



**MANUAL DEL SISTEMAS DE
GESTIÓN DE INOCUIDAD
ALIMENTARIA Y CALIDAD**

Código: MA-04
Versión: 10
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

CORPORACION LON S.A.C.

| FUNCIÓN | CARGO | FIRMA |
|----------------|--|--------------------------|
| Elaborado por: | Jefe de Aseguramiento y Control de Calidad | Patricia Donayre Falconi |
| Aprobado por: | Gerente de Operaciones y Planta | Luis Salas Biondi |

ACTA DE COMPROMISO

Los miembros del equipo del Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa Corporación Lon S.A.C., suscriben el presente documento de compromiso y fiel cumplimiento del presente Manual del SGIA.



DNI N° 09419627
Luis Leonidas Salas Biondi
N° RUC: 10094196278

Luis Salas Biondi
Gerente de Operaciones y Planta



CORPORACION LON S.A.C.
JORGE LUIS MORI TENORIO
Gerente Comercial

Jorge Luis Mori Tenorio
Gerente Comercial

Jorge Luis Mori Tenorio
Gerente Comercial



CORPORACION LON S.A.C.
Fabrizio Salas Zanelli
Jefe De Abastecimiento

Fabrizio Salas Zanelli
Jefe de Abastecimiento

Fabrizio Salas Zanelli
Jefe de Abastecimiento



CORPORACION LON S.A.C.
Sabrina Arévalo Aliaga
Analista de Aseguramiento de la calidad

Sabrina Arévalo Aliaga
Analista de Aseguramiento de la Calidad



CORPORACION LON S.A.C.
OSCAR EMILIO PAJARES MORI
GERENTE ADMINISTRATIVO FINANCIERO

Oscar Emilio Pajares Mori
Gerente Adm. y Representante Legal

Oscar Emilio Pajares Mori
Gerente Adm. y Representante Legal



CORPORACION LON S.A.C.
Donayre Falconi Patricia
Jefe de Aseguramiento y Control de la Calidad
CIP N° 509588

Patricia Donayre Falconi
Jefe de Aseguramiento y Control de Calidad

Patricia Donayre Falconi
Jefe de Aseguramiento y Control de Calidad



CORPORACION LON S.A.C.
Diego Cárdenas Serafin
Jefe De Logística

Diego Cárdenas Serafin
Jefe de Logística

Diego Cárdenas Serafín
Jefe de Logística



MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04

Versión: 10

Fecha: 02/10/2023

Elaborado: Equipo SGIAYC

1. INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen los lineamientos que Corporación Lon S.A.C. ha establecido para implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad en los alimentos, tomando como referencia las **Normas ISO 22000:2018 e ISO 9001:2015**.

1.1. Presentación de la empresa

Corporación Lon S.A.C. es una empresa familiar con más de 15 años en el mercado, es una empresa dedicada a la importación, almacenamiento, selección, envasado y distribución de Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos, Tubérculos Deshidratados y Derivados de Origen Vegetal.

Corporación Lon cuenta con rigurosos procesos desde la importación, fumigación y almacenamiento de la materia prima, seguido por un proceso de selección que asegure la más alta calidad en el producto, para posteriormente ser envasado en los formatos solicitados por el cliente y distribuido a sus almacenes y dispone de un amplio portafolio de productos, con más de 50 familias de granos secos, entre los que más destacan las arvejas, lentejas, frijoles, maíz pop corn, quinoa, trigo, entre otros.

Para ello cuenta con proveedores nacionales e internacionales que garantizan la calidad de los productos y permanente abastecimiento, asegurando la continuidad de sus operaciones.

Además, Corporación Lon cuenta Autorización Sanitaria emitido por SENASA y Registros Sanitarios acreditados por DIGESA.

1.2. Datos de la empresa

- Nombre de la Empresa: Corporación Lon S.A.C.
- Actividad Comercial: Venta al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco.
- Dirección: Av. Los Eucaliptos Nro. S/N Int. 58 Z.I. Sector Santa Genoveva - Parcela 10 (Lurín - Lima – Lima.)
- Correo: ventas@corporacionlon.com

1.3. Misión de la empresa

Garantizar a nuestros clientes la entrega de productos inocuos y alimentos seleccionados de la más alta calidad.

1.4. Visión de la empresa

Ser el líder del mercado con capacidad para brindar alimentos inocuos y de calidad, con servicios eficientes y precios competitivos, que garanticen el 100% en el cumplimiento en las cantidades y fechas de entrega, asegurando la total satisfacción de clientes.

1.5. Cultura y Valores

- Garantizar la inocuidad de nuestros productos
- Asegurar la calidad de nuestros productos
- Mejorar continuamente nuestros procesos
- Anticipación y velocidad para satisfacer a nuestros clientes
- Compromiso y trabajo con responsabilidad
- Respeto y cumplimiento de las leyes y normas

1.6. Política de Inocuidad y Calidad

- Ofrecemos a todos nuestros clientes, materias primas y productos terminados, asegurando la Inocuidad y Calidad de nuestros productos, a fin de preservar la salud de los consumidores y satisfacer de manera sostenible, las necesidades y expectativas de nuestros clientes, cumpliendo así, con los requisitos legales y el programa de mejora continua en todos nuestros procesos.
- Para ello, hemos decido implantar y mantener nuestro Sistema de Gestión de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, conforme a los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 e Integrarlos al Sistema de Gestión de la Calidad, conforme a la Norma ISO 9001:2015.

1.7. Compromisos de la Política de Inocuidad y Calidad

En Corporación Lon nos comprometemos a:

- Promover la mejora continua y la eficacia de nuestro Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad, para garantizar la satisfacción y expectativas de nuestros clientes con la entrega de productos inocuos.
- Mantener la capacitación, entrenamiento y sensibilización de todo el personal para el correcto servicio y manipulación de las materias primas, aplicando Buenas Prácticas de Manufactura en materia de Inocuidad Alimentaria y Calidad.
- Fomentar el uso de medios de comunicación con nuestros proveedores, clientes y partes interesadas vinculadas a la cadena alimentaria y productiva.
- Cumplir fielmente todos los requisitos de inocuidad de los alimentos, los legales y reglamentarios y los acordados por los clientes aplicables en materia de Inocuidad Alimentaria y Calidad.

