

**Plan de auditoría interna ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella
Gourmet.**

Alexandra Granada Salazar

Luisa Fernanda Aguirre Patiño

Luisa Fernanda Holguín Jiménez

Lina María Ciro Marín

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

**Plan de auditoría interna ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella
Gourmet.**

Alexandra Granada Salazar

Luisa Fernanda Aguirre Patiño

Luisa Fernanda Holguín Jiménez

Lina María Ciro Marín

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

Página de Aceptación

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

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, que corresponde a la propuesta de un plan de auditoria 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.

Resumen

En el presente plan de auditoría interna se describe las actividades y estándares acordados, donde se evidencian resultados y logran metas en sus acciones y las observaciones sobre cada hallazgo o proceso comprobable y análisis de los resultados.

Se demuestra la implementación frente a las acciones correctivas registradas, se evalúa el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000 del año 2018 a través de pruebas documentadas del sistema y la evaluación práctica.

Se lleva a cabo entrevista al personal e inspección de documentos elaborados para el control de riesgos, peligros en los procesos, se realiza la evaluación del grado de efectividad de las normas a tener en cuenta y el cumplimiento de aspectos que interfieren en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Para determinar el cumplimiento de políticas y procedimientos, los sistemas de gestión de calidad y seguridad se utilizan como estrategia de mejora del desempeño que implica “alimentos seguros” y “de alta calidad”, que trabajen juntos para confirmar estos aspectos entre ellos, los resultados se logran de acuerdo con las disposiciones reglamentarias y los requisitos de las normas involucradas.

Palabras Claves: Auditoría, calidad, inocuidad, gestión, alimentos.

Abstract

This internal audit plan describes the agreed activities and standards, where results are evidenced and achieve goals in their actions and observations on each finding or verifiable process and analysis of the results.

The implementation is demonstrated against the corrective actions recorded, compliance with the requirements of ISO 22000 of 2018 is evaluated through documented system tests and practical evaluation.

Interviews with personnel and inspection of documents prepared for the control of risks, hazards in the processes are carried out, the evaluation of the degree of effectiveness of the standards to be considered and compliance with aspects that interfere with the quality and safety of food is performed.

To determine compliance with policies and procedures, quality and safety management systems are used as a performance improvement strategy that involves "safe food" and "high quality", working together to confirm these aspects between them, the results are achieved in accordance with regulatory provisions and the requirements of the standards involved.

Keywords: Audit, quality, safety, management, food.

Tabla de Contenido

Lista de Tablas	9
Lista de Apéndice	10
Introducción	11
Problema	12
Descripción del Problema	12
Planteamiento del Problema.....	12
Justificación	13
Objetivos.....	14
Objetivo General	14
Objetivos Específicos	14
Marco de referencia	15
Auditoria.....	15
Norma ISO 22000:2018.	16
Porque es importante desarrollar el proyecto	16
El Plan de Auditoría.....	18
Plan de Auditoría Interna Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018.	19

Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	19
Conclusiones.....	38
Recomendaciones.....	39
Referencias.....	40
Apéndice.....	42

Lista de Tablas

Tabla 1 Plan De Auditoria BPM y HACCP (Hallazgo 1).	19
Tabla 2 Plan De Auditoria BPM y HACCP (Hallazgo 2).	21
Tabla 3 Plan De Auditoria Control A Proveedores.....	23
Tabla 4 Plan De Auditoria análisis de peligros (Hallazgo 4).....	25
Tabla 5 Plan De Auditoria de Equipo HACCP	27
Tabla 6 Plan De Auditoria en Limites Críticos de Control.....	30
Tabla 7 Plan De Auditoria programa prerrequisitos operativos (Hallazgo 7).	32
Tabla 8 Plan De Auditoria en Procedimiento de Auditoría Interna.....	35

Lista de Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad a los Productos

Alimenticios Estrella Gourmet. 42

Introducción

La norma ISO 22000:2018 es aplicable a todos los agentes de la cadena alimentaria, desde los fabricantes de productos para la alimentación animal hasta los distribuidores de alimentos para consumo humano, incluyendo subcontratistas y organizaciones interrelacionadas (proveedores de equipos, envases, servicios de limpieza, aditivos e ingredientes) (Kleeberg - Hidalgo, 2007).

El alcance más importante para el desarrollo y ejecución de un plan de auditoría interna en una empresa de alimentos nos prepara para identificar anomalías frente a los sistemas de gestión, del mismo modo a todo el personal involucrado (personal operativo, equipo de calidad, equipo de mantenimiento, compras, abastecimiento, contabilidad, proyectos y la alta dirección) nos alinea de la forma correcta para la autogestión de lo encontrado durante nuestras auditorías internas.

Desde un ámbito general las auditorías internas y externas son una herramienta esencial para el mejoramiento continuo de las organizaciones.

