

PROPUESTA PLAN DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD
E INOCUIDAD ISO 22000:2018 APLICADO A LA EMPRESA “PRODUCTOS
ALIMENTICIOS MAGDALANA”

DEISY KATERINE PULIDO ORJUELA
LUIS ALBERTO CASTILLO GUTIERREZ
OSCAR BENITO HINESTROZA
RULBER ALEXANDER GUERRA
YENIFFER ALIET PRIETO SOLANO

Diplomado de profundización Sistemas de Gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario para optar el título de Ingeniero de Alimentos

CLEMENCIA ALAVA VITERI

Directora del curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA - UNAD
ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Bogotá

2020

NOTA ACLARATORIA:

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	5
1. Objetivos.....	6
1.1 Objetivo General	6
1.2 Objetivos Específicos	6
2. Contenido.....	7
2.1 Antecedentes Teóricos	7
2.1.1 ISO 19011: 2018 - Sistemas de Gestión de Auditoría:	7
2.1.2 Verificación _ Auditorias	7
2.1.3 Auditorías de seguimiento.....	7
2.1.4 Plan de auditoria	7
2.1.5 Hacia un control de la seguridad alimentaria más eficaz ISO 22000:2018.	8
2.2 Plan de Auditoria.....	9
2.2.1 Plan Hallazgo 1	9
2.2.2 Plan Hallazgo 2	11
2.2.3 Plan hallazgo 3	12
2.2.4 Plan hallazgo 4	14
2.2.5 Plan hallazgo 5	16
2.2.6 Plan hallazgo 6	18
2.2.7 Plan hallazgo 7	19
2.2.8 Plan hallazgo 8	21
2.2.9 Plan hallazgo 9	23
3. Anexo 1.....	25
3.1 Programa de auditoria basado en la ISO 22000:2018	25
4. Conclusiones.....	27
5. Bibliografía.....	28

Listado de tablas

Tabla No.1. Plan de auditoría hallazgo 1.	9
Tabla No.2. Plan de auditoría hallazgo 2.	11
Tabla No.3. Plan de auditoría hallazgo 3.	12
Tabla No.4. Plan de auditoría hallazgo 4.	14
Tabla No.5. Plan de auditoría hallazgo 5.	16
Tabla No.6. Plan de auditoría hallazgo 6.	18
Tabla No.7. Plan de auditoría hallazgo 7.	19
Tabla No.8. Plan de auditoría hallazgo 8.	21
Tabla No.9. Plan de auditoría hallazgo 9.	23

Introducción

Los alimentos llegan a los consumidores a través de cadenas de suministro. Un eslabón débil puede resultar en alimentos peligrosos para la salud. Por lo tanto, la seguridad alimentaria es una responsabilidad conjunta de todas las organizaciones de la cadena alimentaria, incluidos productores, fabricantes, operadores de transporte y almacenamiento, subcontratistas, puntos de venta minorista y de servicios de alimentos y proveedores de servicios.

La tecnología ha cambiado la forma en que vivimos, al afectar todas las esferas de la vida. Las empresas de hoy enfrentan muchos desafíos diferentes y utilizan diversas metodologías y estrategias de marketing para atraer nuevos clientes y retener a los existentes. La norma ISO 22000:2018 tiene como objetivo ayudar a las organizaciones a cumplir y superar, no solo los requisitos legales de seguridad, sino también la satisfacción del cliente.

La implementación de un sistema de Gestión de Calidad basado en la norma ISO 22000:2018, requiere de un alto nivel de compromiso y seguimiento, por este motivo son tan importante las auditorías, con el fin de realizar una verificación de su sistema de gestión, permitiendo encontrar y superara hallazgos y permanecer en una mejora continua de procesos.

Basados en un caso hipotético, en este documento se encuentra el analices de un conjunto de hallazgos de la línea de producción de masas congeladas de Productos Alimenticios Magdalana, determinando el desarrollo de un plan de auditoría, que describe de forma organizada cada una de las actividades, objetivos, alcances y evidencias y recursos necesarios para evaluar y superar los hallazgos, permitiendo la conformidad y cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión alimentaria ISO 22000:2018.

1. Objetivos

1.1 Objetivo General

Desarrollar un plan de auditoría teniendo como referente los lineamientos de la norma ISO 19011:2011, con el fin de analizar los hallazgos encontrados en la línea de producción de masas congeladas, relacionados con la norma ISO 22000:2018; para la mejora de los procesos implementados en Productos Alimenticios Magdalana.

1.2 Objetivos Específicos

- ✓ Definir el objetivo y el alcance de cada uno de los planes de auditorías para la verificación de cada proceso y hallazgo.
- ✓ Establecer el procedimiento a seguir, con el fin de que se revise en detalle los procesos y áreas involucradas.
- ✓ Identificar los criterios de evaluación para la evaluación apropiada de cada actividad y proceso, que permitan obtener una evidencia concreta y revisar apropiadamente cada hallazgo.
- ✓ Determinar los recursos necesarios (físicos, financieros, humanos) para la ejecución del plan de auditoría, garantizando su disponibilidad y desarrollo satisfactorio.

