condición de Riesgo Residual se mantiene en el tiempo sólo si se mantienen también los controles identificados e implementados en el proceso de evaluación formal inicial.

En tal sentido, se deben mantener evaluaciones específicas e inopinadas, las cuales se llevarán a cabo por la persona o grupo de personas a cargo de una tarea, de encontrar alguna desviación, no se podrá iniciar la tarea hasta asegurar la correcta implementación.

Los controles están enfocados en las acciones que el trabajador debe Si o Si ejecutar al momento de realizar la tarea, importante indicar que un control no estipulado deja a criterio de trabajo una acción, la misma que puede o no ser segura y convertirse en una condición o acto subestándar.

Estas medidas permitirán que el trabajador realice su labor de forma segura y ante la duda, conversar con el supervisor inmediato superior y de esta forma evitar la generación de algún evento.

#### ***4.5.1.2.4. Actualizaciones de los registros IPERC Base***

La revisión y actualización se realiza en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- Cuando se identifican nuevos peligros, riesgos y/o aspectos ambientales.
- Cuando exista la generación de nuevos proyectos, actividades o instalaciones.
- Cuando exista modificaciones en el sistema de gestión, incluyendo los cambios temporales.
- Cuando existan modificaciones de normas legales u otros que modifiquen el alcance del sistema y de los servicios.
- Cuando se presenten cambios en el diseño de las áreas de trabajo, procesos, instalaciones, maquinaria, equipamiento, procedimientos operativos, organización del trabajo y adaptación a las capacidades humanas.
- Cuando existan cambios en la metodología, sistemas de trabajo y tecnología.
- Cuando haya cambios de la Legislación aplicable.
- Cuando no sean eficaces de las medidas de control de los riesgos vigentes.
- Cuando no sean eficaces de las medidas de control en situaciones de emergencias o simulacros.
- Cuando se presenten eventos como: incidentes y accidentes.

En base a lo indicado, Z&P anualmente viene revisando sus IPER Base.

### **Tabla 9**

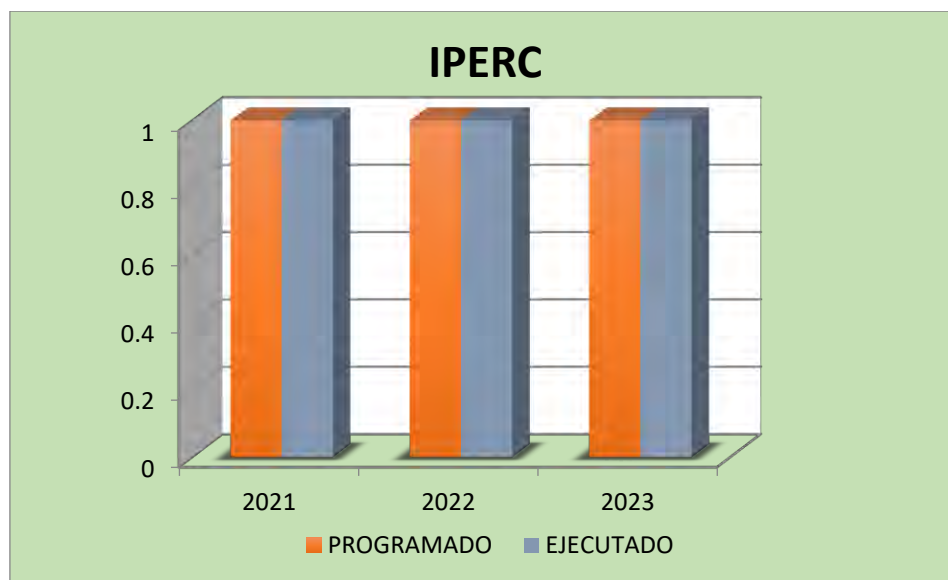
#### *Cumplimiento de Actualizaciones de IPERC*

ACTIVIDAD	2021		2022		2023	
	PROGRAMADO	EJECUTADO	PROGRAMADO	EJECUTADO	PROGRAMADO	EJECUTADO
Plantilla de Evaluación De Riesgos (IPERC)	1	1	1	1	1	1
<b>CUMPLIMIENTO (%)</b>	100%		100%		100%	

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Figura 12**

*Gráfico de cumplimiento de Actualizaciones de IPERC*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

Las Matrices IPERC fueron elaboradas en un trabajo en conjunto de la línea de mando y los colaboradores de los diferentes procesos identificados y estos a su vez fueron difundidos al personal de Distribuidor como se muestra en la siguiente tabla.

**Tabla 10**

*Cumplimiento de la Capacitación de los IPERC*

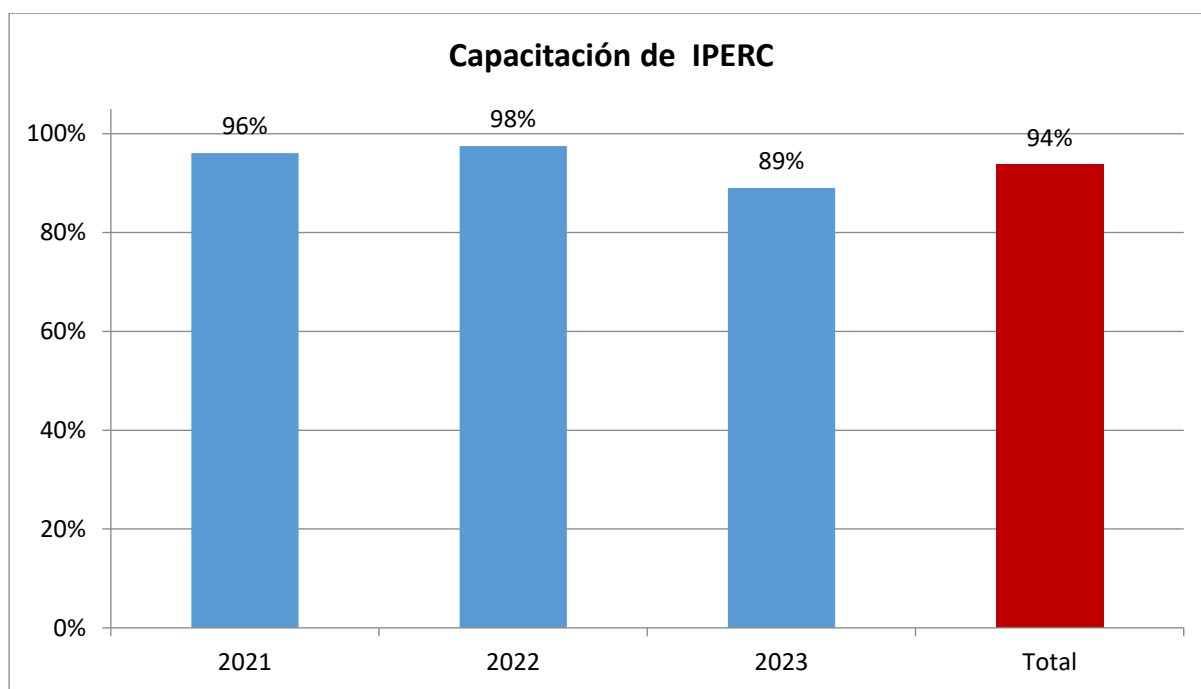
TOTAL		2021		2022		2023	
Programado	Ejecutado	Programado	Ejecutado	Programado	Ejecutado	Programado	Ejecutado

<b>TOTAL INSPECTORES</b>	<b>74</b>	<b>70</b>	51	49	81	79	91	81
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>669</b>	<b>627</b>	153	147	243	237	273	243
<b>% CUMPLIMIENTO</b>	<b>94%</b>		<b>96%</b>		<b>98%</b>		<b>89%</b>	

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Figura 13**

*Gráfico de cumplimiento de la Capacitación de los IPERC*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

Como se puede apreciar la capacitación en Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y determinación de controles se realizado en los periodos del 2021, 2022 y 2023 se alcanzó un 94% del total de personal que labora en Distribuidor logístico Z&P SAC.

**c) IPERC Continuo;**

Z&P a través de la Línea de Supervisión se asegurará que todos los trabajadores formulen el IPER Continuo antes de iniciar la jornada laboral, como parte de sus controles críticos. (Ver Anexo N° 21: ejemplo de llenado de IPERC Continuo)

NO se admitirá la ejecución de algún trabajo o reinicio de tránsito si el trabajador no formulo su IPERC.

Es importante señalar que, ningún día es similar al anterior por lo que la realización del IPERC siempre tiene una variación, ya que:

- Los días no son similares al anterior.
- Las condiciones climáticas son variables.
- El estado del conductor cambia, de acuerdo con su estado de ánimo, condición laboral o temas familiares.
- Los equipos y herramientas sufren desgaste.
- Los vehículos de no realizarse los mantenimientos de manera oportuna sufren fallas.
- La tranquilidad social se ve afectada por distintas razones.

Por lo expuesto, un IPERC por lo general no es similar al del día anterior y la línea de supervisión debe tenerlo en claro y por ende asegurar que se están aplicando los controles oportunos y específicos

El IPERC Continuo se formulará antes del inicio de cada jornada laboral Si, por razones externas en la ruta, la unidad debe permanecer por más de un día, el conductor deberá formular nuevamente el IPERC de modo que tenga claro las nuevas condiciones de la vía y tomar las medidas de control que sean necesarias.

Para la evaluación del riesgo, se debe tener en cuenta las siguientes matrices que permiten identificar el nivel de severidad y probabilidad al cruzar estas 01 variables, el personal encontrará el nivel de riesgo (matriz de evaluación de riesgo); luego de aplicar los controles respectivos, determinará el riesgo residual, situación que le permitirá tener en cuenta lo siguiente:

- Conocer el riesgo al cual se expone el trabajador en la ruta.

-Luego de aplicar los controles, sabrá que, si los aplica de manera correcta la consecuencia puede seguir siendo la misma; pero, la probabilidad de ocurrencia durante el viaje se verá disminuida en la medida que aplique correctamente lo establecido como control y medida preventiva.

#### **4.5.2. Requisitos Legales y Otros.**

El Supervisor de Seguridad es el encargado de la identificación de los Requisitos Legales en materia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, aplicables a las actividades a realizarse dentro de Z&P.

Las fuentes de información utilizada para la identificación de los Requisitos Legales son los siguientes:

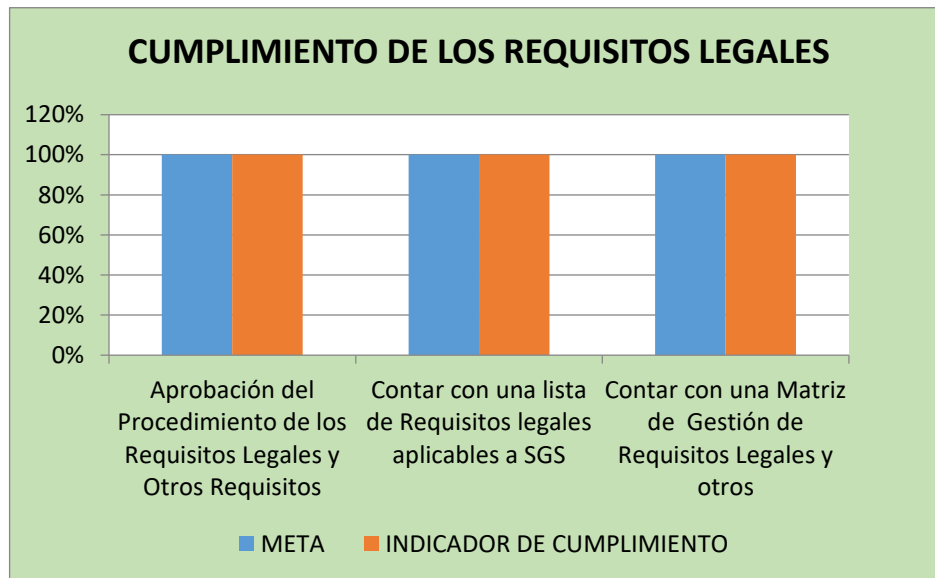
- a) El Diario Oficial "El Peruano" y/o cualquier otro medio escrito, electrónico y/o virtual que permita el acceso diario a las normas promulgadas.
- b) Resultados de consultas efectuadas a entidades públicas y organizaciones privadas relacionadas en asuntos de SSO.
- 3) Documentación expedida por las autoridades competentes en los que consten permisos otorgados y las obligaciones a cargo de la empresa Distribuidor logístico Z&P
- 4) Toda actualización de la matriz de Requisitos Legales y otros compromisos será comunicada y enviada a la Gerencia General y a otras áreas involucradas para su seguimiento y fiel cumplimiento.

En Z&P mantiene un listado de requisitos legales asociados a los trabajos de Almacén y transporte de carga diversa. Todo documento legal que no se haya considerado, se actualizará y comunicará a los responsables de cada área para su análisis y seguimiento.

**Tabla 11***Gestión de los Requisitos legales*

	Aprobación del Procedimiento de los Requisitos Legales y Otros Requisitos	Contar con una lista de Requisitos legales aplicables a Z&P	Contar con una Matriz de Gestión de Requisitos Legales y otros
META	100%	100%	100%
INDICADOR DE CUMPLIMIENTO	100%	100%	100%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Figura 14***Cumplimiento de los requisitos*

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

#### 4.5.2.1. Reglamento Interno de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio

##### Ambiente

**Artículo 34** (Ley 29783) Los empleadores con veinte (20) o más trabajadores deben elaborar su Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo

Distribuidor logístico Z&P SAC cuenta con Reglamento SST y esta a su vez es difundido y entregado a todo el personal ingresa a laborar, alcanzando un cumplimiento del dicho requisito legal como se puede observar en el siguiente gráfico.

**Tabla 12**

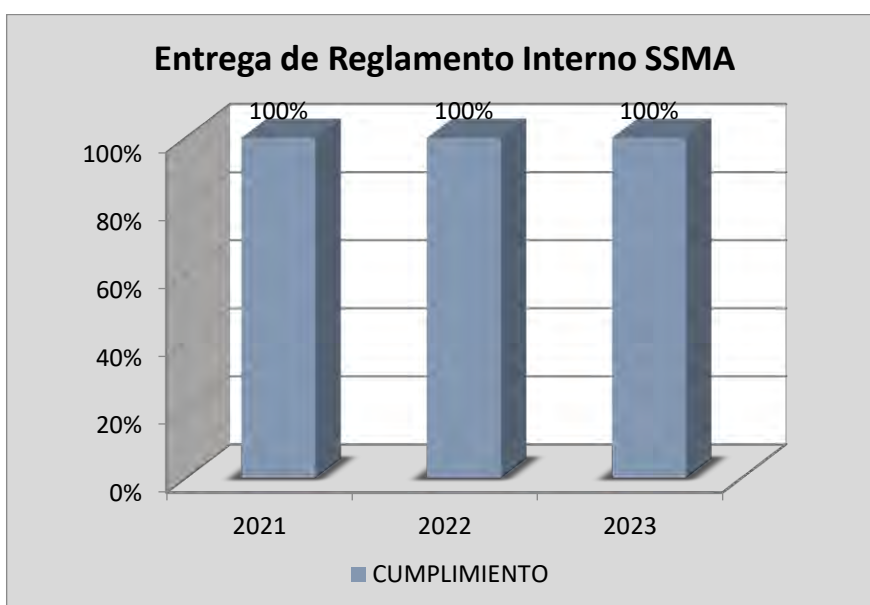
*Cumplimiento de Entrega de Reglamento Interno SSMA*

Rubro	2021		2022		2023	
	PROGRAMADO	EJECUTADO	PROGRAMADO	EJECUTADO	PROGRAMADO	EJECUTADO
RISSMA	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<b>CUMPLIMIENTO (%)</b>	100%		100%		100%	

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Figura 15**

*Cumplimiento de Entrega de Reglamento Interno SSMA*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

#### **4.5.2.2. Gestión del desempeño**

Como parte de nuestro liderazgo y compromiso, hemos desarrollado programas de gestión que nos permitirá asegurar mensualmente determinadas actividades a fin de crear ambientes de trabajo seguros y libres de lesiones.

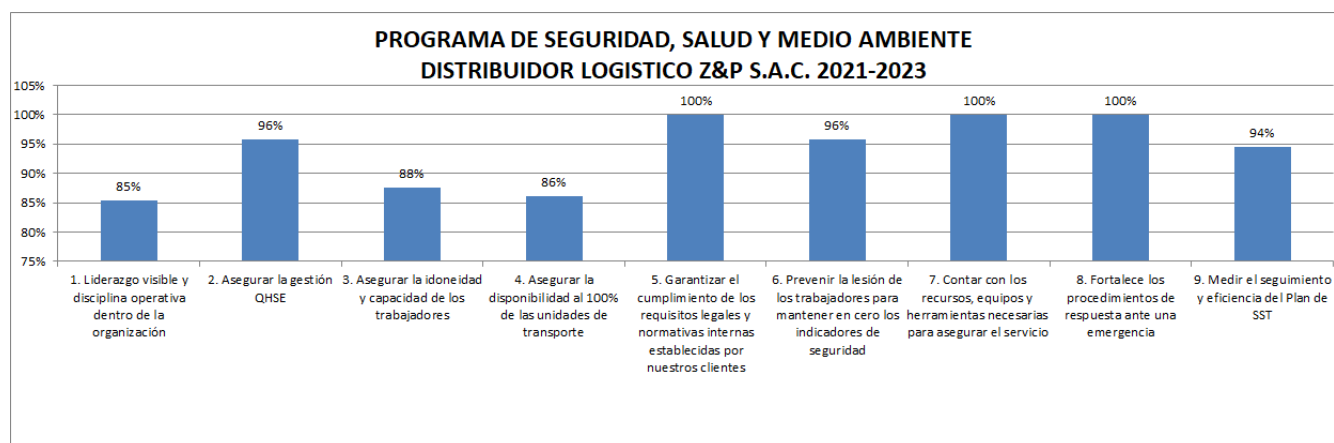
Los objetivos se han definido los programas de gestión, cada uno de los cuales, cuenta con iniciativas de trabajo que desarrollaremos mensualmente como parte de nuestro compromiso, a continuación, enumeramos los objetivos.

- Liderazgo visible y disciplina operativa dentro de la organización
- Asegurar una gestión efectiva de los riesgos
- Asegurar la idoneidad y capacidad de los trabajadores
- Asegurar la disponibilidad al 100% de las unidades de transporte
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y normativas internas establecidas por el cliente
- Prevenir la lesión de los trabajadores para mantener en cero los indicadores de seguridad
- Contar con los recursos, equipos y herramientas necesarias para asegurar el servicio dentro de los plazos y estándares definidos por el cliente.
- Fortalece los procedimientos de respuesta ante una emergencia
- Medir el seguimiento y eficiencia del Plan de SST

**Tabla 13***Cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional 2021-2023*

DESCRIPCION	INDICADOR DE CUMPLIMIENTO 2021-2023
1. Liderazgo visible y disciplina operativa dentro de la organización	90%
2. Asegurar la gestión efectiva QHSE	97%
3. Asegurar la idoneidad y capacidad de los trabajadores	90%
4. Asegurar la disponibilidad al 100% de las unidades de transporte	90%
5. Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y normativas internas establecidas por nuestros clientes	92%
6. Prevenir la lesión de los trabajadores para mantener en cero los indicadores de seguridad	97%
7. Contar con los recursos, equipos y herramientas necesarias para asegurar el servicio	100%
8. Fortalece los procedimientos de respuesta ante una emergencia	99%
9. Medir el seguimiento y eficiencia del Plan de SST	95%
<b>INDICADOR DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>94%</b>

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

**Figura 16***Cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional 2021*

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

En el Anexo N° 22: se expone el programa de seguridad y salud ocupacional de Distribuidor logístico Z&P

#### **4.5.2.2.1. Metas**

Para el cumplimiento de los objetivos específicos del presente plan, Z&P; asume el compromiso del cumplimiento de metas en Gestión de Seguridad y Salud ocupacional, para los cuales, Z&P proporciona recursos para cada año; en el anexo N° 23 se muestra la asignación de recursos para el año 2021 de la empresa distribuidor logístico Z&P.

### **4.6. Apoyo**

#### **4.6.1. Toma de Conciencia**

Los lineamientos llevados a cabo en la competencia, formación y toma de conciencia a los colaboradores de Distribuidor logístico Z&P SAC. se definió en el Anexo N° 24: Programa Anual de Capacitación y Entrenamiento (Nivel Trabajadores y Supervisión), donde se ha definido el plan de capacitación anual, diferenciado a nivel de supervisores y trabajadores de modo que, la calidad de este pueda verse reflejado de acuerdo con el nivel del puesto de trabajo.

Este plan, puede sufrir alguna modificación de acuerdo con el desarrollo de nuestras actividades.

Z&P considera que los operarios, conductores, supervisor y personal técnico son los elementos más valiosos para nuestra organización por lo que cree firmemente que, un adecuado procedo de reclutamiento, inducción, sensibilización, capacitación y entrenamiento de acuerdo con el perfil y riesgos asociados es la base que nos permite garantizar un trabajo seguro y eficiente. En el anexo N° 25 se muestra registros ejemplos de registros de capacitación.

#### **4.6.1.1. Reclutamiento/Selección**

Este proceso a cargo de nuestra área de RRHH, garantiza que el postulante al puesto de trabajo de acuerdo con el perfil desarrollado nos asegure como mínimo el 50% de todo el proceso, la perfección y adiestramiento como valor adicional, lo desarrollamos dentro de Z&P según los requerimientos del Cliente.

#### **4.6.1.2. Inducción, Sensibilización**

Seleccionado el trabajador de acuerdo con el puesto de trabajo, desarrollamos una malla de capacitación que nos debe asegurar y garantizar que el nuevo trabajador, efectivamente se encontrará apto para el puesto requerido.

#### **4.6.1.3. Capacitación y Entrenamiento**

- La especialización es parte de un factor de calidad, todos los conductores pueden mostrar alta destreza en la conducción, pero según el tipo y modelo, éstos requieren mayor hora de capacitación y entrenamiento.
- Nuestro Supervisor, es el encargado de definir si la capacidad del conductor es el idóneo para el puesto.
- En el caso de otro puesto, será el supervisor de línea quien determine el avance.

#### **4.6.1.4. Proceso de Capacitación**

Una vez elaborado el Programa Anual de Capacitación, refrendado con el visto bueno del máximo representante de Z&P, se procede a desarrollar el mismo de acuerdo con la programación mensual.

El Supervisor de Seguridad elegido por los trabajadores, en coordinación con Operaciones programará la capacitación según corresponda.

- Se realiza el seguimiento respectivo a fin de confirmar la participación del personal.
- Se realiza una evaluación de la capacitación.

#### **4.6.1.5. Evaluación**

El Supervisor de Seguridad evaluará la eficacia de la capacitación mediante alguno de los siguientes métodos:

- Exámenes escritos posteriores a la capacitación.

- Participación del personal durante la capacitación.
- Parte práctica después de la capacitación.

Para el caso que la capacitación, entrenamiento y concientización sea externa la evaluación de la eficacia es evidenciada mediante los certificados entregados por el proveedor de capacitación.

**Tabla 14**

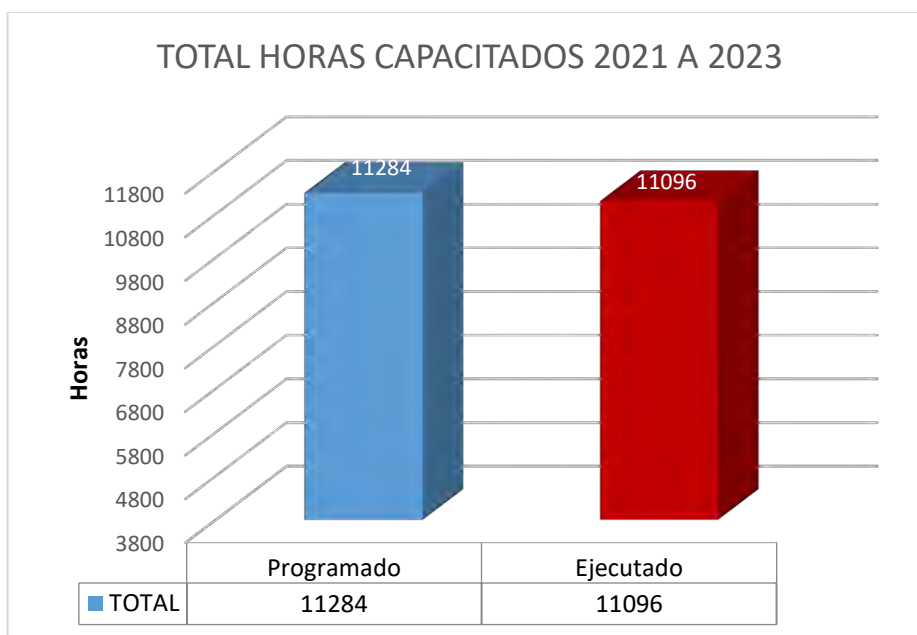
*Cumplimiento de la capacitación al año 2022*

AÑO	Programado	Ejecutado
2021	2860	2860
2022	4264	4219
2023	4160	4017
<b>TOTAL</b>	<b>11284</b>	<b>11096</b>
<b>% CUMPLIMIENTO</b>		<b>97%</b>

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

**Figura 17**

*Total, horas de capacitación 2021*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

#### **4.6.2. Salud Ocupacional.**

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P, está comprometida en proporcionar a todos los trabajadores un ambiente de trabajo seguro y saludable.

Con la finalidad de proveer a sus trabajadores y a los pobladores del área de influencia de un ambiente saludable se han desarrollado un conjunto de lineamientos contenidos en el Programa de Salud e Higiene Ocupacional.

El Programa de Salud e Higiene Ocupacional apunta a guiar y normar el compromiso de la Empresa para identificar, evaluar y controlar los peligros para la salud dentro de las distintas áreas de trabajo, que cumplan con las regulaciones y dispositivos tanto legales como propios, que conduzcan a prácticas saludables de higiene industrial y salud pública.

Programa preventivo: Tiene como objetivo anticiparse a los efectos deletéreos que pudieran tener los riesgos identificados en la salud de los trabajadores.

A su vez está comprendido de:

- Programa de capacitación en Primeros Auxilios
- Programa de prevención de enfermedades (Información, Comunicación y Educación en salud)
- Programa de monitoreo de salud de los trabajadores, mediante monitoreo de ruido, iluminación, etc.

El primer control del cumplimiento de los requerimientos de salud para cada tipo de trabajo a realizarse durante la operación se hace a la hora del examen médico pre-ocupacional, en donde se evalúan las aptitudes físicas del personal.

Este control es llevado a cabo en coordinación con la administración. Este examen médico será actualizado anualmente para los trabajadores.

Se llevará un registro de todos los exámenes médicos que nos sean emitidos. Todos los

trabajadores antes de ingresar a Distribuidor logística Z&P deberán contar con el examen médico vigente.

#### **4.6.3. Higiene ocupacional**

Nuestros esfuerzos están enfocados a desarrollar de manera eficiente la gestión de seguridad, salud ocupacional para ello se ha planificado el monitoreo de higiene ocupacional, de los parámetros físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales.

#### **4.6.4. Equipos de protección personal.**

En la tabla 16 se lista los EPP que Distribuidor logístico Z&P SAC, usa dentro de las operaciones de sus servicios de transporte y trabajos operativos dentro del tratamiento primario de frutas y verduras en cumplimiento a la Norma Técnica de cada uno de ellos.

**Tabla 15**

#### *Listado de EPP*

Descripción del Puesto/EPP	Mensual	Trimestral	Semestral	Anual
Uniforme				c/1 año
Casco				c/2 años
Barbiquejo		X		
Guantes de cuero	X			
Zapatos de seguridad				c/1 año
Botas de Seguridad				c/1 año
Lentes claros	X			
Lentes oscuros	X			
Respirador contra polvo (equipo)				C/1 año
Filtro	X			
Chaleco de Seguridad				C/1 año
Traje Tibet	X			

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Es importante señalar que los EPP si bien tienen un periodo de uso propuesto por los proveedores, el cambio de estos, dependerán el uso y cuidado por parte del trabajador. La frecuencia descrita, es referencial.

La siguiente tabla muestra el requerimiento mínimo de EPP por puesto de trabajo

**Tabla 16***Requerimiento de EPP por puesto de trabajo*

Descripción del Puesto/EPP	Gerente General	Asesor HSEQ	Supervisor de Transportes	Supervisor de Operaciones	Conductores	Operario	Técnico Mecánico	Asistente/Coordinado
Uniforme	X	X	X	X	X		X	X
Casco		X	X	X	X	X	X	X
Barbiquejo		X	X	X	X	X	X	X
Guantes de cuero		X			X		X	
Zapatos de seguridad	X	X	X	X	X	X	X	X
Botas de Seguridad					X		X	
Lentes claros	X	X	X	X	X		X	X
Lentes oscuros	X	X	X	X	X		X	X
Respirador contra polvo (equipo)					X			
Filtro					X			
Chaleco de Seguridad	X	X	X	X	X		X	X
Traje Tíbet					X		X	

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

En el anexo N° 26 se muestra el listado de EPP que distribuidor adquiere para la realización de sus trabajos.

#### **4.6.5. Comunicación**

Z&P ha desarrollado la siguiente metodología de modo que, la comunicación como organización sea fluida y directa.

Estos procesos, nos permiten tener acceso a la información hacia fuera; así cómo, con nuestros trabajadores, generando ambientes propicios para mejorar los procesos.

### a) Comunicación Interna en Campo.

Antes de iniciar cualquier labor, se evaluará los trabajos del día y las consideraciones a tenerse en cuenta. Se revisará los Riesgos en HSE potenciales y los controles necesarios a adoptar para el desarrollo normal de las labores tomando la siguiente estructura.

**Figura 18**

*Guía para Reuniones*

**GUÍA PARA REUNIONES DIARIAS SEGURIDAD**

- 1 Liderazgo en campo**  
¿TU SUPERVISOR PLANIFICÓ BIEN LA TAREA?, ¿TU SUPERVISOR ASIGNÓ BIEN LA TAREA? ¿TU SUPERVISOR TE EMPODERÓ?  
... (elegir una pregunta y dar un ejemplo)
- 2 Reconocimiento del Supervisor a la persona que realiza el trabajo**  
POR ACEPTAR TAREAS, POR CREAR AMBIENTE DE TRABAJO SEGURO, O POR SEGUIR EL PLAN ... (elegir una opción y dar un ejemplo)
- 3 Utilizaste la Herramienta "PARE y PIENSE"**  
UN TRABAJADOR PUEDE COMPARTIR SU EXPERIENCIA ... (Sí aplicó la herramienta)
- 4 Identificación de un "PELIGRO"**  
UN TRABAJADOR PUEDE COMPARTIR SU PELIGRO ... (ACTO/CONDICIÓN)
- 5 Motivación**  
"¿POR QUÉ ME CUIDO?, PORQUE SOY... (Indicar)"  
"AL TERMINAR LA GUARDIA ALGUIEN NOS ESPERA, POR ESO HOY... (Indicar)"

EN LAS BAMBAS NOS CUIDAMOS

PROTEGE HOY PADRE

Fuente: (MMG las Bambas, 2023)

- Se distribuirá los recursos y elementos requeridos.
- Cuando algún tramo del recorrido, presente riesgos de nivel alto se evaluará antes de continuar con el mismo.