1.8. Objetivo del Manual del SGIAyC

Corporación Lon S.A.C. como parte de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Calidad, plantea los siguientes objetivos en base a los compromisos asumidos desde el 2023 y definidos en su Política del SGIAyC:

- Mejorar la Satisfacción de Clientes de Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos, Tubérculos Deshidratados y Derivados de Origen Vegetal con resultados superior al 95% desde octubre del 2023.
- Reducir a 3 los reclamos mensuales por contaminación Física: cuerpos extraños y granos dañados desde octubre del 2023.
- Mantener en CERO reclamos mensuales por contaminación Microbiológica y Química desde octubre del 2023.
- Mantener el programa de capacitaciones, mínimo 5 horas al año por colaborador desde octubre del 2023.
- Asegurar el 90% de eficacia en la capacitación del SGIAYC.
- Garantizar la información actualizada al 100% en materia de SGIAYC en todos los medios de comunicación Interno y Externo desde octubre del 2023.
- Mantener Cero retiros de mercado por contaminación Química o Microbiológica de productos desde octubre del 2023.
- Cumplir al 100% el Simulacro de Trazabilidad Productos Terminados.
- Cumplir al 100% el Simulacro de Respuesta ante Emergencia por Inocuidad de Productos.
- Cumplir al 100% el Simulacro de Retiro y Recuperación de productos NO Conformes.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

2.1. Normas Técnicas de Calidad

- NTP-ISO 22000:2018. SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
- NTP-ISO 22002-1:2009. PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- Acción correctiva. Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
- Alta Dirección. Persona o grupo de personas que dirigen y controlan al más alto nivel de una organización.
- Aseguramiento de la Calidad. Parte de la gestión de la calidad orientada a proporcionar confianza en que se cumplirán los requisitos de la calidad.
- Calidad. Grado en que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.
- Cliente. Organización o persona que recibe un producto.
- Conformidad. Cumplimiento de un requisito.
- Control de la Calidad. Parte de la gestión de la calidad orientada al cumplimiento de los requisitos de la calidad.
- Corrección. Acción tomada para eliminar una NO conformidad detectada.
- Documento. Información y su medio de soporte, puede ser un registro, especificación, procedimiento documentado, plano, informe, norma.



MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04
Versión: 10
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

- Infraestructura. Sistema de instalaciones, equipos, y servicios necesarios para el funcionamiento de una organización.
- Inocuidad. Ausencia de peligro en los alimentos.
- Manual de la Calidad. Documento que especifica el sistema de gestión de calidad de una organización.
- Mejora Continua. Actividad recurrente que aumenta la capacidad para cumplir los requisitos.
- Mejora de la Calidad. Parte de la gestión de la calidad orientada a aumentar la capacidad de cumplir con los requisitos de calidad.
- No conformidad. Incumplimiento de un requisito.
- Objetivo de la Calidad. Algo ambicionado o pretendido, relacionado con la calidad.
- Organización. Conjunto de personas e instalaciones con una disposición de responsabilidades, autoridades y relaciones.
- Política de la Calidad. Intenciones globales y orientación de una organización relativa a la calidad tal como se expresan formalmente por la alta dirección.
- Registro. Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.
- Requisito. Necesidad expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.
- Satisfacción del cliente. Percepción del cliente sobre el grado en que se han cumplido sus requisitos.
- Sistema de Gestión de la Calidad. Sistema de gestión para dirigir y controlar una organización con respecto a la calidad.



MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04
 Versión: 10
 Fecha: 02/10/2023
 Elaborado: Equipo SGIAYC

4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

4.1 MSGIAYC-04-MFI FODA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

| MATRIZ FODA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD | | | | Código: MSGIAYC-04-MFI Versión: 08 Fecha: 02/10/2023 Elaborado: Equipo SGIAYC | |
|--|--|--|--|--|--|
| CORPORACION LON S.A.C. | | | | | |
| MATRIZ FODA INOCUIDAD | FORTALEZAS | | | DEBILIDADES | |
| | F1 | Líder del mercado de maquila de selección y envasado (Tottus, SPSA y Cencosud) | D1 | Informalidad de agricultores y proveedores de Materias Primas | |
| | F2 | Capacidad productiva de 5TM/Hora de selección y envasado | D2 | Baja densidad (2TM/Mt2) en las losas de los almacenes | |
| | F3 | Utilización de la capacidad actual de planta en 33% | D3 | Riesgo de hermiticidad de los techos de los almacenes (por antigüedad) | |
| | F4 | Sostenibilidad de la certificación del SGIAYC y HACCP | D4 | Capacidad de flota de transporte propia en 50% | |
| | F5 | Capacidad profesional y talento humano | | | |
| | F6 | Utilización de las rutas compartidas y SAP, para administración de la información documentada. | | | |
| OPORTUNIDADES | | Plan de Acción F-O | | Plan de Acción D-O | |
| O1 | Exportación de productos a Europa | [F4:O1] | Gestionar la ampliación de Certificación ISO 9001:2015 | [D1:O3:O4] | Mantener la actualización del programa de selección y evaluación proveedores |
| O2 | Ingreso de nueva cadena de distribuidores de menestras | [F4:O3] | Validar el plan HACCP con DIGESA | [D1:O3:O4] | Enviar muestras para realizar análisis Microbiológicos de MP competencia de DIGESA |
| O3 | Licitaciones con el Estado con programas de servicio social | [F4:O4:O5] | Preservar los canales de comunicación con nuestros proveedores y clientes | [D4:O3:O4] | Contratar servicio tercero de transporte |
| O4 | Desarrollo de marcas propias a nuevas cadenas de retail | [F4:O4:O5] | Comunicar el consumo previsto y advertencias en las etiquetas o bolsas | | |
| O5 | Servicio de maquila en selección de granos | [F6:O6] | Implementar un programa de de Back up. | | |
| O6 | Existencia de TIC (tecnología de la información y comunicación) para conservar información documentada, reuniones y capacitaciones. | | | | |
| AMENAZAS | | Plan de Acción F-A | | Plan de Acción D-A | |
| A1 | Aparición de variantes del Covid 19 y otras enfermedades virales. | [F5:A1] | Mantener y actualizar los protocolos COVID19, controles médicos y servicio de botiquín | [D1:A4:A5] | Planificar y ejecutar las capacitaciones en temas de inocuidad y Calidad |
| A2 | Baja el volumen y calidad de cosechas en Canadá, México y EE.UU. | [F3:A2:A3] | Mantener la cobertura de inventarios de MP en 3 meses en promedio | [D2:A5] | Seguimiento al check list de infraestructura, rajadura de pisos y mantenimiento |
| A3 | Incremento de volumen de compra de la India y China (incremento de demanda y precio) | [F4:A4] | Reformular el servicio de control de plagas para asegurar la inocuidad y calidad | [D3:A4] | Mantener la frecuencia quincenal de servicio de saneamiento de planta |
| A4 | Riesgo de plagas por altas temperaturas (fenómeno del niño) | [F4:A5] | Reforzar el programa de mantenimiento preventivo de infraestructura | | |
| A5 | Condiciones climáticas, geográficas, fenómenos naturales (fenómeno del niño, fenómeno de la niña, ciclones, terremotos, sismos, huaycos y afines). | [F4:A6] | Reforzar nuestro plan de food defence. | | |
| A6 | Competencia desleal: atentado y fraude a la inocuidad de forma intencional (Food Defense) | | | | |



MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04
 Versión: 10
 Fecha: 02/10/2023
 Elaborado: Equipo SGIAYC

4.2 MSGIAYC-04-STA MATRIZ DE STAKEHOLDERS INTEGRADO

| MATRIZ DE STAKEHOLDERS INTEGRADO | | | | | | | | | | Código: MSGIAYC-04-STA | | Versión: 10 | | Fecha: 02/10/2023 | | Elaborado: Equipo SGIAYC | |
|----------------------------------|---|----------|--|---|--|---|--|-----------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|-------------|---------|---|--|--------------------------|--|
| PARTES INTERESADAS | RAZÓN PARA SU INCLUSIÓN | CONTEXTO | Necesidades | REQUERIMIENTO | | | ¿Cómo podrá estar interesado? | | Análisis de la relación | | | | | | | | |
| | | | | FORMA DE CUMPLIMIENTO | EXPECTATIVAS | FORMA DE CUMPLIMIENTO | Impactar en el SGIAYC | Ser Impactado por el SGIAYC | Poder | Interés | Relevancia del vínculo | Influencia | Impacto | Resultados del vínculo | | | |
| ACCIONISTAS | TOMAR DECISIONES SOBRE LA EMPRESA | X | 1. El valor de la acción en el mercado. 2. Mayor utilidad y dividendos a largo plazo. 3. Que se cumplan con los pagos de dividendos. 4. Que se cumplan con los pagos de dividendos. | 1. Compromiso y estudio de contratos con cliente. 2. Estados financieros anuales y PDI's. 3. Registros de cumplimiento de los objetivos y actividades del SGIAYC. | 1. Ser un modelo empresarial a través de la producción y comercialización de productos de calidad e inocuos. 2. Que se cumplan con los pagos de dividendos. 3. No tener ninguna queja o denuncia por incumplimiento de calidad e inocuidad. | 1. Informar de la auditoría. 2. Actas de inspecciones sanitarias. 3. Número de quejas o denuncias de la empresa por incumplimiento de la norma sanitaria. 4. Informar de auditorías e inspecciones sanitarias. 5. Informar de revisión por la dirección del SGIAYC. 6. Seguimiento de asignación presupuestal. | 1. Mejorar de la productividad. 2. Requisitos más exigentes en el tiempo laboral. 3. Formalización de la norma sanitaria. | 9 | 7 | Deficiente | Alta | 7 | 6 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| ALTA DIRECCIÓN | TOMAR DECISIONES SOBRE LA EMPRESA Y EL SGIAYC | X | 1. Mejoramiento de flujo económico para la empresa. 2. Mejora de la rentabilidad de la empresa e inversiones en el mercado a través de la producción y comercialización de productos de calidad e inocuos. 3. Gestionar y asignar los recursos necesarios para la elaboración de productos de calidad e inocuos. 4. Lograr las metas de los objetivos del SGIAYC. | 1. Compromiso y estudio de contratos con cliente. 2. Estados financieros anuales y PDI's. 3. Registros de cumplimiento de los objetivos y actividades del SGIAYC. | 1. Entorpecer el flujo económico de la empresa por incumplimiento de contratos y entregas. 2. Lograr la certificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria y Calidad para diferenciarse en el mercado. 3. Mejorar continuamente el SGIAYC. 4. Superar los logros obtenidos en la inocuidad e inocuidad de los productos con respecto al año anterior. | 1. Informar de auditorías e inspecciones sanitarias. 2. Informar de revisión por la dirección del SGIAYC. 3. Seguimiento de asignación presupuestal. | 1. Informar en la forma de decisiones del SGIAYC. | 10 | 9 | Deficiente | Alta | 9 | 8 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| COLABORADORES | PODERAR PARTE DE NUESTRA ORGANIZACIÓN Y ENTREGAR LOS NUESTROS SERVICIOS | X | 1. Remuneración puntual y justa de acuerdo a ley. 2. Recomiendo laboral. 3. Beneficio social. 4. Contar con un ambiente infraestructura para elaborar productos de calidad e inocuos. 5. Contar con los recursos necesarios para elaborar los productos de calidad e inocuos. 6. Capacitación sobre los temas obligatorios del art. 12 de la RM 009-2005-MINSA y del SGIAYC. 7. Entrenamiento para la respuesta ante una emergencia que pueda afectar la inocuidad e inocuidad alimentaria. 8. Cumplimiento de medidas de control ante posibles salidas y retornos. | 1. Tener contratos laborales pertinentes. 2. Bases de pago, planilla, pagos de CTS, AFP, ONP. 3. Capacitación de trabajo. 4. Programa de capacitación sobre calidad e inocuidad. 5. Evaluación de eficacia y registros de entrenamientos de las capacitaciones. | 1. Que la empresa cumpla con los pagos los fines de mes. 2. Que la empresa les asegure la integridad física a todos los colaboradores. 3. Que la empresa les capacite con herramientas para hacer mejor su trabajo. | 1. Contratos laborales anuales y bases de pago. 2. Exámenes Médicos de la integridad física a todos los colaboradores. 3. Evaluación de eficacia y registros de entrenamientos de las capacitaciones. | 1. Desempeño que impacte en la inocuidad e inocuidad del producto. 2. Formación e instrucciones de trabajo claras y con personalización del producto. | 7 | 5 | Mantener | Satisfactorio | 4 | 8 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |
| PROVEEDORES DE INMUEBLES | PROVEEDORES DE INMUEBLES, SEMEJAS, CEREALES, GRANOS, HORTÍCOLAS, CORDONES DE ORIGEN VEGETAL PARA EL PROCESAMIENTO PRIMARIO, SUMINISTROS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN. | X | 1. Que se cumpla con la materia prima con los requisitos de calidad. 2. Que se cumpla con la materia prima con los requisitos de calidad. 3. Que se cumpla con la materia prima con los requisitos de calidad. 4. Que se cumpla con la materia prima con los requisitos de calidad. 5. Que se cumpla con la materia prima con los requisitos de calidad. | 1. Cuidar de recibir y facturar. 2. Certificados de calidad de productos. 3. Informe de análisis de laboratorio. 4. Facturas técnicas. | 1. Pagar puntualmente a los proveedores. 2. Fidelización con la organización. 3. Incentivos de los pedidos. | 1. Facturar y pagar programados según acuerdo. 2. Registro de evaluación de proveedores calificados. | 1. Incremento en costos e entregas tardías, productos de baja calidad. 2. Servicio al cliente de baja calidad. | 5 | 7 | Deficiente | Alta | 2 | 6 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |
| CLIENTES | REQUISITORES DE PRODUCTOS QUE LA ORGANIZACIÓN BRINDA, MANTENIMIENTO UN FLUJO ECONOMICO PARA LA EMPRESA. | X | 1. Cumplimiento de plazos de prestación de servicios. 2. Pagar puntualmente. 3. Respetar la calidad de los productos. 4. Respetar los productos inocuos y de calidad. 5. Cumplir con el servicio al cliente. 6. Responder a las quejas o denuncias. 7. Responder a las quejas o denuncias. 8. Responder a las quejas o denuncias. | 1. Contratos y órdenes de compra. 2. Facturas técnicas. 3. Pago de CTS y uso de Instrumentos de seguridad adecuada en instalaciones de cliente. | 1. Recibir servicios en los plazos a acordados. 2. Mantener la inocuidad e inocuidad de los productos. 3. Mejora continua del SGIAYC de la organización. | 1. Actas de recepción de productos sin observaciones. 2. Registros de satisfacción del cliente. | 1. Declamación. 2. Mejor percepción de la inocuidad e inocuidad de los alimentos. | 9 | 4 | Mantener | Satisfactorio | 5 | 6 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |
| COMPETENCIA | EMPRESA QUE SE DEDICAN AL MISMO RUBRO. | X | 1. Competencia en el mercado. 2. Competencia en el mercado. 3. Competencia en el mercado. | 1. Informar de ventas con clientes. | 1. Disponer de una política de precios competitiva y con la concurrencia de precios. | 1. Acuerdos comerciales y/o parámetros con nuestros clientes. | 1. Comercio que compita por el mercado. 2. Aceptación de los clientes. | 9 | 2 | Mantener | Satisfactorio | 7 | 5 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| OSISA | PODERAR ORGANISMO TECNICO-NORMATIVO DEL MINISTERIO DE SALUD EN ASPECTOS RELACIONADOS A SANITARIO-BÁSICO, INOCUIDAD E INGENIERIA ALIMENTARIA. | X | 1. Vigilancia y fiscalización en inocuidad e inocuidad alimentaria para alimentos destinados al consumo humano. 2. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES. | 1. Se exige a través del control sanitario de la empresa al OS 90 0078/SA - Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias. | 1. Ser una organización modelo en la elaboración de productos de calidad e inocuos a nivel nacional. | 1. Seguimiento de fechas de vencimiento de registros sanitarios como productor y fraccionador. | 1. Desempeño en la gestión sanitaria. 2. Mejora en la gestión sanitaria. 3. Mejora en la gestión sanitaria. 4. Mejora en la gestión sanitaria. | 8 | 6 | Mantener | Alta | 8 | 8 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| ENASA | ENTE REGULADOR DE ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO. | X | 1. Vigilancia y fiscalización en inocuidad e inocuidad alimentaria para alimentos destinados al consumo humano. 2. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES. | 1. Se exige a través del control sanitario de la empresa al OS 90 0078/SA - Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias. | 1. Ser una organización modelo en la elaboración de productos de calidad e inocuos a nivel nacional. | 1. Se cuenta con la Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agrícolas y Hortalizas. | 1. Desempeño en la gestión sanitaria. 2. Mejora en la gestión sanitaria. 3. Mejora en la gestión sanitaria. 4. Mejora en la gestión sanitaria. | 7 | 4 | Mantener | Satisfactorio | 9 | 8 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| ODINEO | DICTA LAS LEYES Y NORMATIVAS APLICABLES A NUESTRO SERVICIO. | X | 1. Vigilancia y fiscalización en legislación vigente en relación de la inocuidad e inocuidad alimentaria. | 1. Se identificaron y conocen las leyes aplicables dentro del ámbito de la inocuidad alimentaria. | 1. Cumplir en tiempo y forma con los requisitos requeridos para el adecuado funcionamiento de la empresa. | 1. Cumplimiento y actualización de permisos. | 1. Cambios en políticas y/o parámetros que puedan impactar significativamente la operación de la organización. | 4 | 8 | Deficiente | Alta | 1 | 6 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |
| MUNICIPALIDAD DE LUNDA | DICTA LAS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES. | X | 1. Cumplimiento de ordenanzas municipales y resoluciones correspondientes. 2. Pago de impuestos. | 1. Licencia de funcionamiento vigente. 2. Pago de impuestos a día. | 1. Cumplimiento del pago de impuestos. | 1. Se cuenta con el área de contabilidad y recursos. | 1. Desempeño en la gestión sanitaria. 2. Mejora en la gestión sanitaria. 3. Mejora en la gestión sanitaria. | 2 | 10 | Mantener | Alta | 2 | 7 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |
| EDAPAL | ORGANISMO PÚBLICO QUE BRINDA SERVICIO DE ALCAANTALADO Y DESAGÜE. | X | 1. Brindar servicio de agua potable. | 1. Pago a día de recibo de agua. | 1. Buen servicio de la calidad del agua. 2. Pagos puntuales. | 1. Análisis microbiológico del agua. 2. Análisis físico-químico de la calidad del agua. | 1. Calidad del agua que presente la salud de los trabajadores y pueda comprometer la inocuidad del producto final. | 5 | 3 | Mantener | Satisfactorio | 9 | 4 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| LUZ DEL SUR | ORGANISMO PÚBLICO QUE BRINDA SERVICIO DE REDES ELÉCTRICAS Y ALUMBRADO PÚBLICO. | X | 1. Brindar servicios de energía eléctrica. | 1. Pago a día de recibo de luz. | 1. Contar con fluidos eléctricos en forma puntual. 2. Pagos puntuales. | 1. Verificación que no afecte los PCC. | 1. Que la energía no presente el consumo excesivo para utilizar adecuadamente los equipos. | 7 | 4 | Mantener | Satisfactorio | 9 | 2 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| SINAT | PODERAR ENTE REGULADOR EN CUANTO A LA EMISIÓN IMPUESTO POR LAS TRANSACCIONES COMERCIALES QUE BRINDA LA EMPRESA. | X | 1. Recaudación de impuestos en el régimen tributario que corresponde. | 1. PDI's, Constancias de pago. 2. Declaración anual de la renta. 3. Pago de IGV. 4. Pago de impuestos. | 1. Cumplimiento según programa de régimen tributario en cuanto a declaraciones legítimas de la empresa. | 1. Registros contables (electrónicos y manuales). | 1. Revisión de, multas y embargos de propiedades. | 9 | 5 | Mantener | Satisfactorio | 8 | 6 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| BANCO | PODERAR UN SERVICIO ECONOMICO A TRAVÉS DE SOPORTE FINANCIERO. | X | 1. Rentabilidad de fondos a través de cuentas corrientes y de depósitos. 2. Que los productos cumplan con la información completa y correcta en el etiquetado según la ley. 3. Responder a las quejas o denuncias o reclamos de clientes. | 1. Contrato de préstamo. 2. Bases de condiciones al día de depósitos. | 1. Que mejore y se mantenga el crecimiento de la empresa y factoremos con sus pagos puntuales. | 1. Entorpecer el cumplimiento de obligaciones contractuales. 2. Mantener estable la cuenta de provisiones. | 1. Retiro de dinero, multas y embargos de propiedades. | 9 | 8 | Mantener | Alta | 7 | 4 | Trabaja por parte de ellos | | | |
| COMUNIDAD DE SUR Y CONDUCIONES | PODERAR CONTRAR EN ZONA ALREDEDOR A LA EMPRESA. | X | 1. Los productos que se ofrecen a la comunidad en calidad e inocuidad. 2. Que los productos cumplan con la información completa y correcta en el etiquetado según la ley. 3. Responder a las quejas o denuncias o reclamos de clientes. | 1. Encuestas de satisfacción a los clientes. | 1. Que mejore y se mantenga el crecimiento de la empresa y factoremos con sus pagos puntuales. | 1. Contar con personal capacitado que viva en la medida de la posición cercana a la empresa. | 1. Queja y sugerencias. 2. Satisfacción de participación con la comunidad. | 2 | 7 | Deficiente | Alta | 2 | 10 | Mantener los informados y nunca ignorados | | | |