2. Contenido

2.1 Antecedentes Teóricos

2.1.1 ISO 19011: 2018 - Sistemas de Gestión de Auditoría:

Se define como el estándar que establece las pautas para auditar sistemas de gestión. La norma contiene orientación sobre la gestión de un programa de auditoría, los principios de auditoría y la evaluación de las personas responsables de la gestión de los programas de auditoría. Un programa de auditoría consiste en los arreglos hechos para completar todas las auditorías individuales necesarias para lograr un propósito específico. (ASQ, 2018).

ISO 19011: 2018 proporciona información valiosa sobre cómo mejorar un programa de auditoría de forma sistemática, al igual que se espera que mejoren otros departamentos de una organización. Un aspecto de dicha mejora es asegurar continuamente que los objetivos del programa de auditoría estén en línea con las políticas y objetivos del sistema de gestión. Las organizaciones, al impulsar mejoras en la auditoría, deben considerar las necesidades de los clientes y otras partes interesadas. (ASQ, 2018).

2.1.2 Verificación _ Auditorias

La auditoría es la actividad de verificación in situ, como la inspección o el examen, de un proceso o sistema de calidad, para garantizar el cumplimiento de los requisitos. Una auditoría puede aplicarse a toda una organización o puede ser específica de una función, proceso o paso de producción. Algunas auditorías tienen fines administrativos especiales, como documentos de auditoría, riesgo o desempeño, o seguimiento de las acciones correctivas completada. (ASQ, 2019).

Una auditoría del sistema de gestión de la calidad evalúa un programa de gestión de la calidad existente para determinar su conformidad con las políticas de la empresa, los compromisos contractuales y los requisitos reglamentarios. (ASQ, 2019).

2.1.3 Auditorías de seguimiento

Una auditoría de producto, proceso o sistema puede tener hallazgos que requieran corrección y acción correctiva. Dado que la mayoría de las acciones correctivas no se pueden realizar en el momento de la auditoría, el gerente del programa de auditoría puede requerir una auditoría de seguimiento para verificar que se realizaron las correcciones y se tomaron las acciones correctivas. Debido al alto costo de una auditoría de seguimiento de propósito único, normalmente se combina con la siguiente auditoría programada del área. Sin embargo, esta decisión debe basarse en la importancia y el riesgo del hallazgo. (ASQ, 2019).

Una organización también puede realizar auditorías de seguimiento para verificar que se tomaron acciones preventivas como resultado de problemas de desempeño que pueden reportarse como oportunidades de mejora. Otras veces, las organizaciones pueden remitir los problemas de desempeño identificados a la gerencia para su seguimiento ASQ, 2019).

2.1.4 Plan de auditoria

El plan de auditoría establece los procedimientos de auditoría que se aplicarán para realizar una auditoría y obtener evidencia de auditoría suficiente y adecuada. Incluye la información sobre el negocio del cliente, los miembros del equipo de auditoría, la asignación de trabajo entre los

miembros del equipo, la naturaleza, el momento y el alcance de los procedimientos de auditoría. Permite a los miembros del equipo de auditoría identificar dónde se requiere atención especial, la materialidad de la evidencia, la coordinación con los miembros del equipo y la gestión y eficacia del control interno. El objetivo del auditor es planificar la auditoría de tal manera que la auditoría se pueda realizar de manera efectiva y eficiente considerando todos los aspectos materiales. (Toppr. 2016).

2.1.5 Hacia un control de la seguridad alimentaria más eficaz ISO 22000:2018.

En 2018, la Organización Internacional de Normalización (ISO) finalmente publicó la tan esperada norma revisada, ISO 22000, que puede ayudar a las organizaciones involucradas en la cadena alimentaria a abordar estos desafíos globales de una manera segura y sostenible. La norma ISO 22000 revisada tiene como objetivo facilitar el proceso de cumplimiento de la legislación alimentaria, con el fin de proteger la salud pública, mediante la aplicación de prácticas uniformes para detectar y prevenir la contaminación, minimizar o eliminar riesgos, optimizar los controles alimentarios y establecer sistemas de trazabilidad manteniendo así los alimentos. seguro, de la granja a la mesa. (Lachapelle, E. Aliu, F. Dobroshi, G. - PECB, 2018)

Las organizaciones que participan directa o indirectamente en la industria alimentaria, independientemente de su complejidad y tamaño, pueden utilizar la norma ISO 22000: 2018: Sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA). ISO 22000 ayudará a las organizaciones dentro del sector alimentario a establecer y mantener un sistema que ayudará a garantizar la seguridad alimentaria, especificando los requisitos genéricos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Entre muchos cambios, la versión revisada del estándar adopta la Estructura de alto nivel (HLS), con el objetivo de ayudar a las organizaciones que desean implementar más de un sistema de gestión para reducir las duplicaciones en la implementación y, por lo tanto, ahorrar tiempo y dinero. (Lachapelle, E. Aliu, F. Dobroshi, G. - PECB, 2018).

La norma ISO 22000 revisada permite a las organizaciones alinear el enfoque del Sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) con los requisitos de otros sistemas de gestión que ya han adoptado la Estructura de alto nivel (HLS). Esto se ve con la incorporación del ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PDCA) y el pensamiento basado en el riesgo. La singularidad del SGSA radica en el uso del ciclo PDCA en dos niveles. El primer nivel cubre el SGIA en su conjunto (de la Cláusula 4 a la 10), mientras que el segundo nivel cubre los procesos operativos dentro del sistema de inocuidad alimentaria (Cláusula 8, "Operación"). Ambos niveles permiten a las organizaciones asegurarse de que los procesos cuenten con los recursos necesarios y se gestionen de forma adecuada. (Lachapelle, E. Aliu, F. Dobroshi, G. - PECB, 2018).