- Cuando las condiciones geográficas son agresivas y de difícil acceso, el responsable de seguridad elegido por los trabajadores tendrá que evaluar el mismo y asignar rutas alternas u otras alternativas de trabajo.
- Cada Convoy deberá contar con un jefe o responsable de grupo, quien reportará el avance y lugar de ubicación de las unidades durante todo el proyecto y las condiciones lo permitan.
- En cada convoy la comunicación es de la siguiente manera:
  - Por radio de señal satelital entre las unidades del convoy para la comunicación dentro de la ruta.
  - Por Equipos móviles RPC/RPM desde los puntos de control a la oficina de control de DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P S.A.C.
  - Nuestras unidades cuentan con GPS para el seguimiento y monitoreo respectivo, así como también para conocer el kilometraje recorrido, velocidad, paradas, ubicación exacta y alguna emergencia.

Al finalizar el trabajo, cada jefe o responsable de convoy o trabajo deberán reunirse con el Supervisor de seguridad y expondrán los avances obtenidos; así como, los inconvenientes presentados.

**b) Comunicación Externa con Operaciones de DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P S.A.C.**

Las comunicaciones externas de Distribuidor logístico Z&P SAC con sus clientes se lleva a cabo por cualquier medio (Correo Electrónico, vía telefónica, manera verbal, etc.) referidas al Sistema Integrado de Gestión deben ser derivados a CSSMA.

En el tiempo de ejecución de actividades del 2021 al 2023 la empresa Distribuidor logístico SAC se han generado en total:

15 correos referidos al sistema de gestión CSSMA para revisión y visto bueno de nuestros clientes los cuales cuentan con aprobación.

### Figura 19

#### Guía para Reuniones



Fuente: (MMG las Bambas, 2023)

#### 4.6.6. Información Documentada

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P S.A.C como ejecutor de la venta de productos perecibles y transporte de carga diversa de alimentos perecibles, y basado en la experiencia adquirida dentro de este rubro, listamos y ponemos a disposición de los siguientes controles documentos que nos permiten asegurar la performance de los objetivos trazados, a saber:

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P S.A.C como ejecutor de la venta y transporte de carga diversa de alimentos perecibles, y basado en la experiencia adquirida dentro de este rubro, contamos con listado de documentos que nos permiten asegurar la performance de los objetivos trazados, En el Anexo N°27 Listamos los documentos implementados para la gestion de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

Además, comprometidos con las políticas de Salud Ocupacional, Seguridad, Medio Ambiente y de relación con la comunidad del titular, adoptamos cuando sean necesarios los siguientes estándares de gestión que nos han sido proporcionados por el responsable de área:

#### **4.6.6.1. Registros en salud y seguridad**

De acuerdo con el artículo N° 33 DS.005-TR-12 los registros obligatorios del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo que opera Z&P son:

- Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, en el que deben constar la investigación y las medidas correctivas.
- Registro de exámenes médicos ocupacionales.
- Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.
- Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.
- Registro de estadísticas de seguridad y salud.
- Registro de equipos de seguridad o emergencia.
- Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.
- Registro de auditoria.

Cada uno de los registros, de acuerdo con el alcance y grado de aplicabilidad se gestionará

y tendrán en consideración al momento de ejecutar nuestras actividades.

De requerirse evidencia de su cumplimiento de nuestra gestión, la Gerencia de Operaciones de DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P S.A.C, informará y brindará la información requerida a la Gerencia del cliente.

#### 4.6.6.2. Procedimientos escritos de trabajo seguro - PETS

De acuerdo al Mapa de Procesos según el alcance del servicio, hemos identificado los siguientes PETs que nos permitirán ejecutar nuestras actividades de manera segura y conforme las normativas definidas, es necesario indicar que el listado adjunto es variable y actualizable según el desarrollo del servicio:

**Tabla 17**

*Listado de PET (procedimiento escrito de trabajo) de Z&P*

Código PET	Descripción del PET	Versión	Fecha aprobación
PET SSO-PO-01	Gestión Administrativa y Planificación	00	Ene 2024
PET SSO-PO-02	Carguío de productos con equipo	00	Ene 2024
PET SSO-PO-03	Carguío de productos de forma manual	00	Ene 2024
PET SSO-PO-04	Transporte de mercadería en camión a MLB	00	Ene 2024
PET SSO-PO-05	Cambio de Neumático en Ruta	00	Ene 2024
PET SSO-PO-06	Selección y habilitación de Materia Prima	00	Ene 2024
PET SSO-PO-07	Recepción y Almacenamiento de materia	00	Ene 2024
PET SSO-PO-08	Selección y habilitación de Frutas y Verduras	00	Ene 2024

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

#### 4.6.7. Gestión del cambio.

Los colaboradores de Distribuidor Logístico Z&P SAC recibirán una oportuna y apropiada, capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el centro y puesto de trabajo o función específica, bajo los siguientes argumentos que a continuación se detalla:

Identificar los peligros en cada una de las actividades realizadas por el personal de Distribuidor Logístico Z&P SAC, con la finalidad de evaluar continuamente los riesgos asociados e implementar los controles necesarios.

Permite al mismo tiempo definir las tareas críticas que se desarrollan al brindar los diferentes servicios, a fin de establecer métodos de trabajo, normas de seguridad o reglas básicas de prevención.

El proceso de evaluación de riesgos se compone de diferentes etapas que nos permitirá analizar el riesgo, valorarlo y aplicar los controles necesarios para reducirlos.

De acuerdo a los procesos que implica la ejecución de nuestros procesos, el responsable de Seguridad presentara el Análisis de Riesgo de los siguientes sub procesos:

- Selección de Frutas y verduras en Almacén
- Planificación del servicio de transporte.
- Transporte de carga (movilización/desmovilización)
- Servicio de Mantenimiento en taller y ruta
- Supervisión de la actividad.

Para esta evaluación utilizarán la Matriz de Evaluación de Riesgos, antes de iniciar su trabajo, formule su respectiva Evaluación de Tareas, este proceso permite a cada uno de los miembros, conocer los riesgos a los cuales está expuesto al ejecutar la tarea.

## **4.7. Evolución del desempeño**

### **4.7.1. Monitoreo y Seguimiento**

Cómo parte del compromiso para la mejora continua de Z&P, se realizarán análisis de brechas, la revisión de la política, la evaluación del camino a la madurez en la cultura y el valor de seguridad de nuestro Sistema de Gestión.

- El seguimiento de los compromisos establecidos contractualmente se realizará a través de la gestión mensual de seguridad y salud.
- Teniendo en cuenta que los trabajadores, están empoderados para la Levantar La Mano, los trabajadores hará uso de esta herramienta cuando lo consideren oportuno y necesario.
- Las horas hombre serán reportadas a través del dueño de contrato.

#### **4.7.2. Inspecciones, Auditorias y controles**

##### **4.7.2.1. Inspecciones.**

Los equipos y herramientas deben cumplir con la Inspección trimestral, el cual identifica el periodo de la inspección a través de un color que varía de acuerdo con la Tabla Siguiente. Teniendo en consideración la cantidad de herramientas, el plazo para cambiar la codificación según el código de colores será de 05 días antes y 05 días después del mes siguiente.

#### **Figura 20**

*Codigo de colores de inspección trimestral*

Enero- Marzo	Abril- Junio	Julio - Setiembre	Octubre-Diciembre

Distribuidor Logístico Z&P S.A.C, como organización y en cumplimiento al artículo 33 del DS N° 005-2012 TR Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, el empleador debe mantener registros de las inspecciones aplicado y adecuado a nuestras actividades que desarrollamos en los distintos ámbitos.

**Tabla 18***Resumen de inspecciones de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente**2021-2023*

Unidad a Inspeccionar	Encargado SSMA del Área y/o Jefe	2021		2022		2023	
		Total Inspecciones Programadas	Total Inspecciones Ejecutadas	Total Inspecciones Programadas	Total Inspecciones Ejecutadas	Total Inspecciones Programadas	Total Inspecciones Ejecutadas
GENERAL (INSTALACIONES, EQUIPOS, CALIDAD, VEHICULOS, ETC)	COMITÉ SSMA	4	3	4	3	11	9
GENERAL (INSTALACIONES, EQUIPOS, CALIDAD, VEHICULOS, ETC)	GERENCIA GENERAL					3	3
GENERAL (INSTALACIONES, EQUIPOS, CALIDAD, VEHICULOS, ETC)	SUPERVISOR DE TRANSPORTE					3	3
EXTINTORES	SUPERVISOR DE AREA	4	2	4	4	4	4
EPPS	SUPERVISOR DE AREA	4	2	4	4	4	4
HERRAMIENTAS MANUALES,VEHICULOS	SUPERVISOR DE AREA	4	2	4	4	4	4
KIT ANTIDERRAME	SUPERVISOR DE AREA	4	2	4	4	4	4
GESTION DE CALIDAD	SUPERVISOR DE AREA	2	1	2	2	2	1
GESTION MEDIO AMBIENTAL	SUPERVISOR DE AREA	2	2	2	2	3	3

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2021)

Teniendo en consideración el cumplimiento de la inspección realizados del establecimiento, documentos de gestión, la cantidad de equipos, herramientas, etc el cuadro siguiente muestra un resumen por año.

**Tabla 19**

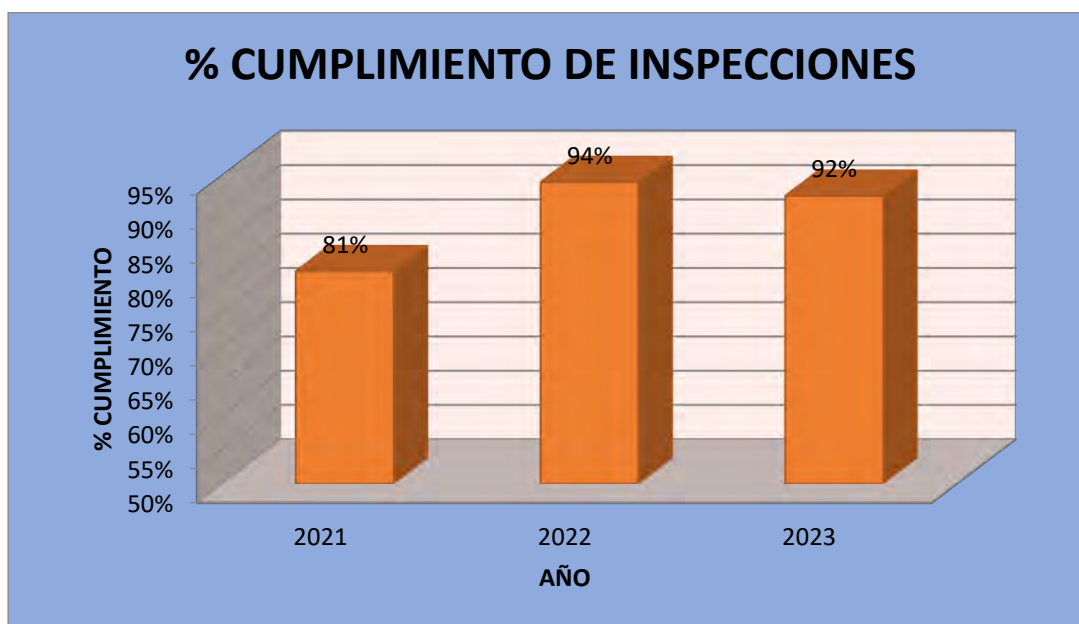
*Cumplimiento de inspecciones ejecutadas durante los años 2021, 2022 y 2023 de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente 2023*

AÑO	META	% DE INSPECCIONES EJECUTADAS
2021	100%	81%
2022	100%	94%
2023	100%	92%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

**Figura 21**

*Cumplimiento del programa de inspecciones*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

#### **4.7.2.2. Auditorías y Revisiones**

Z&P ha formulado un programa de auditoría para controlar y medir la eficacia del sistema de gestión de seguridad y salud en todos sus procesos; y así garantizar que las medidas implementadas se cumple de acuerdo al Plan de Seguridad y salud ocupacional de Z&P.

En el anexo N° 28 se muestra un resumen del desempeño del programa de auditorías del año 2023, llegando a un cumplimiento del 78% de auditoría ejecutados.

El cumplimiento del programa de auditorías realizados los años 2021, 2022 y 2023 al establecimiento, documentos de gestión, equipos, herramientas, etc de distribuidor logístico Z&P me muestra en el siguiente cuadro:

**Tabla 20**

*Cumplimiento de auditorias ejecutadas durante los años 2021, 2022 y 2023 de calidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente 2023*

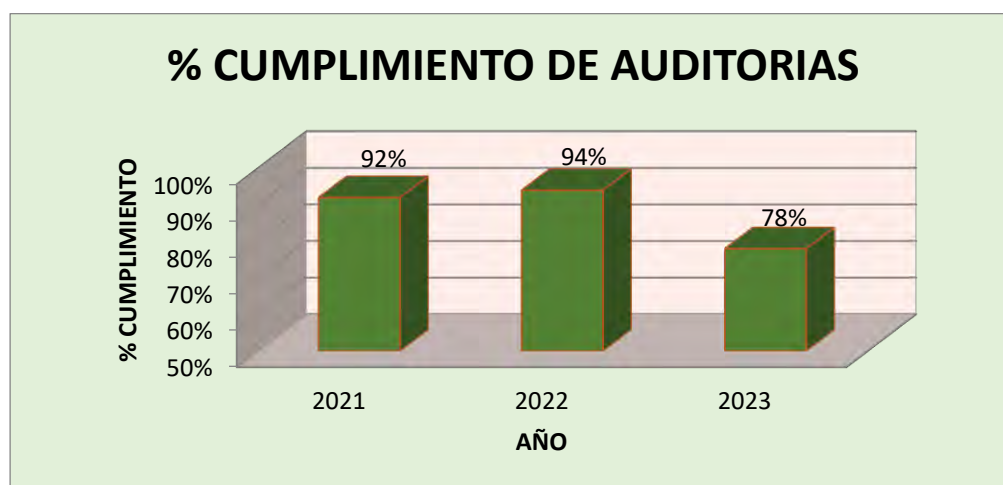
AÑO	META	% DE AUDITORIAS EJECUTADAS
2021	100%	92%
2022	100%	94%
2023	100%	78%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

En la siguiente figura se muestra el seguimiento del cumplimiento de las auditorías realizados los años 2021, 2022 y 2023:

**Figura 22**

*Cumplimiento del programa de auditorias*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

En anexo N° 29 se muestra informe de auditoria externa realizado a Z&P por la empresa SGS del Peru SAC.

#### **4.7.3. Informe Mensual de Gestión**

Mensualmente se evaluará la gestión de salud y seguridad de este Plan, Ver Anexo N° 22 Programa PGSSO Z&P 2024. dónde se detallará las acciones para el mes que se desprende de las acciones establecidas en el Plan.

Distribuidor logístico Z&P SAC cuenta con personal profesional que asume el compromiso para alcanzar un alto nivel de desempeño en la gestión calidad alimentaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente; nuestro equipo son determinantes para que alcancemos 828483 horas hombre trabajadas sin accidentes con tiempo perdido.

Los cálculos de los índices se han consolidado desde enero del 2021 hasta diciembre 2023 como se observa en el Anexo N° 30 Estadísticas de seguridad, salud ocupacional, La gestión de las estadísticas, la llevamos conforme lo indica la Ley general 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual trabajamos con los siguientes indicadores:

- A. El índice de frecuencia se establece como meta  $IF=0.0$ , se relaciona los accidentes registrados con tiempo perdido, y las horas hombre trabajadas correspondientes al tiempo de labor.

Índice de Frecuencia:

$$= (\text{N}^\circ \text{ de lesiones incapacitantes} * 1,000,000) / \text{Total de Horas Hombre Trabajadas.}$$

- B. Para el índice de severidad o gravedad se estableció como meta  $IS=0.0$ ; se relaciona el número de días perdidos registrados y las horas hombre trabajadas.

Índice de Severidad

= (N° de días perdidos \* 1,000,000)/ Total de Horas Trabajadas.

C. Para el índice de accidentabilidad se estableció como meta IA=0.0, se relaciona según la fórmula siguiente:

Índice de Accidentabilidad

= (Índice de Severidad \* Índice de Frecuencia)/1,000

D. Horas Hombre Trabajadas en las actividades de Distribuidor logístico Z&P SAC que se desarrollaron en los años 2021, 2022 y 2023, en total suman 828483 Horas Hombre Trabajadas.

#### **4.7.4. Mejora Continua**

##### **4.7.4.1. Notificación e Investigación de Incidentes.**

Distribuidor Logístico Z&P, realizó una gestión de incidentes, buscando siempre la identificación de la causa básica, que dio origen al incidente y pone a disposición todos los recursos necesarios para la investigación requerida, con la conformación de equipos técnicos que apoyen en encontrar la causa básica y en determinar las acciones a implementar para evitar la repetición por las mismas causas o condiciones.

Los reportes de los incidentes se hicieron en un 100% de acuerdo al flujo de reportabilidad aplicado por Distribuidor logístico Z&P SAC, Se tomaron las acciones correctivas correspondientes y fueron levantadas en los tiempos establecidos

En el Anexo N° 31 se listan los incidentes de Distribuidor logísticos Z&P tubo entre el 2021 y 2023.

Con fines Educativos se adjunta informe de investigación de incidente realizado por Distribuidor logístico Z&P ver Anexo N° 32.

#### **4.7.4.2. Acciones Correctivas.**

Los planes de acción que deriven de las inspecciones, u otra fuente serán almacenadas y se formula u seguimiento de Planes de Acción.

Este parámetro permitirá determinar el nivel de pro actividad teniendo en consideración que se trata de oportunidades de mejora identificados por el personal de nuestra empresa Z&P

## CAPITULO V

### IMPLEMENTACION, SEGUIMIENTO Y VERIFICACION DEL PLAN DE MANEJO MEDIO AMBIENTAL

#### **5.1. Introducción.**

El presente Plan de Manejo Ambiental fue elaborado por el Distribuidor Logístico ZYP SAC es una empresa privada dedicada a brindar venta de productos perecibles y servicio de transporte de carga pesada y cargas especiales, el cual será puesto a disposición a todos los trabajadores con la finalidad de realizar un manejo ambiental seguro, de una manera clara y concisa.

Es importante que todos nuestros trabajadores conozcan los procedimientos y pasos de cómo responder adecuadamente ante emergencias que afectan a las personas, medio ambiente, equipos y/o instalaciones en nuestras actividades que se desarrollen en las rutas: Cusco, Arequipa, Lima y otros.

El presente plan será difundido a todos nuestros colaboradores, los que de manera consiente y responsable deberán observar en todo momento.

La vigencia de la información que se ha entregado estará a cargo del Supervisor de Seguridad y Salud del Operador Logístico Z&P, el cual verificará permanentemente su cumplimiento, con el fin principal de mantener su utilidad y resultados obtenidos durante su aplicación.

#### **5.2. Objetivos del Plan de Manejo Ambiental.**

Para la ejecución del servicio que tiene por alcance el presente plan, se establecen objetivos, metas e indicadores orientados al cumplimiento de nuestra política de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

Para ello se considerarán los siguientes aspectos:

Lograr y mantener un desempeño de Cero Incidentes ambientales, controlando e investigando todos los incidentes de nuestras actividades para tratar de evitar su repetición.

- Realización de inspecciones programadas.
- Grado de cumplimiento al levantamiento de las observaciones de (inspecciones, incidentes, auditorias, etc.) realizados en el área de trabajo.
- Realización de capacitaciones para mejorar la conciencia de los empleados y su participación.
- Las metas y objetivos se comunicarán a todo el personal Z&P involucrado en del Proyecto mediante las reuniones diarias y la distribución del presente documento.

### **5.3. Alcance.**

El alcance del servicio brindado por Distribuidor logístico Z&P es de traslado de materiales y productos alimenticios desde las ciudades de Cusco, Arequipa, Lima u otro lugar requerido por cliente, hacia Mineras, petroleras, etc en donde opera nuestro cliente.

Tomando en cuenta nuestro alcance, desarrollaremos las siguientes actividades dentro de un marco general:

- Planificación del servicio de transporte.
- Transporte de carga (movilización/desmovilización)
- Supervisión de la actividad.


La actividad de nuestro servicio se lleva a cabo en las rutas desde Cusco, Arequipa, Lima hacia mineras, petroleras, etc.

### **5.4. Política Medio Ambiental**

La gestión Ambiental propone que la política

## Figura 23

### *Política del sistema de gestión de calidad, seguridad, salud ocupacional y Medio ambiente*

	<b>POLITICA DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE</b>	Código: SGC-P-01
		Revisión: 00-05/01/2024
		Página 1 de 1

#### **POLITICA DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE**

Distribuidor Logístico ZYP SAC es una empresa privada dedicada a brindar venta de alimentos perecibles y realizar servicio de transporte de carga pesada, cargas especiales

#### **ES NUESTRA POLITICA INTEGRADA:**

Brindar y asegurar un ambiente de trabajo, condiciones y equipamiento seguro, conjuntamente con entrenamiento que proporcione a nuestros colaboradores el conocimiento e información necesarios para llevar a cabo sus funciones asignadas.

Asegurar la protección del entorno natural, por medio de la ejecución ambientalmente responsable de nuestros servicios.

Satisfacer o sobrepasar las expectativas de nuestros clientes

#### **ESTAMOS COMPROMETIDOS A:**

Prevenir incidentes, Lesiones, dolencias y enfermedades ocupacionales de nuestros colaboradores. Clientes, proveedores. Visitantes, vecinos y todos los que se encuentren bajo nuestra responsabilidad.

Hacer un uso racional de los recursos naturales. Así como prevenir, mitigar y controlar los factores responsables de impactos ambientales.

Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios, otros suscritos por la organización, y acuerdos colectivos de:


- Seguridad y Salud Ocupacional, relacionados a los peligros.
- Medio Ambiente, relacionados a sus aspectos ambientales.
- Calidad, aplicables a los servicios.

Mantener la calidad y las buenas prácticas profesionales durante la realización de los servicios brindados a nuestros clientes.

Mejorar continuamente la eficacia de los Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente y nuestro desempeño en todos los aspectos, determinando los objetivos de mejora que apliquen y los controles que se consideren necesarios.

Garantizar que los colaboradores y sus representantes sean consultados y participen activamente en todos los elementos del Sistema de Gestión de la Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente.

Comunicar la Política integrada a las partes interesadas. Para lograr la participación y compromiso de todos nuestros colaboradores.

  
**PEPE PELÁEZ ORTIZ**  
**GERENTE GENERAL**  
 Enero 2024  
 Rv 02

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023).

## 5.5. Planificación.

### 5.5.1. *Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales.*

La identificación sistemática de peligros y gestión constante de los riesgos medioambientales asociados con las actividades del servicio de Z&P. Se identificarán los riesgos Medioambientales para cada actividad de trabajo y causas asociadas, evaluando las consecuencias potenciales. Se identificarán medidas de control para prevenir incidentes y minimizar consecuencias según.

En el Proceso de Identificación se podrá consultar con el mapa de procesos establecidos en la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos a fin de considerar todos los procesos y servicios del contrato / operación.

Z&P identifica aspectos ambientales e Impactos Ambientales más significativos bajo los siguientes criterios.

**Tabla 21**

*Cuadro de aspectos e impactos ambientales*

N°	Aspecto Ambiental	Impactos Ambientales
1	Emisión de gases de combustión	Modificación de la calidad del aire
2	Potencial derrame de aceite de sistema de hidráulico	Contaminación de suelo
3	Emisión de polvo	Contaminación del aire
4	Consumo de recursos no renovables (combustible)	Contaminación del aire / Cambio climático

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Estos Aspectos e impactos ambientales se verifican la probabilidad de ocurrencia bajo los siguientes criterios de valoración.

**Tabla 22***Cuadro de Probabilidad*

Rating	Criterio	Descripción
F	Casi cierto	Podría producirse más de una vez en un año
E	Probable	Podría incurrir en un período de 1-2 años.
D	Posible	Podría incurrir en un período de 5 años.
C	Improbable	Podría incurrir en un período de 5-20 años.
B	Raro	Podría incurrir en un plazo de 20-50 años.
A	Muy raro	Se puede producir en un período de 50 años.

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Cada Aspectos Ambientales identificados es evaluado bajo el siguiente metodología para determinar el nivel de riesgo:

**Figura 24***Martiz de evaluación de aspectos e impactos*

Likelihood Rating	F	Medium	Medium	High	Very High	Very High	Very High
	E	Low	Medium	High	High	Very High	Very High
	D	Low	Medium	Medium	High	High	Very High
	C	Low	Low	Medium	Medium	High	High
	B	Low	Low	Low	Medium	Medium	High
	A	Low	Low	Low	Low	Medium	Medium
		1	2	3	4	5	6
Consequence Rating							

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Una vez determinado el riesgo lo clasificamos de acuerdo al nivel de significancia en

Aspectos Significativos y No significativos.

## Figura 25

### *Criterios de Evaluación*

Clasificación del Nivel de Riesgo	Rating	Nivel de Significancia	Descripción
Low	NS	Aspecto no significativo	No es obligatorio una acción de mejora
Medium	NS		Se recomienda acción de mejora
High	S	Aspecto significativo	Es obligatoria una acción de mejora
Very High	S		Es obligatoria una acción de mejora.

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Todos los Aspectos Ambientales identificados por los encargados de áreas serán consolidados y registrados por el responsable jefe y/o supervisor HSE, en el registro MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, ASPECTOS & EVALUACIÓN DE RIESGOS E IMPACTOS Ver Anexo N°33).

### **5.5.2. Requisitos legales ambientales y otros requisitos.**

Distribuidor logístico Z&P SAC cumple con los requerimientos mínimos de acuerdo a la legislación ambiental y otros requisitos legales para la ejecución de sus servicios.

Es así que Z&P ha identificado el siguiente listado de requisitos legales asociados al transporte de carga diversa como se muestra en la siguiente tabla.

**Tabla 23***Listado de Requisitos legales*

<b>Item</b>	<b>Requisito Legal</b>	<b>Art.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Evidencia</b>
1	Ley 28611	5, 6, 11, 17, 24, 27, 40, 47.1, 66, 74, 75.1, 83, 85.2, 88.3, 96.2, 113, 119, 120.2, 122.3,	Ley General del Ambiente	Política CSSMA Plan de Manejo Medio Ambiente Procedimientos
2	Ley 29325	34	Ley de Recursos Hídricos	Política CSSMA Plan de Manejo Medio Ambiente
3	Decreto Supremo 009-2012-MINAM	1, 2	LMP de emisiones contaminantes para vehículos automotores.	Inspección técnica vehicular.
4	Ley 30884	2.1, 3, 4, 7.4, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 12.8, 12.10	Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables	Fichas técnicas de los materiales ingresantes.
5	Decreto Legislativo 1278	Principios a, b d, e; Art. 30, 34, 36, 44, 55, 56, 57, 58 (revisar art.6, 61 y 62)	Aprueba la Ley de Gestión integral de residuos sólidos	Plan de Manejo Medio Ambiente Manejo de residuos sólidos
6	Decreto Supremo 014-2017-MINAM	Artículos: 7, 13, del 46 al 76 (exceptuando: 49, 53, 62, 67, 68, 70, 74 y 75). Revisar para control de proveedores: 89, 93, 95, 98, 100, 104, 106 y 107. Otros: Segunda, Tercera y Cuarta Disposición complementaria transitoria. Anexo I, III,, IV y V.	Aprueban Reglamento del DL N° 1278, Ley de Gestión integral de residuos sólidos	Plan de Manejo Medio Ambiente Manejo de residuos sólidos
7	NTP 900.058:2019	Todo	Gestión de Residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos	Plan de Manejo Medio Ambiente Manejo de residuos sólidos
8	ISO – 14001	Todo	Sistema de Gestión Ambiental	Política CSSMA y procedimientos

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Todo documento legal nuevo o que no se haya considerado en esta tabla, se actualizará y comunicará a los responsables de cada área para su análisis y seguimiento.

## 5.6. Objetivos de Medio Ambiente.

Establecer metas e indicadores aplicables a la gestión de medio ambiente los cuales serán medibles y cuantificables.

**Tabla 24**

*Listado de Requisitos legales*

Objetivos	Indicador	Frecuencia	Meta
	N° de incidentes ambientales	Anual	0
Lograr y mantener un desempeño de Cero Incidentes ambientales, controlando e investigando todos los incidentes de nuestras actividades para tratar de evitar su repetición.	N° Revisión de Matriz IEAIAC/Año	Anual	1
	% de Cumplimiento anual del Programa de Simulacros = N° Simulacros Ejecutados / N° de Simulacros Programados.	Anual	100%
	Seguimiento al consumo de combustible	Mensual	Según consumo
	Reporte mensual de segregación de residuos sólidos	Mensual	Reporte realizado
Realización de inspecciones programadas	% N° Inspecciones realizados / N° de Inspecciones programados.	Anual	100%
capacitaciones para mejorar la conciencia de los empleados y su participación.	% N° capacitados realizados / N° de trabajadores programados.	Mensual	100%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

## **5.7. Programas de Gestión Ambiental.**

Los programas de Gestión Ambiental tienen como objetivo establecer medidas factibles a ser implementadas por el personal de distribuidor logístico Z&P, con los recursos y logística necesarias en campo para prevenir, corregir y/o mitigar los impactos ambientales que puedan presentarse.

### ***5.7.1. Generación de residuos peligrosos y no peligrosos.***

Durante la ejecución de nuestras labores y servicios; Z&P cumplirá con manejo y disposición de los residuos sólidos

La operación ya tiene definido el emplazamiento para el almacenamiento de cada uno de los distintos residuos, de acuerdo con su naturaleza, hasta su retirada por la empresa responsable del servicio.

Durante la permanencia del personal conductor dentro de las instalaciones de distribuidor logístico Z&P y de nuestros clientes el personal dispondrá los residuos dentro de los contenedores dispuesto por Z&P.

Cada residuo se destina a un contenedor particular: materia orgánica, generales, papel/cartón, plásticos PET, metálicos, vidrio y peligrosos deben ser separados de los otros residuos de acuerdo a la clasificación de residuos ver Anexo N° 34

**Tabla 25***Control de Residuos realizados por Z&P*

<b>Nro</b>	<b>Tipo de Residuos</b>	<b>Peso de Residuos Generado (Kg. /gal. /m3) aprox al mes</b>
1	Peligrosos (Envases de sustancias químicas)	10 kg
2	Papel y cartón	30 kg
3	Vidrio	20 kg
4	Plástico	20 kg
5	No aprovechables (Generales)	10 kg

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

Los residuos No peligrosos y peligrosos generados, son netamente los generados como actividades administrativas, actividades de tratamiento primario de frutas y verduras.

Indicar de manera general que la recolección, transporte y disposición final de los residuos sólidos peligrosos y no peligrosos será realizará a través de una EO-RS, autorizada previa coordinación con el área de Medio ambiente. Los residuos dentro de las instalaciones que opera Z&P están bajo su responsabilidad (colocación y limpieza), mientras que los lugares de acopio están bajo responsabilidad del cliente.

#### **5.7.1.1. Plan de reducción de los residuos**

Z&P intenta reutilizar el papel y los otros materiales para su actividad sin infringir principios de seguridad.

El gerente asegura el mantenimiento de los equipos de propiedad de Z&P a fin de mantener el ciclo de vida útil de estos.

#### **5.7.1.2. Criterios para la compra de insumos**

Se adquirirán insumos a empresas que empleen productos reciclados.

Se adquirirían proveedores que cuenten con certificados ambientales.

#### **5.7.1.3. Plan de mejora y control**

Una vez al año, coincidiendo con la preparación de los objetivos anuales del centro, se

analiza la cantidad de residuos producida: con el fin de establecer objetivos de mejora para el nuevo ejercicio.

