

**Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad ISO 22000:
2018 de productos alimenticios la estrella gourmet.**

Jeimmy Carolina Serna Castro

Elkin David Torres Castro

Karen Michelle Valbuena Giraldo

Sandra Fanny Liliana Picón Díaz

Gineth Marcela Mateus Sanchez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología E Ingeniería-ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogota

2022

**Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad ISO 22000:
2018 de productos alimenticios la estrella gourmet.**

Jeimmy Carolina Serna Castro

Elkin David Torres Castro

Karen Michelle Valbuena Giraldo

Sandra Fanny Liliana Picón Díaz

Gineth Marcela Mateus Sanchez

Trabajo para optar al título Ingeniero de Alimentos

Directora:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología E Ingeniería-ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogota

2022

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.

Resumen

En el desarrollo de esta auditoria la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet en la línea Salsa Miel- mostaza, ha gestionado constantemente implementar el SGIA con el fin de tener en cuenta los planes y normativas reguladoras en inocuidad alimentaria como lo son la adaptación del Plan HACCP, sistema de gestión (ISO 22000:2018), sistema de gestión ambiental ISO 14001:2015 y ISO 19011:2018, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría, teniendo en cuenta acciones de verificación del estado del sistema de gestión.

En esta oportunidad, se realiza un plan de auditoria respaldándonos en la norma ISO 22000:2018 donde se identificaron los siguientes 8 hallazgos, para esto es necesario que se planteen las oportunidades mejora continua del sistema de gestión, enfocándose en garantizar la calidad alimentaria del proceso y que estos resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora de los procesos implementados por Productos Alimenticios La Estrella Gourmet en su sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Palabras Clave: Auditoria, inocuidad, gestión, programa, actividades.

Abstrac

In the development of this audit, the organization Productos Alimenticios Estrella Gourmet in the Honey-mustard Sauce line, has constantly managed to implement the SGIA in order to take into account the regulatory plans and regulations in food safety, such as the adaptation of the HACCP Plan, management system (ISO 22000:2018), environmental management system ISO 14001:2015 and ISO 19011:2018, has carried out audits which have been supported in the design of audit programs, taking into account actions to verify the state of the system management.

In this opportunity, an audit plan is carried out, supporting us in the ISO 22000:2018 standard, where the following 8 findings were identified, for this is necessary to consider opportunities for they continuous improvement of the management system, focusing on guaranteeing the food safety of the process and the obtained results will be an important input in the improvement of implemented processes by Productos Alimenticios La Estrella Gourmet in its quality management and food safety system.

Keywords: Audit, safety, management, program, activities

Tabla de contenido

Lista de Tablas	7
Introducción	8
Problema	9
Descripción del Problema	9
Planteamiento del Problema	9
Sistematización del Problema	9
Justificación	11
Objetivos	12
Objetivo General	12
Objetivos Específicos	12
Marco de referencia	13
Resultados	15
Planes de Auditorias	15
Conclusiones	49
Recomendaciones	51
Referencias Bibliográficas	52
Apendice 1	¡Error! Marcador no definido.

Lista de Tablas

Tabla 1, Programa de auditoria hallazgo 1.....	17
Tabla 2, Programa de auditoria hallazgo 2.....	20
Tabla 3, Programa de auditoria hallazgo 3.....	23
Tabla 4, Programa de auditoria hallazgo 4.....	26
Tabla 5, Programa de auditoria hallazgo 5.....	30
Tabla 6, Programa de auditoria hallazgo 6.....	34
Tabla 7, Programa de auditoria hallazgo 7.....	37
Tabla 8, Programa de auditoria hallazgo 8.....	39

Introducción

Los sistemas de gestión e inocuidad alimentaria son una forma de mejoramiento a la productividad, en el procesamiento de materias primas en alimentos inocuos; de tal forma la (ISO 22000:2018) ordena los requerimientos o disposiciones legales que debe poseer cualquier cadena alimentaria. Establecer estos tipos de sistemas para la inocuidad alimentaria permite a las organizaciones evaluar y controlar las posibles desviaciones que se presenten dentro del proceso, para poder tomar acciones correctivas que aseguren la inocuidad del alimento; de tal forma se establecen planes de inspección basados en la (ISO 19001:2018) con esta norma ISO se plantean aquellos objetivos que se deben abordar en los programas de auditoria para la realización y verificación que estos sean implementados de forma eficiente. Es relevante señalar que los objetivos de auditoria deben ser conformes a las necesidades y estrategias de la organización, de la misma manera ser el soporte a la política de la inocuidad y sistema de gestión de la inocuidad alimentaria. (ISO 22000:2018) Alava, C. (2020)