La International Organization for Standardization (ISO) ha desarrollado la norma ISO 22000 como una forma de garantizar sistemáticamente la inocuidad y el control en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Las organizaciones que implementan la norma ISO 22000, lo cual incluye los principios del sistema HACCP, pueden cubrir ahora los requisitos clave de varias normas globales por el uso de un documento único. Y dado que ISO 22000 está diseñada para ser totalmente compatible con la norma ISO 9001, una compañía del sector de alimentos, con un sistema de gestión de calidad establecido, encontrará que es fácil extender su sistema para incluir esta nueva norma. (Fano, 2020)

A diferencia de las normas afines que le precedieron: ISO 9000 y la ISO 14000, la ISO 22000 aparece como norma de “estructura vertical”, ya que las antes citadas normas abarcan la totalidad de los tipos de industrias existentes es decir son de “estructura horizontal (en especial la ISO 9000)” cubriendo los sistemas de gestión de calidad de: industrias siderúrgicas, petroquímicas, automoción, electrónicas, aeronáuticas, alimentarias, etc., pero no son específicas del campo de la inocuidad alimentaria. (Fano, 2020)

La aplicación estricta y armónica de la norma ISO 22000 a una industria agroalimentaria supone garantizar al máximo la inocuidad de los productos alimenticios elaborados por la misma, dicho en otras palabras hacer viable el cumplimiento del índice de conformidad alimentaria (ICA) , entendido como un descriptor que expresa la calidad, estabilidad y total seguridad de un alimento (Fano, 2020)

2.2 Plan de Auditoria

2.2.1 Plan Hallazgo 1

Tabla No.1: Plan de Auditoria de Hallazgo 1

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: La alta dirección, Aseguramiento de la calidad	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (01)
Objetivo	Revisar que la política de inocuidad establecida para Productos Alimenticios Magdalana se encuentre documentada y sea adecuada al propósito y contexto de la organización. Además de ser comunicada a sus colaboradores.
Alcance	Este plan aplica a la política de inocuidad de Productos Alimenticios Magdalana y a todas las personas que conforman la organización.
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulo 5.2: Política de inocuidad alimentaria
Hallazgo	Magdalana con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	08/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (01)	Gerencia y Líder de Calidad	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de juntas.
Revisión de la Política de Inocuidad	08/12/2020	9:00 a 10:00 a.m.	AI (01)	Líder de Calidad	Política de Inocuidad	Oficina de calidad

					Cartelera informativa	
Revisión documental.	08/12/2020	10:00 a 11:00 a.m.	AI (01)	Líder de Calidad	Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad Requisitos legales/ reglamentarios	Oficina de calidad.
Verificación capacitaciones.	08/12/2020	11:00 a 12:00 a.m.	AI (01)	Coordinador de Recursos Humanos	Presentaciones Plan de capacitación. Registro de asistencias. Cronogramas de capacitaciones.	Oficina Recursos Humano.
Almuerzo	08/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (01)	NA	NA	Casino
Preparación del informe auditado (conclusiones)	08/12/2020	13:00 a 15:00 p.m.	AI (01)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	08/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (01)	Gerencia y Líder de Calidad	Conclusión de la auditoria.	Sala de juntas.

Recursos De Auditoría

Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, presupuesto.	Herramientas informáticas. Computador, Impresora	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería

Equipo Auditor

Auditado

Nombre: _____

Firma: _____

Nombre: _____

Firma: _____

Nombre: _____

Firma: _____

Cargo: _____

Fecha:08/12/2020

Fuente: Los autores

2.2.2. Plan Hallazgo 2

Tabla No.2: Plan de Auditoria de Hallazgo 2

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Área administrativa, Gerente General	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (02)
Objetivo	Revisar el soporte y/o plan presupuestal designado para la implementación de la Norma ISO 22000:2018 dentro de la organización para la ejecución y mantenimiento de la mejora continua Del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, para la línea de producción masas congeladas de Productos Alimenticios Magdalana. Comprendiendo los recursos humanos, infraestructura, ambiente de trabajo y demás elementos necesarios.
Alcance	Aplicación y cumplimiento de los recursos financieros designados para todas las áreas dentro de la organización para lograr la conformidad del SGIA
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulo 7.1 Recursos
Hallazgo	La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo con prioridades de gastos que tenga la compañía

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	09/12/2020	8:00 a 8:30 a.m.	AI (02)	Gerencia Jefatura áreas administrativas	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de juntas.
Revisión de la Política de Inocuidad	09/12/2020	8:30 a 10:00 a.m.	AI (02)	Gerencia	Política de Inocuidad	Sala de juntas
Revisión documental y presupuestal	09/12/2020	10:00 a 11:00 a.m.	AI (02)	Gerencia-Contabilidad	Plan presupuestal sistema de gestión de la inocuidad	Sala de Juntas.
Verificación de Recursos destinados al SGIA	09/12/2020	11:00 a 12:00 a.m.	AI (02)	Gerencia-Contabilidad	Personal capacitado (calidad, producción) Instalaciones, vehículos,	Jefaturaras Oficina de Contabilidad.

					equipos informáticos.	
Almuerzo	09/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (02)	NA	NA	Casino
Validación de presupuestos y análisis para nuevos recursos	09/12/2020	13:00 a 14:00 p.m.	AI (02)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Preparación del informe auditado (conclusiones)	09/12/2020	14:00 a 15:00 p.m.	AI (02)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	09/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (02)	Gerencia - Contabilidad	Conclusión de la auditoría.	Sala de juntas.