El propósito de este proyecto es proponer un plan de auditoría para determinar el estado del Sistema de Gestión de calidad e Inocuidad ISO 22000:2018 implementado al interior de una empresa, caso imaginario; evaluando la pertinencia y a partir de la interpretación de los requisitos legales y normativos se puedan tomar decisiones en pro del mejoramiento continuo en la producción de alimentos, se fortalezcan los programas eje HACCP - Norma ISO 22000:2018 y la norma ISO 14001:2015 y sean un insumo importante en la mejora continua clave en la implementación del sistema integrado de gestión de la inocuidad y el medio ambiente.

Problema

Descripción del Problema

Productos alimenticios estrella gourmet, viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado tres ejes fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015.

Es necesario que los programas de auditoria se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría con el fin de que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados por Productos alimenticios estrella gourmet en su sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente

Planteamiento del Problema

Proponer un plan de auditoría teniendo como referente la Norma ISO 19011: 2018, para el programa de auditoría interna al (SGC) sistema de gestión de calidad, que se realizó en la fase 2: programa de auditoría para el (SGI) sistema de gestión de inocuidad para el sistema HACCP.

Justificación

La auditoría de acuerdo a la Norma ISO 22000:2018 es un proceso sistemático, independiente y documentado que tiene el propósito de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, asegurar la calidad de los alimentos para la protección del consumidor y fortalecimiento de su confianza en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, De este modo, en este proyecto se propone implementar el diseño de un plan de auditoría para cada uno de los hallazgos del programa de auditoría interna del sistema de gestión ISO 22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet descritos en el anexo 1, en busca de que los resultados obtenidos sean de gran aporte en identificar no conformidades y analizar evidencias que permitan generar planes de acción, garantizando que los productos que se fabrican en la empresa estrella gourmet sean inocuos, de acuerdo con la normatividad.

El desarrollo del plan de auditoria para el programa de auditoría del sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 soportado en el diseño previo de acciones de verificación al SGIA permite obtener evidencias consecuentes y ordenadas que dejen al descubierto la existencia de falencias en los procesos de Productos Alimenticios Estrella Gourmet para posteriormente ser resueltos, implementando mejora continua en el desempeño general enfocado al marco de la seguridad alimentaria y determinar en qué medida se cumplen los criterios de auditoría.

Objetivos

Objetivo General

Crear un plan de auditoria para los hallazgos encontrados en la auditoría interna para el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018, en la empresa de productos alimenticios estrella gourmet con el fin de garantizar la calidad e inocuidad en sus procesos de elaboración.

Objetivos Específicos

Diseñar formato que permita llevar una secuencia ordenada de acuerdo con la necesidad de información requerida en el plan de auditoría.

Identificar el proceso a auditar, abarcando lugar, tiempo y espacio para las actividades definidas en el plan de auditoría.

Sintetizar las actividades dentro del plan de auditoria teniendo en cuenta los espacios y recursos designados por la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet.

Marco de referencia

Auditoria

La Auditoría en su concepción moderna nació en Inglaterra o al menos en ese país se encuentra el primer antecedente. La fecha exacta se desconoce, pero se han hallado datos y documentos que permiten asegurar que a fines del siglo XIII y principios del siglo XIV ya se auditaban las operaciones de algunas entidades privadas y las gestiones de algunos funcionarios públicos que tenían a su cargo los fondos del Estado (Sánchez, 2005).

La Auditoría existe desde tiempos inmemoriales, prácticamente desde que un propietario entregó la administración de sus bienes a otra persona, lo que hacía que la Auditoría primitiva fuera en esencia un control contra el desfalco y el incumplimiento de las normas establecidas por el propietario, el Estado u otros (Sánchez, 2005).

La auditoría es un proceso encaminado a la obtención y evaluación de manera objetiva de evidencias relacionadas con informes sobre las actividades económicas y otros acontecimientos al interior de una organización (Gonzales, 2011). Así mismo, se considera como una práctica de trascendental importancia social y económica que aboga por propiciar relaciones entre los diversos entes económicos (Montilla, 2006), debido a la seguridad que proporciona el trabajo de los contadores públicos al extender en ellos el concepto de fe pública respecto al desarrollo de su trabajo.

Norma ISO 22000:2018.

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria inician su desarrollo en el año 2005 por el comité técnico ISO/TC34. Esta norma define los requisitos de un sistema de seguridad alimentaria con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa. Por lo anterior se deduce que la norma ISO 22000:2018 controla de manera eficiente la seguridad alimentaria, además puede ser integrada con otro sistema de gestión debido a la estructura de alto nivel ISO, ya que facilita el cumplimiento de la legislación, evita peligros por alimentos inseguros, genera confianza, reconocimiento y mejora la gestión del riesgo.