El Gerente se asegura que las acciones definidas se van llevando a cabo de acuerdo con el calendario previsto y que se dotan de los medios necesarios para su implantación.

El responsable HSE verifica el cumplimiento y la eficacia de las acciones definidas.

#### **5.7.2. Consumo de agua.**

El desarrollo del servicio de Z&P requiere de la importación de agua de consumo, como parte de la higiene personal del conductor.

Como medida preventiva No utilizar el agua de canales o cursos de agua para lavar vehículos.

#### **5.7.3. Consumo de energía.**

Definir las medidas preventivas necesarias para el consumo racional del recurso energético (electricidad), las cuales son provistas por el cliente.

El personal debe desconectar la calefacción, aire acondicionado u equipos eléctricos de las áreas no ocupadas.

#### **5.7.4. Almacenamiento de materiales y sustancias químicas.**

Z&P dentro de las instalaciones del cliente no cuenta con instalaciones y/o almacén de sustancias químicas.

- Toda sustancia química es almacena y usado dentro de las instalaciones en Cusco. Estos productos deben de ser siempre bajo techado (protección de la luz solar y de la lluvia).
- Presentar una adecuada ventilación.
- En el almacén de los productos químicos utilizados se dispone de la ficha de

evaluación de riesgos de estos y las hojas MSDS y HDS.

Las medidas preventivas, y los equipos de protección personal (EPP), para la manipulación de los productos químicos, ya sean de limpieza se encuentran detalladas en las MSDS de estos.

Todos los productos químicos utilizados para la limpieza y el mantenimiento se utilizan en su envase original o en los envases de trabajo identificados con el nombre del producto (rotulados).

En ningún caso se trasvasan productos de limpieza o de mantenimiento a envases sin identificación o en la cual antes se almaceno alimentos. En el Anexo N° 35 se tiene el inventario de productos quimicos y materiales peligrosos.

#### ***5.7.5. Manejo de derrames.***

Z&P es responsable de planificar, orientar y coordinar actividades preventivas y correctivas entre las dependencias operativas y administrativas que permitan el mejor desarrollo de sus programas; Para ello Z&P desarrollo el Plan de Contingencias y Emergencia de Z&P aplicable a nuestro servicio al transporte de mercancías.

Los requisitos para prevención y respuesta ante derrames incluyen:

- Kits de limpieza en lugares estratégicos y en todas las áreas de trabajo.
- Cada unidad de Z&P es implementado con un kit de emergencia para derrames según estándar Z&P.

**Tabla 26***Kit antiderrame general para unidades*

<b>Kit general unidades de transporte (KG)</b>	<b>Unidad</b>	<b>Catidad</b>
Paños absorbentes para hidrocarburos 96 x 4 cm / 2.76 lt capacidad de absorción ó equivalente	Unid	5
Bolsas par residuos negras	Unid	2
Boom(salchcha) para hidrocarburos 20 cm. Diámetro x 3m. /65 lt. Capacidad de absorción ó equivalente	Unid	1
Pala (anti chispas para vehículos de carga material peligroso)	Unid	1
Pico (anti chispas para vehículos de carga material peligroso)	Unid	1

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

- Los derrames se limpiarán de inmediato. Si llegase a ocurrir un derrame, se contendrá para asegurar que no entre a las líneas de drenaje ni a los cursos de agua.
- Todos los derrames se deben registrar y mantener en un Registro de Incidentes Medioambientales.

Se desarrolló el Procedimientos para Atender un Derrame de Productos Químicos lo encontramos en nuestro plan de contingencias y respuesta a emergencias donde delimitando las responsabilidades y requisitos en el evento de un incidente de derrame

#### **5.7.6. Consumo de hidrocarburos.**

Definir las medidas preventivas necesarias para el consumo racional del recurso energético (hidrocarburos), los cuales serán abastecidos regularmente en la ciudad de Cusco.

El principal trabajo que realiza Z&P es de traslado de materiales y productos alimenticios desde las ciudades de Cusco, Arequipa, u otro lugar requerido por cliente, lugares donde opera nuestro cliente, para ello Z&P cuenta con una flota de vehículos:

**Tabla 27***Flota de Vehículos Distribuidor logístico Z&P*

Nº	DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	PLACA	MARCA	MODELO	CARACTERÍSTICAS
1	Camión Furgón	V8K-911	Hino	Hino 500	12 TN
2	Camión Furgón	V8K-943	Hino	Hino 500	12 TN
3	Camión Furgón	V8L-701	Hino	Hino 500	12 TN
4	Camión Furgón	V9S-715	Hino	Hino 800	12 TN
5	Camión Furgón	V9R-840	Hino	Hino 800	12 TN
6	Camión Furgón	BEG-902	Volvo	FM	12 TN
7	Camión Furgón	BEF-947	Volvo	FM	12 TN
8	Camión Furgón	BES-737	Volvo	FM	12 TN
9	Camión Furgón	BEF-860	Volvo	FM	12 TN

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

Todas las unidades de transporte de Z&P cuentan con su plan de mantenimiento. Todos los mantenimientos preventivos y correctivos de las unidades de Z&P se llevan en acabo en los talleres de Hino y Volvo.

**5.7.7. Mano de Obra.**

La cantidad de personas que se laboran en la operación se dividen de la siguiente manera:

**Tabla 28***Personal de Distribuidor logístico Z&P SAC*

Trabajadores	Cantidad
Permanentes	70
Temporales	0
<b>Total</b>	70
Turnos de Trabajo	1

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

**5.7.8. Programa de Capacitaciones.**

Z&P tiene un programa de capacitaciones ambientales acorde a las actividades que desarrolla.

**Tabla 29**

*Programa de capacitaciones en Medio Ambiente de Distribuidor logístico Z&P SAC*

<b>Ítem</b>	<b>Capacitaciones relacionadas</b>
1	Uso, consumo y eficiencia energética
2	Política SSOMA
3	Aspectos e impactos ambientales
4	Disposición de residuos solidos
5	Objetivos Ambientales y principales obligaciones ambientales
6	Plan de Contingencia en función de los riesgos de cada área o componente.

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

## **5.8. Preparación y respuesta a emergencias ambientales.**

Todo el personal debe estar adecuadamente preparado y tener los recursos necesarios para responder ante una potencial situación de emergencia. El estar preparados significa evaluar el potencial de emergencias, planificar, identificar los recursos y tener capacitación teórica y práctica para lograr una respuesta adecuada. Los ejercicios y simulacros se efectuarán de acuerdo con programas, para asegurar que los objetivos de respuesta se cumplan.

### **5.8.1. Identificación de incidentes ambientales.**

Z&P se realiza al proceso de investigación de incidentes ambientales de acuerdo al procedimiento de Investigación de incidentes y accidentes.

### **5.8.2. Capacidad de respuesta.**

En caso de Potencial derrame de hidrocarburos.

Se deberá implementar un KIT antiderrames para atención a los potenciales derrames, este KIT deberá estar ubicado en cada vehiculó en el KIT deberán estar de acuerdo los estándares establecidos por Z&P.

En caso el derrame se produzca en tierra, la tierra contaminada se removerá con ayuda de una pala, se recogerá y se procederá a eliminar como residuo peligroso en el recipiente destinado para tal fin. Con la ayuda de una manguera u otro medio se esparcirá agua sobre la tierra contaminada y se esperará a que volatilice. Se repetirá esta operación las veces que sea

necesario.

En los otros casos también se utilizarán paños absorbentes siempre coordinando con el cliente (cuando se labore en instalaciones de algún cliente) a fin de evaluar el potencial de derrame. Se seguirá este procedimiento siempre que no se tenga ninguna contra indicación del cliente.

Comunicar del evento de manera inmediata al gerente de Z&P.

### Figura 26

*Comunicación de Reportes de emergencias*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

#### 5.8.3. Brigada de respuesta.

Z&P establecerá personal de brigadas los cuales serán elegidos bajo los siguientes

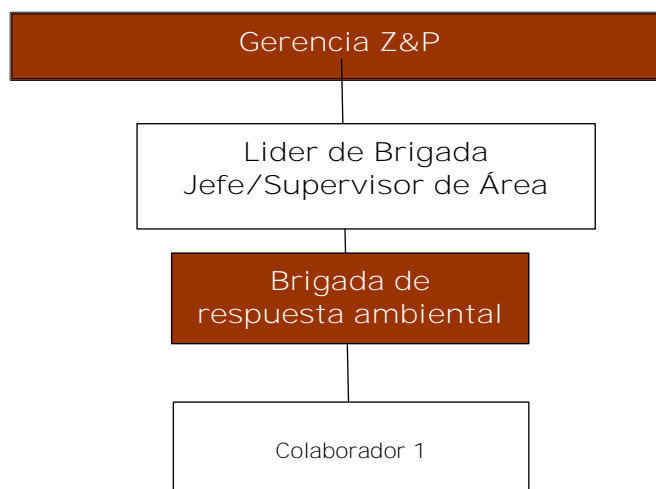
critérios:

- El personal debe pertenecer a la empresa Z&P.
- Todo personal operativo es parte de la brigada de respuesta ambiental.
- El personal debe aprobar una evaluación de ingreso para determinar el nivel de conocimiento que maneja.
- Los colaboradores que aprueben a evaluación con una nota superior a 16 podrán participar para ser miembros de la brigada de respuesta ambiental.

Estructura de Brigadas:

### Figura 27

#### *Distribucion de Brigadas*



Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

#### **5.8.4. Procedimiento de Emergencia.**

Z&P ha determinado el siguiente procedimiento para casos de emergencia que se presente durante la ejecución de nuestros servicios.

**Tabla 30***Actividade a desarrollar en una emergencia*

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
Detectar un Incidente Ambiental	Trabajadores de Z&P	<p>Cuando detecte un incidente (emergencia) ambiental debe comunicar de inmediato a su supervisor, quien reportara lo sucedido la supervisión y gerencia de Z&amp;P</p> <p>Comunicar al Supervisor HSE/HSE la ocurrencia del incidente (emergencia) ambiental, por vía telefónica de forma para su conocimiento y atención.</p>	Correo electrónico
	Responsables de Z&P	<p>Acercarse a la zona del incidente ambiental para evaluar el evento.</p> <p>En caso de situaciones de emergencia se debe proceder de acuerdo con el Plan de Respuesta a Emergencias.</p> <p>Dar respuesta inmediata, a través de acciones que aseguren la mitigación del impacto, controlando el evento y/o su potencial afectación al medio ambiente.</p>	
Acciones durante el Incidente Ambiental		<p>En el caso que el incidente ambiental ocurrido sea un derrame/fuga de MATPEL, la primera respuesta se debe realizar de acuerdo con lo indicado en el documento Plan de respuesta a emergencias y los pasos a usar del Kit antiderrame.</p> <p>De no estar en capacidad de dar respuesta prevalece el principio de su seguridad y debe señalar la zona hasta la llegada del personal especializado (bomberos)</p>	
Tratamiento y registro de Incidentes (emergencias) Ambientales	Responsables de Z&P	<p>Realizar el reporte preliminar de incidente ambiental (emergencia ambiental) según el formato establecido con los datos obtenidos durante la atención de la emergencia, dentro de las 2 horas ocurrido la emergencia ambiental.</p> <p>Recopilar información relacionada con el incidente ambiental (emergencia ambiental), para ello debe de trasladarse al sitio de trabajo para recoger información, conversar con los testigos, tomar fotografías y utilizar otras fuentes de información a su alcance.</p> <p>Evaluar y analizar las acciones inmediatas aplicadas para la respuesta inicial al incidente ocurrido, con las áreas involucradas, buscando la mejora continua y evitar la recurrencia.</p>	Investigación de Incidentes medioambientales (emergencias ambientales) – Reporte Preliminar

Analizar las causas de forma crítica a fin de determinar las medidas de control que eviten su recurrencia, dicho análisis debe contener las causas de la emergencia que podría ser actos/condiciones subestándares,

factores personales o factores de trabajo,

Realizar el Reporte final del incidente ambiental (emergencia ambiental) y proceder con su comunicación y entrega dentro de las 48 horas de ocurrido el incidente ambiental (emergencia ambiental)

Enviar el Reporte final del incidente (emergencia) ambiental a la Jefatura HSE para su validación. En el caso de ocurrir el evento en las instalaciones del cliente se realiza la investigación y validación con el personal de medio ambiente del cliente; y posteriormente se procede a enviar a la gerencia de HSE.

Ejecutar y dar cumplimiento a las acciones correctivas planteados en el Reporte.

Responsables  
de Z&P

Enviar a la Jefatura y Gerencia HSE las evidencias. Para el caso de laborar en instalaciones de algún cliente enviar también las evidencias al personal de medio ambiente e involucrado por parte del cliente

Investigación de  
Incidentes  
medioambientales  
(emergencias  
ambientales) –  
Reporte Final

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

### 5.8.5. Programación de simulacros.

Se desarrollará el simulacro de derrame de productos químicos de acuerdo al programa de simulacros

#### Figura 28

##### *Programa de Simulacros*

Tipo	Agosto	Octubre
Simulacro por Impacto con Equipo	PROGRAMADO	
Derrame de Hidrocarburo		PROGRAMADO

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

## CONCLUSIONES

Se sustentó con éxito el desempeño profesional como jefe de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, mediante la consolidación de un sistema de gestión integral entre 2021 y 2023, logrando unificar los estándares de calidad sanitaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente. Esta gestión técnica permitió a Distribuidor Logístico Z&P SAC alcanzar niveles de cumplimiento normativo y operatividad para garantizar que los servicios de logísticos se realicen seguros, certificados y con cero Accidentes críticos para los sectores minero y petrolero.

Sobre la Gestión de Calidad Sanitaria: Se logró la Habilitación Sanitaria por parte de SENASA (N° 000071 MIDAGRI-SENASA-CUSCO) gracias a la correcta implementación y verificación del Plan HACCP y los manuales de BPM. El monitoreo constante aseguró la inocuidad de los productos perecibles y el cumplimiento de los estándares de sanidad agraria.

Sobre la Seguridad y Salud Ocupacional: Se garantizó el cumplimiento de la Ley N° 29783 y el D.S. N° 024-2016-EM, alcanzando el indicador de desempeño más exitoso del periodo: cero (0) accidentes mortales. La eficacia de los planes de seguridad permitió mantener un entorno laboral controlado y proteger la integridad del personal en rutas de alta criticidad.

Sobre la Gestión Ambiental: La supervisión técnica y el seguimiento de los planes ambientales durante el transporte y manipulación de mercancías resultaron en un registro de cero (0) accidentes ambientales. Se mitigaron satisfactoriamente los impactos en las rutas logísticas, operando en total armonía con la normativa ambiental vigente.

Sobre el Seguimiento y Mejora Continua: El monitoreo permanente de los sistemas de gestión permitió establecer un ciclo de retroalimentación y mejora constante. Esta labor de verificación técnica optimizó los procesos operativos, elevando el estándar de desempeño profesional y la eficiencia en la prestación de servicios de la empresa.

## RECOMENDACIONES

Como profesional de la carrera de Ingeniería Química, se recomienda a la organización **DISTRIBUIDOR LOGÍSTICO Z&P SAC** la implementación de un **Laboratorio de Control de Calidad especializado en productos hortofrutícolas**. Este centro deberá contar con la capacidad analítica para la caracterización fisicoquímica de la materia prima, permitiendo la cuantificación de parámetros críticos como la acidez titulable, sólidos solubles totales (grados Brix) y perfil nutricional. Asimismo, se sugiere la integración de protocolos de análisis microbiológico para garantizar la detección de patógenos y asegurar el cumplimiento de los estándares internacionales de inocuidad alimentaria. Complementariamente, se propone el fortalecimiento del capital humano mediante la incorporación de especialistas en **Sistemas Integrados de Gestión (Calidad, Inocuidad, Seguridad y Medio Ambiente)**, con el fin de asegurar una supervisión técnica rigurosa y la mejora continua de los procesos operativos.

## **ANEXOS**

## Anexo N° 01: SGC-ET-01 Criterios de Recepción de Materia Prima

		Criterios de Recepción de Materia Prima (SGC-ET-01)
GRUPO 1: FRUTAS		
PRODUCTO	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aji limo.</li> <li>• Aji verde.</li> <li>• Alverja china.</li> <li>• Arveja Verde.</li> <li>• Berenjena.</li> <li>• Carambola.</li> <li>• Choclo Entero.</li> <li>• Cocona.</li> <li>• Granadilla.</li> <li>• Limón Sutil.</li> <li>• Limón Tahití.</li> <li>• Limón verde.</li> <li>• Maíz Morado.</li> <li>• Mandarina.</li> <li>• Mango.</li> <li>• Manzana chilena.</li> <li>• Manzana de Agua.</li> <li>• Manzana Delicia.</li> <li>• Manzana Israel.</li> <li>• Maracuyá.</li> <li>• Melocotón.</li> <li>• Membrillo.</li> <li>• Naranja de Jugo.</li> <li>• Naranja de mesa.</li> <li>• Pallares fresco.</li> <li>• Palta Fuerte.</li> <li>• Palta.</li> <li>• Papaya.</li> <li>• Pepino.</li> <li>• Pera de Agua.</li> <li>• Piña Cayena.</li> <li>• Plátano de Isla.</li> <li>• Plátano de Seda.</li> <li>• Plátano paliillo.</li> <li>• Pimiento</li> <li>• Rocoto.</li> <li>• Tomate.</li> <li>• Tuna.</li> <li>• Uva Italia.</li> <li>• Uva negra.</li> <li>• Uva Red Globe.</li> </ul>	ASPECTO / SANIDAD	<p>Realizar Evaluación sensorial u organoléptica            Libre de olores extraños (combustibles, fumigantes, etc.)            Libre de ruptura superficial o profunda de los tejidos            Libre de magulladuras ocasionados por reblandecimiento de los mismos y quedando la superficie aplanada o arrugada.            Libre de ataque de insectos, parásitos o mohos.            Ausencia de coloraciones amarillentas ocasionadas por el sol, salvo tolerancias de cada especie.            Libre de manchas que indiquen el ataque de insecto o que afecten la presentación del producto.            Presenta ligeras manchas oscuras propias del producto, no se aceptan heridas expuestas, ni pudrición. Picaduras y grado de madurez de acuerdo a la ficha técnica.            Naranjas, mandarinas, tangelos: Se tolera 2% (solo por magulladuras y manchas producidas por ácaros, insectos, etc.).  <b>TOLERANCIAS:</b>            Naranjas, mandarinas, tangelos: Se tolera 2% (solo por magulladuras y manchas producidas por ácaros, insectos, etc.).            Plátanos: Se tolera 5% de frutas con defectos y con ligeras manchas.            Uvas: Se tolera 3% con defectos (magulladuras, manchas, etc.).            Papaya, Piña: Se tolera 2% de frutos con indicios de putrefacción y daños leves que no afecten la pulpa.            NOTA: Las tolerancias nos sirven de referencia, ya que la norma se refiere a requisitos para determinar el valor comercial del producto</p>
		EMVASE / EMBALAJE
	UNIDAD DE TRANSPORTE	<p>Unidades de transporte en óptimo estado de limpieza.</p>

	<b>Criterios de Recepción de Materia Prima (SGC-ET-01)</b>	
<b>HORTALIZAS Y VERDURAS</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acelga.</li> <li>• Albahaca.</li> <li>• Alcachofa.</li> <li>• Apio.</li> <li>• Brócoli.</li> <li>• Caigua.</li> <li>• Calabaza.</li> <li>• Cebolla China.</li> <li>• Cedrón.</li> <li>• Chincho.</li> <li>• Col china.</li> <li>• Col corazón.</li> <li>• Col morada.</li> <li>• Col o Repollo.</li> <li>• Colantao.</li> <li>• Coliflor.</li> <li>• Culantro.</li> <li>• Esparrago Verde Fresco.</li> <li>• Espinaca.</li> <li>• Frijol canario fresco.</li> <li>• Frijol Chino.</li> <li>• Frijol Verde.</li> <li>• Habas Verdes.</li> <li>• Hierbabuena.</li> <li>• Hierbaluisa.</li> <li>• Huacatay.</li> <li>• Lechuga Americana.</li> <li>• Lechuga criolla.</li> <li>• Lechuga orgánica.</li> <li>• Lechuga romana.</li> <li>• Manzanilla fresca.</li> <li>• Menta.</li> <li>• Paico.</li> <li>• Pepinillo.</li> <li>• Perejil.</li> <li>• Poro.</li> <li>• Sandía.</li> <li>• Toronjil.</li> <li>• Vainita.</li> <li>• Zapallo Italiano.</li> <li>• Zapallo Loche.</li> <li>• Zapallo Tipo Macre.</li> <li>• Zapallo zucchini</li> </ul>	<p>ASPECTO / SANIDAD</p>	<p>Libre de defectos (como magulladuras, cicatrices, daño mecánico o restos de residuales químicos).</p> <p>Libre de olores extraños (combustibles, fumigantes, etc.)</p> <p>Libre de ruptura superficial o profunda de los tejidos</p> <p>Libre de magulladuras ocasionados por reblandecimiento de los mismos y quedando la superficie aplanada o arrugada.</p> <p>Libre de ataque de insectos, parásitos o mohos.</p> <p>Ausencia de coloraciones amarillentas ocasionadas por el sol, salvo tolerancias de cada especie.</p> <p>Libre de manchas que indiquen el ataque de insecto o que afecten la presentación del producto.</p> <p>Libre de materias extrañas como vidrio, piedras, etc. Libre de indicios de descomposición o pudrición y del ataque de insectos o mohos Exenta del exceso de humedad, libre de brotes, pudrición y marchitamiento.</p> <p>Libre de materias extrañas como Rafia, clavos, restos de papel, madera y piedras.</p> <p><b>TOLERANCIAS:</b></p> <p>Hortalizas y Verduras: Se tolera 3% con perforaciones, rajaduras, magulladuras, cicatrices, daño mecánico, cortes, etc.</p>
	<p>EMVASE / EMBALAJE</p>	<p>Las hortalizas y verduras frescas, son recepcionadas en recipientes plásticos (jabas o chápalas) o sacos de polipropileno simple, con orificios o ranuras las que deben satisfacer las características de calidad higiénica, ventilación, y resistencia para asegurar una buena manipulación, transporte y conservación.</p> <p>Verificar el estado de limpieza de los embalajes</p> <p>Estiba adecuada del producto dentro de los envases o embalajes, de tal manera que no cause daño físico al producto.</p>
	<p>UNIDAD DE TRANSPORTE</p>	<p>Unidades de transporte en óptimo estado de limpieza.</p>

Anexo N° 02: habilitación sanitaria de planta N° 000071 MIDAGRI-SENASA-CUSCO.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Cusco, 24 de Enero de 2023

**CARTA-0010-2023-MIDAGRI-SENASA-DECUS-AIAIA**

Señor  
**PELAEZ ORTIZ PEPE**  
DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

Presente.-

Asunto : Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos

Referencia : (1) Expediente N° 210150001821

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para adjuntar al presente la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos;

**N° 000071-MIDAGRI-SENASA-CUSCO**

A nombre de DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P SOCIEDAD ANONIMA CERRADA con N° de RUC 20490178474, ubicada en Sector Pata Pata lote 13, distrito de San Jerónimo, provincia Cusco, departamento Cusco.

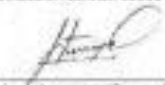
Dando cumplimiento de los requisitos establecidos en el Art. 33° del Decreto Supremo 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Es propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi consideración.

Atentamente,



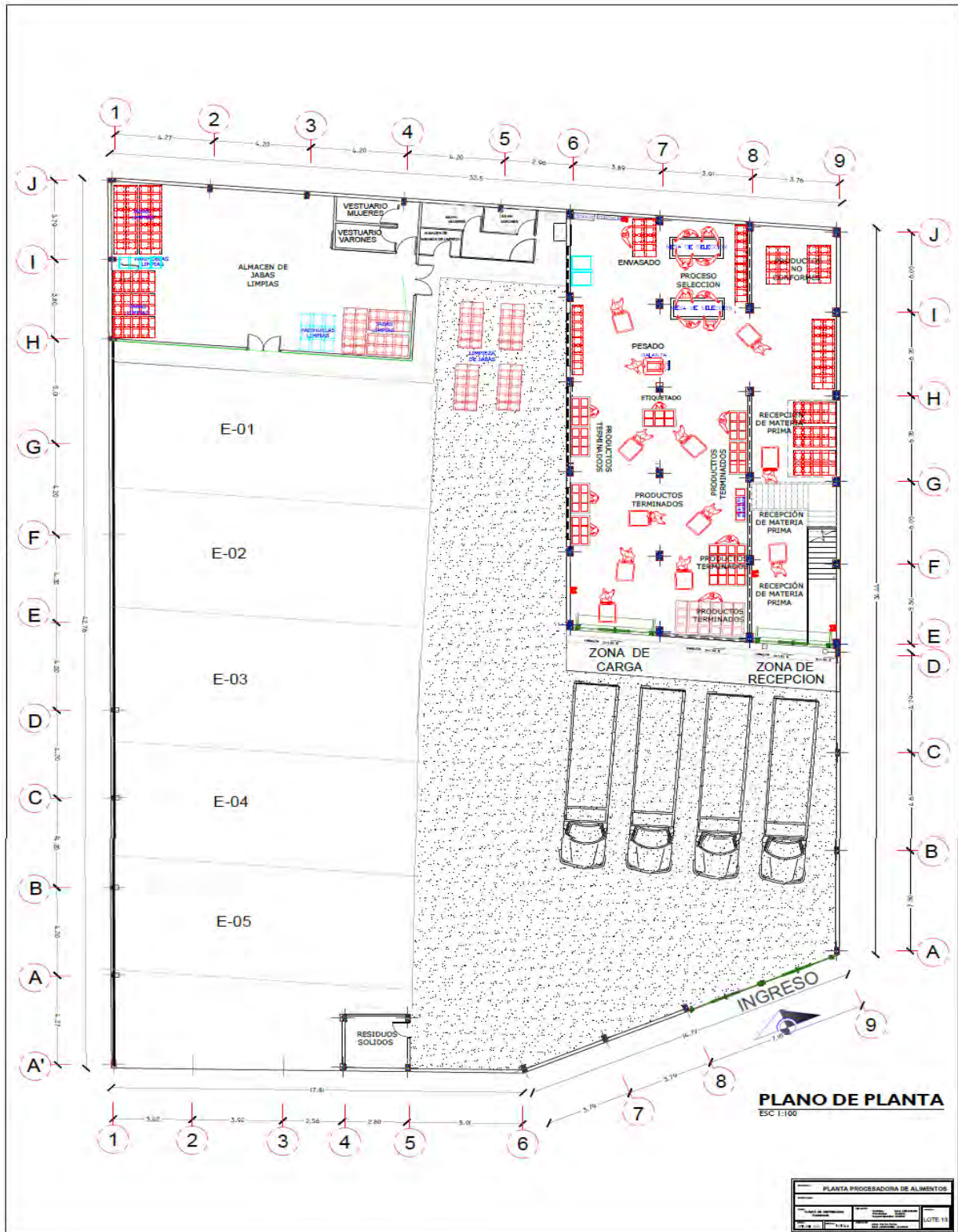
MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA  
DIRECCIÓN SENASA CUSCO

  
Joel Huertaya Chavarria  
Jefe (e) del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria



Calle José Gabriel Cosío N° 410,  
Urb. Magisterio - 1ra. Etapa  
Cusco  
T. (084) 232191  
www.gob.pe/senasa  
www.gob.pe/midagri

Anexo N° 03: Plano Lay out de la planta donde se observa la distribución de la planta de tratamiento primario de frutas y verduras.



## Anexo N° 04: Ejemplo de ficha técnica

## CARAMBOLA

Nombre del producto	<del>Carambola</del> <i>Averrhoa carambola</i>						
Composición	Carambola						
Características Físico Químicas y Microbiológicas	Características Físicas						
	Aspecto	Propio					
	Color	Propio					
	Olor	Característico, fresco					
	Sabor	Propio					
	Impurezas	Ausencia de materias extrañas					
	Características Microbiológicas						
	Agentes microbianos	Categoría	Clases	N	c	Límite por g	
	<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	
Fuente: Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento). NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)							
Tratamiento de Conservación	Mantenerse fresco y protegido bajo sombra.						
Presentación y Características de Envases y Embalajes	De acuerdo al pedido y al producto, puede emplearse generalmente cajas (jabas) plásticas con o sin papel para proteger el producto.						
Condiciones de Almacenamiento y Distribución	Almacenamiento en ambientes protegidos, frescos y ventilados. Distribución y transporte en <del>termoking</del> .						
Vida útil del Producto	07 días						
Contenido del Rotulado	La información del rotulado va impresa según detalle: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto</li> <li>Peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> </ul>						
Uso previsto	Público en general.						
Instrucciones de Uso	Destinado para su consumo directo previo lavado y desinfectado o para el procesamiento de jugos.						
REFERENCIAS NORMATIVAS Y BIBLIOGRAFICAS Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. R.M. N° 591-2008-MINSA							

## Anexo N° 05: Flujo de procesos de tratamiento primario de frutas y verduras.

PROCESO / ETAPA	DESCRIPCION	FLUJO DEL PROCESO PRIMARIO DE FRUTAS Y VERDURAS			
		GRUPO 1: FRUTAS			
		MONITOREO			
		CONTROLES	FRECUENCIA	REGISTROS	RESPONSABLE
<b>Recepción de Materia Prima</b>	Las frutas, son recepcionadas en cajas de cartón, recipientes plásticos (jabas o chápalas) o sacos de polipropileno simple. Luego de la descarga, se realiza la verificación del estado (madurez, integridad, presencia de plagas, gramajes) de acuerdo al formato SGC-ET-01 Criterios de recepción de materia prima. Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.	Unidades de transporte en óptimo estado de limpieza. Envase y embalaje adecuado, en buenas condiciones de limpieza. Evaluación sensorial u organoléptica según los criterios de recepción de materias primas.	Cada vez que se reciban materias primas.	SGC-FO-03 Recepción de Materias primas SGC-ET-01 Criterios de Recepción de materia prima.	Responsable de Recepción
<b>Almacenamiento en tránsito</b>	Las materias primas una vez recepcionadas son almacenadas en tránsito en el área de recepción de materia prima. En esta zona, la materia prima es colocadas sobre parihuelas sanitarias a temperatura ambiente, desde donde se abastecerá la línea de selección.	Evaluación sensorial u organoléptica según los criterios de recepción de materias primas.	1 Durante el proceso	No aplica	Supervisor de almacen
<b>Selección</b>	Las materias primas pasan a la línea de selección, donde son colocadas en mesas de trabajo de acero inoxidable donde el personal realiza la selección del producto. La selección es de acuerdo a los estándares de calidad establecidos en la ficha técnica o por el cliente (calibre, gramaje, textura, estado de maduración, daño mecánico, etc.). Se retirar y/o eliminar las materias primas no conformes (aquellas que no cumplan con los estándares de calidad e inocuidad, especificaciones del cliente).	1. Estado de madurez (que indirectamente llega a evaluarse por medio del color, textura, aroma y composición química). 2. Presencia de defectos (como magulladuras, cicatrices o contaminación por microorganismos). 3. Materia prima que no cumpla con alguno de los criterios de clasificación por aspectos (fitosanitarios, deterioro o presencia de plagas). 4. Retirar materias extrañas como restos de papel, madera y piedras, etc. 5. Si es necesario realizar una limpieza a la materia prima, se utilizará paños adsorbentes para eliminar restos de tierra (polvo).	Durante el proceso	SGC-ET-04 Fichas Técnicas Z&P ó Según Especificaciones del cliente  SGC-FO-05 Registro de control del proceso	Supervisor
<b>Envasado</b>	El producto verificados o seleccionado son colocado en cajas de carton o jabas plásticas previamente lavadas y desinfectadas, de tal manera que el producto no sufra daño físico al momento del transporte. Las cajas de cartón o jabas con el producto son estibadas sobre parihuelas limpias.	Verificar el estado de limpieza de cajas de cartón y jabas plásticas. Estiba adecuada del producto dentro de las cajas de cartón o jabas plásticas, de tal manera que no cause daño físico al producto.	Durante el proceso	SGC-FO-08 Verificación del Programa de Limpieza y Desinfección.  SGC-FO-05 Registro de control del proceso	Supervisor
<b>Pesado</b>	Las jabas conteniendo el producto es colocado en una balanza electrónica para el pesado correspondiente. El peso total de cada producto es a solicitud del cliente.	Verificar el correcto funcionamiento de la balanza electrónica. Control del pesado de los productos. Control del rotulado de las jabas.	Durante el proceso	Certificado de Calibración  SGC-FO-05 Registro de control del proceso	Supervisor
<b>Etiquetado</b>	Se procede a colocar etiquetas en todas las jabas plásticas, cuya información es la siguiente: Nombre del producto: Lote.	Se verifica que todas las jabas sean etiquetadas adecuadamente, con información correcta y legible.	Durante el proceso	SGC-FO-05 Registro de control del proceso	Supervisor
<b>Almacenamiento temporal de Producto terminado</b>	El producto seleccionado es trasladado al área de almacenamiento temporal de producto terminado, donde cajas y jabas son colocadas sobre parihuelas plásticas apilados uno sobre otro en forma ordenada hasta su despacho.	Se realiza registro de temperatura ambiente del área de almacenamiento de producto terminado (<=16°C) Frecuencia 1 vez por día. El almacenamiento es temporal, es decir el mismo día del proceso es el día de su despacho (no se almacenan productos hasta el día siguiente)	Durante el proceso	SGC-FO-05 Registro de control del proceso  SGC-FO-23 Registro de temperatura y humedad	Supervisor

Anexo N° 06: SGC-FO-03 Recepción de material prima.