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, presupuesto.	Tablas de datos, Computador, Impresora	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Documentación sobre manejos financieros en el SGIA

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 09/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.3. Plan hallazgo 3

Tabla No.3: Plan de Auditoria de Hallazgo 3

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Producción, Equipo HACCP

Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (03)
Objetivo	Determinar si los programas de Prerrequisitos PPRs, abarcan todo el sistema de producción de la línea de masas congeladas de Productos Alimenticios Magdalena
Alcance	Este plan aplica a toda la cadena de producción hasta llegar al consumidor final
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulos: 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs.
Hallazgo	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	10/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (03)	Jefe de producción Líder de calidad	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de juntas.
Revisión general de cada uno de los PPRs	10/12/2020	9:00 a 11:00 a.m.	AI (03)	Jefe de producción Líder de calidad	Revisión documental sobre PPRs	Jefatura Producción y Calidad
Verificación In situ	10/12/2020	11:00 a 13:00 p.m.	AI (03)	Jefe de producción Líder de calidad	Formatos y registros diligenciados que evidencien la implementación de los PPRs	Producción Calidad
Almuerzo.	10/12/2020	13:00 a 14:00 p.m.	AI (03)	Todos	N.A.	Cafetería
Preparación del informe auditado (conclusiones)	10/12/2020	14:00 a 15:00 p.m.	AI (03)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	10/12/2020	15:00 a 15:30 p.m.	AI (03)	Jefe de producción	Informe de hallazgo y conclusiones.	Gerencia.

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y disposición de personal	Computador, Impresora Medio audiovisual (Televisor, Video beam) Conexión de internet	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 10/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.4 Plan hallazgo 4

Tabla No.4: Plan de Auditoria de Hallazgo 4

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Producción	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (04)
Objetivo	Identificar la información documentada que implementada Productos Alimenticios Magdalena para revisar que el personal nuevo y antiguo sea competente en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
Alcance	Este plan aplica a todas las personas involucras en el área de producción compras y Calidad.
Criterio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Norma ISO 22000:2018 ✓ Capítulo 7.2 Competencia,
Hallazgo	Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia d etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	11/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (04)	Jefe de producción Líder de calidad	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de juntas.

Verificación In Situ.	11/12/2020	9:00 a 10:30 a.m.	AI (04)	Personal de producción	Entrevista empleados producción	Planta de producción
Revisión documental.	11/12/2020	10:30 a 12:00 p.m.	AI (04)	Líder de Calidad	*Programa de capacitación *Inducción (presentación de la compañía). *Evaluaciones *Cronograma de Capacitación	Oficina de calidad
Almuerzo.	11/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (04)	N.A.	N.A.	Casino.
Preparación del informe auditado (conclusiones)	11/12/2020	13:00 a 15:00 p.m.	AI (04)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	11/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (04)	Jefe de producción	Presentación de evidencias y conclusiones	Sala de juntas.

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y disposición de personal	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	

Fecha: 11/12/2020

Fuente: Los autores

2.2.5. Plan hallazgo 5

Tabla No.5: Plan de Auditoria de Hallazgo 5

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Equipo HACCP	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (05)
Objetivo	Revisar el plan HACCP y su análisis de peligros, para identificar la posible severidad y probabilidad de ocurrencia de cualquier peligro significativo para la inocuidad de los alimentos.
Alcance	Este plan aplica a la política de calidad e inocuidad referente al análisis de peligros del plan HACCP de la línea de producción de masas congeladas.
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8.5.2 Análisis de peligros y 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control
Hallazgo	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	12/12/2020	8:00 am a 9:00 a.m.	AI (05)	Equipo HACCP	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de juntas.
Verificación plan HACCP	12/12/2020	9:00 am a 10:00 a.m.	AI (05)	Equipo HACCP	* Plan HACCP *Análisis de Peligros.	Oficina de calidad
Análisis del estudio de severidad y probabilidad	12/12/2020	10:00 am a 11:00 a.m.	AI (05)	Equipo HACCP	Matriz de Identificación de Peligros y estudio de severidad y probabilidad	Oficina de calidad
Verificación In Situ.	12/12/2020	11:00 am a 12:00 m.	AI (05)	Personal de producción, Equipo HACCP	Diagrama de flujo	Planta de producción

Almuerzo.	12/12/2020	12:00 m a 13:00 p.m.	AI (05)	N.A.	N.A.	Casino.
Validación Capacitación Análisis de peligros severidad y probabilidad de ocurrencia de cualquier peligro	12/12/2020	13:00 pm a 14:00 p.m.	AI (05)	Equipo HACCP	Actas de capacitación personal de producción. Registro de capacitación Análisis de peligros.	Oficina de calidad
Preparación del informe auditoria (conclusiones)	12/12/2020	14:00 pm a 16:00 p.m.	AI (05)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Socialización de hallazgos y cierre de la auditoria	12/12/2020	16:00 a 17:00 p.m.	AI (05)	Equipo HACCP	Acta de cierre de auditoria.	Sala de juntas.