Porque es importante desarrollar el proyecto

Es importante desarrollar el proyecto porque se afianzara la contextualización de las auditorías internas enfocada hacia la normatividad de inocuidad alimentaria, además comprender la relación y diferencia entre un programa de auditoría y plan de auditoría, en donde este último también debe contener lo descrito en la norma ISO 19011:2018 hace referencia a la descripción detallada de cómo se llevará la auditoría, teniendo en cuenta los criterios normativos y evidencias en cada una de las etapas verificadas del sistema de gestión de calidad e inocuidad; obteniendo como resultado un informe detallado de “hallazgos indicando la conformidad y no conformidad con relación a los criterios evaluados” ISO 19011 de 2018 numeral 6.4.8, (ICONTEC, 2018, p. 41), los cuales nos determinan el estado del sistema de gestión de la calidad e inocuidad implementado en la organización, siendo un insumo importante en la toma de decisiones con un enfoque de mejora continua en la obtención de alimentos seguros, permite realizar un correcto, adecuado análisis y seguimiento de sus sistemas de Gestión de

Calidad e inocuidad para detectar posibles áreas donde se deban realizar mejoras para alcanzar los objetivos previamente establecidos de acuerdo con la política de inocuidad definida.

El Plan de Auditoría

Permite de forma rápida y correcta llevar a cabo el desarrollo de las auditorías internas de los sistemas de gestión de calidad siendo así mismo fundamental en la verificación del cumplimiento de los requisitos legales y normativos.

Los presentes planes de auditoría corresponden a los hallazgos de un estudio de caso para la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet la cual viene trabajando en el perfeccionamiento del sistema de gestión de calidad e inocuidad mediante la implementación de un Plan HACCP, la Norma ISO 22000:2018 y para lo correspondiente a temas ambientales la norma ISO 14001:2015.

Plan de Auditoría Interna Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018

Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Tabla 1

Plan De Auditoria BPM y HACCP (Hallazgo 1).

	código:
Formato Plan de Auditoria	001
	versión: 1
<p>Ítem 26: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.</p> <p>Objetivo: Verificar la información documentada de la política de inocuidad de acuerdo con el contexto de la compañía, obedeciendo a lo exigido por la norma.</p> <p>Criterios: Plan HACCP, Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos Norma ISO: 22000 2018 5.1 Política de inocuidad alimentaria 5.2.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos.</p> <p>Alcance: Cumplir los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad implementados en la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet enfocados en la Norma ISO: 22000 2018 donde se garantice que los riesgos son controlados de manera oportunos y eficientes, trabajando en sinergia con los sistemas de gestión de calidad e inocuidad.</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gerencia técnica de la Auditoria ● Auditor Líder 	

- Sala Audiovisual
- Equipo de computo
- Disponibilidad de la información

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	28/11/22	08:00-08:30 a.m.	Acta de Apertura Listado asistencia	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP	Sala Gerencial
Revisión de documentación donde se planteo la política de inocuidad	28/11/22	08:30-09:30 a.m.	Política de inocuidad planteada por el equipo HACCP	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP	Sala Gerencial
Desayuno						
Elaboración informe de resultados	28/11/22	09:30-10:00 a.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP	Sala Gerencial
Reunión cierre	28/11/22	09:30-10:00 a.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP	Sala Gerencial

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 2*Plan De Auditoria BPM y HACCP (Hallazgo 2).*

	código:
Formato Plan de Auditoria	001
	versión: 1

Ítem 65: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.

Objetivo: Garantizar que las acciones correctivas implementadas por la compañía sean encaminadas con lo exigido por la norma al igual que su eficacia donde se establezca de manera correcta su implementación, control y seguimiento.

Criterios: ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.9.3 Acciones Correctivas

Alcance: Verificar el seguimiento y puesta en marcha de las acciones correctivas, con base en los lineamientos de ISO 22000 de 2018 para el sistema de gestión de calidad.

Recursos:

- Gerencia técnica de la Auditoria
- Auditor Líder
- Equipo de computo
- Disponibilidad de la información

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	28/11/22	02:00-02:30 p.m.	Acta de Apertura Listado asistencia Programa de entrenamiento.	Equipo Auditor Interno	Equipo SGIA	Sala de Juntas
Revisión de documentación	28/11/22	02:30-03:30 p.m.	Análisis de documentos. formato de entrenamiento Personal que cumple con la norma ISO 22000:2018.	Equipo Auditor Interno	Departamento control calidad	Sala de Juntas
Revisión de documentación	28/11/22	03:30-4:00 p.m.	Programa de formación al cargo y Hojas de vida actualizadas	Equipo Auditor Interno	Gente y cultura	Sala de Juntas
Elaboración informe de resultados	28/11/22	04:00-4:30 p.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria	Equipo Auditor Interno	Equipo SGIA	Sala de Juntas
Reunión cierre	28/11/22	04:30-5:00 p.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre	Equipo Auditor Interno	Equipo SGIA	Sala de Juntas

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 3*Plan De Auditoria Control A Proveedores*

Formato Plan de Auditoria	código: 001
	versión: 1

Ítem 92: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado.