Z&P		FORMATO RECEPCION DE MATERIA PRIMA										SGC-FO-03	
												Transportista	
												Fecha de Recepción: 08-07-24	
N° de Lots o GUIA REMISION	Codigo del Producto	Nombre o código del proveedor	Lugar de Procedencia (Mercado / Puesto)	Cantidad (kg, jabs, cajas)	Criterios de Calidad - Inocuidad					Fecha		Observaciones	Acción Correctiva
					Característica + organolépticas	Defectos no tolerables	Contaminación (si/no)	Presencia de Plagas (si/no)	Estado del envase / Embalaje	Producción	Vencimiento		
19024	Alcapa	348CP	COSCO	25 platos	✓	✓	NO	NO	✓	180724	250724		
"	Alcapa	386VQ	"	6 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Culobaza	348CP	"	12 unidades	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Cebolla china	348CP	"	170 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	choclo	453MC	"	10 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Cola de caballo	386VQ	"	16 platos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Colentro	386VQ	"	100 platos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Fresol chino	33VOR	"	9 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Habas verde	43AV6	"	86 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Hierba buena	386VQ	"	34 platos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Hierba Luisa	386VQ	"	21 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Limon	405MC	"	30 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	menta	386VQ	"	2 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	nabo	36NR1	"	120 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	olluco	43AV6	"	1 Saco	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Palta - p.	37VSI	"	225 <sup>+300</sup> kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"	que no me entiendo	es un defecto de peso en jabs 500 como dice
"	papa blanca	468CU	"	6029 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	papa Confit	33PMU	"	1 Saco	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	pepinillo	36NR1	"	16 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	perucl	386VQ	"	150 platos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		

CRITERIOS DE CONFORMIDAD:

Evaluación Organoléptica: Color, Olor, sabor y Textura Característico.

Defectos no tolerables: Hongos, picado, pudrición, manchas, daño mecánico, costras, cicatrices, deforme, verde, grado de madurez.

Condición de Entrega: En jabs plásticas limpias y en buen estado, cajas de cartón corrugado en buen estado, con orificios o ranuras las que deben satisfacer las características de calidad higiénica, ventilación, y resistencia para asegurar una buena manipulación, transporte y conservación.

Acción Correctiva: Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.

Identificación / trazabilidad: Fecha de recepción

Conforme   
No Conforme

Revisado por:

  
Nombre / Firma



FORMATO  
RECEPCION DE MATERIA PRIMA

SGC-F0-03

Transportista  
Fecha de Recepción: 18/07/24

N° de Lote o GUIA REMISION	Codigo del Producto	Nombre o código del proveedor	Lugar de Procedencia (Mercado / Puesto)	Cantidad (kg, Jabas, cajas)	Criterios de Calidad - Inocuidad					Fecha		Observaciones	Acción Correctiva
					Característica u organolépticas	Defectos no tolerables	Contaminación (si/no)	Presencia de Plagas (si/no)	Estado del envase / Embalaje	Producción	Vencimiento		
160724	berengena	134FL	Lima	3 Bolsas	✓	✓	NO	NO	✓	18/07/24	25/07/24		
"	Cal china	105LE	"	6 mallas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Colombia	105LE	"	4 mallas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Non	12A1B	"	48 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Puro	14R4R	"	200 mallas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Rubonito	105LE	"	4 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Rocoto	134FL	"	30 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Z-Italiano	01MVA	"	5 Bolsas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Colombia	02CJE	"	11 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Cococa	02CJE	"	14 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Gronadilla	03CEM	"	70 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	M. Agua	144RO	"	10 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Moracuya	03CEM	"	27 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	membrello	144RO	"	8 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	pera	15ZYN	"	41 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	papa dulce	02CJE	"	8 Cajas	✓	✗	NO	NO	✓	"	"	Verificar estado madurez	Se separa y se analiza la madurez
"	piña	05MPA	"	120 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Platano Seda	06ORU	"	20 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Toma raja	08P60	"	44 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Platano isla	07MAH	"	3 Cajas	✓	✗	NO	NO	✓	"	"	Grado de madurez	Se reemplazo con papaya

CRITERIOS DE CONFORMIDAD:

Evaluación Organoléptica: Color, Olor, sabor y Textura Característico.

Defectos no tolerables: Hongos, picado, pudrición, manchas, daño mecánico, costras, cicatrices, deforme, verde, grado de madurez.

Condición de Entrega: En jabas plásticas limpias y en buen estado, cajas de cartón corrugado en buen estado, con orificios o ranuras las que deben satisfacer las características de calidad higiénica, ventilación, y resistencia para asegurar una buena manipulación, transporte y conservación.

Acción Correctiva: Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.

Identificación / trazabilidad: Fecha de recepción

Conforme ✓  
No Conforme X

Revisado por:

Nombre / Firma

Scanned with ACE Scanner



FORMATO  
RECEPCION DE MATERIA PRIMA

SGC-FO-03

Transportista: **X2L-736**  
Fecha de Recepción: **18-07-2011**

N° de Lote o GUIA REMISION	Codigo del Producto	Nombre o código del proveedor	Lugar de Procedencia (Mercado / Puesto)	Cantidad (kg, jabs, cajas)	Criterios de Calidad - Inocuidad					Fecha		Observaciones	Acción Correctiva
					Características organolépticas	Defectos no tolerables	Contaminación (si/no)	Presencia de Plagas (si/no)	Estado del envase / Embalaje	Producción	Vencimiento		
170724	Masi amarillo	29VIC	Brcqaima	14 Bolsas	✓	✓	NO	NO	✓	180724	250724		
"	plbocaca	30INDI	"	5 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	ppio	31AP	"	13 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	beterruga	21DEU	"	8 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Cubica	29VIC	"	64 kg	✓	✗	NO	NO	✗	"	"	Documentos faltan de cantidad por caja	segun acta de rec
"	Comote p-	22LBA	"	1270 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Cebolla roja	23AP	"	7 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Col criolla	28IDU	"	4 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Espinaca	30INDI	"	7 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Lechuga	24PIL	"	10 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	pimiento	29VIC	"	24 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Topiate	29VIC	"	66 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
"	Zanahora	27JOS	"	24 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
160724	Melón	04CGM	Lima	140 Cajas	✓	✗	NO	NO	✓	"	"	Verificar cantidad se separa por lotes de 15 a 20 Cajas	se separa por lotes de 15 a 20 Cajas
"	aguacaymanta	03CGM	"	6 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		

CRITERIOS DE CONFORMIDAD:

Evaluación Organoléptica: Color, Olor, sabor y Textura Característico.

Defectos no tolerables: Hongos, picado, pudrición, manchas, daño mecánico, costras, cicatrices, deforme, verde, grado de madurez.

Condición de Entrega: En jabs plásticos limpios y en buen estado, cajas de cartón corrugado en buen estado, con orificios o ranuras las que deben satisfacer las características de calidad higiénica, ventilación, y resistencia para asegurar una buena manipulación, transporte y conservación.

Acción Correctiva: Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.

Identificación / trazabilidad: Fecha de recepción

Conforme ✓  
No Conforme X

Revisado por:

Nombre / Firma



FORMATO RECEPCION DE MATERIA PRIMA

SGC-FO-03

Transportista  
Fecha de Recepción: 18-07-24

N° de Lote o GUIA REMISION	Codigo del Producto	Nombre o código del proveedor	Lugar de Procedencia (Mercado / Puesto)	Cantidad (kg, jabs, cajas)	Criterios de Calidad - Inocuidad					Fecha		Observaciones	Acción Correctiva
					Característica organoléptica	Defectos no tolerables	Contaminación (si/no)	Presencia de Plagas (si/no)	Estado del envase / Embalaje	Producción	Vencimiento		
170724	Uupifita	36771	CUSCO	3 Sacos	✓	✓	NO	NO	✓	180724	250724		
11	Z. Luche	3300R	11	5 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Z. pucara	3300R	11	1800 kg	✓	✗	NO	NO	✓	"	"	270 3 2nd	Se maneja al proveedor por que ocaciona bien en
11	monclarina	4403C	11	64 Cajas	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	monzonilla	3860W	11	7 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	N. Sogo	3960C	11	1650 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	N. mesa	3960C	11	1150 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Sandica	35RHL	11	1611 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Cobalte blanca	3300R	11	11 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Sabita	3860W	11	2 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Huacatay	3860W	"	16 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	P. Amanilla	32PMU	"	1000 kg	✓	✗	NO	NO	✓	"	"	Exceso de Tierra 30% de humedad	Se realiza retiro de 450 kg de masa por defecto
170724	Papa Yu		pacito maldonado	3200 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		
11	Platina bella		11	110 kg	✓	✓	NO	NO	✓	"	"		

CRITERIOS DE CONFORMIDAD:

Evaluación Organoléptica: Color, Olor, sabor y Textura Característico.

Defectos no tolerables: Hongos, picado, pudrición, manchas, daño mecánico, costras, cicatrices, deformo, verde, grado de madurez.

Condición de Entrega: En jabs plásticos limpios y en buen estado, cajas de cartón corrugado en buen estado, con orificios o ranuras las que deben satisfacer las características de calidad higiénica, ventilación, y resistencia para asegurar una buena manipulación, transporte y conservación.

Acción Correctiva: Los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas de calidad serán rechazados.


Identificación / trazabilidad: Fecha de recepción

Conforme ✓  
No Conforme X

Revisado por:

Nombre / Firma


Anexo N° 07: SGC-FO-05 Control de Proceso

	<b>FORMATO</b> <b>REGISTRO DE CONTROL DEL PROCESO</b>	<b>SGC-FO-05</b>
---	--	------------------

FECHA DE PROCESO: 11-07-24  
 CUSCO

PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD		SELECCIÓN		ENVASADO		PESADO		ROTULADO/		Codigo Lote (Rastreabilidad)	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		N° Chapalas	Kg	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C			
ACELGA 01	34BCP	3	30	✓		✓		✓				110724340P01		HP
AJI LIMO 03	33VOR	3	8	✓		✓		✓				11072433VOR03		HP
CAIHUA14	36MRI	16	122	✓		✓		✓				11072436MRI14		HP
CEBOLLA CHINA 18	34BCP	17	108	✓		✓		✓				11072434BCP18		HP
CHOCLO BLANCO 125	45JMC													
COL MORADA 131	38GVQ	3	45	✓		✓		✓				11072438GVQ131		HP
COLA DE CABALLO 126	38GVQ	1	1	✓		✓		✓				11072438GVQ126		HP
CULANTRO 26	38GVQ	13	67	✓		✓		✓				11072438GVQ26		HP
FREJOL CHINO 29	33VOR	2	8	✓		✓		✓				11072433VOR29		HP
HABA VERDE 31	43AUG	15	205	✓		✓		✓				11072443AUG31		HP
HIERBA BUENA 32	38GVQ	15	74	✓		✓		✓				11072438GVQ32		HP
HIERBA LUISA 33	38GVQ													
HUACATAY 34	38GVQ													
LIMON VERDE 39	40JMC	14/20M	881	✓		✓		✓				11072440JMC39		HP
MENTA FRESCA 43	38GVQ													
NABO 44	36MRI	13	185	✓		✓		✓				11072436MRI44		HP
OLLUCO ENTERO 45	43AUG	5	95	✓		✓		✓				11072443AUG45		HP
PALTA FUERTE 106	37VSI	43	884	✓		✓		✓				11072437VSI106		HP
PAPA AMARILLA 47	32PMU													
PAPA BLANCA 48	46SCU	252 H	6300	✓		✓		✓				11072446SCU48		HP
PAPA COCKTAIL 53	32PMU	5	100	✓		✓		✓				11072432PMU53		HP
PEREJIL 57	38GVQ	15	81	✓		✓		✓				11072438GVQ57		HP
ROCOTO 61	42DDE													
VAINITA 66	36MRI	13	160	✓		✓		✓				11072436MRI66		HP
ZAPALLO LOCHE 71	33VOR	1	4	✓		✓		✓				11072433VOR71		HP

Levenda:  
 Conforme:  C  X  
 No Conforme:  N/C  X

Revisado por:   
 Nombre / Firma




FORMATO  
REGISTRO DE CONTROL DEL PROCESO

SGC-FO-05


FECHA DE PROCESO: 11-07-24  
LIMA

PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD		SELECCION		ENVASADO		PESADO		ROTULADO/		Codigo Lote (Rastreabilidad)	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		N° Chapalas	Kg	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C			
BERENJENA 11	13YFL	12	140	✓		✓		✓				11072413YFL11		H
COL CHINA 22	10SLE	2	30	✓		✓		✓				11072410SLE22		H
COLANTAO 24	10SLE	1	3	✓		✓		✓				11072410SLE24		H
KION 35	12AIB	3	48	✓		✓		✓				11072412AIB35		H
PEPINILLO FRESCO 56	11RYR			✓		✓		✓				11072411RYR56		H
RABANITO 60	10SLE	4	80	✓		✓		✓				11072410SLE60		H
ZAP. ITALIANO 70	01MVA	21	363	✓		✓		✓				11072401MVA70		H
CARAMBOLA 74	02CJE	5	83	✓		✓		✓				11072402CJE74		H
COCONA 78	02CJE	3	48	✓		✓		✓				11072402CJE78	Stock	H
GRANADILLA 84	03CGM	68	838	✓		✓		✓				11072403CGM84		H
MANZ. DE AGUA 96	14YRO	19	340	✓		✓		✓				11072414YRO96		H
MANZ. ROJA 90	15ZYN											11072415ZYN90		H
MARACUYA 98	03CGM	10	140	✓		✓		✓				11072403CGM98		H
MEMBRILLO 101	14YRO	12	201	✓		✓		✓				11072414YRO101		H
PERA CHILENA 108	15ZYN	52 cajas	936	✓		✓		✓				11072415ZYN108		H
PIÑA GOLDEN 110	05MPA	84	1442	✓		✓		✓				11072405MPA110		H
PLATANO DE SEDA 113	06DQU	11	162	✓		✓		✓				11072406DQU113		H
PLATANO DE ISLA 115	07MAH											11072407MAH115		H
TUNA ROJA 123	08PGO	14	289	✓		✓		✓				11072408PGO123		H
Poro 59	11RYR	43	560	✓		✓		✓				11072411RYR59		H
Rocoto p/Relleno 127	10SLE	6	520 UNO	✓		✓		✓				11072410SLE127		H
Rocoto 61	13YFL	34	530	✓		✓		✓				11072413YFL61		H
Melón Coquisito 141	04CGM	61	1240	✓		✓		✓				11072404CGM141		H
Pepino Dulce 109	02CJE			✓		✓		✓				11072402CJE109		H
Chirimoya 35	03CGM	5	70	✓		✓		✓				11072403CGM35		H

Legenda:  
 Conforme: C    
 No Conforme: N/C X

Revisado por:   
 Nombre / Firma


Scanned with ACE Scanner

	FORMATO REGISTRO DE CONTROL DEL PROCESO	SGC-FO-05
---	--	-----------


FECHA DE PROCESO: 11-07-24  
 AREQUIPA

PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD		SELECCIÓN		ENVASADO		PESADO		ROTULADO/		Codigo Lote (Rastreabilidad)	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		N° Chapalas	Kg	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C			
AJI AMARILLO 02	29VIC	25	240	✓		✓		✓				11072429VIC02		H
AJO ENTERO 04	29VIC													
ALBAHACA 05	30NDI	10	66	✓		✓		✓				11072430NDI05		H
APIO 07	31LAP	53	830	✓		✓		✓				11072431LAP07		H
BETERRAGA 12	21DEU	19 / 3M	445	✓		✓		✓				11072421DEU12		H
CAMOTE AMARILLO 15	22LBA	10 / 30M	1000	✓		✓		✓				11072422LBA15		H
CEBOLLA ROJA 19	23AP	12 / 40M	1250	✓		✓		✓				11072423AP19		H
COL CRIOLLA 138	28IDU													
ESPINACA 27	30NDI	37	390	✓		✓		✓				11072430NDI27		H
LEC. AMERICANA 36	24PIL	20	270	✓		✓		✓				11072424PIL36		H
NABO 44	31LAP													
PEPINILLO FRESCO 56	29VIC													
PIMIENTO MORRON 58	29VIC	36	465	✓		✓		✓				11072429VIC58		H
PORO 59	31LAP													
TOMATE 62	29VIC	64	1528	✓		✓		✓				11072429VIC62		H
VAINITA 66	28IDU													
ZANAHORIA 69	27JOS	40 / 16M	1350	✓		✓		✓				11072427JOS69		H
ZAPALLO MACRE 72	26WIL													
CALABAZA 132	28IDU													
MELON 100	26WIL													
Lijerba Luisa 33	11RFR	1	14	✓		✓		✓				11072411RFR	Stock	H

**Legenda:**  
 Conforme: C  X  
 No Conforme: N/C  X

Revisado por:   
 Nombre / Firma


Scanned with ACE Scanner

	<b>FORMATO</b> <b>REGISTRO DE CONTROL DEL PROCESO</b>	<b>SGC-FO-05</b>
---	--	------------------

FECHA DE PROCESO: 11-07-24  
 CUSCO

PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD		SELECCION		ENVASADO		PESADO		ROTULADO/		Codigo Lote (Rastreabilidad)	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		N° Chapalas	Kg	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C			
MANZANA ROYAL 95	44VSC	33 cajas	650	✓		✓		✓				11072444VSC95		HP
MANZANILLA FRESCA 40	38GVQ	2	11	✓		✓		✓				1107244038GVQ		HP
NARANJA DE JUGO 103	39GCO	128	2829	✓		✓		✓				11072439GCO103		HP
NARANJA DE MESA 104	39GCO	25	510	✓		✓		✓				11072439GCO104		HP
SANDIA 120	35RHL	108	1800	✓		✓		✓				11072435RHL120		HP
TANGERINE 116	39GCO	8	153	✓		✓		✓				11072439GCO116		HP
LIMA DULCE 136	39GCO	6	123	✓		✓		✓				11072439GCO136		HP
UVA RED GLOBE 119	44VSC	21	493	✓		✓		✓				11072444VSC119		HP
UVA VERDE 117	44VSC													
EUCALIPTO 137	38GVQ													
SABILA 139	38GVQ													
CHIRIMOYA 75	44VSC													
MANDARINA 88	44VSC	45	1187	✓		✓		✓				11072444VSC88		HP
Zapallo dulce 72	33VOR	✓	1250	✓		✓		✓				11072133VOR72		HP
Cebolla Blanca 133	33VOR	1	20	✓		✓		✓				11072433VOR133		HP
Arveja 09	36M21	1	14	✓		✓		✓				11072436M2109		HP
Cahubaza 132	340CP	3	40	✓		✓		✓				110724340CP132		HP
Col Giolla 23	386V4	20	234	✓		✓		✓				110724386V423		HP
Pepinillo Fresco 56	36M14	26	446	✓		✓		✓				11072436M1456		HP
PAPAYA 107	41YUG	165	2400	✓		✓		✓				11072441YUG107		
PLATANO BELLACO 122	41YUG	3	43	✓		✓		✓				11072441YUG122		HP

**Legenda:**  
 Conforme: C  X  
 No Conforme: N/C

Revisado por:   
 Nombre / Firma

Anexo N° 08: SGC-FO-08 Registro de control de Limpieza y Desinfección

		<b>REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>										<b>SGC-FO-08</b>				
<b>EMPRESA:</b>		<b>DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&amp;P SAC</b>														
<b>RESPONSABLE:</b>		<i>Claudia P</i>														
AREAS/ EQUIPO / MATERIAL / UTENSILIOS	Frecuencia	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo		Observación / Acción Correctiva
	Fecha:	15-07-24		16-07-24		17-07-24		18-07-24		19-07-24		20-07-24				
	Hora:	08:15	11:59	06:25	12:33	08:25	12:35	07:25	12:40	07:25	12:40	08:25	12:35			
<b>PATIO</b>																
Pisos	Diario	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	• Presencia de gubas, se programan su mantenimiento.
Paredes exteriores	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
canaletas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
porta extintores.	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Stokas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Otros	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Estación de RRSS</b>																
Pisos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	• Presencia de restos orgánicos sobre el piso; Se limpia inmediatamente.
Paredes	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Puertas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Paredes	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ventanas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Tachos de basura	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
pallet	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Verificado por:		<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>				

**LEYENDA:**

Conforme: 

No Conforme: 

No hubo Producción 

**Especificaciones:**

Realizar orden, limpieza y desinfección antes y al finalizar el turno de trabajo.



REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

SGC-FO-08

EMPRESA: DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P

RESPONSABLE: Claudia P

AREAS/ EQUIPO / MATERIAL / UTENSILIOS	Frecuencia	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo		Observación / Acción Correctiva
	Fecha:	15-07-24		16-07-24		17-07-24		18-07-24		19-07-24		20-07-24				
	Horas:	08:10	11:50	06:30	12:40	08:25	12:40	07:25	12:45	07:35	12:40	07:25	12:30			
<b>SSHH</b>																
Inodoros	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-Sento falta limpiar -lavadero con mandos se indica limpiarlo
Urinaris	Diario	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ducha	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Lavadero	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Espesjos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Pisos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Paredes	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Puertas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Lockers (vestuarios)	Semanal	✓	✓										✓	✓		
Cortina sanitaria	Diario	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
EPPs	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Artículos de Limpieza	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Tachos de basura	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Verificado por:		HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	HP	

LEYENDA:

Conforme:



No hubo Producción



Especificaciones:

Realizar orden, limpieza y desinfección antes, durante y al finalizar el turno de trabajo.

No Conforme:

	<b>REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	SGC-FO-08
---	---	-----------

EMPRESA: DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC  
 RESPONSABLE: Claudia P

AREAS/ EQUIPO / MATERIAL / UTENSILIOS	Frecuencia	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Observación / Acción Correctiva
	Fecha:	15-07-24	16-07-24	17-07-24	18-07-24	19-07-24	20-07-24		
	Hora:	08:00-12:59	06:30-12:40	07:30-17:30	07:30-17:40	07:25-17:40	08:00-17:45		
<b>OFICINA</b>									
Equipos de computo	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Monitores	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Teclados	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mouse	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Impresoras	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Fotocopiadoras	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Escáner	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Laptos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Proyector	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Cámara fotografica	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Escritorios	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Manijas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Utiles de escritorio	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Interruptores	Semanal						✓	✓	
Pisos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Paredes	Semanal						✓	✓	
Puertas	Semanal						✓	✓	
Ventanas	Semanal						✓	✓	
<b>SSHH</b>									
Pisos	Diario								
Paredes y puertas	Diario								
Lavador	Diario								
Urinaríos	Diario								
Sanitarios	Diario								
Tachos de basura	Diario								
Artículos de aseo	Diario								
Verificado por:		<i>CP</i>	<i>H</i>	<i>HL</i>	<i>HL</i>	<i>HL</i>	<i>HL</i>	<i>HL</i>	

**LEYENDA:**  
 Conforme:  No hubo Producción — Especificaciones: Realizar orden, limpieza y desinfección antes y al finalizar el turno de trabajo.  
 No Conforme:  X

Scanned with ACE Scanner



REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

SGC-FO-08

EMPRESA:

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P

RESPONSABLE:

*Claudia P.*

AREAS/ EQUIPO / MATERIAL / UTENSILIOS	Frecuencia	Fecha:							Observación / Acción Correctiva
		Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
		Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	
<b>SALA DE PROCESO</b>									
Pisos	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Presencia de ginetas. Se programó su mantenimiento
Puertas y Paredes	Semanal								
Techo	Mensual								
Mesa de trabajo (acero Inoxidable)	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Limpieza de Jabas plásticas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Limpieza de contenedores	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Utensilios Metálicos (cuchillos)	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Utensilios Plásticos (Tablas)	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Balanzas electrónicas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Termómetro radiación infraroja	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Parihuelas sanitarias	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Cortinas plasticas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Balanzas electrónicas	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ventiladores	Semanal								
Receptáculo de basura	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Artículos de Limpieza	Diario	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Verificado por:		<i>AP</i>	<i>AP</i>	<i>AP</i>	<i>AP</i>	<i>AP</i>	<i>AP</i>	<i>AP</i>	

LEYENDA:

Conforme:  X  
 No Conforme:



No hubo Producción

Especificaciones:

Realizar orden, limpieza y desinfección antes, durante y al finalizar el turno de trabajo.



REGISTRO DE VERIFICACION DE CAMBIO DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Versión: 01

Página: 1 de 1

Empresa: DISTRIBUIDRO LOGISTICO Z&P SAC  
 Responsable: E. Ruiz

Fecha	Hora	Solución clorada Desinfección de Tablas de picar y paños limpiadores. (100 - 200 PPM)	Solución clorada Desinfección de paños limpiadores. (100 - 200 PPM)	Solución desinfectante para Superficies 100 - 200 PPM)	Observación / Acción correctiva	Responsable	V/B° Supervisor
09-07-24	08:15	/	/	/		E. Ruiz	
	12:00	✓	/	/		E. Ruiz	
	15:30	/	/	/		E. Ruiz	
10-07-24	06:50	/	/	/		E. Ruiz	
	17:30	/	/	/		E. Ruiz	
	17:45	/	/	/		E. Ruiz	
11-07-24	08:25	/	/	/		E. Ruiz	
	11:30	/	/	/		E. Ruiz	
	17:40	/	/	/		E. Ruiz	
12-07-24	08:25	/	/	/		E. Ruiz	
	11:30	/	/	/		E. Ruiz	
	15:40	/	/	/		E. Ruiz	
13-07-24	08:30	/	/	/		E. Ruiz	
	11:25	/	/	/		E. Ruiz	
	15:25	/	/	/		E. Ruiz	
15-07-24	08:20	✓	✓	✓		E. Ruiz	
	12:10	✓	✓	✓		E. Ruiz	
	16:00	✓	✓	✓		E. Ruiz	
16-07-24	06:40	✓	✓	✓		E. Ruiz	
	11:50	/	/	/		E. Ruiz	
	17:30	/	/	/		E. Ruiz	

LEYENDA:

CONFORME:

NO CONFORME:




X



























Revisado por:

(Nombre y Firma)

## Anexo N° 09: SGC-FO-23 Registro de temperatura

	REGISTRO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD EN AREA DE PRODUCTO TERMINADO	SGC-FO-23
---	---	-----------

ESTABLECIMIENTO:	DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC
ÁREA:	AREA DE PRODUCTO TERMINADO
MES / AÑO:	Setiembre - 2025

FECHA	HORA	AREA - PRODUCTO TERMINADO		RESPONSABLE	SUPERVISOR	OBSERVACIONES
		T °C	H %			
1	07:50	13.5	65.4	E. Ruiz		-
2	08:40	14.7	57.2	E. Ruiz		-
3	07:15	13.9	66.7	E. Ruiz		-
4	09:00	15.3	58.8	E. Ruiz		-
5	08:20	14.9	63.2	E. Ruiz		-
6	08:28	15.2	62.9	E. Ruiz		-
7	-	-	-	-	-	-
8	08:30	13.9	55.3	E. Ruiz		-
9	07:10	12.8	64.5	E. Ruiz		-
10	08:08	14.3	54.2	E. Ruiz		-
11	07:30	14.0	58.4	E. Ruiz		-
12	08:25	15:10	47.2	E. Ruiz		-
13	08:40	15.9	45.4	E. Ruiz		-
14	-	-	-	-	-	-
15	08:20	14.2	57.4	G. Gonzalo		-
16	07:00	13.2	60.3	G. Gonzalo		-
17	08:26	15.1	57.2	G. Gonzalo		-
18	06:50	12.9	69.1	G. Gonzalo		-
19	08:40	14.8	64.0	G. Gonzalo		-
20	08:25	15.1	45.9	G. Gonzalo		-
21	-	-	-	-	-	-
22	07:50	13.9	59.8	G. Gonzalo		-
23	07:10	13.8	62.4	G. Gonzalo		-
24	08:25	14.7	57.4	G. Gonzalo		-
25	09:25	13.8	60.3	G. Gonzalo		-
26	08:25	15.2	65.3	G. Gonzalo		-
27	08:20	15.1	66.2	G. Gonzalo		-
28	-	-	-	-	-	-
29	08:20	14.5	62.2	G. Gonzalo		-
30	08:28	14.1	63.1	G. Gonzalo		-
31	-	-	-	-	-	-

Frecuencia: 1 vez por día

Instrumento: Termohigrómetro

Parámetro de control: T°: &lt; 16 °C

Acciones Correctivas:

Si no está dentro de los parámetros comunicar a mantenimiento para su respectiva corrección.

Ventilación (natural o forzada) del ambiente.

Anexo N° 10: Analisis de peligros y determinación de medidas preventivas de frutas y verduras.