4.3 MSGIAYC-04-DA DETERMINACIÓN DE ALCANCE

4.3.1 Determinación del alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad

Al momento de definir el alcance del SGIAYC, la empresa CORPORACIÓN LON S.A.C. ha tomado en cuenta:

1. Los factores internos y externos que evidencian la necesidad de mantener en excelentes condiciones el sistema de Gestión.
2. Los requisitos de nuestras partes interesadas que abarcan las actividades productivas y clientes.
3. Los productos comercializados a través de la importación, almacenamiento, selección, envasado y distribución de Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos, Tubérculos Deshidratados y Derivados de Origen Vegetal (VER LA LISTA EN EL MANUAL HACCP).

4.3.2 Definición del Alcance

CORPORACIÓN LON S.A.C. tiene bajo su sistema de gestión integral la importación, almacenamiento, selección, envasado y distribución de Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos, Tubérculos Deshidratados y Derivados de Origen Vegetal, productos que son envasados en sacos de polipropileno, bolsas plásticas de polietileno y BOPP.

Las operaciones se realizan en nuestra planta ubicada en Av. Los Eucaliptos S/N Parcela 10 Interior Nave 58 Zona Industrial-Sector Santa Genoveva Lurín-Lima-Perú y comprende desde la recepción de la materias primas y materiales de empaque, producción primaria, envasado, almacenamiento y distribución de los productos terminados, considerando los siguientes procesos involucrados:

1. Alta Dirección y Gerencia Estratégica
2. Sistemas Integrados de Gestión
3. Abastecimiento: Almacenes de MP, Fumigación de MP y Selección de MP.
4. Logística: Almacenes de PT, Envasado de MP y Transporte y Distribución.
5. Aseguramiento y Control de la Calidad
6. Compras e Importaciones
7. Mantenimiento y Servicios
8. Comercial y Ventas
9. Tecnología de Información
10. Seguridad y Medio Ambiente (Proceso externo al SGIAYC)
11. Administración y RR. HH.
12. Contabilidad y Finanzas

4.3.3 Límites del Alcance

Para ello se considera:

1. Las 3 líneas de selección mecánica de MP.

2. El envasado de PT en sacos en las 3 líneas de selección mecánica.
3. La selección en las mesas de selección manual de MP.
4. El envasado de PT en sacos en las mesas de selección.
5. Las 9 envasadoras de Productos terminados (VER DIAGRAMAS DE FLUJO Y PROCESOS).

4.3.4 Justificación de NO aplicabilidad de requisitos

Se excluye del alcance:

1. De acuerdo con el apartado 7.1.5 (ISO22000:2018) Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos desarrollados externamente.

Corporación Lon NO realiza procesos externos de maquila de selección, envasado y lavado de sacos.

2. 8.3 Diseño y desarrollo de los productos y servicios (ISO9001:2015)

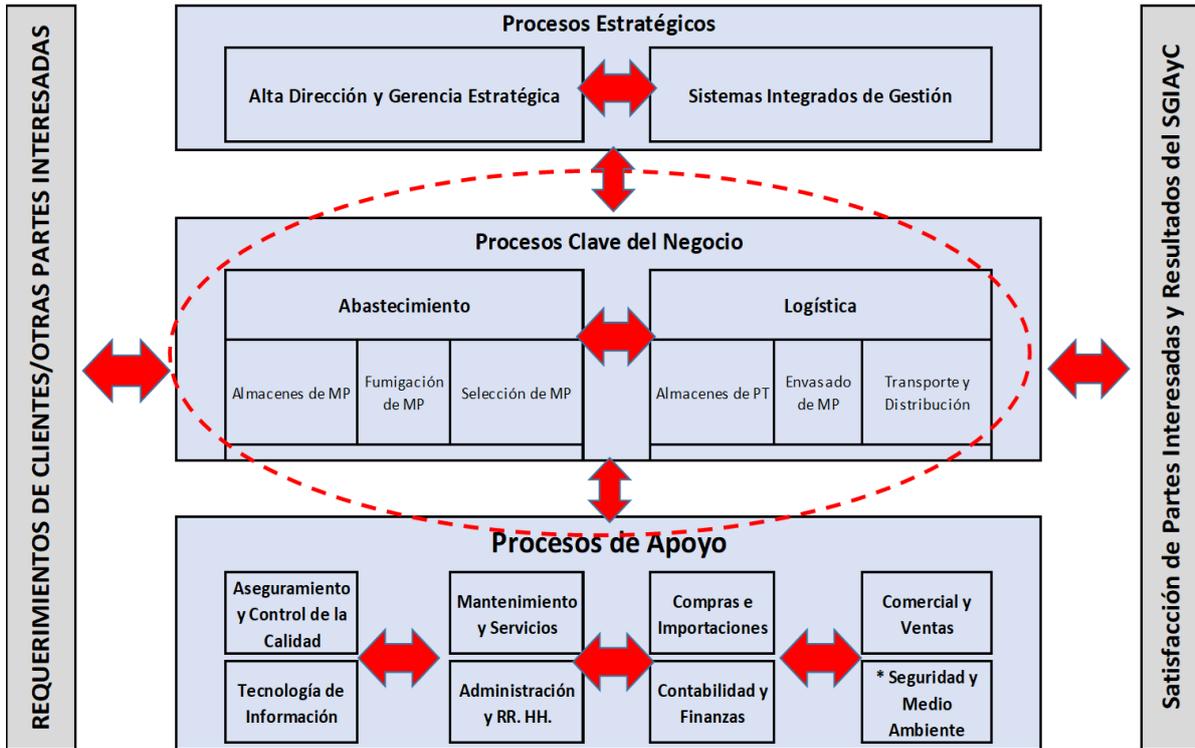
Los productos ofrecidos son procesados y comercializados según requisitos propios de los clientes y del RM 591-2008/MINSA, Codex Alimentarius CXy del S 342-2021 y Normas técnicas peruanas de Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos y Tubérculos deshidratados. Además, en nuestra organización NO se realizan actividades de diseño y desarrollo de productos.