No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.

Objetivo: Verificar los controles definidos por parte de los proveedores de acuerdo con la materia prima.

Criterios: ISO 22000:2018

8.5 control de peligros, numeral 8.5.1.2 características de materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. Literal b, c, d y f.

Alcance: Se hará observación de la información descrita en el procedimiento evaluación y seguimiento a proveedores.

Recursos:

- Lista de chequeo.
- Sala Audiovisual.
- Equipo de cómputo.

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura	29/11/2022/	8:00 – 8:30 a.m.	Presentación plan de auditoría a desarrollar.	Departamento Aseguramiento de calidad	Asistente de Almacén	Almacenamiento de materia prima

Recorrido	29/11/2022	8:30 - 9:30 a.m.	Observar proceso de recepción de materia prima	Departamento Aseguramiento de calidad	Asistente de Almacén	en área de recepción y almacenamiento de materia prima
Revisión documental	29/11/2022	9:30 – 10:30 a.m.	Se observa formato de evaluación de proveedores, y cronograma de visitas de acuerdo con el cumplimiento del proveedor.	Departamento Aseguramiento de calidad	Asistente de Almacén	Área de almacenamiento de materia prima
Informe	29/11/2022	10:30 – 11:00 a.m.	Redacción de hallazgos encontrados	Departamento Aseguramiento de calidad	Asistente de Almacén	Área de almacenamiento de materia prima
Reunión de cierre	29/11/2022	11:00 – 12:00 p.m.	Socialización de hallazgos de auditoría	Departamento Aseguramiento de calidad	Asistente de Almacén	Área de almacenamiento de materia prima

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 4*Plan De Auditoria análisis de peligros (Hallazgo 4).***Formato Plan de Auditoria****código: 001****versión: 1**

Ítem: 77, Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.

Objetivo: Verificar la implementación y operatividad de los Programas Prerrequisitos (PPR) en la empresa Productos la estrella gourmet.

Criterios: Normas ISO 22000:2018 Numerales: 8.2; 8.2.4 Documentación del SGI de la empresa Productos Alimenticios la Estrella Gourmet.

Alcance: Se quiere tener contemplado programa de almacenamiento de producto terminado y la distribución en los PPR.

Recursos:

- Lista de chequeo.
- Sala Audiovisual.
- Equipo de cómputo.

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	29/11/2022	13:00-13:30	Presentación del equipo auditor y sus roles, explicación de la naturaleza de la auditoria, plan de auditoria (ISO 19011 de 2018).	Departamento Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Almacenamiento de materia prima/despachos.

Recorrido	29/11/2022	13:30 – 14:30	Realizar observación del diagrama de proceso, formatos de control de almacenamiento y despacho del producto terminado.	Departamento Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Almacenamiento de materia prima/despachos.
Revisión documental	29/11/2022	14:30 – 15:00	Observar programas prerequisites implementados; programa de almacenamiento distribución del producto.	Departamento Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Almacenamiento de materia prima/despachos.
Informe	29/11/2022	15:00 - 15:30	Redacción de los hallazgos.	Departamento Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Almacenamiento de materia prima/despachos.
Reunión de cierre	29/11/2022	15:30 – 16:00	Socialización de los hallazgos con la gerencia y colaboradores del área.	Departamento Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Almacenamiento de materia prima/despachos.

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 5*Plan De Auditoria de Equipo HACCP*

Formato Plan de Auditoria	código:
	001
	versión: 1

Ítem 120: 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 la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados; por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.

Objetivo: Determinar si se realizó registro de seguimiento a los peligros identificados.

Criterios: ISO 22000 DE 2018, en el punto 8.5.2.3 Evaluación de peligros, Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial.

Alcance: El plan de auditoría interna aplica para el equipo HACCP y a los lineamientos establecidos para su conformación.

Recursos:

- Gerencia técnica de la Auditoria
 - Auditor Líder
 - Sala Audiovisual
 - Equipo de computo
 - Disponibilidad de la información
-

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la Actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	30/11/22	02:00-02:30 p.m.	Acta de Apertura Listado asistencia	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP; Equipo SGI	Sala Gerencial
Revisión documental donde se planteo la política de inocuidad	30/11/22	02:30-03:30 p.m.	-Matriz de análisis de riesgos y peligros identificados. -Sistema de registro documentado para verificación y seguimiento peligros identificados, checklist. -Formatos de capacitación sobre análisis de peligros.	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP; Equipo SGI	Sala Gerencial
Recorrido de Planta.	30/11/22	03:30-4:00 p.m.	Verificación del control peligros y riesgos en cada etapa del proceso.	Equipo Auditor Interno	Jefe de Manufactura	línea de producción Salsas: Mostaza y miel
Elaboración informe de resultados	30/11/22	04:00-4:30 p.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP; Equipo SGI	Sala Gerencial

Reunión cierre	04:30- 5:00 p.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP; Equipo SGI	Sala Gerencial
----------------	------------------------	---	------------------------------	--------------------------------	-------------------

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 6*Plan De Auditoria en Limites Críticos de Control*

Formato Plan de Auditoria	código:
	001
	versión: 1

Ítem 143: Se tienen identificados los LCC para cada PCC establecido, pero algunos de ellos no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.