**SIGNIFICANCIA DEL PELIGRO**  
**TABLA DE CLASIFICACIÓN DE PELIGROS**

<b>SEVERIDAD: Gravedad de las consecuencias para la Salud</b>	<b>1</b> (Muerte)	Incapacidad permanente o pérdida de la vida o de una parte del cuerpo. Causará un daño mayor al consumidor, requerirá de asistencia médica.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>11</b>
	<b>2</b> (Enfermedad grave)	Enfermedad o Lesión, Sin incapacidad permanente. Causará un daño menor al consumidor, sin necesidad de asistencia médica.	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
	<b>3</b> (Retiro del producto)	Lesión o Enfermedad Leve. Bajo ciertas condiciones podría causar problemas al consumidor.	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>20</b>
	<b>4</b> (Queja del cliente)	Sin Lesión o Enfermedad Según norma vigente no son considerados riesgos.	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>23</b>
	<b>5</b> (No Significativo)	Sin Lesión o Enfermedad Según norma vigente no son considerados riesgos.	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
			<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
			Bajo las condiciones actuales se repite comúnmente	Bajo las condiciones actuales se sabe que ocurre	Es posible que ocurra pero no se ha presentado antes	Bajo las condiciones actuales es muy poco probable que ocurra	Practicamente imposible
		<b>CODE FEDERAL REGULATION (CFR) parte 123.10 del programa de inspección HACCP de la FDA)</b>	Se sabe que ocurre más de 2 veces al año	Se sabe que ocurre no más de 1 a 2 veces cada 2 ó 3 años	Es posible que ocurra, no mas de 1 a 2 veces cada 5 años	Bajo las condiciones actuales es muy poco probable que ocurra	Bajo las condiciones actuales es muy poco probable que ocurra
<b>Probabilidad de Ocurrencia (Frecuencia)</b>							
<b>LEYENDA</b>							
			<b>PELIGROS SIGNIFICATIVOS</b>	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10			
			<b>PELIGROS NO SIGNIFICATIVOS</b>	11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25			

FUENTE ADAPTADA DE: FAO (2002); Regulación 21 CODE FEDERAL REGULATION (CFR) parte 123.10 del programa de inspección HACCP de la FDA

Fuente: (FAO(2002; Regulación 21 Code Federal Regulation(CFR) parte 123.10 del programa de inspección HACCP de la FDA.

## Anexo N° 09: Análisis de Peligros y determinación de medidas preventivas

## GRUPO 1: FRUTAS

Etapa del Proceso	Peligros Identificados en la etapa	Justificación y/o Causa del peligro	Prob.	Grav.	Significancia Del Peligro	Medidas Preventivas y/o de Control	¿Es Significativo?	BPA-BPM – SSOP HACCP	Documentos a consultar
Recepción de la Materia Prima (Frutas)	<b>Biológico:</b> - Presencia de Staphylococcus áureus, coliformes, Salmonella, E. coli, Enterobacterias, mohos y levaduras  - Presencia de vectores contaminantes, plagas (insectos).  - Contaminación con E. coli, salmonella, coliformes, S. aureus	- Producto proveniente de campos de cultivo que no cuentan con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). - Falta de higiene en el transporte. - Daño mecánico por el mal empaclado. - Deterioro del producto por largos tiempos de transporte	C	3	13	- Capacitación y control de proveedores. - Controlado por las BPA	NO	BPM	- Control de Proveedores. - Control en la Recepción de M.P. - Certificados de análisis microbiológicos
		- Producto proveniente de campos de cultivo que no cuentan con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	C	3	13	- Capacitación y control de proveedores. - Controlado por las BPA	NO	BPM	- Control de Proveedores - Control en la Recepción de M.P.
		- Contaminación cruzada: con superficies de contacto sucias (uso de jabas mal lavadas y desinfectadas) - Inadecuada higiene personal.	C	3	13	- Controlado por los POES - Controlado por las BPM	NO	BPM POES	- Control en la Recepción de M.P.
	<b>Químico:</b> - Presencia de agroquímicos, plaguicidas, fungicidas. - Metales pesados.  - Micotoxinas.  - Residuos de detergentes.	- Falta de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	C	3	13	- Análisis de multiresiduos en vegetales adquiridos según cronograma establecido por la empresa (frecuencia anual)  - Inspección de proveedores	NO	BPM	- Procedimiento: Evaluación, selección y seguimiento de proveedores calificados - Control en la recepción de M.P.
		- Presencia e hongos. Falta de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	C	3	13		NO	BPM	
		- Mal enjuague de jabas.	D	3	17	- Controlado por POES	NO	POES	- Programa de Limpieza y desinfección.
	<b>Físico:</b> - Restos de tierra (Polvo), Papel, Astillas de madera, metal, piedra	- Malas prácticas de cultivo. - Malas prácticas en el transporte	D	3	17	- Control e Inspección de proveedores	NO	BPM	- Procedimiento: Evaluación, selección y seguimiento de proveedores calificados

Etapa del Proceso	Peligros Identificados en la etapa	Justificación y/o Causa del peligro	Prob.	Grav.	Significancia Del Peligro	Medidas Preventivas y/o de Control	¿Es Significativo?	BPA-BPM – SSOP HACCP	Documentos a consultar
Almacenamiento en tránsito (temporal)	<b>Biológico:</b> - Contaminación cruzada por coliformes y E. coli.	- Falta de higiene en el personal y del almacén que realiza el acondicionamiento de las frutas	D	2	12	- Cumplimiento de las BPM y POES.	NO	BPM - POES	- Procedimiento de Higiene personal. - Procedimiento de limpieza y desinfección del almacén - Prevención de la contaminación cruzada.
	<b>Químico:</b> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Físico:</b> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
Selección	<b>Biológico:</b> - Presencia de Staphylococcus aureus, coliformes, Salmonella, E. coli, Enterobacterias, mohos y levaduras	- Falta de higiene en el personal que realiza el acondicionamiento de las frutas - Daño mecánico por el mal empacado. - Deterioro del producto por largos tiempos de transporte	D	2	12	- Cumplimiento de las BPM y POES.	NO	BPM - POES	- Procedimiento de Higiene personal. - Prevención de la contaminación cruzada.
	<b>Químico:</b> Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Físico:</b> - Restos de tierra (partículas sólidas) - Restos de tierra (Polvo), Papel, Astillas de madera, metal, piedra	- Malas prácticas de cultivo y almacenamiento. - Malas prácticas en el empacado y transporte	D	3	17	-Controlado por POES	NO	BPM	- Control de procesos. - Prevención de la contaminación cruzada.
Envasado	<b>Biológico:</b> - Contaminación cruzada por coliformes y E. Coli.	- Falta de higiene en el personal que realiza el acondicionamiento de las frutas	D	2	12	- Cumplimiento de las BPM y POES.	NO	BPM - POES	- Procedimiento de Higiene personal. - Prevención de la contaminación cruzada.
	<b>Químico:</b> - Residuos de detergente	- Mal enjuague de jabas.	D	2	12	- Cumplimiento de las BPM y POES.	NO	BPM - POES	- Procedimiento de Limpieza y desinfección. - Prevención de la contaminación cruzada.

Etapa del Proceso	Peligros Identificados en la etapa	Justificación y/o Causa del peligro	Prob.	Grav.	Significancia Del Peligro	Medidas Preventivas y/o de Control	¿Es Significativo?	BPA- BPM – SSOP HACCP	Documentos a consultar
	<u>Físico:</u> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Pesado</b>	<u>Biológico:</u> - Contaminación cruzada por coliformes y E. Coli.	- Falta de higiene en el personal que realiza el acondicionamiento de frutas.	<b>D</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	- Cumplimiento de las BPM y POES.	<b>NO</b>	<b>BPM - POES</b>	- Procedimiento de Higiene personal. - Prevención de la contaminación cruzada.
	<u>Químico:</u> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
	<u>Físico:</u> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Despacho</b>	<u>Biológico:</u> - Contaminación cruzada por coliformes y E. Coli.	- Falta de higiene del personal que realiza la actividad. - Falta de limpieza de las jabas plásticas.	<b>D</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	- Cumplimiento de las BPM y POES.	<b>NO</b>	<b>BPM - POES</b>	- Manual BPM - POES. - Procedimiento de higiene personal. - Procedimiento de prevención de la contaminación cruzada.
	<u>Químico:</u> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-
	<u>Físico:</u> - Ninguno	-	-	-	-	-	-	-	-

Anexo N° 10: Estudio de puntos críticos de control

## GRUPO 1: FRUTAS Y VERDURAS


Etapa del Proceso	Peligro Identificado	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	PCC / PC	Motivos de la Decisión
Recepción de la Materia Prima (Frutas y verduras)	<b>Biológico:</b> - Presencia de Staphylococcus áureus, coliformes, Salmonella, E. coli, Enterobacterias, mohos y levaduras	SI	SI	NO	NO	---	PC	- El peligro no se incrementa a niveles inaceptables. - Controlado por BPM y POES
	- Presencia de vectores contaminantes, plagas (insectos).	SI	SI	NO	NO	---	PC	- Informes de ensayos microbiológicos. - El peligro no se incrementa a niveles inaceptables. - Controlado por BPM y POES.
	- Contaminación con E. coli, salmonella, coliformes, S. aureus	SI	SI	NO	NO	---	PC	-El peligro no se incrementa a niveles inaceptables. -Controlado por BPM y POES.
	<b>Químico:</b> - Presencia de agroquímicos, plaguicidas, fungicidas. - Metales pesados.	SI	SI	NO	NO	---	PC	-El peligro no se incrementa a niveles inaceptables. -Controlado por BPM y POES.
	- Micotoxinas.	SI	SI	NO	NO	---	PC	-Control de Proveedores. - Informes de ensayos de Laboratorio (Frecuencia anual)
	- Residuos de detergentes.	SI	SI	NO	NO	---	PC	-El peligro no incrementa a niveles inaceptables. -Controlado por BPM y POES.
	<b>Físico:</b> - Restos de tierra (Polvo), Papel, Astillas de madera, metal, piedra	SI	SI	NO	NO	---	PC	-Control de Proveedores. -Controlado por BPM y POES.

Anexo N° 13: Tabla de control de HACCP

## GRUPO 1: FRUTAS Y VERDURAS

Principio 1			Principio 2	Principio 3	Principio 4					Principio 5	Principio 6	Principio 7
Etapa Proceso	Peligro Significativo	Medidas de Control	PCC / PC	Límite Crítico	Monitoreo					Acciones Correctivas	Verificación	Registros
					Qué	Dónde	Cómo	Cuándo/ Frecuencia	Quién			
<b>Recepción de la Materia Prima (Frutas y verduras)</b>	<b>Químico:</b> - Presencia de agroquímicos, plaguicidas, fungicidas. - Metales pesados	- Análisis de multiresiduos en vegetales adquiridos según cronograma establecido por la empresa. - Validación de proveedores - Programa de verificación de la presencia de estos peligros.	<b>PC</b>	- Se acepta materia prima sólo de proveedores que cumplan las especificaciones establecidas por la empresa y en base a los análisis de multiresiduos.	- Criterios de calidad de la materia Prima: Limpieza, deterioro, olores, plagas y humedad.	- En la recepción	- Según los requisitos exigidos por la empresa	- Cada vez que ingrese materia prima (frutas y verduras)	- Responsable de la recepción	- Si no cumple con las especificaciones técnicas de Calidad se rechaza el producto.	- Revisión de los documentos y registros cada vez que sea necesario.  - Análisis de pesticidas y metales pesados (Anual)	- Recepción de Materia Prima. - Informes de ensayo de laboratorio acreditado. - Especificaciones Técnicas de Calidad: Criterios de recepción de Materia prima.

## Anexo N° 14: Programa de verificación del Plan HACCP

		PROGRAMA DE VERIFICACION PLAN HACCP												SGC-PGM-05		
ITEM	ACTIVIDADES DE VERIFICACION	FRECUENCIA	2025													
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC		
1	Revisión del Plan HACCP	Anual	P													
2	Verificación de los Programas Pre requisitos BPM - POES	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
3	Verificación de los registros de monitoreo.	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
4	Capacitación del personal	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
5	Ensayos Microbiológicos del producto final	Anual	P													
6	Ensayos Microbiológicos de superficies y manipuladores.	Anual	P													
7	Ensayos Microbiológicos de agua potable	Anual	P													
8	Análisis de Pesticidas y metales pesados	Anual	P													
9	Inspección Higiénico Sanitaria	Mensual	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
10	Auditoria interna	Anual	P													
		Programado	P													
		Realizado	R													

## Anexo N° 15: Ejemplo de análisis realizados por Z&amp;P en el 2024



LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL  
ORGANISMO DE ACREDITACIÓN INACAL - DA  
CON REGISTRO N° LE-055



Registro N° LE-055

**INFORME DE ENSAYOS N° 0394-2024**  
**PÁGINA 1 DE 2**

**SOLICITANTE** : DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P SOCIEDAD ANONIMA CERRADA  
**DIRECCIÓN** : MZA. U1 LOTE. 45 A.H. JOSE CARLOS MARIATEGUI LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO  
**PRODUCTO DECLARADO** : MANZANA ROJA  
**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** : Manzana roja.  
**CODIFICACIÓN / MARCA** : A-1.  
**DATOS DECLARADOS POR EL CLIENTE** : 22/01/2024 08:00 Procedencia: Planta Cuzco.  
**TAMAÑO DE MUESTRA RECIBIDA** : 01 muestra de 1365 g aprox.  
**PRESENTACIÓN, ESTADO Y CONDICIÓN** : En bolsa de polietileno, cerrada y etiquetada. En contenedor isotérmico a una temperatura de 3.6 °C.  
**CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA** : Recibida en el Laboratorio  
**CONTRAMUESTRA Y PERIODO DE CUSTODIA** : Ninguna (por ser muestra única)  
**FECHA PRODUCCIÓN** : No especificada  
**FECHA DE VENCIMIENTO** : No especificada  
**CONTRATO N°** : 0151-2024  
**FECHA DE RECEPCIÓN** : 23/01/2024

**CONDICIONES DE USO DEL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS:**

- El presente Informe de Ensayos tan sólo es válido únicamente para la Muestra analizada / el Lote muestreado , según sea el caso.
- No deben inferirse a la Muestra analizada o al Lote muestreado otros parámetros que no estén consignados en el presente Informe de Ensayos.
- En caso de que el producto haya sido muestreado por el cliente (Muestra recibida en laboratorio), BHIOS LABORATORIOS no se responsabiliza si las condiciones de muestreo no fueron las adecuadas, los resultados se aplican a la muestra tal como se recibió.
- En caso de que el producto haya sido muestreado por BHIOS LABORATORIOS , la presentación, estado y condición del lote corresponden a las encontradas al momento del muestreo.
- Los datos declarados por el cliente son consignados a solicitud expresa del mismo cliente y no son necesariamente verificados por el Laboratorio, por lo que BHIOS LABORATORIOS no asume responsabilidad por el uso de los mismos.
- El Período de Custodia es dependiente del tipo de ensayo y de la disponibilidad de la Muestra.
- BHIOS LABORATORIOS no guarda contramuestras de productos perecibles o de productos cuyas características pudieran variar durante el almacenamiento.
- El presente Informe de Ensayos no es un certificado de conformidad, ni certificado del sistema de calidad del productor.
- Está terminantemente prohibida la reproducción parcial de este Informe de Ensayos sin el conocimiento y la autorización escrita de BHIOS LABORATORIOS.
- Cualquier modificación, borrón o enmienda, anula el presente Informe de Ensayos.

PRP-08-F-051E Versión: 02 Fecha de Emisión: 01/03/22 Elaborado por: GT / Revisado por: CAC / Aprobado por: GG Página 1 de 2

Av. Quiñones B-6 (2do. Piso) - Urb. Magisterial II Etapa - Yanahuara - Arequipa - Perú  
Teléfono: ++51(0)54 273320 / 274515 Celular: 983768883 / 954068110  
e-mail: bhios@bhioslabs.com y operaciones@bhioslabs.com

BHIOS LABORATORIOS ...calidad a su servicio

INFORME DE ENSAYOS N° 0394- 2024  
PÁGINA 2 DE 2

RESULTADOS

LAB	DETERMINACIÓN	MANZANA ROJA A-1.	UNIDADES
MB	Recuento de Escherichia coli	<10(e)	ufc/g
MB	Detección de Salmonella spp.	Ausencia <sup>a</sup>	en 25g

ABREVIATURAS:

en 25g : En 25 gramos  
ufc/g : Unidades formadoras de colonia por gramo

MÉTODOS UTILIZADOS :

Recuento de Escherichia coli : AOAC 991.14 Chapter 17, Subchapter 3: 17.3.04 - 22nd Ed. (Rev. Online 2005).  
2023. Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable Film  
(Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate Method).  
Detección de Salmonella spp. : ISO 6579-1 / ADM 1:2020. 2017. Microbiology of food chain - Horizontal method for  
the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of  
Salmonella spp. AMENDMENT 1: Broader range of incubation temperatures,  
amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV  
and SC

OBSERVACIONES :

<sup>a</sup>Ausencia = No detectado – Presencia = Detectado

<sup>^</sup>: Este símbolo, indica un exponente.

(e) : Recuento estimado.

Cualquier valor precedido por "\*" indica menor al límite de cuantificación del método

FECHAS DE EJECUCIÓN DE LOS ENSAYOS : MB 23/01/2024 al 28/01/2024

FECHA DE EMISIÓN DEL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS : 01/02/2024



Bgto. Miguel Valdivia Martínez  
Gerente Técnico

Fin del Informe

## Anexo N° 16: Ejemplo de informe de auditoria



Av. Del Pilar N° 110/08, 407  
Lrb. Chacarilla del Estanque  
Santiago de Surco - Lima - Perú  
Celular: (01-1) 000 570 582  
090 394 050 / 948 131 810  
fsa@fs-certificaciones.com  
www.fs-certificaciones.com

**INFORME TÉCNICO N° 007-2024/OVFS**

**INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE INOCUIDAD EN  
LA LÍNEA DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS**

**CONTROL DE PROVEEDORES  
SODEXO PERU S.A.C.**

**DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P S.A.C.**

**PLANTA CUSCO**

**22 DE ENERO DE 2024**



Av. Del Pinar N° 110 Of. 407  
 Urb. Crescencia del Estanque  
 Santiago de Surco - Lima - Perú  
 Celular: (01-1) 980 570 590  
 MÓV. 994 000 / 940 131 810  
 fsc@fscertificaciones.com  
 www.fscertificaciones.com

## L. INFORMACIÓN GENERAL

Razon Social: DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P S.A.C.

RUC: 20400178474

Fecha de Inspección: 10 de Enero de 2024

Tipo de Actividad: Productor

Dirección del establecimiento: Urb. Patapata Lote A - 13 (Cuzco - Cuzco - San Jerónimo)

Representante del proveedor: Felipe Ortiz, Pepe

Email: distribuidorlogisticoyp@hotmail.com

Responsable de la inspección: Roy Vilca Oquendo (Jefe de HSEQ)

Email: roy.vilca@gmail.com

Tel./Cel.: 957266149

Inspector FSC: Gabriela Flores Jesus

Destino del Producto: Venta

Productos que abastecen: Ajoja, ají amarillo, ají limo, albahaca, apio, berenjena, betarruga fresca, camote amarillo, cebolla china, cebolla roja, choclo blanco, col, col china, col morada, holeriao, calgua, durazno, espinaca fresca, fideo chino, frijol chino, gnedilla, hierba buena, huacabay, lón, lechuga orgánica, lechuga morada, lechuga romana, limón seleccionado, mandarina, manzana dulce semana, manzana roja chilena, manzana verde para jugo, melón, membrillo, nabo, naranja para jugo, naranja para mesa importada, olluquito fresco, pacchay, papa fuerte, papa de choclo, papa blanca, papa amarilla, papa cocktail, papaya, pepino, pepino fruta, pera packham, perejil, pimiento morron, piña, plátano de feir (bellaco), plátano de seda, poro, rabanito, rocoto, tomate, tuna roja, uva red globe, uva negra, vainita, zanahoria, zapallito italiano, zapallo marce, entre otros.

Marca

## M. OBJETIVOS

Verificar el grado de implementación de los requisitos de la legislación sanitaria de alimentos, que conlleva a la provisión de productos inocuos para SOCIEDO PERU S.A.C.

## N. ALCANCE

La inspección estuvo dirigida a la línea de Acondicionamiento de frutas y verduras

## IV. CRITERIO DE INSPECCIÓN

CAGI/PCP 1-1989, Rev. 4 (2003). Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.  
 D.S. N° 004-2011-AG. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria  
 R.D. N° 154-2011. Guía de Rastreabilidad / Guía sobre Almacenamiento / Guía sobre transporte / Guía de Aplicación del Sistema APPCC (HACCP)  
 NTS N°128-MINSA/2015/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano.  
 NTS N°120-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria que establece los límites máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano.  
 R.M. N° 449-2001-SA-DM. Norma Sanitaria para Trabajos de desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos.  
 D.S. N° 020-2001-SA. Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios.  
 D.S. N° 031-2010-SA. Reglamento de la Calidad del Agua para consumo humano.  
 Normas del Codex Alimentarius  
 Documentos del Sistema de Inocuidad de la empresa.  
 Otras normas sanitarias aplicables al alcance de la inspección

## V. CRITERIO DE CALIFICACIÓN

Para efectos de la inspección se consideran los siguientes criterios:

### No Conformidad

Es el incumplimiento de un requisito que afecta de manera directa la inocuidad de los alimentos y/o a la eficacia del Sistema de Calidad/Inocuidad.

### Observación

Es el incumplimiento de un requisito que afecta de manera indirecta la inocuidad de los alimentos y/o a la eficacia del sistema de calidad/inocuidad.

### Oportunidad de mejora

Son las sugerencias o recomendaciones que se plantean para mejorar el cumplimiento de un requisito.



Av. Del Pinar N° 110 Of. 407  
 Urb. Chacarilla del Estanque  
 Santiago de Surco - Lima - Perú  
 Celular: (51-1) 999 578 585  
 985 304 800 / 945 131 810  
 fsa@fs-certificaciones.com  
 www.fs-certificaciones.com

#### **Muy Bueno:**

Es el establecimiento que reúne condiciones sanitarias de modo excelente y en sus procesos de elaboración de alimentos aplican correctamente las Buenas Prácticas de Acondicionamiento Primario.

#### **Bueno:**

Es el establecimiento que reúne condiciones sanitarias y en sus procesos de elaboración de alimentos aplican de modo satisfactorio las Buenas Prácticas de Acondicionamiento Primario.

#### **Regular:**

Es el establecimiento que reúne parcialmente condiciones sanitarias y aplica de manera parcial las Buenas Prácticas de Acondicionamiento Primario.

#### **Deficiente:**

Es el establecimiento que no reúne condiciones sanitarias y/o en sus procesos de elaboración de alimentos no aplican correctamente las Buenas Prácticas de Acondicionamiento Primario.

Con respecto al resultado de inspección, SODEXO PERU S.A.C., considera los siguientes requisitos excluyentes en su lista de verificación:

Requisitos excluyentes	
N° Requisito	Descripción del requisito
2.5	Los equipos, utensilios y superficies de trabajo se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. DS 007-98-SA, Art. 37
3.3.1	El establecimiento se encuentra libre de plagas, insectos, roedores o evidencias de su presencia (roedores, manchas, senderos, telas de araña, culebras, etc.) animales domésticos y silvestres o evidencias de su presencia (plumas, excrementos, etc.) en almacenes, salas de proceso y exteriores. DS 007-98-SA, Art. 57
4.27	En el caso de productos no conformes (ejemplo: vencidos, devoluciones, mal sellados, con letras de rótulo u otros aspectos) que puedan provocar contaminación cruzada, uso o entrega por error, se almacenan envasados, acondicionados, cerrados y debidamente identificados. Se cuenta con lineamientos registros de productos no conformes. R.M.089-2015/MINSA 6.1.1 d)
4.31	Se identifican y controlan parámetros críticos en las etapas de procesamiento, que repercuten en la inocuidad del producto final. DS 007-SA, Art. 60 <sup>a</sup> , 5.2.2CAC/RCP 1-1989
4.32	Se ha establecido sistemas que permiten reducir el riesgo de presencia y/o contaminación de los alimentos con materias extrañas (fragmentos de vidrio o de metal, piedra, astillas de madera, entre otros). 5.2.5 CAC/RCP 1-1989 Rev. 4-2003 Guía SENASA; REG-SIAG14
5.1	Los documentos y registros permiten efectuar la trazabilidad de los lotes de productos (hacia delante y hacia atrás). 5.7 CAC/RCP 1-1989 Rev. 4-2003, DS.004-2011-AG Art. 18 <sup>a</sup> y 28 <sup>a</sup> , D.S N°004-2011-AG
7.6	Los aspectos de vigilancia establecidos permiten tener bajo control los PCC identificados. Se llevan adecuadamente los registros de control de PCC, según las actividades descritas en el Plan HACCP. Los registros son revisados y firmados por personal idóneo designado para tal efecto. RM N° 449-2008/MINSA, Art. 25 <sup>a</sup>

Asimismo, se considerará como excluyente, solo cuando el hallazgo sea considerado como No Conformidad y con puntuación de 0, bajando el nivel de calificación según el siguiente cuadro:

N° de Excluyentes	Aplicación
1 - 2 Excluyentes	Disminuye 01 nivel de calificación
2 - 4 Excluyentes	Disminuye 02 nivel de calificación
>= 5 Excluyentes	Disminuye 03 nivel de calificación

#### VI. METODOLOGÍA

La inspección fue llevada a cabo a través de una visita al establecimiento. Durante el recorrido de las instalaciones, se realizaron observaciones de infraestructura, así como, a las diferentes operaciones; se realizaron entrevistas al personal responsable y operativo, y se revisaron los registros del Sistema de Inocuidad implementado.



Av. Del Financ N° 110 Of. 407  
 Urb. Chacarilla del Estanque  
 Santiago de Surco - Lima - Perú  
 Correo: (51-1) 800 570 580  
 800 364 000 / 848 131 810  
 fs@fs-certificaciones.com  
 www.fs-certificaciones.com

N°	Actividades	Participantes
1	Apertura	Roy Vilca Cquendo - Jefe de HSECO
2	Revisión documental	Roy Vilca Cquendo - Jefe de HSECO
3	In Situ	Roy Vilca Cquendo - Jefe de HSECO
4	Cierre	Roy Vilca Cquendo - Jefe de HSECO

## VI. EVALUACIÓN


Observación		
N°	Requisito	Descripción del hallazgo
1.4.0	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número del personal: De 1 a 5 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario; De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario; De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios; De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 5 duchas, 4 urinarios; más de 100 personas: 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas. DS 007-98-SA Art. 54°.	El establecimiento no contaba con duchas para el personal a fin de cumplir con la disposición de uso y lo solicitado por la normativa sanitaria aplicable.
2.4	Los pisos, paredes, sumideros, paredes, techos, puertas, ventanas, luminarias y dispositivos de protección (rejillas, cortinas de exclusión, etc.) de las áreas de conservación y cámaras de conservación se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. DS 007-98-SA Art. 56° y 5.1.1 CAC/RCP 1-1998 Rev. 4-2003	Se observó que en la zona de almacenamiento de materias primas, así como en la sala de proceso se contaba con algunos tramos del piso desgastado cuya superficie rugosa y desgastada podría dificultar su limpieza.
2.8	Los materiales de limpieza (escobillas, escobas, jiladoras de agua, paños, recogedores, otros) se encuentran limpios, en buen estado físico y son de uso exclusivo para las áreas de trabajo (zona sucia y zona limpia). La limpieza de estos materiales no genera contaminación de los alimentos. DS 007-98-SA Art. 56°	En el almacén de productos de limpieza se observó que los materiales de limpieza (escobas y recogedores) se almacenaban de manera conjunta condición que podría generar contaminación cruzada, considerando que las escobas y recogedores rojos destinados a los servicios higiénicos se encontraban en contacto con las escobas y recogedores azules destinados a la sala de proceso.  REITERATIVO
3.0.1	El personal viste la indumentaria completa, cuenta con indumentaria de trabajo en acorde a las actividades desarrolladas, esta indumentaria puede diferir en color de acuerdo a la zona de trabajo y/o servicios (E): colores claros para personal de las áreas de proceso; incluye al personal ajeno a las labores productivas y visitantes. DS 007-98-SA Art. 56°	Durante la inspección se observó que el personal femenino de la sala de proceso presentaba cabello expuesto a la altura de la nuca, pudiendo generar la presencia de cabello en los productos elaborados, por lo que es necesario considerar el cambio de cofias por otras que cubran la totalidad del cabello.
3.2	Existe un procedimiento de muestreo y recuperación de productos, en caso que no cumplan con los requisitos sanitarios. Este procedimiento incluye la supervisión de los productos afectados hasta la determinación de su destino final. Se verifica la efectividad del procedimiento de muestreo y recuperación de productos, mediante simulacros.	No se ha realizado el simulacro de muestreo de productos del mercado a fin de evaluar la adecuación del procedimiento.
No Aplica		
N°	Requisito	Descripción del hallazgo
3.2.4	En el caso de utilizar hielo y vapor (que entre en contacto directo con el alimento), se obtienen a partir de agua potable, se almacenan en ambientes adecuados, y estos son suficientes para las actividades de producción. 5.2.3 CAC/RCP 1-1998 Rev. 4-2003.	No aplica, la planta no requiere del uso de hielo ni vapor.
4.2.3	El producto final y/o las materias primas e insumos que requieren cadena de frío para su conservación se almacena en cámaras de congelación o refrigeración (según aplique) se encuentran protegidos para evitar la contaminación cruzada. En caso de productos refrigerados se mantienen a 5°C o temperatura más baja y en caso de congelados -18°C o una temperatura más baja. Se cuenta con registros. DS 007-98-SA Art. 45° Art. 47°, Art 71°, Art. 5.1.3 a) RM 008-2015 MIVISA	No aplica, los productos no requieren cadena de frío para su conservación.