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y disposición de personal	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 12/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.6. Plan hallazgo 6

Tabla No.6: Plan de Auditoria de Hallazgo 6

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Equipo HACCP	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (06)
Objetivo	Verificar la información documentada de la Línea de producción de masas congeladas, previamente obtenida sobre el seguimiento de los límites críticos de control para determinar su eficiencia y severidad de las medidas implementadas.
Alcance	Todos los procesos y áreas que se desarrollan al interior de la línea de producción de masas congeladas de Productos Alimenticios Magdalena
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulos: 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.
Hallazgo	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	13/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (06)	Líder Equipo HACCP Calidad	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de Juntas
Revisión general de límites críticos de control	13/12/2020	9:00 a 11:00 a.m.	AI (06)	Líder Equipo HACCP	Matriz de Límites críticos de la línea de producción masas congeladas.	Oficina Líder Equipo HACCP
Validación de los diagramas de flujo In Situ. Plan HACCP.	13/12/2020	11:00 a 01:00 p.m.	AI (06)	Jefe de producción – Calidad	Diagrama de flujo Instructivos de Producción (masas congeladas). Controles en Proceso.	Oficina Calidad Plan de producción
Almuerzo	13/12/2020	13:00 a 14:00 p.m.	AI (06)	Todos	N.A.	Casino

Revisión documental	13/12/2020	14:00 a 15:00 p.m.	AI (06)	Calidad	Registro de seguimiento de los PCC.	Oficina de Calidad
Verificación de LCC	13/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (06)	Líder Equipo HACCP	Información documentada del monitoreo y verificación de los LCC y PCC	Oficina Líder Equipo HACCP
Cierre de la reunión.	13/12/2020	16:00 a 17:00 p.m.	AI (06)	Líder Equipo HACCP Calidad	Informe de hallazgo y conclusiones.	Sala de Juntas

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y disposición de personal	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 13/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.7. Plan hallazgo 7

Tabla No.7: Plan de Auditoria de Hallazgo 7

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Equipo de Inocuidad	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (07)

Objetivo	Identificar los programas prerequisite Operativos, que tienen implementados en la Línea de producción de masas congeladas, para prevenir o reducir a un nivel aceptable un peligro significativo en inocuidad alimentaria.
Alcance	Este plan aplica a toda la línea de producción de masas congeladas y áreas involucradas en las que se requiere implementar los programas prerequisite operativos para el desarrollo eficaz de sus procesos.
Criterio	✓ Norma ISO 22000:2018 Capítulo 3 Términos y Definiciones
Hallazgo	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	14/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (07)	Equipo de Inocuidad	Acta de apertura de la auditoría.	Sala de Juntas
Revisión de Matriz de Identificación de peligros	14/12/2020	9:00 a 10:00 a.m.	AI (07)	Equipo de Inocuidad	Matriz de Identificación / evaluación de Peligros	Oficina de Calidad
Revisión de los programas prerequisite operativos	14/12/2020	10:00 a 11:00 a.m.	AI (07)	Equipo de Inocuidad	Programas PPROs Medidas de Control Plan de control de peligros	Oficina de Calidad
Validación in situ de la implementación de los PPROs.	14/12/2020	11:00 a 12:00 p.m.	AI (07)	Líder de producción	Programas PPROs Medidas de Control Plan de control de peligros	Producción
Almuerzo	14/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (07)	Todos	N.A.	Casino
Preparación del informe auditoría (conclusiones)	14/12/2020	13:00 pm a 14:00 p.m.	AI (07)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	14/12/2020	14:00 a 15:00 p.m.	AI (07)	Equipo de Inocuidad	Informe de hallazgo y conclusiones.	Sala de Juntas

Recursos De Auditoría

Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
--------------------	--------------------	----------------	----------------

Recursos financieros, tiempo y disposición de personal	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción
--	------------------------	------------------------------------	----------------------------------

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 14/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.8. Plan hallazgo 8

Tabla No.8: Plan de Auditoria de Hallazgo 8

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Equipo de Inocuidad	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (08)
Objetivo	Verificar el sistema de monitoreo (registros de monitoreo) sobre los PPR operativos de Productos Alimenticios Magdalena para detectar el incumplimiento del criterio de acción.
Alcance	Este plan aplica a toda la línea de producción de masas congeladas y áreas involucradas de Productos Alimenticios Magdalena.
Criterio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Norma ISO 22000:2018 ✓ Capítulo 9 Evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos Capítulo 9.2 Auditoría interna
Hallazgo	No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	15/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (08)	Los líderes de todas las	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de Juntas