Objetivo: Verificar la existencia de la documentación para los límites críticos de cada PCC definido en el plan HACCP en el proceso de elaboración de la línea de salsas de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet de acuerdo a lo definido en la norma ISO 22000:2018.

Criterios: ISO 22000:2018, los números son 8.5 - 8.5.2.4. Selección y Categorización de las medidas de control. - Ítem 8.5.2.4.2; Para cada medida de control, la organización debe establecer límites clave y estándares de desempeño medibles, así como evaluaciones continuas y observables para monitorear y detectar cualquier error de manera efectiva.

Alcance: Evaluar de acuerdo a la norma ISO 22000:2018 el cumplimiento de las regulación a través de la auditoría interna que aplica e involucra a todas las áreas y procesos realizados en productos alimenticios estrella gourmet.

Recursos:

- Gerencia técnica de la Auditoria
 - Auditor Líder
 - Sala Audiovisual
 - Equipo de computo
 - Disponibilidad de la información
-

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la Actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	01/12/22	08:00-08:30 a.m.	Acta de Apertura Listado asistencia	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP Jefe de Manufactura	Sala Gerencial
Revisión documental	01/12/22	08:30-09:30 a.m.	Información documentada de las medidas de control en los PCC.	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP Jefe de Manufactura	Sala Gerencial
Recorrido de Planta.	01/12/22	09:30-10:30 a.m.	Recorrido in situ de la planta de procesos para verificar mediciones.	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP Jefe de Manufactura	Línea de producción Salsas Mostaza y miel.
Elaboración informe de resultados	01/12/22	10:30-11:30 a.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria	Equipo Auditor Interno	Equipo HACCP Jefe de Manufactura	Sala Gerencial
Reunión cierre		11:30-12:00 p.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Equipo Auditor Interno	HACCP Jefe de Manufactura Equipo SGI	Sala Gerencial

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 7

Plan De Auditoria programa prerequisites operativos (Hallazgo 7).

Formato Plan de Auditoria	código:
	001
	versión: 1

Ítem 127: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos

Objetivo: Evaluar los PPRO, por medio de las acciones que toma la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet para controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad del producto, logrando validar que la empresa establece, implementa, y mantiene documentados los PPRO que faciliten la prevención de peligros.

Criterios: ISO 22000 de 2018:

8.5.4 Plan de control de peligros: menciona que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros, el cual debe estar debidamente documentado con información específica para cada medida de control en cada PPR operativo.

Dicha información es: peligro relacionado con la inocuidad para controlar por PPR operativos, criterios de acción para PPR operativos, seguimiento, correcciones y registro de toda acción.

Alcance: Implementación y cumplimiento de los prerequisites del plan HACCP.

Recursos:

- Gerencia técnica de la Auditoria
- Auditor Líder

- Sala Audiovisual
- Equipo de computo
- Disponibilidad de la información

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la Actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	30/11/22	08:00-08:30 a.m.	Acta de Apertura Listado asistencia	Equipo Auditor Interno	Director de producción Equipo SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)	Sala Gerencial
Revisión de documentación	30/11/22	08:30-09:30 a.m.	-Procedimientos PPRO y PPR línea proceso. -Plan HACCP. -Formatos registro de PPR PPRO	Recorrido de Planta.	Equipo SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)	Sala Gerencial
Recorrido de Planta.	30/11/22	09:30-11:00 a.m.	-Evaluación de línea producción Salsas: Mostaza y miel en conjunto con diagrama de flujo -verificación Formatos de proceso.	Recorrido de Planta.	Equipo Director de producción	línea de producción Salsas: Mostaza y miel
Elaboración informe de resultados	30/11/22	11:00-11:30 a.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria	Auditor Interno	Equipo Auditor	Sala Gerencial

Reunión cierre	30/11/22	11:30- 12:00 a.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Equipo Auditor Interno	Equipo Auditor	Sala Gerencial
----------------	----------	-------------------------	---	------------------------------	-------------------	-------------------