Av. Del Risar N° 110 Of. 407  
 Urb. Chacabilla del Estanque  
 Santiago de Surco - Lima - Perú  
 Celular: (51-1) 999 579 999  
 985 264 659 / 948 131 810  
 fsc@fscertificaciones.com  
 www.fscertificaciones.com

4.2.6	<p>El rotulado de las materias primas, insumos y producto final es conforme a la normativa vigente, u otras normas aplicables: nombre del producto, declaración de ingredientes y activos, nombre y dirección del fabricante, número de Registro Sanitario y fecha de vencimiento (cuando el producto lo requiera), código de lote, y condiciones de conservación (cuando el producto lo requiera). D.O. 007-SA Art. 116° y 117°          El rotulado corresponde al presentado en el proceso de homologación (en caso aplique)</p>	<p>No aplica, no se hace uso de etiquetas.</p>
4.3.3	<p>Se controlan las operaciones críticas como: limpieza y selección de huevos, selección, despedrado y fumigación del producto, (si aplica). Se cuenta con lineamientos establecidos y los controles correspondientes (clasificación, tiempo de envasado, segregación en su almacenamiento, etc). Así como el almacenamiento del producto final.          Se cuenta con registros. Guía SENASA: REG-SIAG14</p>	<p>No aplica, no se procesa huevos.</p>
7.5	<p>Se han identificado todos los PCC necesarios, empleando criterios científicos y técnicos. Se han establecido límites críticos que controlan los peligros identificados de modo inmediato. Así mismo, los límites críticos han sido validados. RM N° 449-2006/MINSA Art. 23°, 24°</p>	<p>No aplica, no se ha identificado Puntos Críticos de Control PCC.</p>

## Anexo N° 17: SGC-PGM-06 (Plan de Monitoreo Microbiológico)


		<b>PROGRAMA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO / PESTICIDAS / METALES PESADOS.</b>		SGC-PGM-06
<b>PERIODO</b>		<b>2025</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>N° MUESTRAS</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>OBSERVACION</b>
Frutas y verduras frescas (sin ningún tratamiento)	2	Escherichia coli	Anual	
		Salmonella sp.		
Referencia: RM N°591 - 2008 / NTS 071 - MINSA / DIGESA				
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>N° MUESTRAS</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>OBSERVACION</b>
Frutas y verduras frescas (sin ningún tratamiento)	1	Análisis de Multi - Residuos de Pesticidas.	Anual	
	1	Metales pesados: Plomo (Pb) Cadmio (Cd)	Anual	
<b>SUPERFICIAS DE CONTACTO CON ALIMENTOS</b>	<b>N° MUESTRAS</b>	<b>INDICADORES DE HIGIENE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>OBSERVACION</b>
Superficies Inertes	1	Coliformes totales	Anual	
		Salmonella spp.		
Superficies vivas (Manipuladores)	1	Coliformes totales	Anual	
		Staphylococcus aureus		
		Salmonella spp.		
Referencia: RM N°461 - 2007 / MINSA				
<b>AGUA POTABLE</b>	<b>N° MUESTRAS</b>	<b>INDICADORES DE HIGIENE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>OBSERVACION</b>
Agua Potable	1	Microbiológicos Parasitológicos Parámetros organolépticos (Según norma de referencia) Parámetros inorgánicos (Según norma de referencia)	Anual	
Referencia: DS N°031-2010_Reglamento de la Calidad de agua para consumo				

## Anexo N° 18: Lista maestra de documentos y registros del sistema HACCP

Z&P DISTRIBUIDORA LOGÍSTICA		FORMATO								SGC-FO-22
LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS										
N°	TIPO DE DOCUMENTO	CÓDIGO	TÍTULO	FECHA DE REVISIÓN	VERSION	CONSERVACIÓN		ORIGEN		OBSERVACION
						Tiempo	Ubicación	Interno	Externo	
1	MANUAL	SGC-MA-01	MANUAL BPM	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
2	MANUAL	SGC-MA-02	MANUAL POES	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
3	MANUAL	SGC-MA-03	MANUAL HACCP	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
4	INSTRUCTIVO	SGC-I-01	TECNICA PARA LAVADO DE MANOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
5	INSTRUCTIVO	SGC-I-02	TECNICA PARA DESINFECCION DE MANOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
6	INSTRUCTIVO	SGC-I-03	TECNICA PARA COLOCARSE LA MASCARILLA	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
7	INSTRUCTIVO	SGC-I-04	TECNICA PARA DESCARTAR LA MASCARILLA	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
8	INSTRUCTIVO	SGC-I-05	TECNICA PARA RETIRO DE GUANTES	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
9	INSTRUCTIVO	SGC-I-06	TECNICA PARA LA APLICACION DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
10	INSTRUCTIVO	SGC-I-07	SANITIZACION DE INFRAESTRUCTURA	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
11	INSTRUCTIVO	SGC-I-08	SANITIZACION DE VEHICULOS DE TRANSPORTE.	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
12	ESPECIFICACIONES	SGC-ET-01	CRITERIOS DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
13	ESPECIFICACIONES	SGC-ET-02	TABLA DE MUESTREO	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
14	ESPECIFICACIONES	SGC-ET-03	NIVEL DE CRITICIDAD DE LA NO CONFORMIDAD	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
15	ESPECIFICACIONES	SGC-ET-04	FICHA TECNICA DE PRODUCTOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
16	ESPECIFICACIONES	SGC-ET-05	DOSIFICACION DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
17	PROGRAMA	SGC-PGM-01	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
18	PROGRAMA	SGC-PGM-02	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIALES	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
19	PROGRAMA	SGC-PGM-03	PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
20	PROGRAMA	SGC-PGM-04	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
21	PROGRAMA	SGC-PGM-05	PROGRAMA DE VERIFICACION DEL SISTEMA HACCP	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
22	PROGRAMA	SGC-PGM-06	PROGRAMA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO / PESTICIDAS / METALES PESADOS.	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
23	PROGRAMA	SGC-PGM-07	PROGRAMA DE CAPACITACION	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		


24	FORMATO	SGC-FO-01	CONTROL DE CLORO EN AGUA POTABLE	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
25	FORMATO	SGC-FO-02	REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE PERSONAL	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
26	FORMATO	SGC-FO-03	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
27	FORMATO	SGC-FO-04	RECEPCION DE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
28	FORMATO	SGC-FO-05	REGISTRO DE CONTROL DE PROCESO	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
29	FORMATO	SGC-FO-06	REGISTRO DE PRODUCTO NO CONFORME	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
30	FORMATO	SGC-FO-07	REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
31	FORMATO	SGC-FO-08	REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
32	FORMATO	SGC-FO-09	REGISTRO DE VERIFICACION DE EQUIPOS DE MEDICION	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
33	FORMATO	SGC-FO-10	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
34	FORMATO	SGC-FO-11	REGISTRO DE ATENCION DE QUEJAS Y RECLAMOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
35	FORMATO	SGC-FO-12	SOLICITUD DE ACCION CORRECTIVA PREVENTIVA (SACP)	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
36	FORMATO	SGC-FO-13	LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
37	FORMATO	SGC-FO-14	REGISTRO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
38	FORMATO	SGC-FO-15	REGISTRO DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
39	FORMATO	SGC-FO-16	REGISTRO DE CONTROL DE ROEDORES	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
40	FORMATO	SGC-FO-17	REGISTRO DE INSPECCION DE PLAGAS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
41	FORMATO	SGC-FO-18	ACTA DE REUNION DE EQUIPO HACCP	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
42	FORMATO	SGC-FO-19	INSPECCION HIGIENICO SANITARIA PROVEEDORES	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
43	FORMATO	SGC-FO-20	INSPECCION HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA (BPM-POES)	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
44	FORMATO	SGC-FO-21	REGISTRO DE CONTROL DE ENTREGA DE EPP	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
45	FORMATO	SGC-FO-22	LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS	15/10/2024	2	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		

Anexo N° 19: Mapa de procesos

 <b>MAPA DE PROCESOS - 2024</b>					
<b>DUEÑO DE CONTRATO:</b>		<b>DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&amp;P SAC</b>			
<b>UBICACIÓN DEL SERVICIO:</b>		<b>CUSCO, LIMA, AREQUIPA A LOCALES DEL CLIENTE</b>			
<b>ALCANCE DEL SERVICIO</b>		<b>ALMACEN Y TRANSPORTE DE CARGA</b>			
<b>TIEMPO DE CONTRATO/ ORDEN:</b>					
PROCESO	ETAPAS DEL PROCESO / SUB PROCESOS	ACTIVIDAD	TAREA	RUTINARIO/ NO RUTINARIO	
SERVICIO LOGISTICO Z&P	ALMACEN	Recepción y Almacenamiento de materia	Estacionamiento de camión	Rutinario	
			Carga de Productos con equipo en camión	Rutinario	
			Descarga de materiales con equipo en camión	Rutinario	
		Selección y habilitación de Frutas y Verduras	Selección de productos	Rutinario	
			Gestión administrativa y planificación de recursos	Tramites administrativos	Rutinario
			Planificación de recursos en oficina	Rutinario	
			Verificación preventiva de unidades	Rutinario	
		TRANSPORTE DE CARGA	Carguo de productos sobre camión con Equipo	Estacionamiento de camión	Rutinario
				Carga de Productos con equipo en camión	Rutinario
				Descarga de materiales con equipo en camión	Rutinario
			Carguo de productos de forma manual sobre camión	Selección los productos para carguo	Rutinario
				Transporte manual de productos a camion	Rutinario
				Descarga y ordenamiento manual de productos en c	Rutinario
			Transporte de mercadería en camión por via nacional	Aseguramiento de la carga antes de partir	Rutinario
				Generación de documentos	Rutinario
				Revisión de unidades antes de salir	Rutinario
				Movilización y desmovilizacion de camion	Rutinario
				Estacionamiento de camión en el site	Rutinario
	DESPERFECTOS EN EL TRANSPORTE	Mantenimiento correctivo de fallas en ruta.	Cambio de llantas en ruta	No Rutinario	

Anexo N° 20: IPER Base

**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL - LINEA BASE**  
**TRANSPORTE**

	Código: SSO-PQ-69	<b>CD CUSCO</b>
	Versión: V00	
	Fecha: 15/01/24	
	Página 1 de 2	

Temática:	LOGÍSTICA
Área:	TRANSPORTE
Fecha de elaboración:	25/01/2023
Fecha de actualización:	13/01/2025

Equipo Evaluador:	PEPE PELÁEZ ORTIZ
	ROY VILCA OQUEANDO
	MIGUEL A. ALVÁREZ QUINTANILLA
	ADDERLY YARGAS VILCA

Jerarquía de Controles - Orden de Prioridad	
1.	Eliminación
2.	Substitución
3.	Ingeniería / Aislamiento
4.	Control Administrativo
5.	EPP Básico o especial

No.	Sub Proceso / Etapa del Proceso	Actividad	Tarea	RUMIARIÑO RUMIARIÑO	Puesto(s) de trabajo (Cargo)	Peligro SSO	Riesgo	Evaluación Inicial				Descripción de la Medida de Control Actual				Evaluación					
								SEI	P	S	RP	Eliminación	Substitución	Control de Ingeniería	Control Administrativo	EPP de Protección Personal (EPP)	P	S	RP	Acción de Mejora	Quién / Cuando
1	GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y PLANIFICACIÓN DE RECURSOS	Trámites administrativos		R	CONDUCTOR	Piso resbaladizo / derrapado	Caida de Personas	3	C	4	10	No transitar por zonas que sean inseguras	Si es necesario y posible tomar otros caminos	Cumplir con la señalización del área y letreros informativos	Orden y limpieza en el área de trabajo retirar o objetos que obstruyan el libre tránsito de los peatones	EPP Básico	D	4	10		
3				R	COORDINADOR TRANSPORTE	Aglomeración de personas en las oficinas	Golpes entre personas	5	C	4	10				Mantener la distancia adecuada para evitar contactos no predecibles	EPP Básico	E	2	10		
4				R	COORDINADOR TRANSPORTE	Trabajo rutinario en escritorio	Dolores musculares esqueléticos	H	C	3	13	Evitar el sedentarismo por largos continuos		Contar con sillas ergonómicas Contar con programa de mantenimiento de las sillas y escritorio	Realizar pausas activas cada 02 horas como mínimo	EPP Básico	D	4	11		
5				R	COORDINADOR TRANSPORTE	Iluminación deficiente	Fatiga ocular	H	C	3	13	No trabajar en zonas donde la iluminación se deficieste	Substituir los focos en mal estado	Realizar monitoreo de iluminación	Contar con programa de mantenimiento y reparación de focos y lamparas	EPP Básico	C	3	13		
6				R	COORDINADOR TRANSPORTE CONDUCTOR	Mala designación de unidades	Pérdida de tiempo en el proceso	3	D	4	10	Substituir a una unidad no autorizada o con fecha de vencimiento próxima con otra unidad con todas las autorizaciones	Substituir a una unidad no autorizada o con fecha de vencimiento próxima con otra unidad con todas las autorizaciones	Asegurar el mantenimiento preventivo de las unidades	Contar con un listado actualizado de las unidades. Asegurar que todas las unidades cuenten con las autorizaciones del MTC Asegurar que todas las unidades estén con su mantenimiento al día. Llevar un registro (BD) en donde se liste las unidades y estado de acuerdo a los requerimientos y controles	EPP Básico	E	4	10		
7		R	COORDINADOR TRANSPORTE CONDUCTOR	Conductores sin autorización	Pérdida de tiempo en el proceso	3	D	4	10				Contar con una BD en donde se lleve el control diario del estado de los conductores. Turno de trabajo según roster, día de descanso, vigencia de autorizaciones	EPP Básico	E	4	10				
8		R	COORDINADOR TRANSPORTE CONDUCTOR	Conductores en mal estado de salud	Pérdida de tiempo en el proceso	H	D	4	13	Substituir por un conductor backup			01a. previo al servicio, identificar a uno o más conductores que pueden reemplazar al conductor titular en caso se presente algún problema de salud Realizar el seguimiento puntual al conductor asignado para el servicio	EPP Básico	E	4	13				
9		R	CONDUCTOR	Unidad con componentes en mal estado	Fallas mecánicas	5	D	4	10	Substituir la unidad por otra en caso la falla mecánica sea mayor	Substituir la unidad por otra en caso la falla mecánica sea mayor	Interner la unidad en el taller de mantenimiento para su reparación inmediata	Revisar el cumplimiento del programa preventivo y/o correctivo Revisar el Check list de la unidad realizadas por el conductor anterior para identificar alguna falla mecánica previa	EPP Básico	E	4	10				
11		R	CONDUCTOR	Ejecución incorrecta del check list	Potencial falla mecánica	3	C	4	10	No permitir la salida de la unidad	Interner la unidad en el taller de mantenimiento para su reparación inmediata	Conductor deberá de revisar cada uno de los componentes críticos de la unidad el día anterior, de modo que, el día de partida no se identifique en problemas mayores Informar al supervisor de taller las fallas que pudo haber identificado. Capacitación en Manejo defensivo	EPP Básico	E	4	10					

60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78

**DESPERFECTOS EN EL TRANSPORTE**

**MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE FALLAS EN RUTA**

Cambio de llantas en ruta

NR	CONDUCTOR	Piedras sueltas	Aplastamiento	S	C	2	No estacionar en pendientes y del lado del omo			Ayuda de vigia para la elección del lugar de estacionamiento Estacionar vehículo en lugar seguro y plano	EPP Básico	D	2	1.1	
NR	CONDUCTOR		Golpes	S	C	4	No estacionar en pendientes y del lado del omo			Ayuda de vigia para la elección del lugar de estacionamiento Estacionar vehículo en lugar seguro y plano	EPP Básico	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	Objetos Punzocortantes	Cortes a los neumáticos	S	C	4	No estacionar en pendientes y del lado del omo			Estacionar vehículo en lugar seguro y plano	EPP Básico	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR		Cortes	S	C	3	1.3			Apagar el motor, brequear, colocar tacos y conos	EPP Básico	D	3	1.1	
NR	CONDUCTOR	Objetos en el Área	Choque con Objetos	S	C	5	1.1			Ayuda de vigia para la elección del lugar de estacionamiento Apagar el motor, brequear, colocar tacos y conos	EPP Básico	D	5	1.1	
NR	CONDUCTOR	Tránsito de Personas en el área	Atropello	S	C	2				retirar al personal que se encuentre cerca de la zona a estacionar	EPP Básico	D	2	1.2	
NR	CONDUCTOR	Tránsito de animales por el área	Atropello	S	C	2					EPP Básico	D	2	1.2	
NR	CONDUCTOR	Aglomeración de Personas	Golpes, tropiezos	S	C	4				Ubicar un lugar seguro Indicar que los pasajeros descienda Coordinar con el líder de transporte	EPP Básico	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	Pavillo resbaladizo	Cáidas al mismo nivel	S	D					Ubicar un lugar seguro Indicar que los pasajeros descienda Coordinar con el líder de transporte	EPP Básico	E	2	1.1	
NR	CONDUCTOR	Objetos en Pavillo	Tropiezos	S	C	4				Ubicar un lugar seguro Indicar que los pasajeros descienda Coordinar con el líder de transporte	EPP Básico	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR		Golpes	S	C	4				Ubicar un lugar seguro Indicar que los pasajeros descienda Coordinar con el líder de transporte	EPP Básico	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	Terreno de nivelado	Aplastamiento	S	C	2	No estacionarse en zona demielada			Aplicar PETS de cambio de llantas	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	2	1.2	
NR	CONDUCTOR		Golpes	S	C	4	1.1	Revisar el gato antes de usarlo Nivelar el piso Colocar madera En caso exista desequilibrio, desmenu la manibora y bajar el gato. Buscar uno de mayor capacidad o estabilizar mejor la superficie. Levantado el vehículo, colocar la llanta de repuesto debajo del vehículo como plan de contingencia en caso, la gata de se establezca y pueda dinamarse.		Aplicar PETS de cambio de llantas	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	EPFS En mal estado	Cortes	S	C	4	No usar EPF en mal estado			Aplicar PETS de cambio de llantas	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	Condiciones climáticas adversas	Voladura, impacto por rayos, choques, despiques	S	C	2	No trabajar en presencia de tormentas eléctricas	Revisar el gato antes de usarlo Nivelar el piso Colocar madera		Aplicar PETS de cambio de llantas	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	2	1.2	
NR	CONDUCTOR	Pernos agarrados	Tensión lumbar	S	B	4	1.4		Revisar las llaves	Concentración en el trabajo Uso correcto de llaves Retirar a personal que no tiene nada que ver Colocar los pernos en lugar seguro	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	C	4	1.1	
NR	CONDUCTOR		Golpes	S	C	4	1.1	Revisar las llaves Ubicar los pernos en un lugar seguro de modo que no se fijen de tierra se fijen de tierra. Realizar este trabajo como mínimo entre 02 personas		Concentración en el trabajo Uso correcto de llaves Retirar a personal que no tiene nada que ver Colocar los pernos en lugar seguro	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	4	1.1	
NR	CONDUCTOR	Gator hidráulico en mal estado	Aplastamiento	S	C	2		Comunicación efectiva Retirar la llanta averiada y colocarla en la parte interior del vehículo, en dirección del eje, antes de retirar la llanta de repuesto (en caso la gata pierda estabilidad y el vehículo pueda volcarse o rebotarse). El retiro debe realizarse entre dos personas, de manera coordinada		Ubicar un lugar seguro para colocar la llanta Comunicar al copiloto Concentración en el trabajo Comunicación efectiva	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	2	1.3	
NR	CONDUCTOR		Cáidas al mismo nivel	S	D			Levantar el gato Proteger con las herramientas adecuadas Colocar los pernos con recuamamiento asegurar los pernos Colocar la llanta en mal estado debajo del chasis		Concentración en el trabajo Uso correcto de llave Comunicación con el copiloto	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	E	2	1.1	



	TRANSPORTE DE CARGA	TRANSPORTE DE MERCADERÍA EN CARRIÓN EN VÍA NACIONAL	Movilidad y desmovilización de carrión														
42	R	CONDUCTOR	Trasladar a alta velocidad dentro de la ciudad	Choques	5	C	4		No detenerse frenar por el freno y tratar de avanzar de igual manera que los conductores particulares	Respetar las reglas y normas de velocidad para transitar dentro de la zona urbana (luz, cuerno, frenos, etc), respetando a los peatones, peatones de tránsito y cumpliendo las indicaciones del semáforo. Reducir la velocidad al mínimo o sobre pasar si es necesario. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
43	R	CONDUCTOR	No observar los espejos durante la conducción	Falsa percepción del panorama	5	C	4		Prohibido solo estar mirando al frente y no a los lados, esto genera pérdida de control de los lados	Conductor debe constantemente estar observando los espejos retrovisores para observar el comportamiento de los terceros y determinar si la distancia entre unidades es la correcta. Regular los espejos manualmente antes de salir de la base. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
43	R	CONDUCTOR	Situaciones Peligrosas en el transporte	Quemaduras, explosión, etc	5	C	4		Prohibido el transporte de sustancias químicas si no se cuenta con los permisos para transporte	Capacitación en MS DS. Contar con B D de unidades y conductores con autorización para el traslado de Materiales Peligrosos. Contar con las MS DS de los productos transportes	EFF Básico	D	4				
43	R	CONDUCTOR	Conductor con distracciones, actitud negativa y comportamiento negativo.	Choques	5	C	4		Prohibido estar con distracciones, actitud negativa y con comportamiento negativo	Conductor deberá mantener seriedad durante la ejecución de su labor. Política de plan de seguridad Vial. Reglas para la vida. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
44	R	CONDUCTOR	Conductores imprudentes en la vía	Choque	5	C	4		No acercarse a más de 0.5 metros de la unidad que lo precede.	Mantener la distancia entre el vehículo que lo precede y el costado, de forma que pueda reaccionar a tiempo y tener la unidad o haber giro para evitar choques laterales. Mantener una visión frontal y ancha, tratando de identificar y evaluar las acciones potenciales de los peatones, de modo que el tiempo de reacción sea el seguro y adecuado. Tener en cuenta que su unidad es pesada, esta cargada y el tiempo de frenado puede ser lento. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
45	R	CONDUCTOR	Condución en ruta (fuera de la ciudad)	Cambios y bridas	11	C	4		No manipular el sistema de audio en curvas cerradas o peligrosas. Si se usa hacerlo durante la conducción, reducir la velocidad al máximo y manipule el equipo en una zona recta. Caso contrario, mejor sobre para	Regular el sistema de vidrios de las ventanas de modo que la ventilación sea la adecuada y el ambiente dentro de la cabina no se caliente. Evitar el uso del sistema de audio en una zona segura. Mantenerse atento de los actos de los conductores particulares, observar hacia delante, espejos y actuar preventivamente. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
46	R	CONDUCTOR	Condución a alta velocidad dentro de los poblados	Atroello	5	C	4		No transitar a más de 20km/h	Dentro del poblado la velocidad máxima será de 20km/h. Para estar más atento si es necesario, bajar la luna de la ventana para que se ventile y esté fresco. Suave el tronco con ambas manos y esté atento a las acciones imprudentes de los terceros. Respetar las reglas y normas de tránsito, si no hubiera señalización, tenga en la mente los peligros que pueden presentarse. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
47	R	CONDUCTOR	Condución a alta velocidad las curvas	Dolpes a la unidad	5	C	4		Esta prohibido aumentar la caja de cambio antes de ingresar a una curva. Luego que sale de la curva, recién puede aumentar.	En las curvas cerradas, abruzas y en forma de L, la velocidad máxima es de 30km/h. Antes de ingresar a la curva, debe reducir la caja de cambio (dependiendo el tipo de carrión que este conduciendo). Nunca invertir el carr, es mejor reducir velocidad, mantener el carrí derecho y avanzar son total tranquilidad. Cuando sale de la curva, recién podrá aumentar la caja de cambio. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
48	R	CONDUCTOR	Frenada de animales en la vía	Aterración de los animales.	5	C	4		Nunca mantener la misma velocidad o aumentar NO tocarlos el claxon	Reducir la velocidad, sobre pasar y detener la unidad. Tener claro que el instinto de los animales es huir, ante la duda debe actuar el radiofónico del ser humano. Si los animales no se mueven, reducir la velocidad, y avanzar lo más lento que se pueda hasta que ellos se muevan a un lado y recién se puede avanzar, caso contrario, esperar que su dueño los atrae hacia un lado de la vía. Capacitación en Manejo defensivo	EFF Básico	D	4				
49	R	CONDUCTOR	Frenada de jinetes montado sobre su caballo	Atroello o caída de jinetes	5	C	4		No tocar el claxon	Reducir la velocidad, mantenerse a una distancia prudente hasta que el jinete indique que podemos pasar. Apoyarse hacia el carril izquierdo hasta que el jinete pueda observar y avanzar lentamente	EFF Básico	D	4				

12		R	CONDUCTOR	EPV/EH incompletos	Restricción de salida o ingreso al site	S	C	4			Cambiar etapa no de los elementos en final estado por otro en perfecta condición		Revisar cada año de los EPV y elementos del KIT que debe contener la unidad Informar al supervisor de operaciones la falta de estos elementos, para que sea reparado de inmediato	EPF Básico	D	4	
13		R	CONDUCTOR	Documentos incompletos del Mtd. Conductor	Restricción de salida o ingreso DE zap.	S	D	4			Sustituir la unidad o al conductor antes de su salida		Contar con un listado de los documentos requeridos por la autoridad competente de modo que el conductor tenga mayor facilidad para su revisión Verificar la vigencia de los documentos de la unidad y del conductor	EPF Básico	F	4	
32	Aseguramiento de la carga antes de partir	R	OPERARIO ALMACEN	Trabajo a distinto del piso (dentro del camión)	Caida a distinto nivel	S	C	4		No exponerse al borde del camión			Tener claro que está trabajando dentro del camión y puede caer a distinto nivel. Supervisor debe coordinar los trabajos y estar atento a las acciones del conductor De ser posible, trabajar con una de las hojas de la puerta cerrada para evitar las caídas	EPF Básico	D	4	
33		R	OPERARIO ALMACEN	Puerta del camión no asegurada	Atrapamiento de mano o fricción, golpes	S	C	4					Asegurar la puerta en la parte exterior del camión. Contar con el soporte de pararrayos de plomo mientras realiza los trabajos de aseguramiento de la carga dentro del camión.	EPF Básico	D	4	
34		R	OPERARIO ALMACEN	Manipulación de carga dentro del camión	Golpes, caída de objetos	S	C	4		No iniciar al tránsito si la carga no ha sido debidamente asegurada			En todo momento tener en cuenta que la carga no está asegurada y una mala manipulación puede generar que la carga se vuelva y caiga al suelo. Asegurar la carga con cintas, sogas u otro elemento de sujeción antes de cerrar las puertas del camión y partir.	EPF Básico	D	4	
35		R	OPERARIO ALMACEN	Carga dentro del camión	Caida a mismo nivel	S	C	4					Tener sumo cuidado mientras camina sobre el piso de la plataforma del camión, evita objetos en el suelo. El espacio para transitar al reducido, observar antes de caminar	EPF Básico	D	4	
36		Generación de documentos	R	CONDUCTOR	Formular documentos apresurado	Caida a mismo nivel, golpes	S	C	4		No salir al camino, si debe transitar por una zona insegura, no hacerlo			Transitar por zonas seguras y debidamente señalizadas. Coordinar con el personal administrativo la gestión de documentos y permisos.	EPF Básico	D	4
37	R		CONDUCTOR	Vehículos en movimiento dentro del área	Atrapeo	S	C	4		NO mover unidades en espacios reducidos					EPF Básico	D	4
38	Revisión de unidades antes de salir	R	CONDUCTOR	Unidad con falla mecánica	Démora en el proceso de salida	S	C	4		No insistir y es mejor indicar que el vehículo no saldrá	Si la falla no puede resolverse, deberán de cambiar de vehículo y tener que descargarse y volver a cargar los productos en otra unidad. Cumplir con los controles establecidos en los procedimientos de carguío con máquina o de forma manual		Conductor debe de informar al supervisor de mantenimiento la falla mecánica que se ha identificado al firme de la salida. Si no existe esta unidad disponible, la administración debe de informar al cliente sobre lo ocurrido e indicar que la carga demorará en salir ese mismo día o se reprograma para otro día.	EPF Básico	D	4	
39		R	CONDUCTOR	Componentes menores con fallas	Retraso en la salida	S	C	4				llevar a unidad en el área de mantenimiento.		Coordinar con el equipo de mantenimiento mecánico para reparar la falla sin prisa y retrasar la salida ese mismo día. Conductor deberá descansar lo necesario antes de que salga. Coordinar al soporte con otro conductor para que apoye durante la conducción. Reformular el plan de viaje- La tocha del camión deberá permanecer debidamente cerrado y se entregará al personal Motorero que está cargado y se tomen las medidas preventivas del caso.	EPF Básico	D	4
40		R	CONDUCTOR	Conductor con síndrome de fatiga	Fatiga y somnolencia	D	C	4		Si el conductor no se siente en condiciones de conducir ese día, deberá levantar la mano	Cambiar al conductor con un retén		Control de sueño, descanso de 6 horas mínimas, pausas activas. Capacitación en fatiga y somnolencia. Capacitación en Manejo defensivo	EPF Básico	D	4	
		RK	CONDUCTOR	Conductor bajo los efectos del alcohol y drogas	Cheques,	S	C	4			Cambiar al conductor por un retén		Exámenes médicos anuales, donde se verifique el uso de drogas. Declaración de no consumo de drogas Control de alcohol antes del inicio de las actividades. Política de alcohol y drogas. Capacitación en Manejo defensivo	EPF Básico	D	4	
41		R	CONDUCTOR	Uso del celular mientras conduce	Distracción	S	C	4		No usar el celular mientras se conduce			Conductor deberá guardar el celular en una zona segura dentro del vehículo, y sólo lo podrá usar cuando lo requiera. Política de Uso de equipos biométricos, Reglas para la vida. Capacitación en Manejo defensivo	EPF Básico	D	4	
		R	CONDUCTOR	Conducción Continua diurna y nocturna	Cheques, fatiga y somnolencia	S	C	4					Plan de Ruta. Plan de Fatiga y Somnolencia (la conducción continua no debe exceder por más de 6 horas la labor diurna y no se deberá exceder la conducción por más de 4 horas durante la labor nocturna, ni 10 horas acumuladas en una jornada laboral)	EPF Básico	D	4	

78	NR	CONDUCTOR	Terreno Desnivelado	Golpes	S	C	4	10	Usar correcto de llave Comunicación con el copiloto. Sujetar la llanta con un par de pernos para asegurar su posicionamiento en el tambor. Ajustar los pernos en forma de X, de modo que todos que den asegurados. Ajustar los pernos en forma de X, de modo que todos que den asegurados. En caso de no tener pistola o torquímetro, reajustar los pernos hasta un nivel adecuado, cuando llegue al destino, revisar nuevamente el ajuste de los pernos. Colocar el trabajo sujeción	Levantar el gato Apoyarse con las herramientas adecuadas. Colocar los pernos consecutivamente. Asegurar los pernos. Colocar la llanta en mal estado debajo del chasis.	Concentración en el trabajo Uso correcto de llave. Comunicación con el copiloto.	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	4	10
80	NR	CONDUCTOR	Llantas en mal estado	Vibración, Dureteo	S	C	2	12		Levantar el gato Apoyarse con las herramientas adecuadas. Colocar los pernos consecutivamente. Asegurar los pernos. Colocar la llanta en mal estado debajo del chasis.	Concentración en el trabajo Comunicación con el copiloto.	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	2	12
81	NR	CONDUCTOR	Vehículo no frenado	Aplastamiento	S	C	3	13		Mantener la llanta usada debajo del chasis Manipular el gato lentamente Mantenerse fuera de la línea de escape	Concentración en el trabajo	Uso de guantes, Lentes, zapatos de seguridad, chaleco de seguridad	D	3	13
82	NR	CONDUCTOR	Desorden en maletera	Golpes	S	C	4	10			Ordenar el área Guardar las herramientas Ayudarse con el copiloto	EPP Básico.	D	4	10
83	NR	CONDUCTOR		Cortes	S	C	4	10			Ordenar el área Guardar las herramientas Ayudarse con el copiloto	EPP Básico.	D	4	10
84	NR	CONDUCTOR	Herramientas en mal estado	Golpes, cortes	S	C	4	10	Retirar las herramientas en mal estado			EPP Básico.	D	4	10
85	NR	CONDUCTOR		Cortes	S	C	4	10	Retirar las herramientas en mal estado.			EPP Básico.	D	4	10
86	NR	CONDUCTOR	Presencia de Personas	Atropello	S	C	2	12			Indicar que el personal suba al bus Informar sobre las normas de seguridad. Verificar que todo este en orden Realizar la vuelta del gallo.	EPP Básico.	D	2	12
87	NR	CONDUCTOR		Despiste	S	B	3	8		Conducir debe estar al tanto de la llanta que se ha colocado, para percutirse si está rodando al igual que las demás si no tiene problemas de continuar.	Indicar que el personal suba al bus Informar sobre las normas de seguridad. Verificar que todo este en orden Realizar la vuelta del gallo.	EPP Básico.	C	3	10
88	NR	CONDUCTOR		Vibración	S	C	3	13			Indicar que el personal suba al bus Informar sobre las normas de seguridad. Verificar que todo este en orden Realizar la vuelta del gallo.	EPP Básico.	D	3	13
89	NR	CONDUCTOR	Transporte Público con exceso de velocidad	Choque	S	C	2	12			Manejo defensivo Reducir la velocidad No adelantarse en curvas	EPP Básico.	D	2	12
90	NR	CONDUCTOR	Presencia de animales	Atropello	S	C	2	12			Manejo defensivo Reducir la velocidad	EPP Básico.	D	2	13
91	NR	CONDUCTOR		Despiste	S	B	3	8			Manejo defensivo Reducir la velocidad	EPP Básico.	C	3	10
92	NR	CONDUCTOR		Vibración	S	C	2	12			Manejo defensivo Reducir la velocidad No adelantarse en curvas	EPP Básico.	D	2	12
93	NR	CONDUCTOR	Huaycos	Aplastamiento	S	C	2	12	Paralizar el trabajo			EPP Básico.	D	2	12
94	NR	CONDUCTOR		Vibración	S	C	2	12	Paralizar el trabajo			EPP Básico.	D	2	12

10081 T. Considerar como EPP México: Uniforme, chaleco de seguridad, zapatos de seguridad, uso de casco e la tere que correspondi

Anexo N° 21: IPERC Continuo.