				áreas (Calidad, inocuidad, producción, HACCP, La Gerencia, Finanzas)		
Revisión de los Registros de monitoreo sobre los PPROs.	15/12/2020	9:00 a 10:00 a.m.	AI (08)	Equipo de Inocuidad	Programas PPROs Registros de monitoreo sobre los PPROs.	Oficina de Calidad
Validación in situ de los Registros de monitoreo	15/12/2020	10:00 a 12:00 p.m.	AI (08)	Líder de producción	Registro de monitoreo de cada PPR operativo que incluya la información establecida en la norma ISO 22000:18, como: --Mediciones. --Métodos --Frecuencias. --Resultados y Responsables.	Producción
Revisión documental	15/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (08)	Líder equipo de inocuidad	*Plan de control de Peligros. *Instructivos de producción *Medidas de Control	Oficina de Calidad
Almuerzo	15/12/2020	13:00 a 14:00 p.m.	AI (08)	Todos	N.A.	Casino
Preparación del informe auditoria (conclusiones)	15/12/2020	14:00 pm a 15:00 p.m.	AI (08)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	15/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (08)	Equipo de Inocuidad	Informe del hallazgo y conclusiones.	Sala de Juntas

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

disposición de personal			
-------------------------	--	--	--

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 15/12/2020	

Fuente: Los autores

2.2.9. Plan hallazgo 9

Tabla No.9: Plan de Auditoria de Hallazgo 9

	PLAN DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ISO 22000:2018	Código: PA-SGC-001
		Elaboración: 01/12/2020
		Versión: 01

Proceso a Auditar: Equipo de Inocuidad	
Equipo Auditor	Auditor Interno-AI (09)
Objetivo	Revisar el programa de auditoria y los métodos de seguimiento, medición, análisis; implementados en Productos Alimenticios Magdalena. utilizados para evaluar el desempeño y la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
Alcance	Este plan aplica a toda la línea de producción de masas congeladas y áreas involucradas de Productos Alimenticios Magdalena.
Criterio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Norma ISO 22000:2018 ✓ Capítulo 9 Evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos Capítulo 9.2 Auditoría interna
Hallazgo	No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.

Actividad de la Auditoría	Fecha	Hora	Auditor	Auditado	Evidencias	Lugar
Reunión de apertura.	16/12/2020	8:00 a 9:00 a.m.	AI (09)	Los líderes de todas las	Acta de apertura de la auditoria.	Sala de Juntas

				áreas (Calidad, inocuidad, producción, HACCP, La Gerencia, Finanzas)		
Revisión del Programa de Auditorías	16/12/2020	9:00 a 10:00 a.m.	AI (09)	Equipo de Inocuidad	Programa de Auditorías Internas y externas. Cronograma de Auditorías.	Oficina de Calidad
Revisión documental	16/12/2020	10:00 a 11:00 a.m.	AI (09)	Equipo de Inocuidad	Lista de chequeo SG1A Informes las auditorías de seguimiento Planes de Acción	Oficina de Calidad
Validación in situ de la implementación del programa de auditorías	16/12/2020	11:00 a 12:00 p.m.	AI (09)	Los líderes de todas las áreas	Entrevistas Jefaturas Actas Equipo de Inocuidad	Oficina de Calidad
Verificación de conocimientos auditores internos	16/12/2020	12:00 a 13:00 p.m.	AI (09)	Los líderes de todas las áreas	Entrevistas Evidencia de capacitación y certificación de los auditores internos y externos.	Oficina de Calidad
Almuerzo	16/12/2020	13:00 a 14:00 p.m.	AI (09)	Todos	N.A.	Casino
Preparación del informe auditoría (conclusiones)	16/12/2020	14:00 pm a 15:00 p.m.	AI (09)	NA	Informe.	Sala de juntas.
Cierre de la reunión.	16/12/2020	15:00 a 16:00 p.m.	AI (09)	Equipo de Inocuidad	Informe de hallazgo y conclusiones.	Sala de Juntas

Recursos De Auditoría			
Financieros	Tecnológico	Humanos	Físicos
Recursos financieros, tiempo y	Computador, Impresora,	Personal auditado, Equipo auditor.	Papelería Áreas de producción

disposición de personal			
-------------------------	--	--	--

Equipo Auditor	Auditado
Nombre: _____	Nombre: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Cargo: _____
Firma: _____	
Fecha: 16/12/2020	