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 8*Plan De Auditoria en Procedimiento de Auditoría Interna.*

	código:
	001
Formato Plan de Auditoria	versión:
	1
<p>Ítem 189, Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita válida de que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos.</p> <p>Objetivo: Revisar el enfoque escrito; planificación, implementación, seguimiento, mediciones y mantenimiento del programa de auditorías, criterios y alcance. Evidencia de la divulgación de resultados. Cumplimiento e implementación de acuerdo con lo estipulado en la norma ISO 2018 22000.</p> <p>Criterios: Según la norma ISO 22000:2018, su literal 9- 9.2.2. punto; la organización establece un programa de auditoría, incluida su frecuencia; almacenamiento, documentación, implementación y la información de los resultados, incluidos los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación y presentación de informes, los cambios en el SGIA y los resultados previos de monitoreo, medición y auditoría.</p> <p>Alcance: Norma vigente ISO 22000:2018 en el cumplimiento de la regulación a través de la auditoría interna que aplica e involucra a todas las áreas en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.</p>	

Recursos:

- Gerencia técnica de la Auditoría
- Auditor Líder
- Sala Audiovisual
- Equipo de computo
- Disponibilidad de la información

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoría	01/12/22	14:00-14:30 p.m.	Acta de Apertura Listado asistencia	Equipo Auditor Interno	Equipo SGI Equipos de Manufactura	Sala Gerencial
Revisión documental	01/12/22	14:30-15:30 p.m.	Evidencia documentada de la implementación del programa de auditorías internas y resultados. Soporte de seguimiento a los hallazgos de las auditorías. Documentación del proceso de selección del personal auditor. Soporte de divulgación de los resultados de la auditoría al equipo de	Equipo Auditor Interno	Equipo SGI Equipos de Manufactura	Sala Gerencial

inocuidad y alta
dirección.

Elaboración informe de resultados	01/12/22	15:30- 16:30 p.m.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados durante la auditoria.	Equipo Auditor Interno	Equipo SGI Equipos de Manufactura	Sala Gerencial
Reunión cierre		16:30- 17:00 p.m.	Divulgación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Equipo Auditor Interno	Equipo SGI Equipos de Manufactura	Sala Gerencial

Firma Auditor:

Firma de Líder del Proceso Auditado:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Según lo realizado se evidencia que el plan de auditoría nos ayuda a establecer la conformidad del sistema de gestión de calidad e inocuidad para el estudio de caso propuesto en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet teniendo como referente la norma ISO 19011: 2018.

El plan de auditoría se desarrolla de acuerdo con un proceso que cumple con las políticas y los requisitos. Procedimientos basados en el sistema de gestión de calidad y seguridad de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet adaptando la norma ISO 22000 de 2018 en cuanto a objetivos, alcance y criterios como prueba de conformidad para mejorar la calidad de sus productos y mantener la seguridad y reducir los riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.

En el transcurso del desarrollo de la actividad, es posible interiorizar y comprender sobre los lineamientos del plan de auditoría para identificar oportunidades de mejora y en el sistema de gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria para crear un ambiente favorable y lograr los objetivos de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet aplicando estándares de acuerdo la norma ISO 22000 de 2018.

Recomendaciones

A través del desarrollo de la auditoria llevada a cabo en la empresa Estrella Gourmet para verificar la implementación del sistema de gestión de inocuidad se definen las siguientes recomendaciones con el objeto de que sea un instrumento que aporte a su mejora continua.

Se recomienda la implementación periódica de auditorías internas enfocadas a los procesos productivos, HACCP y en sí con el fin de monitorear la efectividad del SGC para poder detectar las debilidades y fallas de manera que se pueda trabajar oportunamente en las correcciones y por ende en la mejora continua que exige la normatividad.

Revisión objetiva y profunda de los procesos que tienen establecidos PPR operativos con el fin de que se encuentren debidamente soportados mediante la validación, implementación y mantenimiento de los documentos que permitan el control y prevención de los peligros al interior de los procesos.

De acuerdo con lo definido en la norma ISO 22000:2018 garantizar para cada medida de control la documentación que permita establecer y medir el desempeño de los estándares, así como evaluaciones continuas y observables para monitorear y detectar cualquier error de manera efectiva.