ANEXO 3: FORMATO IPERC CONTINUO



Código: 550-FD-36  
 Versión: V09  
 Fecha: 18/02/21  
 Página: 1 de 1

SEVERIDAD CONSECUENCIA	1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20
	Frecuencia	Alta	Media	Baja	

MINERA  
 LAS BAMBAS

ACTIVIDAD	Conducción de Unidad Vehículo			
HORA	NIVEL / AREA	NOMBRES	FIRMA	
19/07/23	06:00 am	transporte	Robert Lopez Toranzo	[Firma]

DESCRIPCION DEL PELIGRO	RIESGO	EVALUACIÓN IPER			MEDIDAS DE CONTROL A IMPLEMENTAR	EVAL. RIESGO RESIDUAL		
		A	M	B		A	M	B
pedónes congelados	Caída a desnivel		13		Crear los tres puntos de apoyo			17
Animales en la vía	atropello		13		dar preferencia de paso			17
Peatones en la vía	atropello		13		Ceder el paso			17
pendientes pronunciados	Volteadero	8			aplicar una marcha apropiada		12	
Vía mojada	Control		13		reducir la velocidad			17
Carreras ciegas	choques	8			Mantener la derecha		12	
despeñamiento de rocas	atropello		13		Mantener la mirada por encima			17
los cables	choques, control		13		Por luces oscuras, bajo sol			17
otras unidades	choques, rozas		13		Ceder el paso			17
choque de la unidad	choques, rozas		13		pedir apoyo de un vigia Crear espis adecuados			17

SECUENCIA PARA CONTROLAR EL PELIGRO Y REDUCIR EL NIVEL DE RIESGO

aplicar las 3 @

DATOS DE LOS SUPERVISORES			
HORA	NOMBRE DEL SUPERVISOR	MEDIDA CORRECTIVA	FIRMA
07/00 am	Roby Vico	Mantener distancia de dos unidades	[Firma]

IMPORTANTE: Se debe seguir estrictamente con el uso del formato de IPERC CONTINUO en Minera Las Bambas, por parte de la empresa contratista, en coordinación con Minera Las Bambas S.A. como una actividad obligatoria de su contrato de suministro de servicios de transporte y mantenimiento de vehículos pesados, en el marco de la ejecución de los trabajos de mantenimiento de la flota de transporte pesado de la planta de procesamiento de minerales de Minera Las Bambas S.A. y su consorcio.





## Anexo N°23 asignación de recursos 2022

<b>RECURSOS EN MATERIA DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&amp;P S.A.C. 2021</b>			
<b>DESCRIPCION</b>	<b>PRESUPUESTO CSSMA EN \$/.</b>	<b>GASTOS GENERADOS \$/.</b>	<b>INDICADOR DE CUMPLIMIENTO ANUAL</b>
1. Liderazgo visible y disciplina operativa dentro de la organización	S/ 31,550.00	S/ 26,948.96	85%
2. Asegurar la gestión QHSE	S/ 2,000.00	S/ 1,916.67	96%
3. Asegurar la idoneidad y capacidad de los trabajadores	S/ 48,000.00	S/ 42,000.00	88%
4. Asegurar la disponibilidad al 100% de las unidades de transporte	S/ 144,500.00	S/ 124,430.56	86%
5. Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y normativas internas establecidas por nuestros clientes	S/ 6,000.00	S/ 6,000.00	100%
6. Prevenir la lesión de los trabajadores para mantener en cero los indicadores de seguridad	S/ 48,000.00	S/ 46,000.00	96%
7. Contar con los recursos, equipos y herramientas necesarias para asegurar el servicio	S/ 18,000.00	S/ 18,000.00	100%
8. Fortalece los procedimientos de respuesta ante una emergencia	S/ 20,900.00	S/ 20,900.00	100%
9. Medir el seguimiento y eficiencia del Plan de SST	S/ 13,000.00	S/ 12,277.78	94%
<b>INDICADOR DE CUMPLIMIENTO ANUAL</b>	<b>S/ 331,950.00</b>	<b>S/ 298,473.96</b>	<b>94%</b>



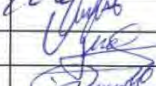
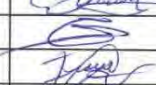
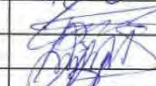

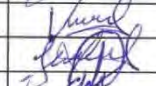




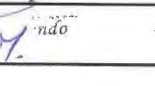




Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

# Anexo N° 24: Programa de capacitación en seguridad y salud ocupacional de Distribuidor logístico Z&P.

Z&P		PLAN ANUAL DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO										Z&P								
<b>NOMBRE DE LA EMPRESA:</b> DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC <b>ALCANCE DEL SERVICIO:</b> TRANSPORTE DE MERCANCIAS Y CARGA ESPECIAL <b>NIVEL DE RIESGO EMPRESA:</b> ALTO <b>VIGENCIA HOMOLOGACIÓN:</b> <b>SUBCONTRATADO POR:</b>		Logística y Servicios de Sitio																		
Item	Tema	Referencia Legal	Horas Mínimo	Puestos de trabajo	N° de Personas Involucradas	Tipo	Expositor	Evaluado	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
1	1. Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional basado en el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional. 2. Política de Seguridad y Salud Ocupacional. 3. Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional. 4. Programa Anual de Seguridad y Salud Ocupacional. 5. Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.	Anexo 06 DS-024-2016	8 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
2	6. Notificación, Investigación y reporte de incidentes, accidentes peligrosos y accidentes de trabajo. 7. Auditoría, Focalización e Inspección de Seguridad	Anexo 06 DS-024-2017	4 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
3	1. Matro IPERC 2. Mapa de Riesgos.	Anexo 06 DS-024-2018	4 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
4	3. Higiene Ocupacional (Agentes físicos, Químicos, Biológicos). 4. Ergonomía / pausas activas. 5. Seguridad en la oficina.	Anexo 06 DS-024-2019	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
5	1. Estándares y Procedimientos de trabajo seguro por actividades. 2. El uso de equipo de protección personal EPP (audífonos, guantes, lentes, casco, otros)	Anexo 06 DS-024-2020	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
6	3. Riesgos Eléctricos. 4. Control de sustancias peligrosas.	Anexo 06 DS-024-2021	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
7	1. Respuesta a Emergencias por áreas específicas. (Preparación de respuesta de emergencias). 2. Primeros Auxilios.	Anexo 06 DS-024-2022	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
8	3. Prevención y Protección Contra Incendios. 4. El significado y el uso del código de señales y colores.	Anexo 06 DS-024-2023	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
9	1. Liderazgo y motivación. 3. Seguridad basada en el comportamiento	Anexo 06 DS-024-2024	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
10	1. Aspectos e impactos ambientales 2. Obligaciones ambientales.	Ley 28811	2 Horas	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
11	3. Disposición de residuos sólidos 4. Protección y gestión ambiental	Ley 28811	1 Hora	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
12	5. Uso, consumo y eficiencia Energética 6. Interpretación de la Norma ISO 14001	Ley 28811	1 Hora	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
13	7. Cuidado del consumo del agua y cuidado del suelos.	Ley 28811	1 Hora	Personal en general	10	Capacitación	Supervisor HSE													
<b>CAPACITACIÓN SALUD OCUPACIONAL</b>																				
14	Capacitaciones de efectos nocivos de alcohol, drogas en la conducción.	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
15	Capacitación en Protección contra Radiación UV	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
16	CAPACITACION SOBRE FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL - ESTRÉS LABORAL	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
17	CAPACITACION SOBRE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
18	CAPACITACION EN FATIGA Y SOMNOLENCIA (Y TODA LA GESTIÓN)	Propio de Z&P	2 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
19	CAPACITACION SOBRE CONSERVACION AUDITIVA	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
20	CAPACITACION SOBRE RIESGO DISERGONOMICO	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
21	Capacitación en Prevención de enfermedades endémicas e infecciosas	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
22	CAPACITACION SOBRE CONSERVACION RESPIRATORIA	Propio de Z&P	1 Hora	Conductor	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
<b>CAPACITACION A LAS BRIGADAS</b>																				
21	Primeros auxilios 1. Contusión 2. Heridas 3. Quemaduras 4. Hemorragia 5. Fracturas 6. Atragantamiento	Anexo 06 DS-024-2016	2 Horas	Jefe de Brigadas / Brigadistas	10	Capacitación	Medico Ocupacional													
22	Evacuación 1. Medidas de prevención durante la emergencia, después de la emergencia. 2. Rutas de evacuación / puntos de reunión (Señalética)	Anexo 06 DS-024-2016	2 Horas	Jefe de Brigadas / Brigadistas	10	Capacitación	Supervisor HSE													
23	Lucha contra incendios 1. Fuego 2. Teorías del fuego 3. Clases de fuego 4. Extintores 5. Prevención y protección contra incendios	Anexo 06 DS-024-2016	2 Horas	Jefe de Brigadas / Brigadistas	10	Capacitación	Supervisor HSE													
<b>CAPACITACION PARA TRABAJADORES DE ALTO RIESGO Y ESPECIALES</b>																				
24	Manejo Defensivo y/o transporte de carga	Anexo 06 DS-023-16	4 Horas	Trabajador específico	10	Capacitación	MMG													
<b>CAPACITACION PROPIA DE Z&amp;P</b>																				
25	Gestión de Mantenimiento de equipos	Propio de Z&P	1 Hora	Trabajador específico	10	Capacitación	Jefe de operaciones													
26	Técnicas de cambio de llantas.	Propio de Z&P	1 Hora	Trabajador específico	10	Capacitación	Jefe de operaciones													
27	Tormentas Eléctricas	Propio de Z&P	1 Hora	Trabajador específico	10	Capacitación	Supervisor HSE													
28	Características de la carga	Propio de Z&P	1 Hora	Trabajador específico	10	Capacitación	Jefe de operaciones													
29	Cumplimiento de la Hoja de ruta y controles críticos	Propio de Z&P	1 Hora	Trabajador específico	10	Capacitación	Supervisor HSE													

Página 1

## Anexo N° 25: Ejemplos de registros de capacitación

	<b>FORMATO</b> <b>REGISTRO DE ASISTENCIA</b>			Código: SGC-FO-10
				Revisión: 02
				Fecha: 15.06.2022
<b>Razón Social:</b>	DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC			RUC 20490178474
<b>Modalidad:</b>	Capacitación	X	Sensibilización	Inducción
	Reunión		Otros: especificar	
<b>Tema Tratado:</b>	Notificación, Investigación y Reporte de Incidentes			
<b>Nombre del Facilitador:</b>	Roy Vilco OQuendo			
<b>Lugar :</b>	Z&P Cusco.			De: 14:00 A: 18:00 Tiempo: 4
<b>Fecha :</b>	13-03-2022			N° de Participantes: 18
N°	Nombres y Apellidos	DNI	Area / Cargo	Firma
1	Aparicio Ciprian, Henry	23967272	Conductor	
2	Aspiros franco, Robert Jaime	40900798	Conductor	
3	Chile Tejada, Rosalio	7514776	Conductor	
4	Fernandez Mendoza, Dimas	40182319	Conductor	
5	Huallpamayta Huayllani, Augusto	42700101	Conductor	
6	Mamani Ccallo, Ivan	45199733	Conductor	
7	Pare Ccallo, Cecilio William	41832856	Conductor	
8	Quispe Quispe, Joselo	47896254	Conductor	
9	Rojas Peña, Persy	31043495	Conductor	
10	Ugarte Chalco, Andres	4823067	Conductor	
11	Vargas Vilca Addery	45489962	Conductor	
12	Mamani Ramos, Victor Martin	80315166	Conductor	
13	Condori Tique, Yhony	44192583	Conductor	
14	Gonzales Cordova Gumerindo	44137319	Conductor	
15	Caviedes Caceres, Runner Guty	45319155	Conductor	
16	Tito Fuentes Jorge	42356904	Conductor	
17	Callañaupa Quispe, Lucio	80481719	Conductor	
18	Quispe Vera Edy Oscar	48046242	Conductor	
19				
20				
<b>OBSERVACIONES :</b>				

Responsable del Registro:



## Anexo N° 26: listado de EPP

ITEM	EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	NORMA	NECESIDAD POR ÁREA	FRECUENCIA DE CAMBIO	MARCA DE FICHA TÉCNICA	PROVEEDOR	FECHA TÉCNICA	OPERACIÓN
<b>PROTECCIÓN DE CABEZA</b>								
1	CASCO BLANCO 3M Modelo Americano 7/High Backhat	 	norma ANSI Z89.1-2003, clase E, excediendo G y C.	Transporte	3 AÑOS (Operativa) / 2 AÑOS (Administrativa)	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
2	BARBUQUEJO		—	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	BURNER	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
<b>PROTECCIÓN DE OJOS</b>								
5	LENTES DE SEGURIDAD VIRTUA, LUNA CLARA		ANSI Z87.1: 2003 de USA y CSA Z94.3 de CANADA	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	MHC- BARRAS
6	LENTES DE SEGURIDAD VIRTUA, LUNA CLARA		ANSI Z87.1: 2003 de USA y CSA Z94.3 de CANADA	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	MHC- BARRAS
10	SOBRE LENTES DE SEGURIDAD (solo personal con lentes de medida)		ANSI Z87.1 y CSA Z94.3	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	MHC- BARRAS
<b>PROTECCIÓN RESPIRATORIA</b>								
12	Respirador de Hoja Cara Doble Cartucho		ANSI Z 88.2 NIOSH/MSHA Adicional cumplir con normas específicos: - Modo cara (UNE EN 140)	Transporte	DE ACUERDO AL DETERMINADO	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
13	FILTRO CMC P300 VAPORES MIXTOS PARA RESPIRADOR ADVANTAGE		NIOSH 42CFR84	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
14	RESPIRADOR DESCARTABLE ES (nieblas y partículas líquidas y sólidas) Marca 3M - Modelo 9210		NIOSH 42CFR84	Transporte	DESCARTABLE	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
<b>PROTECCIÓN DE MANOS</b>								
16	GUANTE FIBRA DE BOVINO GRES		EN420:2003 (6657023 5) y EN388:2003 (niveles 3,1,2,2)	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	DEITA PLUS	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
26	GUANTE NITRILLO Jackson Safe		PNP (89/686/EEC EN 420:2003	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	Kimberly Clark	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
27	GUANTES RESISTENTE MILYFLEX		EN 388 EN 420: 2003	Transporte	DE ACUERDO A NECESIDAD	STEFFPRO	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
<b>CALZADO DE PROTECCIÓN</b>								
28	Bota Nanberry		ISO 20345 :2004	TRANSPORTE	SEMESTRAL O DE ACUERDO AL DETERMINADO	CLITE	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS
<b>PROTECCIÓN CORPORAL</b>								
22	CAMISA		3M 8912 2"	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	AGL	AGL INNOVACIONES	TODAS
23	OVEROL (Nylon Impermeable)		3M 8912 2"	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	AGL	AGL INNOVACIONES	TODAS
33	CASACA TÉRMICA (Forro polar, Nylon, Impermeable)		3M 8912 2"	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	AGL	AGL INNOVACIONES	TODAS
24	OVEROL PROTECTOR DESCARTABLE TIPO TYVEK (Resistente a la lluvia)		ANSI/ISEA 101 1996	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	KIMBERLYCLAR	RSB	TODAS
20	CHALECO CON CINTAS REFLECTIVAS		3M 8912	Transporte	ANUAL O DE ACUERDO A NECESIDAD	AGL	AGL INNOVACIONES	TODAS
<b>PROTECCIÓN SOLAR Y OTROS</b>								
37	BLOQUEADOR SOLAR		—	Todo el personal que labora en exteriores sin excepción	CUANDO SE PRODUZCA	3M	TIENDAS DEL MEJORAMIENTO DEL HOGAR S.A.	TODAS

Página 1

## Anexo N° 27: Lista maestra de documentos de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

FORMATO										CÓDIGO	SGC-FO-001			
LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS										REVISION	00			
										FECHA	1/01/2024			
EMPRESA:		DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC												
RESPONSABLE DE LA ACTUALIZACIÓN:		ROY VILCA OGUENDO (JEFE GHSE)												
										FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/01/2024			
N°	TIPO DE DOCUMENTO	CÓDIGO	TÍTULO	ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	FECHA DE APROBACIÓN	FECHA DE REVISIÓN	NUMERO REVISION	CONSERVACIÓN		ORIGEN		OBSERVACION
										Tiempo	Ubicación	Interno	Externo	
1	MANUAL	SGC-MA-00	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
6	MANUAL	SGC-MA-05	MANUAL DE OPERACIONES Y FUNCIONES	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	10/01/2024	10/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
7	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-01	CONTROL DE DOCUMENTOS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	1	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
8	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-02	CONTROL DE REGISTROS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
9	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-03	TRATAMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
10	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-04	ACCIONES CORRECTIVAS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
11	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-05	AUDITORIA INTERNA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
12	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-06	ATENCIÓN DE RECLAMOS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
13	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-07	TRANSPORTE MERCANCIA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
14	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-08	REVISIÓN DE LA DIRECCIÓN	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
15	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-10	GESTION DE RIESGOS Y MEJORA CONTINUA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
16	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-11	RETIRO DE PRODUCTO NO CONFORME	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
17	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-12	CONTROL DE PROVEEDORES	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
18	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-13	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
19	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-14	TRAZABILIDAD	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
20	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-17	SELECCIÓN DE PROVEEDORES	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
21	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-19	EVALUACION DE SATISFACCION AL CLIENTE	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
22	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-20	GESTIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
23	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-21	LOGISTICA	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
24	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-22	RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
25	PROCEDIMIENTO	SGC-PO-23	DESVINCLACION DE PERSONAL	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
26	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-01	INSPECCIONES SSMA	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
27	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-02	INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES SSMA	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
28	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-03	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, ASPECTOS AMBIENTALES Y EVALUACION DE RIESGOS E IMPACTOS AMBIENTALES	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
29	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-04	ROPA DE TRABAJO Y EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
30	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-06	SANCIÓNES Y PREMACIONES AL PERSONAL	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
31	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-07	EXAMENES OCUPACIONALES	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
32	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-08	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
33	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-12	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION E IDENTIFICACION, CALIBRACION, VERIFICACION Y CONTROL DE LOS EQUIPOS	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
34	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-15	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION E IDENTIFICACION, CALIBRACION, VERIFICACION Y CONTROL DE LOS EQUIPOS	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
35	PROCEDIMIENTO	SSO-PO-16	DESCANSOS MEDICOS	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
36	PROCEDIMIENTO	SGA-PO-01	MANEJO DE RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	5/01/2024	5/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
37	PROCEDIMIENTO	SGA-PO-02	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
38	PROCEDIMIENTO	SGA-PO-03	Manejo de Materiales Peligrosos	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
39	PROCEDIMIENTO	SRC-PO-01	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACION Y EVALUACION DE ASPECTOS E IMPACTOS SOCIALES	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	15/01/2024	15/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
40	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-01	GESTION ADMINISTRATIVA Y PLANIFICACION	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
41	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-02	CARGUIO DE PRODUCTOS CON EQUIPO	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
42	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-03	CARGUI DE PRODUCTOS EN FORMA MANUAL	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
43	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-04	TRANSPORTE DE MERCADERIA EN CAMION	ROY VILCA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
44	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-05	CAMBIO DE NEUMATICOS EN RUTA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
45	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-06	Mantenimiento Correctivo de fallas Menores	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
46	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-07	Recepción y Almacenamiento de Matena Prima	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
47	PROCEDIMIENTO	PET SSO-PO-08	Selección y habilitación de Matena Prima	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
48	PLAN	SGC-PL-01	PLAN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
49	PLAN	SGC-PL-02	PLAN DE FETIGA Y SOMNOLENCIA	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
50	PLAN	SGC-PL-03	PLAN DE EMERGENCIAS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
51	PLAN	SGC-PL-04	PLAN COVID-19	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
52	PLAN	SGC-PL-05	PLAN DE MANEJO AMBIENTAL	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
53	PLAN	SGC-PL-06	PLAN DE RELACIONES COMUNITARIAS	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		
54	PLAN	SGC-PL-07	PLAN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL	ROY VILCA	PEPE PELAEZ	PEPE PELAEZ	3/01/2024	3/01/2024	0	1 AÑO	OFICINA Z&P	INTERNO		

## Anexo N° 28 Resumen de cumplimiento de auditorias del año 2023

RESUMEN DE AUDITORIAS CSSMA 2023								
	N°	AREA	Procesos	RESPONSABLE	NORMA/ DIRIGIDO A	Total Auditorias Programadas	Total Auditorias Ejecutadas	% Cumplimiento
AUDITORIAS INTERNAS	1	TRANSPORTE Z&P, ALMACEN Z&P, ADMINISTRACIÓN	TRANSPORTE DE CARGA / TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	JEFE QHSE /Gerente Z&P	ISO 9001	1	1	100%
	2	TRANSPORTE Z&P, ALMACEN Z&P, ADMINISTRACIÓN	TRANSPORTE DE CARGA / TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	JEFE QHSE /Gerente Z&P	ISO 45000/ISO 14001	1	1	100%
	3	ALMACEN Z&P	TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	JEFE QSSMA /Gerente Z&P	Documentoss del Sistema de inocuidad de la empresa y otras normas sanitarias	1	1	100%
AUDITORIAS EXTERNA	4	TRANSPORTE Z&P, ALMACEN Z&P, ADMINISTRACIÓN	TRANSPORTE DE CARGA	SGS DEL PERU SAC	ISO 9001/ISO 45000/ISO 14001 Normativa SSOMA nacioanl Perú	1	0	0%
	5	ALMACEN Z&P	TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	SENASA	NORMAS SANITARIAS PERU	1	1	100%
	6	TRANSPORTE Z&P,	TRANSPORTE DE CARGA	SGS DEL PERU SAC	ISO 45000/ISO 14001, Normativa SSOMA de peru, estandares Mina las Bambas	1	1	100%
	7	TRANSPORTE, ALMACEN Z&P, ADMINISTRACIÓN	TRANSPORTE DE CARGA / TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	NEXUSATY	ISO 45000/ISO 14001, Normativa SSOMA de Perú	1	1	100%
	8	ALMACEN Z&P	TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	F&S CERTIFICACIONES	Documentoss del Sistema de inocuidad de la empresa y otras normas sanitarias	1	1	100%
9	ALMACEN Z&P	TRATAMIENTO PRIMARIO FFVV	CLIENTE NEWREST	Documentoss del Sistema de inocuidad de la empresa NEWREST y otras normas sanitarias	1	0	0%	
						% Cumplimiento		78%

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

Anexo N° 29: informe de auditoría externa realizado a Z&amp;P por la empresa SGS del Perú SAC

<b>INFORMACION GENERAL</b>
----------------------------

Razon Social

DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z &amp; P SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

Código Interno

20490178474

Actividad Económica/Giro

CIU 4923: Transporte de carga por carretera / 4630: Venta al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco / 4663: Venta al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería y equipo y materiales de fontanería y calefacción

Actividad Evaluada

Transporte terrestre de carga en general (productos alimenticios y de higiene y limpieza) por carretera a nivel nacional

Tipo Evaluación

BAMBAS\_ALT

Dirección Oficina Principal

Manzana U1, lote 45, asentamiento humano José Carlos Mariátegui

Localidad

SAN JUAN DE LURIGANCHO (LIMA - LIMA)

Teléfono

-

Fax

-

Página Web

www.distribuidorlogisticozyp.com

N° de Empleados

Fijo	85
Subcontratado	1

Antigüedad de la Empresa

13 Años

Cuestionario

CONTRATISTAS

Nombre de Contacto Comercial

Roy Vilca Oquendo

Teléfono

-

Correo Electrónico

seguridad@distribuidorlogisticozyp.com

Telefono Celular

957266149

Propósito

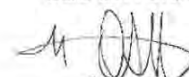
Homologar a la empresa  
DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z & P SOCIEDAD ANONIMA  
CERRADA

## CALIFICACIÓN

ASPECTO	PONDERADO	PUNTAJE PARCIAL
INFORMACIÓN ADICIONAL	0.00	0.00
CAPACIDAD OPERATIVA	0.00	100.00
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	60.00	89.01
GESTIÓN AMBIENTAL	20.00	93.10
RELACIONES COMUNITARIAS	20.00	97.50

NIVELES	RANGOS	Puntaje
APTO CON EXCELENCIA	99.99 a 100.00	
APTO	90.00 a 99.98	91.53
NO APTO	0.00 a 89.99	

SGS del Perú S.A.C.



Oscar Saco H.

Product Manager

Certification & Business Enhancement  
Consumer & Retail

<b>OPORTUNIDADES DE MEJORA</b>
--------------------------------

N° Pgta	SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
17	La empresa no presentó evidencia de contar con una premiación en SST. Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.
31	La empresa evidenció contar parcialmente con un listado de requisitos legales en SST, debido a que durante la evaluación presentó su matriz de requisitos legales asociados a seguridad y otros (SSO-FO-74, actualizada a febrero de 2023), la cual no incluye la siguiente normativa muestreada: D.S. n.° 002-2020-TR ni R.M. n.° 031-2023-MINSA. Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.
45	La empresa no presentó evidencia de contar con las hojas MSDS de los productos químicos (higiene y limpieza) a transportar. Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.
46	La empresa no evidenció haber implementado su programa de monitoreo de higiene ocupacional 2023, debido a que durante la evaluación no acreditó haber llevado a cabo los monitoreos de agentes físico ni ergonómico programados para setiembre de 2023, así como tampoco acreditó haber implementado un programa en el periodo 2022. Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.

N° Pgta	GESTIÓN AMBIENTAL
56	La empresa no cuenta con una certificación ISO 14001:2015, según lo declarado por Roy Vilca (jefe de Operaciones). Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.

N° Pgta	RELACIONES COMUNITARIAS
76	La empresa evidenció haber difundido parcialmente su política y objetivos a sus partes interesadas, debido a que durante la evaluación presentó los registros de asistencia de sus trabajadores a las capacitaciones en la política con fecha del 26/1/2023 y objetivos con fecha del 30/1/2023, mas no acreditó la difusión a sus otras partes interesadas. Por lo cual, no cumple con el requisito establecido por el cliente.