Fuente: Los autores

3. Anexo 1

3.1 Programa de auditoria basado en la ISO 22000:2018

PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Código:	PRG- SGC-00	
				Versión:	01	
				Fecha:	1-oct-20	
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA				
Establecer los lineamientos para planear, ejecutar y documentar las auditorías internas a los procesos relacionados con el Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad de PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA, con el fin de fortalecer el sistema de gestión y obtener productos inocuos		Este programa aplica a la línea de producción de masas congeladas de PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA, enfocado en la norma ISO 22000:2018				
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO		RECURSOS NECESARIOS		
* Norma ISO 22000:2018 * Decreto 60:2002 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp		* Manual de Calidad * Lista de chequeo ISO 22000:2018 * Plan HACCP * Documento Análisis de peligros y puntos críticos de control * Programas Prerrequisitos * Programas Prerrequisitos operacionales * Programa de auditorias		* Recurso Humano: Aseguramiento de Calidad, Equipo Haccp, Equip auditor, Personal auditado. * Recursos financieros, presupuesto. * Herramientas informáticas. * Papelaria		
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría	Equipo Auditor/responsable de la auditoría	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo	responsable:
1. Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC esta trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.	En el capítulo 5.2 Política de inocuidad alimentaria de la ISO 22000:2018. Puntualiza "La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de inocuidad alimentaria, la cual debe ser: * Adecuada al propósito y contexto de la organización * Proporcionar un marco para establecer y revisar los objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. * Aborda la comunicación interna y externa. La política de inocuidad alimentaria deberá: * Estar disponibles y mantenerse como información documentada. * Ser comunicados, comprendidos y aplicados en todos los	Revisar que la política de inocuidad establecida para Productos Alimenticios Magdalena se encuentre documentada y sea adecuada al propósito y contexto de la organización. Además de ser comunicada a sus colaboradores.	Auditor Interno (Dependencia Equipo de Inocuidad)	La alta dirección Aseguramiento de la calidad	* Política de Inocuidad * Objetivos del sistema de gestión e inocuidad * Requisitos legales y reglamentarios * Cartelera informativa	Lider de Calidad
4. Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como característicos de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.	Según el capítulo 7.2 Competencia, de la norma ISO 22000:2018. La organización deberá: * Asegurar que el equipo de inocuidad alimentaria tenga una combinación de conocimientos y experiencia multidisciplinarios en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (incluido pero no se limita a los productos de la organización, procesos, equipos y peligros de inocuidad alimentaria dentro del alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos). * En su caso, tomar medidas para adquirir la competencia necesaria y evaluar la eficacia de las acciones tomadas; * Conservar la información documentada apropiada como evidencia de competencia".	Identificar la información documentada para asegurar que el personal nuevo y antiguo sea competente en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Aseguramiento de la Calidad	Producción	* Programa de capacitación * Inducción (presentación de la compañía). * Evaluaciones * Cronograma de Capacitación	Jefe de producción Especialista de Calidad
5. La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición	La ISO 22000:2018 en los ítem 8.5.2 Análisis de peligros 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control Basándose en la evaluación de peligros, la organización deberá seleccionar una medida de control apropiada o combinación de medidas de control que sean capaces de prevenir o reducir los peligros significativos identificados de inocuidad alimentaria a niveles aceptables definidos. La categorización se llevará a cabo utilizando un enfoque sistemático. Para cada una de las medidas de control, se debe la evaluar lo siguiente: a) la probabilidad de falla de su funcionamiento; b) la gravedad de la consecuencia en caso de fallo de su funcionamiento; esta evaluación incluirá: 1) el efecto sobre los peligros identificados de inocuidad alimentaria; 2) la ubicación en relación con otras medidas de control; 3) si se ha establecido y aplicado específicamente para reducir los peligros a un nivel aceptable; 4) si se trata de una sola medida o es parte de la combinación de medidas de control.	Indagar el plan HACCP y su análisis de peligros, para identificar la posible severidad y probabilidad de ocurrencia de cualquier peligro significativo para la inocuidad de los alimentos	Auditor Interno (Dependencia Equipo de Inocuidad)	Equipo HACCP	* Análisis de peligros * Matriz de Identificación de Peligros y estudio de severidad y probabilidad * Diagrama de flujo * Registro de capacitación * Análisis de peligros severidad y probabilidad de ocurrencia de cualquier peligro significativo para la inocuidad de los alimentos	Especialista de calidad

6. Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.	En el ítem 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterio de acción de la ISO 22000:10 se determina: "Se especificarán los límites críticos de los PCCs. La justificación de su determinación se mantendrá como información documentada. Los límites críticos en los PCCs serán medibles. La conformidad con los límites críticos garantizará que no se exceda el nivel aceptable. De acuerdo a la norma HACCP, se basa en los niveles y tolerancia que permiten indicar los límites de críticos de control, en los cuales se establecen las características aceptables de las inaceptables teniendo en cuenta los riesgos que pueden generar cierto alimento al consumidor final. Es importante establecer las dimensiones como: Temperatura, Humedad, pH, acidez. Es necesario implementar límites operacionales para ser alcanzados, medibles y verificados antes de superar los límites de	Verificar la información documentada del seguimiento de los límites críticos de control para determinar la eficiencia y severidad de las medidas implementadas con el propósito de obtener valores medibles para cada uno de los puntos de control.	Aseguramiento de la Calidad	Equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Diagrama de flujo Plan HACCP Matriz de Límites críticos de la línea de producción masas congeladas. Registro de seguimiento de los PCC. Registros de control de temperaturas. Registros de control de producción (masas congeladas). Instructivos de Producción Controles en Proceso. 	Especialista de calidad
7. No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos	Tomando la definición de la ISO 22000 sobre los programas prerequisite Operativos "Medidas de control o combinaciones de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir a un nivel aceptable un peligro significativo en inocuidad alimentaria que tengan criterios de acción y medición u observación que permitan un control efectivo del proceso y/o del producto". Se comprende que es muy importante para la organización categorizar las medidas de control identificadas. Además "la organización establecerá, aplicará y mantendrá un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se mantendrá como información documentada.	Identificar los programas prerequisite Operativos implementados en la Línea de producción de masas congeladas para prevenir o reducir a un nivel aceptable un peligro significativo en inocuidad alimentaria	Especialista en Calidad	Equipo de Inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> Matriz de Identificación / evaluación de Peligros Medidas de Control Plan de control de peligros Criterios de acción medibles 	Lider Equipo de inocuidad
7. No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos	Tomando la definición de la ISO 22000 sobre los programas prerequisite Operativos "Medidas de control o combinaciones de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir a un nivel aceptable un peligro significativo en inocuidad alimentaria que tengan criterios de acción y medición u observación que permitan un control efectivo del proceso y/o del producto". Se comprende que es muy importante para la organización categorizar las medidas de control identificadas. Además "la organización establecerá, aplicará y mantendrá un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se mantendrá como información documentada.	Identificar los programas prerequisite Operativos implementados en la Línea de producción de masas congeladas para prevenir o reducir a un nivel aceptable un peligro significativo en inocuidad alimentaria	Especialista en Calidad	Equipo de Inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> Matriz de Identificación / evaluación de Peligros Medidas de Control Plan de control de peligros Criterios de acción medibles 	Lider Equipo de inocuidad
8. No se evidencia que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.	Se establece en la ISO 22000:18 "El plan de control de peligros se mantendrá como información documentada e incluirá: f) registros de monitoreo" Se establecerá un sistema de monitoreo para cada medida de control o combinación de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción El sistema de monitoreo para cada PPRD, constará de información documentada, incluyendo: a) mediciones u observaciones que proporcionen resultados dentro de un marco de tiempo adecuado; b) métodos o dispositivos de monitoreo utilizados; c) métodos equivalentes para la verificación de mediciones u observaciones confiables. d) frecuencia de monitoreo; e) resultados de monitoreo; f) responsabilidad y autoridad relacionadas con el monitoreo	Verificar y analizar el sistema de monitoreo (registros de monitoreo) sobre los PPR operativos de Productos Alimenticios Magdalena para detectar el incumplimiento del criterio de acción.	Producción	Equipo de Inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> Registro de monitoreo de cada PPR operativo que incluya la información establecida en la norma ISO 22000:18, como: <ul style="list-style-type: none"> Mediciones. Métodos Frecuencias. Resultados y Responsables. Plan de control de Peligros. Instructivos de Producción Medidas de Control 	Lider Equipo de inocuidad
9. No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.	La organización evaluará el desempeño y la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. La ISO 22000:10 establece: La organización deberá: a) Planificar, establecer, implementar y mantener un programa de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación y informe, teniendo en cuenta la importancia de los procesos en cuestión, los cambios en el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, y los resultados del seguimiento, mediciones y auditorías previas; b) definir los criterios de auditoría y el alcance de cada auditoría; c) seleccionar auditores competentes y realizar auditorías para asegurar la objetividad y la imparcialidad del proceso de auditoría; d) garantizar que los resultados de las auditorías se informan al equipo de inocuidad de los alimentos y a la dirección pertinente; e) conservar información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y de los resultados de la auditoría; f) tomar las acciones correctivas necesarias.	Revisar el programa de auditoría y los métodos de seguimiento, medición, análisis, utilizados en Productos Alimenticios Magdalena, utilizados para evaluar el desempeño y la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.	Auditor Interno (Equipo HACCP)	Equipo de Inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> Programa de Auditorías Internas y externas. Cronograma de Auditorías. Lista de chequeo SISIA Informe las auditorías de seguimiento Planes de Acción Evidencia de capacitación y certificación de los auditores internos y externos. Actas Equipo de Inocuidad 	Los líderes de todas las áreas (Calidad, inocuidad, producción, HACCP, La Gerencia, Finanzas)

Fuente: Los autores

4. Conclusiones

- ✓ En cada plan de auditoría fue planteado un objetivo en concordancia con la necesidad o insatisfacción manifestada en la lista de chequeo que se obtuvo de la auditoría para identificar el proceso y área a verificar.
- ✓ En el establecimiento de cada plan, se plantea el procedimiento que ha de seguirse; cada uno de ellos requiere la ejecución de diferentes actividades, fechas y horarios que han de seguirse adecuadamente, para que el plan sea efectivo.
- ✓ Los criterios de evaluación se identificaron teniendo como parámetro principal la norma ISO 22000:2018 y son aplicables específicamente a cada hallazgo, por tal razón se soportan y justifican con la mención del capítulo de la norma al cual se hace referencia.
- ✓ Cada plan propuesto contempla la utilización de los recursos (físicos, financieros, tecnológicos y humanos) necesarios para su ejecución con el fin de prevenir inconvenientes y/o retrasos en el tiempo y proceso de la auditoría.
- ✓ Un plan de auditoría bien estructurado facilita al auditor guiarse y optimizar los resultados de cada actividad, garantizando el desarrollo adecuado de la auditoría a un nivel certero y a su vez permite el desempeño organizado del área auditada.
- ✓ La implementación y el seguimiento de auditorías en un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, es un proceso indispensable para conocer el desempeño, disminución de riesgos y mejora continua en la organización.

5. Bibliografía

ASQ. (2018). ¿Qué es ISO 19011: 2018 - Sistemas de gestión de auditoría? Recuperado de: <https://asq.org/quality-resources/iso-19011>

ASQ. (2019). Auditoria. Recuperado de: <https://asq.org/quality-resources/auditing>

Toppr. (2016). Plan de auditoria. Recuperado de: <https://www.toppr.com/guides/accounting-and-auditing/tools-of-auditing/audit-plan/>

Lachapelle, E. Aliu, F. Dobroshi, G. (2018). Transición ISO 22000: 2018. PECB. Recuperado de: <https://pecb.com/whitepaper/iso-220002018-transition>

Fano, P. (2020). ISO 22000 en la Industria de Alimentos. Obtenido de: BSG Institute: <https://bsginstitute.com/bs-campus/blog/iso-22000-en-la-industria-de-alimentos-99>