Referencias

- Aroca sevillano, J. M. (2016). La auditoría interna y su incidencia en la gestión de empresa de transportes guzmán sí. De la ciudad de Trujillo. <https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2444/TESIS%20MAESTRIA%20-%20Julyana%20Aroca.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ejemplo de auditoría interna de calidad. (2020, November 19). Todoauditoria. Sitio web: <https://todoauditoria.com/ejemplo-de-auditoria-interna-de-calidad/>
- FAO. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Sitio web: <https://www.fao.org/3/y5307s/y5307s03.htm>
- González, L. A. (2015). La Auditoría Integral Herramienta para el Desempeño Eficiente en las Empresas o Instituciones Públicas o Privada de Colombia. (Trabajo de Grado, Universidad Militar Nueva Granada, Manizales). Sitio web: <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13752/AUDITORIA%20INTE?sequence=2>
- Guía de actividades y rúbrica de evaluación. (2022). Fase 3 Aplicación sistema de gestión ISO 22000:2018 Universidad Nacional Abierta y a Distancia (Unad).
- ISO. (2018). Norma ISO 19011 (Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión). <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:19011:ed-3:v1:es>
- Kleeberg-Hidalgo, F. (2007). El HACCP y la ISO 22000: Herramienta esencial para la inocuidad y calidad de los alimentos. *Ingeniería industrial*, (025), 69-86, <https://doi.org/10.26439/ing.ind2007.n025.610>.
- Másters, T. y. (2021, June 30). ¿Buscás ejemplos de conclusiones? Te damos cinco. Tesis y Másters Argentina. <https://tesisymasters.com.ar/ejemplos-de-conclusiones/>

Sánchez Gómez Adelys Rosa. (2005, octubre 10). Fundamentos teóricos de la auditoría y su calidad. <https://www.gestiopolis.com/fundamentos-teoricos-auditoria-y-su-calidad/>

Montilla, O. J, & Herrera, Luis Guillermo. (2006). El deber ser de la auditoría. Estudios Gerenciales, 22(98), 83-110. Sitio web:

[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232006000100004&lng=en&tlng=es.](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232006000100004&lng=en&tlng=es)

Sust, J. G. (2022, July 18). Cómo elaborar un plan de auditoría interna. Normes ISO; iso.cat.

<https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/>

Vaquero, M. (s. f.). ISO 22000:2018: GUÍA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. NQA, Sitio web:

[https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-](https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf)

[Library/PDFs/Spanish% 20QRFs% 20and% 20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf](https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf)

Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad a los Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET		Código:	GC-PRG01-F02															
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Versión:	1															
		Fecha:	2/10/2022															
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Evaluar a través de un sistema de gestión de calidad, inocuidad y ambiente el desempeño de los productos alimenticios estrella gourmet por medio de la interpretación de requisitos legales y normativos según la norma ISO 22000:2018, que soportan el diseño e implementación de un sistema de gestión en la cadena productiva de los alimentos						Evaluar de acuerdo a la norma vigente ISO 22000:2018 el cumplimiento de las regulaciones a través de la auditoría interna que aplica e involucra a todas las áreas y procesos realizados en productos alimenticios estrella gourmet.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
ISO 22000 de 2018: La norma ISO 22000 2018 tiene el propósito de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza. Y, para ello establece los elementos claves que se deben seguir en el sistema de gestión de seguridad alimentaria, buscando incrementar el rendimiento en la cadena de suministro.				*Registro de los PRR implementados en toda la línea de producción *Formato de registro y control de variables en cada etapa de la línea de producción *Certificado de declaración de ausencia de peligros físicos en el producto terminado				Recurso Humano: Equipo auditor, expertos en el tema, personal del area de calidad Recurso Tecnológico: Computador, impresora, internet, software Recurso infraestructura: Instalaciones, oficinas										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Item 26, La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel	Con base en la ISO 22000 de 2018: 5.1 Política de inocuidad alimentaria 5.2.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos. La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de inocuidad alimentaria que: es adecuada al propósito y contexto de la organización; proporciona un marco para establecer y revisar los objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; incluye el compromiso de satisfacer los requisitos aplicables de inocuidad de los alimentos, incluidos los requisitos legales / reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados de los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos; aborda la comunicación interna y externa; incluye el compromiso de mejorar continuamente el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; aborda la necesidad de asegurar competencias relacionadas con la	Verificar cumplimiento de lo descrito en ítem 5.2.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos como responsabilidad de la alta dirección.	Gerente de Calidad	Coordinador Calidad	*Inspección documentada. Verificación del documento escrito donde se plantea la política de inocuidad de los alimentos en la cual debe estar enmarcado el propósito, compromisos y de objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.					X								Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)
Item 65, El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	De acuerdo a la ISO 22000 DE 2018, en el punto 7 Recursos; 7.1.2 La organización debe asegurar que las personas necesarias para operar y mantener un SGIA eficaz, sean competentes; 7.2 competencia, d) cuando corresponda, tomar medidas para adquirir la competencia necesaria y evaluar la eficacia de las acciones tomadas;	Verificar el seguimiento y puesta en marcha de las acciones correctivas.	Coordinador Calidad	Asistente Control de Calidad	*Evaluación pruebas de conocimiento al personal que pertenece al equipo de inocuidad en cuanto a la normatividad ISO 22000 2008. * Inspección de las acciones correctivas puestas en marcha del sistema de gestión de inocuidad, por parte del equipo de inocuidad						X							Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)