## Anexo N° 30: Estadísticas de seguridad, salud ocupacional

*Estadísticas de seguridad, salud ocupacional año 2021.*

MES	PERSONAL	HORAS TRABAJADAS		ACCIDENTES FATALES		ACCIDENTES NO INCAPACITANTES		ACCIDENTES INCAPACITANTES		DIAS PERDIDOS		INDICE DE FRECUENCIA		INDICE DE GRAVEDAD		INDICE DE ACCIDENTABILIDAD
		Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	
Enero	50	12,000	63,521.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Febrero	51	12,240	75,761.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Marzo	50	12,000	87,761.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Abril	63	15,120	102,881.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mayo	63	15,120	118,001.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Junio	63	15,120	133,121.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Julio	63	15,120	148,241.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agosto	63	15,120	163,361.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Septiembre	70	16,800	180,161.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Octubre	70	16,800	196,961.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Noviembre	70	16,800	213,761.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Diciembre	80	19,200	232,961.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

*Estadísticas de seguridad, salud ocupacional año 2022.*

MES	PERSONAL	HORAS TRABAJADAS		ACCIDENTES MORTALES		INCIDENTE PELIGROSO		ACCIDENTES TRABAJO		DIAS PERDIDOS		INDICE DE FRECUENCIA		INDICE DE GRAVEDAD		INDICE DE ACCIDENTABILIDAD
		Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	
Enero	85	20,400	63,521.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Febrero	85	20,400	83,921.00	0	0.00	1	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Marzo	86	20,640	104,561.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Abril	85	20,400	124,961.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mayo	85	20,400	145,361.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Junio	86	20,640	166,001.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Julio	85	20,400	186,401.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agosto	90	21,600	208,001.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Septiembre	86	20,640	228,641.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Octubre	90	21,600	250,241.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Noviembre	94	22,560	272,801.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Diciembre	94	22,560	295,361.00	0	0.00	0	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

*Estadísticas de seguridad, salud ocupacional año 2023.*

MES	PERSONAL	HORAS TRABAJADAS		ACCIDENTES MORTALES		INCIDENTE PELIGROSO		ACCIDENTES TRABAJO		DIAS PERDIDOS		INDICE DE FRECUENCIA		INDICE DE GRAVEDAD		INDICE DE ACCIDENTABILIDAD
		Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	
Enero	94	22.560	63.521.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Febrero	95	22.800	86.321.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Marzo	95	22.800	109.121.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Abril	96	23.040	132.161.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mayo	94	11.280	143.441.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Junio	94	22.560	166.001.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Julio	94	22.560	188.561.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agosto	92	22.080	210.641.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Septiembre	93	22.320	232.961.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Octubre	94	22.560	255.521.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Noviembre	93	22.320	277.841.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Diciembre	93	22.320	300.161.00	0	0.00	1	1.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

## Anexo N° 31 Listado de incidentes de Distribuidor logístico Z&amp;P SAC

Fecha	Involucrado	Clasificación	INCIDENTE	ACCIONES INMEDIATAS	ACCIONES CORRECTIVAS
25/02/2022	Manuel Segundo Casas Veliz	Daño a la propiedad	<p>El día 25 de febrero del año 2022 el conductor de nombre Manuel Segundo Casas Veliz conducía la Unidad de placa (BMW-921) que llevaba carga de productos secos procedente de la ciudad de Lima, se encontraba realizando tránsito de la U.O Selene con destino a la U.O Inmaculada; cabe resaltar que dicha unidad en mención inició tránsito a las 12:00 hrs aprox. De la U.O Selene.</p> <p>Al promediar las 12:15 hrs por el kilómetro 79 aproximadamente en la ruta Selene – inmaculada de la fecha ya mencionado (10 minutos de haber partido de la U.O Selene) el Conductor Manuel Segundo Casas Veliz se encontraba en tránsito con condiciones climáticas adversas (lluvia, granizada) y la carretera estaba inestable por las intensas lluvias (barro); cuando el conductor observa que una unidad tercera venía en sentido contrario, se aplicó manejo defensivo cuadrándose a un lado de la carretera (izquierdo) para dar paso a la unidad tercera cuando esta unidad pasa el conductor trata de reiniciar tránsito y empieza el desbalance en la unidad BMW921 para el lado izquierdo logrando así de este modo que la unidad se recueste de lado; por el peso de la unidad y la vía inestable esto llevo a que la parte en la que estaba cuadrada la unidad descienda la tierra logrando así el recostamiento de la unidad y ya no quedando posibilidad de reiniciar el tránsito. Al momento del desbalance el conductor se percata de que la llanta delantera derecha estaba quedando suspendida en el aire de esta forma se desprendió todo el soporte en el que estaba la unidad y dejando como consecuencia unidad recostada.</p> <p>El conductor de forma serena descendió de la unidad para solicitar la ayuda correspondiente realizando como primer paso reporte a su representada para que esta continúe el reporte con SODEXO, se retiró del área del incidente a unos metros para poder esperar el auxilio correspondiente del centro medico de la U.O Selene, dejando a la unidad en el área del hecho para las diligencias posteriores pertinentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al momento del deslizamiento de la carretera aplico manejo defensivo girando a la derecha maniobra para sacar la unidad de la ubicación en la que se encontraba (sin éxito).</li> <li>Descender de la unidad y ponerse en un lugar seguro.</li> <li>Llamar a su representada de Z &amp; P S.A.C, para que ellos reporten a Sodexo.</li> <li>Se procedió a asegurar la zona y señalizar los vehículos para evaluar la magnitud del incidente.</li> <li>Se espero en un lugar seguro al apoyo médico de la U.O Selene.</li> <li>Se procede a realizar la investigación del incidente por parte de la empresa y la mina.</li> <li>El Conductor de Z&amp;P realiza el reporte del incidente luego de su revisión médica</li> </ul>	<p>*Difusión del evento ocurrido a todo el personal operativo de Z&amp;P como medida de sensibilización.</p> <p>*Parada de los servicios de Z&amp;P con el objetivo de sensibilizar a todo el personal de Z&amp;P respecto a las medidas de seguridad durante la conducción.</p> <p>* Retroalimentación respecto al curso de Manejo Defensivo a todo el equipo de colaboradores (Conductores) de Distribuidor Logístico Z&amp;P.</p> <p>Dar capacitaciones sobre determinación y análisis antes situaciones como clima adverso, huelgas, accidentes en las vías, desastres naturales.</p> <p>*Actualizar y Capacita al personal conductor respecto al PET (Manejo de Vehiculó de Carga).</p> <p>*Completar las pulseras faltantes para el personal conductor con el objetivo controlar la fatiga y somnolencia</p>
02/10/2021	Adderly Varga Vilca	Atasco de llanta posterior izquierda	<p>La Unidad (BES-737) y conductor Adderly Vargas Vilca con carga de productos congelados, inició tránsito a las 12:30 hrs aprox. en Cusco con destino a Bambas. Aprox. a las 17:45 hrs en el sector Uchuco - CCapi a 20 minutos de llegar a centro poblado de coyabamba. el Conductor con el furgón se encuentra con varios convoyes pernoctando y estacionados en la vía al lado derecho.</p> <p>Aprox. a las 18:15 hrs El conductor recibe la indicación del conductor de una bombona que avance. El conductor se abre al lado izquierdo de la vía para pasar los convoyes, mientras realizaba la maniobra de pasar por el lado izquierdo de la vía, siente que la llanta de parte posterior izquierda del furgón se arrastra y queda atascada en la cuneta.</p> <p>ocurrido el evento y contando con el clima adversó (lluvia), el incidente es evaluado por personal conductor de Z&amp;P y decide como medida preventiva no mover el vehículo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al momento de sentir el atasco el conductor como medida preventiva procede a no mover el vehiculó.</li> <li>El conductor procedió a asegurar la zona y señalizar los vehículos para evaluar la magnitud del incidente.</li> <li>Los convoyes estacionados al lado derecho de la vía, empiezan a reordenarse y brindar el espacio para no obstaculizar el libre tránsito de vehículos terceros.</li> <li>El Conductor de Z&amp;P realiza el reporte del incidente.</li> </ul>	<p>*Difusión del evento ocurrido a todo el personal operativo de Z&amp;P.</p> <p>*Retroalimentación a todo el equipo de colaboradores de Distribuidor Logístico Z&amp;P en el cumplimiento de procedimiento Pare y Pience.</p> <p>*Reforzar la verificación de la ruta por parte de la supervisión de Z&amp;P para el servicio a las operaciones Bambas.</p>
16/03/2022	Augusto Huallpamaya Huayllani	Impacto de camioneta con barra anti empotramiento de camión	<p>Siendo las 14:30 horas del 16 de marzo del presente el vehículo de placa BEG-902 conducido por el conductor Augusto Huallapamaya Huayllani de la empresa Distribuidor logístico Z&amp;P se hallaba transitando por el carril derecho a la altura de Uchuco Peru - Ccapi de la vía Cusco - Las Bambas. Al ingresar a una curva cerrada disminuye la velocidad momento en el que una camioneta particular aparece en sentido contrario invadiendo su carril de la unidad de Z&amp;P y a alta velocidad llegando a impactar la barra anti empotramiento del lado izquierdo de la mitad del furgón de la unidad de Z&amp;P (BEG-902).</p> <p>Ocurrido el evento, ambos conductores evalúan el daño, asumiendo el conductor de camioneta particular su responsabilidad del incidente y los gastos que se pudieran generar.</p>	<p>El conductor procedió a asegurar la zona y estacionar los vehículos para evaluar la magnitud del incidente.</p> <p>El incidente es evaluado por personal conductor de Z&amp;P y el propietario de la camioneta particular insitu considerándolo como cuasi accidente por no representar una pérdida significativa del bien, asumiendo el conductor de camioneta particular su responsabilidad del incidente y los gastos que se pudieran generar debido al evento.</p> <p>El Conductor de Z&amp;P realiza el reporte del</p>	<p>*Difusión del evento ocurrido a todo el personal operativo de Z&amp;P</p> <p>*Retroalimentación a todo el equipo de colaboradores de Distribuidor Logístico Z&amp;P respecto a las acciones temerarias antes de ingresar a curvas cerradas (Manejo defensivo).</p>

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P), 2023

Anexo N° 32: informe de investigación de incidente realizado por Distribuidor logístico Z&P con fines educativos.

Pag 1/7

	<b>FORMATO INFORME DE INVESTIGACION DE INCIDENTES</b>	Código: SSO-FO-53
		Revisión: 00
		Fecha: 02.06.2021

### 1. DETALLE DEL REPORTE:

<b>Empresa:</b>		Distribuidor Logístico Z&P SAC	
<b>Area:</b>		Transporte	
<b>Servicio/actividad:</b>		Transporte de Carga de Mercancías (Secos y congelados)	
<b>Fecha del incidente:</b>	25/02/22	<b>Hora del incidente:</b>	12:00 horas
<b>Fecha de reporte:</b>	25/02/22	<b>Reportado a:</b>	Gloria Ninahuilca
<b>Investigado por el Equipo:</b>	Roy Vilca / Pepe Pelaez	<b>Fecha:</b>	25/02/22

### 2. DETALLES DE LA (S) PERSONA (S) INVOLUCRADA (S):

<b>Nombre de las personas involucradas en el incidente:</b>	Manuel Segundo Casas Veliz
<b>Clasificación del colaborador:</b> (Empleado/ Intermiteña/ practicante/Contratistas/ Proveedores/ Visitantes)	Empleado
<b>Antigüedad en la función:</b> (años, meses, días)	1 años y 5 meses

PARTE DEL CUERPO LESIONADO				NATURALEZA DE LA LESION			
(SEÑALE CON: D- DERECHO, F IZQUIERDO Y A- AMBOS)							
	Cabeza		Manos		Herida		Asfixia
	Ojos		Pierna		Contusión		Excoriación
	Cara		Pie		Quemadura		Luxación
	Cuello		Múltiple		Fractura		Descarga
	Tronco		Interno		Inflamación		Amputación
	Abdomen		Otros:		Distensión		Envenenamiento
	Brazos				Múltiples		Otros <input checked="" type="checkbox"/>

3. DETALLES DEL INCIDENTE:

TIPO DE INCIDENTE:			
(Categoría para esta investigación. Puede aplicar más de una) <b>Sombrear</b> <input checked="" type="checkbox"/> la apropiada			
Casi pérdida <input type="checkbox"/>	Primeros Auxilios <input type="checkbox"/>	Tratamiento médico <input type="checkbox"/>	Tiempo perdido <input type="checkbox"/>
Fatalidad <input type="checkbox"/>	Ambiental <input type="checkbox"/>	Daño a la propiedad <input checked="" type="checkbox"/>	Daño al proceso <input type="checkbox"/>

**Incidente:** (Descripción breve incluyendo toda la tarea general / trabajo, actividad al momento del incidente y las consecuencias inmediatas).

Descripción:

El día 25 de febrero del año 2022 el conductor de nombre Manuel Segundo Casas Veliz conducía la Unidad de placa (BMW-921) que llevaba carga de productos secos procedente de la ciudad de Lima, se encontraba realizando tránsito de la U.O Selene con destino a la U.O Inmaculada; cabe resaltar que dicha unidad en mención inició tránsito a las 12:00 hrs aprox. De la U.O Selene.

Al promediar las 12:15 hrs por el kilómetro 79 aproximadamente en la ruta Selene – inmaculada de la fecha ya mencionado (10 minutos de haber partido de la U.O Selene) el Conductor Manuel Segundo Casas Veliz se encontraba en tránsito con condiciones climáticas adversas (lluvia, granizada) y la carretera estaba inestable por las intensas lluvias (barro); cuando el conductor observa que una unidad tercera venía en sentido contrario, se aplicó manejo defensivo cuadrándose a un lado de la carretera (izquierdo) para dar paso a la unidad tercera cuando esta unidad pasa el conductor trata de reiniciar tránsito y empieza el desbalance en la unidad BMW921 para el lado izquierdo logrando así de este modo que la unidad se recueste de lado; por el peso de la unidad y la vía inestable esto llevo a que la parte en la que estaba cuadrara la unidad descienda la tierra logrando así el recostamiento de la unidad y ya no quedando posibilidad de reiniciar el tránsito. Al momento del desbalance el conductor se percató de que la llanta delantera derecha estaba quedando suspendida en el aire de esta forma se desprendió todo el soporte en el que estaba la unidad y dejando como consecuencia unidad recostada.

El conductor de forma serena descendió de la unidad para solicitar la ayuda correspondiente realizando como primer paso reporte a su representada para que esta continúe el reporte con SODEXO, se retiró del área del incidente a unos metros para poder esperar el auxilio correspondiente del centro medico de la U.O Selene, dejando a la unidad en el área del hecho para las diligencias posteriores pertinentes.

Como acción inmediata:

- Al momento del deslizamiento de la carretera aplico manejo defensivo girando a la derecha maniobra para sacar la unidad de la ubicación en la que se encontraba (sin éxito).
- Descender de la unidad y ponerse en un lugar seguro.
- Llamar a su representada de Z & P S.A.C, para que ellos reporten a Sodexo.
- Se procedió a asegurar la zona y señalizar los vehículos para evaluar la magnitud del incidente.
- Se espero en un lugar seguro al apoyo médico de la U.O Selene.
- Se procede a realizar la investigación del incidente por parte de la empresa y la mina.
- El Conductor de Z&P realiza el reporte del incidente luego de su revisión médica.

**Árbol de causas:**

CAUSAS CONTINGENTES	FACTORES PRIMARIOS	CONDICIONES SUBYACENTES	CONSECUENCIAS	EFECTOS
	Falta de mantenimiento en las vías que por condiciones climáticas se llevó tiempo considerable de estar libre (U.O Selene – Inmaculada).	Vía (Carretera a Selene, Inmaculada) húmeda con presencia de lluvia y barro por condiciones climáticas en la zona (lluvia y barro).		
	Falta de manejo en el área donde procedió a cuasear la unidad para dar paso a otra, sin considerar el peso y la forma de la unidad que conducía.	Falta de control al estado donde cuasó la unidad y la falta de su control al momento de estar en la unidad mal sujeta a estado con carga.	Despiste y Volcadura de Vehículo con productos secos	

#### 4. DETALLES DE LA INVESTIGACION: (Adjuntar fotos, dibujos, y declaraciones)

##### 4.1. Ocurrencia: ¿Qué pasó inesperadamente?

Al promediar las 12:15 hrs por el kilómetro 79 aproximadamente en la ruta Selene – immaculada de la fecha ya mencionado (10 minutos de haber partido de la U.O Selene) el Conductor Manuel Segundo Casas Veliz se encontraba en tránsito con condiciones climáticas adversas (lluvia, granizada) y la carretera estaba inestable por las intensas lluvias (barro); cuando el conductor observa que una unidad tercera venia en sentido contrario, se aplicó manejo defensivo cuadrándose a un lado de la carretera (izquierdo) para dar paso a la unidad tercera cuando esta unidad pasa el conductor trata de reiniciar tránsito y empieza el desbalance en la unidad BMW921 para el lado izquierdo logrando así de este modo que la unidad se recueste de lado; por el peso de la unidad y la vía inestable esto llevo a que la parte en la que estaba cuadrada la unidad descendiera la tierra logrando así el recostamiento de la unidad y ya no quedando posibilidad de reiniciar el tránsito. Al momento del desbalance el conductor se percata de que la llanta delantera derecha estaba quedando suspendida en el aire de esta forma se desprendió todo el soporte en el que estaba la unidad y dejando como consecuencia unidad recostada.

Jueves 24/02/2022

La Unidad (BMW-921) con carga de productos secos y conductor Sr. Manuel Segundo Casas Veliz, se presenta en garita de Quillacaca a las 14:15 horas, inició tránsito a las 14:30 hrs aprox. de Quillacaca con destino a la U.O Pallancata.

Jueves 24/02/2022

La unidad BMW-921 arribo en la U.O Pallancata, Aproximadamente a las 5:30 pm.

Realizo su registro correspondiente de la unidad y conductor, permoco según protocolo de la Mina y en coordinación con nuestro cliente Sodexo.

Viernes 25/02/2022

Aprox. 07:00 La unidad BMW-921 parte de la U.O Pallancata con destino a la U.O Selene arribando al promediar 8:00 am Aprox.

A las 8:15 am el conductor solicita su tránsito de garita Selene a la U.O Immaculada y es negado por presentar clima adverso (Nieve y lluvia).

Viernes 25/02/2022

Aprox. 12:00 m. garita Selene procede a dar autorización al conductor y unidad de la empresa Z&P

La unidad BMW-921 inicia tránsito y en el kilómetro 79 aprox. El Conductor al observar otra unidad tercera que se aproximaba a él procede a cuadrar la unidad al lado izquierdo, cuando siente el deslizamiento de la unidad percatándose de que la llanta delantera izquierda esta en el aire aplica manejo defensivo girando a la derecha para salir inmediatamente del punto en el que se encontraba esto sin éxito; se desprende todo en piso que era soporte de la unidad provocando así que la unidad quede recostada a consecuencia del terreno inestable (Barro) por el clima adverso de la zona.



Viernes 25/02/2022

Aprox. a las 12:30 el operario informa el suceso al representante y supervisor de la empresa Z&P y posterior a (Sodexo). Seguidamente se comunica al centro de control HOCSCHILD. Se procede a acordonar y señalizar el lugar del evento. El conductor es llevado al centro medico para su revisión según procedimiento, su estado de salud fue satisfactoria quedando ileso.

Viernes 26/02/2022

Aprox. 10:30 El conductor es llevado a la comisaria de cotaruse para la denuncia policial y el dosaje etílico correspondiente.

Seguidamente se procede con la coordinación ente Z&P y Sodexo para el levantamiento de la unidad de la zona del incidente. Posterior a ellos se realizaron las investigaciones en el lugar del hecho para mayor sustento.

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**





**4.3. Factores Causales:** (identifique las causas directas aparentes, así como cualquier factor/falla que contribuyó)

**CAUSAS INMEDIATAS**

<b>(b) Acto sub estándar:</b> (Falta de inspección al área donde realizó el pare de la unidad sin evaluar si era apto para la unidad con carga, no se realizó la evaluación de riesgos a los que estaba expuesto tanto el conductor como la unidad.		<b>(a) Condición sub estándar:</b> falta de mantenimiento a las vías, señalización a las áreas con vía inestable.	
Operar equipos sin autorización		Protección y barreras inadecuadas	
Sin señalización o advertencia		Equipo de protección/control inadecuados o insuficientes	
Falta de o falla al bloquear / reguardar / contener		Herramientas, equipos o materiales defectuosos	
Operar de manera impropia (Ejemplo: velocidad)		Espacio restringido y congestionado	
Tener dispositivo de seguridad o de control inoperables		Sistema de advertencia inadecuado	
Usar equipos defectuosos		Peligro de explosión e incendio	
No usar adecuadamente el EPP		Orden de limpieza deficientes, desorden	
Cargamento inadecuado		Exposición de ruidos	
Localización impropia o inadecuada al guardar el material		Exposición de radiaciones	
Levantamiento/izamiento o cargamento inapropiado		Exposición a temperaturas extremas	
Adoptar una posición inadecuada para el trabajo		Exposición a sustancias químicas peligrosas (polvo, humo, etc.	
Hacer bromas		Iluminación excesiva o inadecuada	
Trabajar sobre la influencia del alcohol/drogas		Ventilación inadecuada	
Usar equipos de manera inadecuada.		Condiciones ambientales peligrosas nieve	X
Otros: No considerar el estado donde cuadro la unidad y si esta por su condición soportaría el peso de la unidad más aún si estaba con carga.	X	Otros: Vía (Carretera Selene-Inmaculada) húmeda con presencia de nieve y barro por condiciones climatológicas adversa.	X

CAUSAS BASICAS			
(c) Factores Personales: (aptitud para el trabajo, condiciones físicas, falta de atención/distracción, atributos personales/actitud, poco criterio).		(d) Factores de Trabajo: (cualquier aspecto del entorno que pueda afectar el normal desempeño de las actividades).	
Capacidad física/fisiológica inadecuada		Liderazgo y supervisión inadecuada	
Capacidad mental/psicológica inadecuada		Ingeniería inadecuada	
Tensión física		Compras inadecuadas	
Tensión mental o psicológica		Mantenimiento inadecuado	
Falta de conocimiento		Equipos y herramientas inadecuadas	
Falta de habilidad		Estándares de trabajo inadecuados	
Falta de motivación		Uso y desgaste excesivo	
Maniobra incorrecta: Frenado intempestivo del conductor		Abuso o maltrato	
Otros: Falta de inspección área donde procedió a cuadra la unidad para dar paso a otra, sin considerar el estado y si era factible soportar el peso de la unidad que conducía.	X	Otros: Vías sin mantenimiento	X

**5. ACCIONES INMEDIATAS:** (Incluir acciones tomadas inmediatamente después del incidente y cualquier acción correctiva y preventiva para controlar el peligro y/o prevenir recurrencia).

**Como acción inmediata:**

- Al momento del deslizamiento de la carretera aplico manejo defensivo girando a la derecha maniobra para sacar la unidad de la ubicación en la que se encontraba (sin éxito).
- Descender de la unidad y ponerse en un lugar seguro.
- Llamar a su representada de Z & P S.A.C, para que ellos reporten a Sodexo.
- Se procedió a asegurar la zona y señalizar los vehículos para evaluar la magnitud del incidente.
- Se espero en un lugar seguro al apoyo médico de la U.O Selene.
- Se procede a realizar la investigación del incidente por parte de la empresa y la mina.
- El Conductor de Z&P realiza el reporte del incidente luego de su revisión médica.

**6. CONCLUSIÓN:** (resumen de hallazgos y conclusión basada en los hechos de la investigación)

- Condiciones sub estándar Vía (Carretera Selene-Inmaculada) inestable con presencia de nieve y barro por condiciones climatológicas adversa (Nieve y lluvia).
- Acto Sub estándar no evaluar o inspeccionar la zona donde realizo para parada.
- Conductor de Z&P no evaluó si era estable el área donde realizo la parada sin considerar el peso de la unidad.
- Conductor de Z&P no identifico los peligros y tampoco evalúa los riesgos, superficie inestable por precipitaciones.
- Falta de mantenimiento a las vías de tránsito (Vía Selene-Inmaculada)

## 7. ACCIONES CORRECTIVAS

EMPRESA:		DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P SAC				Código: SGC-FO-07	
REFERENCIA:		Incidente Transporte SODEXO 25/02/22				Revisión: 01	
ELABORADO POR:		Ing. Roy Vilca Oquendo				Fecha: 15.08.2018	
FECHA DE EMISION:		5/03/2022					
ITEM	HALLAZGO	QUE	QUIEN	CUANDO	EVALUACION DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	
					% AVANCE		
1	Incidente "Despiste y Volcadura de Vehículo con productos secos".	Difusión del evento ocurrido a todo el personal operativo de Z&P como medida de sensibilización.	Transporte Z&P	27/02/2022	100	Se realiza la difusión al personal operativo respecto al evento ocurrido.	
2		Parada de los servicios de Z&P con el objetivo de sensibilizar a todo el personal de Z&P respecto a las medidas de seguridad durante la conducción.	Gerente Z&P	28/02/2022	100	Se realizó la parada de los servicios por parte de la gerencia con el objetivo de sensibilizar respecto al cumplimiento estricto de los controles de fatiga, Política de negativa ante una situación insegura para el tránsito de unidades Z&P a Mina HOCCHILD	
3		Retroalimentación respecto al curso de Manejo Defensivo a todo el equipo de colaboradores (Conductores) de Distribuidor Logístico Z&P.	Supervisor de Seguridad	2/03/2022	100	Se programa el curso de manejo defensivo para todo el personal conductor de Z&P y se realizó simulacros como acción preventiva.	
4		Dar capacitaciones sobre determinación y análisis antes situaciones como clima adverso, huelgas, accidentes en las vías, desastres naturales.	Supervisor de Seguridad	4/03/2022	100	Se programa capacitaciones semanales, para que el personal este preparado a tener la respuesta segura ante emergencias de forma adecuada, evitando así situaciones alarmantes.	
5		Actualizar y Capacita al personal conductor respecto al PET (Manejo de Vehículo de Carga)	Supervisor de Seguridad	3/03/2022	100	Se Actualiza el PET. Manejo de Vehículo de carga y se capacita al personal.	
6		Completar las pulseras faltantes para el personal conductor con el objetivo controlar la fatiga y somnolencia	Jefe Transporte Z&P	5/03/2022	100	La gerencia de Z&P realizo la compra de pulseras con el objetivo que todo conductor cuente con este dispositivo para el control de la fatiga y somnolencia.	
7		Realizar el seguimiento del cumplimiento de las herramientas de gestión y control de fatiga.	Coordinador Transporte Z&P	Cada servicio	100	Se dispuso el seguimiento estricto por cada servicio desde la salida de las unidades de las sedes de Cusco y Lima hasta el campamento HOCCHILD	
					100.00		

## 8. RECOMENDACIONES SSMA:

Levante la Mano ante una situación no segura, Realizar mantenimiento periódico de la Vía (CUSCO-INMACULADA).
¿Hubo alguna norma o regla infringida por parte del o los involucrados? <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

## 9. INVESTIGADO POR:

No.	Nombres y Apellidos	Cargo
1	Roy Vilca Oquendo	Jefe HSEQ
2	Pepe Peláez Ortiz	Gerente General Z&P
3	Gloria Ninahuilca	Coordinador de Transporte

## 10. REVISADO POR:

Revisado por: Gerencia Distribuidor Logístico Z&P	Fecha: 28/02/2022
Nombres y Apellidos: Pepe Peláez Ortiz	
Firma: 	

Anexo N°33: Matriz de Identificación de Peligros, aspectos & evaluación de riesgos e impactos

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y ASPECTOS, EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS E IMPACTOS AMBIENTALES																		CÓDIGO: 16A-0124		
TRANSPORTES																		VERSIÓN: 03		
																		FECHA DE APROBACIÓN: 10/07/2012		
EMPRESA:	ZIV	NOMBRES Y APELLIDOS												EQUIPO EVALUADOR		CAREO:	FIRMA		Instituto de Control - Orden de Precedencia	
TIPO DE CONTRATO:		LILY PILALE OFFICE														GABRIEL GONZALEZ			1	Administración
ÁREA:	TRANSPORTES	REY VILCA QUELÉN														JULIO GARCIA			2	Substruc
FECHA DE ELABORACIÓN:	14/07/2012	VINCC HUASQUE														YOSHIMASOBI			3	Ingenieria
FECHA DE REVISIÓN:	15/07/2012																		4	Seguración
PROCESO:	TRANSPORTES																		5	Control Administrativo
																			6	Plan de Protección Personal (PPP)

ACTIVIDAD	TAREA	Asustado/ No Asustado	Puntaje de trabajo asignado	Peligro / Aspecto Ambiental	Riesgo / Impacto Ambiental	Descripción de Consecuencia	S/G/MA	Evaluación de Riesgo Puro			Medidas de Control Actuales			PPP	Evaluación de Riesgo Residual			Plan de Acción de Mejora		
								Consecuencia	Probabilidad	Nivel Riesgo Puro	Eliminación	Substituir	restringir		Separación	Control Administrativo	Consecuencia	Probabilidad	Nivel Riesgo Residual	Acción de Mejora (Días)
TRANSPORTE DE MATERIALES	TRANSPORTE INTERNO Y RETIRO DE MATERIALES, EQUIPOS E INSUMOS	Asustado	Conductor	Emisión de polvo y/o partículas	Afectación a la calidad de aire. Afectación a la fauna. Afectación a la flora.	Afectación a la calidad de aire por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida. Pérdida de ambiente y/o protegida.	MA	4	C	16				Resguardar los caminos de tránsito vehicular.	Capacitación en manejo de emisiones. Capacitación en RTRAN.	4	D	16		
		Asustado	Conductor	Emisión de vapor	Afectación a la calidad de aire. Afectación a la fauna.	Afectación a la calidad de aire por emisión de vapores orgánicos. Migración significativa de fauna y avifauna.	MA	4	C	16					Capacitación en manejo de emisiones. Capacitación en RTRAN.	4	D	16		
		Asustado	Conductor	Emisión de ruido	Afectación a la calidad de aire. Afectación a la fauna.	Afectación a la calidad de aire por incumplimiento de ECA. Migración de fauna y avifauna por incumplimiento de ECA.	MA	4	D	16					Capacitación en manejo de emisiones. Capacitación en RTRAN. Mantenimiento preventivo de la unidad vehicular.	4	D	16		
		Asustado	Conductor	Consumo de Combustible	Agotamiento de Recursos naturales	Agotamiento de recursos naturales por consumo de combustibles en el proceso de extracción / producción.	MA	5	D	15					Inspección y mantenimiento de unidades / mantenimiento programado de vehículos.	5	F	15		
		Asustado	Conductor	Generación y liberación de partículas. No peligrosas.	Afectación a la calidad del aire. Afectación a la fauna. Afectación a la flora.	Afectación a la calidad de aire por incumplimiento de ECA. Afectación a la calidad de fauna por incumplimiento de ECA. Afectación a la calidad de flora por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida. Pérdida de flora silvestre y/o protegida. Pérdida de ambiente y/o protegida.	MA	5	C	20					Capacitación en gestión de vehículos según código de colores / tachos de colores.	5	D	16		
		Asustado	Conductor	Potencial de escape de hidrocarburos	Afectación a la calidad de agua. Afectación a la calidad del suelo. Afectación a la fauna. Afectación a la flora.	Afectación a la calidad de agua por incumplimiento de ECA. Afectación a la calidad del suelo por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida. Pérdida de flora silvestre y/o protegida. Pérdida de ambiente.	MA	5	D	16					Implementación al personal, implementación de equipos de contención (AR, anticorrosivos).	5	D	16		
		Asustado	Conductor	Residual de aceites sintéticos, químicos (productos de limpieza)	Afectación a la calidad de agua. Afectación a la calidad del suelo. Afectación a la fauna. Afectación a la flora.	Afectación a la calidad de agua por incumplimiento de ECA. Afectación a la calidad del suelo por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida. Pérdida de flora silvestre y/o protegida. Pérdida de ambiente.	MA	5	C	20					Capacitación al personal, implementación de equipos de contención (AR, anticorrosivos).	5	D	16		
		Asustado	Conductor	Consumo de productos químicos (Productos limpieza)	Afectación a la calidad de agua. Afectación a la calidad del suelo. Afectación a la fauna. Afectación a la flora.	Afectación a la calidad de agua por incumplimiento de ECA. Afectación a la calidad del suelo por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida. Pérdida de flora silvestre y/o protegida. Pérdida de ambiente.	MA	5	C	20					Uso de productos de limpieza biodegradables. El uso de los productos será diluido, no se usará puro.	5	D	16		
Asustado	Conductor	Emisión de gases de combustión	Afectación a la calidad de aire. Afectación a la fauna.	Afectación a la calidad de aire por incumplimiento de ECA. Pérdida de fauna silvestre y/o protegida.	MA	5	D	16					Inspección y mantenimiento de unidades / mantenimiento programado de vehículos.	5	F	16				

Página 1



## Anexo N° 34 clasificación de residuos

1	RESIDUOS SOLIDOS NO PELIGROSOS		REAPROVECHABLES	CÓDIGO DE COLORES
1.1	<b>Residuo orgánico</b>	Restos de alimentos crudos Restos de alimentos cocidos	SI	MARRON
1.2	<b>Residuos Aprovechables</b>	Plástico: Botellas, bolsas, etc.	SI	VERDE
		Papel y cartón	SI	
		Metal: Latas y chatarra	SI	
		Vidrio	SI	
	<b>Residuos No aprovechables</b>	para residuos no aprovechables como cerámicos, colillas de cigarro, residuos sanitarios, papel encerado y papel metalizado.	NO	NEGRO
2	RESIDUOS SOLIDOS PELIGROSOS		REAPROVECHABLES	CÓDIGO DE COLORES
2.1	<b>Residuos Peligrosos</b>	Aceite residual doméstico Pilas, cartuchos de tintas, toners, fluorescentes Productos contaminados con hidrocarburos y químicos	NO	ROJO

Fuente: (Distribuidor logístico Z&amp;P, 2023)

Anexo N° 35 se tiene el inventario de productos quimicos y materiales peligrosos

	INVENTARIO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y MATERIALES PELIGROSOS
---	--

EMPRESA	FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	MSDS		USO / APLICACIÓN	NIVEL DE RIESGO				OBSERVACIONES
				SI	NO		S	H	R	E	
DISTRIBUIDOR LOGISTICO Z&P	Servilimp y Productos S.A.C.	MULTIC DESCHLOR	PROVEEDOR DE LAVANDERIA	X		DESINFECCION DE SUPERFICIES	3	0	0	COR	
	Servilimp y Productos S.A.C.	MULTIC NPRO	PROVEEDOR DE LAVANDERIA	X		LAVADO DE FURGON	1	0	0		
	DISEL Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.	DIESEL B5 S-50	PROVEEDOR DE DIESEL (GRIFO)	X		MOTOR DE VEHICULOS	0	2	0		
	DIVERSENTER	BlueDEF	PROVEEDOR DE DIESEL (GRIFO)	X		MOTOR DE VEHICULOS	1	0	0		

Fuente: (Distribuidor logístico Z&P, 2023)

## BIBLIOGRAFIA

- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, 2. (28 de junio de 2008). *Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos*. Obtenido de Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos: <https://www.gob.pe/institucion/senasa/normas-legales/962247-1062>
- Decreto Supremo N.° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, L. d. (1 de noviembre de 2016). *Decreto Supremo N.° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Obtenido de Decreto Supremo N.° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.: <https://www.gob.pe/institucion/presidencia/normas-legales/462577-005-2012-tr>
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, 1. (25 de Setiembre de 1998). *Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*. Obtenido de Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>
- ISO 14001:2015, S. d. (2015). *ISO 14001:2015 Sistemas de gestión ambiental, Requisitos con orientación para su uso*. Obtenido de ISO 14001:2015 Sistemas de gestión ambiental, Requisitos con orientación para su uso: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:14001:ed-3:v1:es>
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, 2. (17 de mayo de 2006). *Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas"*. Obtenido de Resolución Ministerial N° 449-2006-

MINSA "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas": <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/251546-449-2006-minsa>