3. 8.5.1 inciso f) La validación y revalidación periódica.

Las salidas de los procesos productivos de las Leguminosas, Cereales, Semillas, Granos Andinos y Tubérculos deshidratados, son monitoreado permanentemente en cuanto a los parámetros de calidad aplicable, según las NTP correspondientes y del DS 004.2011 AG por lo que este requisito NO es aplicable.

4.4 DSGIAYC-04-MPI MAPA PROCESOS INTEGRADOS INOCUIDAD Y CALIDAD

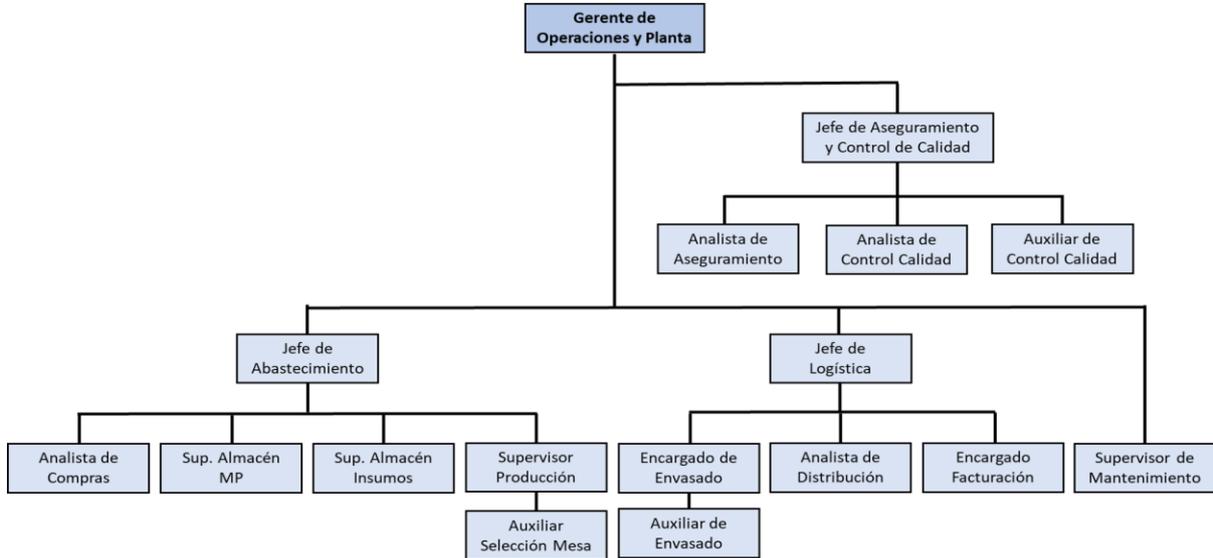
| | | |
|---|---|--|
|  | <p>MAPA DE PROCESOS INTEGRADOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD CORPORACION LON S.A.C.</p> | <p>Código: DSGIAYC-04-MPI Versión: 08 Fecha: 02/10/2023 Elaborado: Equipo SGIAYC</p> |
|---|---|--|



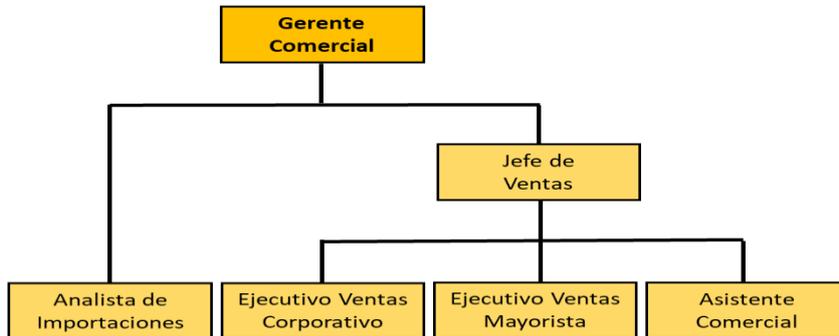
*Proceso externo al SGIAYC

5. LIDERAZGO

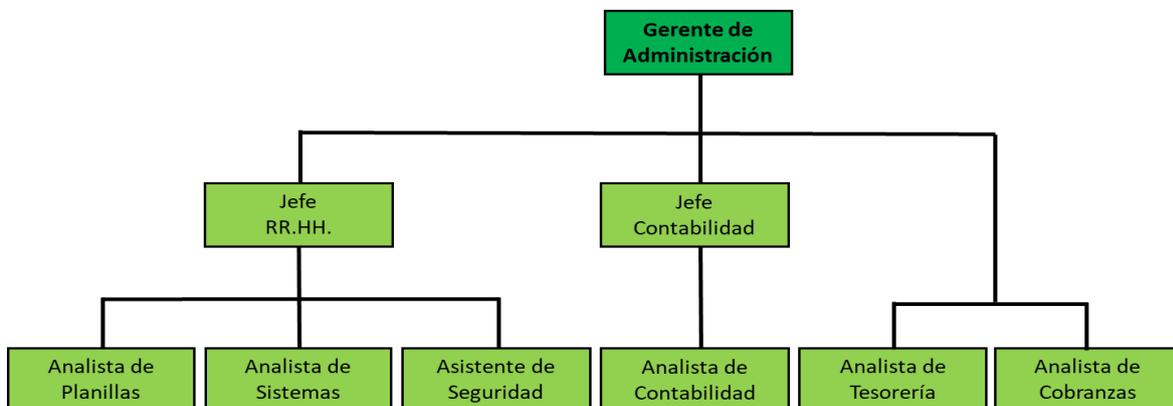
**ORGANIGRAMA FUNCIONAL CORPORACION LON S.A.C.
Gerencia de Operación y Planta**