<p>Item 92. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.</p>	<p>Con base en la ISO 22000 de 2018: 8 Operación 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs 8.2.1 La organización deberá establecer, implementar, mantener y actualizar los PPR (s) para facilitar la prevención o reducción de contaminantes (incluidos los peligros para la inocuidad de los alimentos) en el producto, producto en proceso y ambiente de trabajo. 8.2.4 La organización deberá considerar, al establecer PPR, lo siguiente: f) procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores (por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases). La norma específica que todos los elementos del SGSA desarrollados externamente deben ser identificados, controlados y documentados.</p>	<p>Verificar cumplimiento de lo descrito en ítem 8 Operación; 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs donde la organización deberá considerar controlar los riesgos para la seguridad alimentaria mediante procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad</p>	<p>*La información documentada como evidencia del sistema de control y seguimiento a proveedores y ficha del proceso de seguimiento. * Inspección documentada de los criterios del proceso de evaluación y selección de los proveedores. *Registros de los resultados de las evaluaciones y del control realizado al producto.</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>
<p>Item 77. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundan en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p>	<p>Con base en la ISO 22000 de 2018: 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs 8.2.4 La organización deberá considerar, al establecer PPR, lo siguiente: g) recepción de materiales entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos.</p>	<p>Comprobar que los PPR estén implementados desde el inicio, hasta el fin de la línea de producción, con el fin de que abarquen el almacenamiento y distribución del producto terminado en la empresa estrella gourmet, realizando el control de</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad</p>	<p>*Inspección de documentación y formatos implementados de distribución despacho, inventario y rotación de producto terminado. *validación Insitu de (PPR) para el cumplimiento de exigencias que contemplan almacenamiento y distribución de producto terminado.</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>
<p>Item 127. Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos</p>	<p>Con base en la ISO 22000 de 2018: 8.5.4 Plan de control de peligros: menciona que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros, el cual debe estar debidamente documentado con información específica para cada medida de control en cada PPR operativo. Dicha información es: peligro relacionado con la inocuidad a ser controlados por PPR operativos, criterios de acción para PPR operativos, seguimiento, correcciones y registro de toda acción.</p>	<p>Evaluar los PPR, por medio de las acciones que toma la empresa estrella gourmet para controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad del producto, logrando validar que la empresa establece, implementa, y mantiene documentados los PPR que faciliten la prevención de peligros.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad</p>	<p>Análisis documental : *Análisis de los registros de implementación y seguimiento de PPR *Plan HACCP *Diagrama de flujo y formatos del proceso.</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>
<p>Item 120. 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 la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p>	<p>De acuerdo a la ISO 22000 DE 2018, en el punto 8.5.2.3 Evaluación de peligros, Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial.</p>	<p>Determinar si se realiza registro de seguimiento a los peligros identificados.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad</p>	<p>*Verificación registros con seguimientos realizados a los peligros físicos y biológicos que se identificaron. *Análisis Documental de la información suministrada en los registros de seguimientos.</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>
<p>Item 143. Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.</p>	<p>Según ISO 22000:2018, los números son 8.5 - 8.5.2.4. selección y categorización de las medidas de control.- Ítem 8.5.2.4.2; Para cada medida de control, la organización debe establecer límites clave y estándares de desempeño medibles, así como evaluaciones continuas y observables para monitorear y detectar cualquier error de manera efectiva.</p>	<p>Verifica y determina la existencia de documentos límites críticos para cada PCC definido en el plan HACCP para el proceso del producto ESTRELLA GOURMET de acuerdo con la norma ISO 22000:2018.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad/ Inspector Control Calidad</p>	<p>Administrador de archivos Edición de formato de control de carta de ruta Auditorías e inspecciones de procesos de línea de cambios o ajustes de PCC.</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>
<p>Item 189. Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos</p>	<p>Según la norma ISO 22000:2018, su literal 9- 9.2.2 punto; la organización establece un programa de auditoría, incluida su frecuencia; almacenar y documentar la implementación y la información de los resultados, incluidos los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación y presentación de informes, los cambios en el SGIA y los resultados previos de monitoreo, medición y auditoría.</p>	<p>Realizar Examen de enfoque escrito, incluyendo parámetros específicos como observación, seguimiento, validación, análisis y verificación de los productos alimenticios ESTRELLA GOURMET, examen realizado para auditar el cumplimiento e implementación de la norma ISO 2018 22000.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Asistente Control de Calidad</p>	<p>Docuemntos que describas sus devoluciones o recalil. Validar el método escrito y analizar si es el método utilizado y si está escrito y documentado. Informe final de cada auditoría planificada Analisis y verificación de línea de tiempo para las revisiones actuales y futuras. Confirmar el certificado del auditor para que pueda realizar la auditoría. Aprobar planes de acción para los últimos hallazgos de auditoría"</p>																			<p>Coordinador SGI (Sistema de Gestión Inocuidad)</p>