**ORGANIGRAMA FUNCIONAL CORPORACION LON S.A.C.
Gerencia Comercial**



**ORGANIGRAMA FUNCIONAL CORPORACION LON S.A.C.
Gerencia Administrativa**





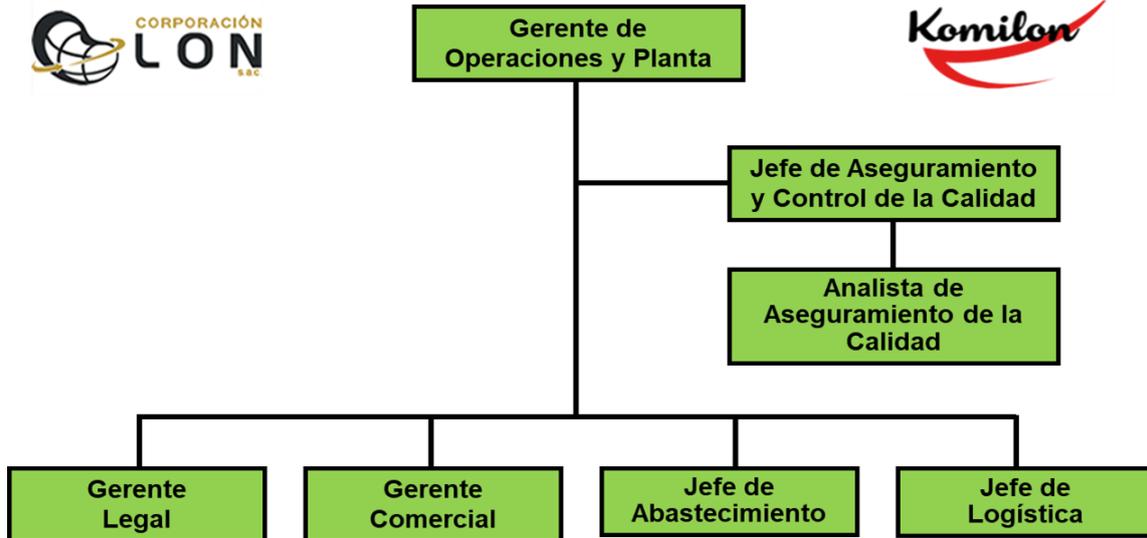
MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04
Versión: 10
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

ORGANIGRAMA Corporación Lon S.A.C.

Código: MOF-04-ORG
Versión: 09
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

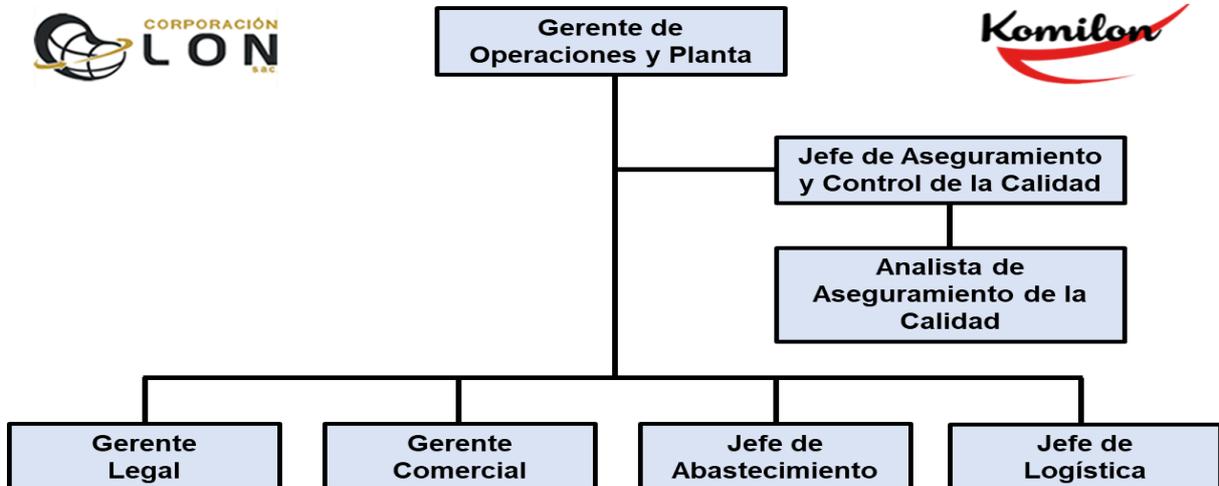
Equipo de SGIAYC - Lon



ORGANIGRAMA Corporación Lon S.A.C.

Código: MOF-04-ORG
Versión: 09
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

Equipo de HACCP - Lon





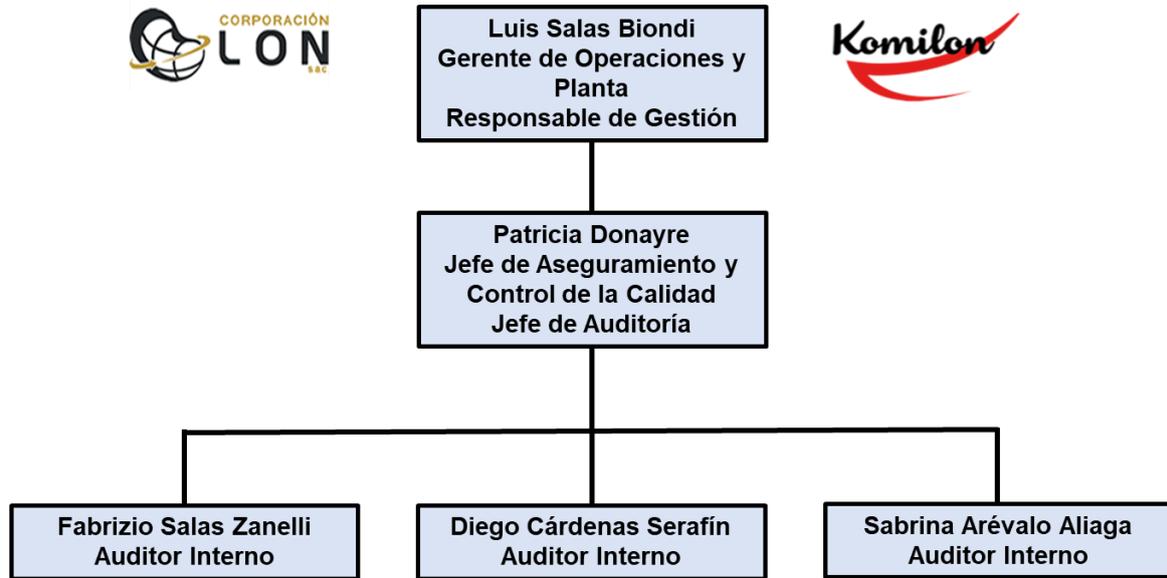
MANUAL DEL SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

Código: MA-04
Versión: 10
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

ORGANIGRAMA Corporación Lon S.A.C.

Código: MOF-04-ORG
Versión: 09
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

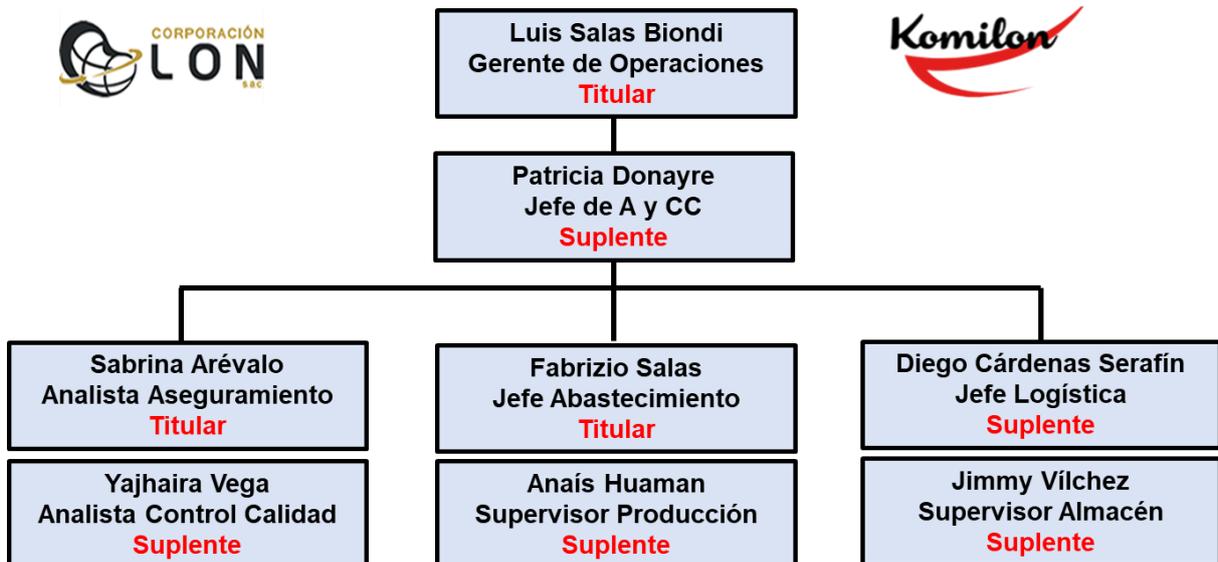
Equipo de Auditoría Interna SGIAYC/HACCP- Lon



ORGANIGRAMA Corporación Lon S.A.C.

Código: MOF-04-ORG
Versión: 09
Fecha: 02/10/2023
Elaborado: Equipo SGIAYC

Equipo para el Manejo de Crisis SGIAYC/HACCP- Lon



6. PLANIFICACIÓN

Según los documentos:

- **MSGIAYC-04-RYO EVALUACION Y ACCIONES ABORDAR R Y O**
- **PSGIAYC-04-POB PLANIFICACIÓN OBJETIVOS**
- **MSGIAYC-04-PGC GESTIÓN DE CAMBIOS**

7. APOYO

Según los documentos:

- **PG-02 - PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS**
- **PG-03 - PROGRAMA CALIBRACIÓN EQUIPOS E INSTRUMENTOS**
- **PG-06 - PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE HARDWARE Y SOTFWARE**
- **PG-07 - MANTENIMIENTO DE INSTRUMENTOS**
- **PG-08 - PROGRAMA MANTENIMIENTO INFRAESTRUCTURA**
- **DSGIAYC 04 PSL PROCEDIMIENTO MEDIR SATISFACCIÓN LABORAL**
- **PG-01 - CAPACITACIONES Y ENTRENAMIENTO**
- **DSGIAYC-04-PTC PROCEDIMIENTO TOMA CONCIENCIA**
- **PSGIAYC-04-PCIC PLAN DE CULTURA DE INOCUIDAD Y CALIDAD**
- **MSGIAYC-04-CIE COMUNICACION INTERNA Y EXTERNA**

8. OPERACIÓN

Según los documentos:

- **F-HACCP-FT-S- 001 FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS-SENASA**
- **F-HACCP-FT-S-002 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS TERMINADOS-SENASA**
- **F-HACCP-FT-D-002 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS TERMINADOS-DIGESA**
- **D-HACCP-DP-S1 DIAGRAMAS DE PROCESAMIENTO L-1**
- **D-HACCP-DP-S2 DIAGRAMAS DE PROCESAMIENTO L-2**
- **D-HACCP-DP-S3 DIAGRAMAS DE PROCESAMIENTO L-3**
- **D-HACCP-DP-D1 DIAGRAMAS DE FRACCIONAMIENTO (ENVASADO DE AVENA Y DERIVADOS)**
- **D-HACCP-DP-D2 DIAGRAMAS DE FRACCIONAMIENTO (ENVASADO Y SELECCIÓN DE CEREALES Y TUBERCULOS)**

- **MSGIAYC-04-DPPRO1 MATRIZ DETERMINACION PPRO MP**
- **MSGIAYC-04-DPPRO2 MATRIZ DETERMINACION PPRO PROCES**
- **MSGIAYC-04-SCV CATEGORIZACIÓN PPRO Y PCC**
- **PSGIAYC-04-PMCP VERIFICACIÓN PPRO Y PCC**

9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

Según los documentos:

- **DSGIAYC 04 PSC PROCEDIMIENTO MEDICIÓN SATISFACCIÓN CLIENTES**
- **LV-CHL-09 CHECK LIST AUDITORIA ISO 22000-2018 SGIA**
- **LV-CHL-20 CHECK LIST AUDITORIA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001-2015**
- **PG-04 - AUDITORIAS INTERNAS**
- **FSGIAYC-04-PAI PLAN AUDITORIA INTERNA**
- **DSGIAYC-04-EAI EVALUACIÓN DE AUDITOR INTERNO DEL SGIAYC**
- **DSGIAYC-04-EAL EVALUACIÓN DE AUDITOR LÍDER DEL SGIAYC**
- **DSGIAYC-04-LAI LISTA DE AUDITORES INTERNOS Y LÍDER DEL SGIAYC**
- **RBPM-025 INFORME DE AUDITORIA INTERNA**
- **RBPM-026 FORMATO DE SEGUIMIENTO DE RAC´s**

10. MEJORA

Según los documentos:

- **R-HACCP-001 Actas de Gerencia**
- **FSGIA-04-IRAD INF REVISIÓN ALTA DIRECCIÓN**
- **FSGIA-04-SAD SEGUIMIENTO ALTA DIRECCIÓN**
- **FSGIA-04-PLA GESTION PLANES ACCION**
- **AC-01 Acta Conformidad Compromiso**
- **AC-02 Revisión por la Dirección SGIA**