Como toda norma implementada es de vital importancia tener presente que al implementarla se obtendrán ventajas como: Competencia en la elaboración de productos seguros para la salud del consumidor, den cumplimiento a una serie de requerimientos legales de seguridad e inocuidad alimentaria. Con esta norma se pueden plantear los riesgos que se asocian a los objetivos propuestos y su capacidad de poder cumplir con las condiciones específicas en el SGIA. Sagua, T (2021)

El propósito de este documento es establecer un programa de inspección para la empresa PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET basado en 8 hallazgos generados por la auditoría externa en ISO 22000, que establezca los planes de acción y mejora para obtener una línea de producción completamente inocua.

Problema

Descripción del Problema

La organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet presenta no conformidades con respecto a la norma ISO 22000:2018 en la elaboración de la salsa mostaza y miel, por lo que afecta en su inocuidad y calidad en el producto.

Planteamiento del Problema

La organización 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. Para ello, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría, teniendo en cuenta acciones de verificación del estado del sistema de gestión. En esta oportunidad, 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.

Teniendo como referente la Norma ISO 19011: 2018, ¿Cómo quedaría contemplado este Plan de auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De Calidad basado en la norma ISO 22000:2018?

Sistematización del Problema

La información requerida en este plan de auditoria será recopilara de los formatos que se validen; se realizara un recorrido por la organización donde se evidenciarán las no conformidades y se diligenciara un acta de cierre el cual sustenta lo que se evidencio y se dejan las acciones

correctivas que la organización debe realizar. Es relevante explicar que para recopilar la información se debe estructurar una lista de verificación en base a la norma ISO 22000:2018

Justificación

La organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet presenta no conformidades con respecto a la norma ISO 22000:2018 en la elaboración de la salsa mostaza y miel, por lo que afecta en su inocuidad y calidad en el producto.

Teniendo en cuenta la demanda de organizaciones que generan productos alimenticios se planteó un plan de auditoría, porque es indispensable la certificación para este tipo de compañías en inocuidad de alimentos en la norma ISO 22000 del 2018. Para este caso específico la empresa de Productos alimenticios la Estrella Gourmet para elaboración de salsa mostaza y miel con el enfoque a verificar todo el sistema de gestión y poder aportar con oportunidades de mejora la implementación del mismo

El plan de auditoria diseñado genero 8 hallazgos los cuales darán una perspectiva a la compañía para que mejoren cada punto evaluado y generen planes de acción efectivos que corten el problema de raíz.

Con estos hallazgos la compañía puede mejorar su sistema de gestión de la inocuidad desde los procedimientos y registros generados para la verificación de cada proceso,

Objetivos

Objetivo General

Formular programa de auditoria para la organización Productos Alimenticios La estrella Gourmet, línea de producción salsa mostaza y miel, para verificar y conocer la mejora continua en los 8 hallazgos generados dando cumplimiento a los requerimientos a SGIA.

Objetivos Específicos

Determinar los criterios de acción de cada hallazgo de la organización Productos Alimenticios La Estrella Gourmet en la línea de Salsa Miel y Mostaza respecto al alcance de aplicación del plan de auditoría.

Estructurar y diligenciar programa de auditoria para las no conformidades generadas para producción de la salsa mostaza y miel de la organización Productos Alimenticios La Estrella Gourmet

Establecer el alcance y conformidad del SGIA, garantizando que la compañía La Estrella Gourmet da cumplimiento a los requerimientos legales y normativos aplicables dentro de la norma (ISO 22000:2018)

Evaluar la metodología del SGIA para certificar que la compañía Productos Alimenticios La Estrella Gourmet puede identificar las oportunidades de mejora potenciales enfocándose en la inocuidad alimentaria.

Marco de referencia

Según la (ISO 19011:2018) las auditorías se caracterizan por varios fundamentos, estos ayudan a que la auditoría sea una herramienta eficaz y fiable en apoyo a los sistemas de gestión implementados en las empresas, proporcionando información relevante de los procesos y del control que se tiene sobre el desempeño de cada uno, la implementación a estos fundamentos son un requerimiento previo para concluir las auditorías de manera pertinente y suficiente. (Alava, 2018)

Los sistemas de la gestión de la inocuidad y calidad alimentaria son el mecanismo para que las empresas u organizaciones garanticen alimentos seguros a sus consumidores desde el cumplir los requerimientos legales expuestos en las normas ISO, para cubrir las necesidades del mercado actual teniendo en cuenta que se encuentra en cambio constante y su tendencia se debe seguir según lineamientos técnicos desde la seguridad alimentaria. Bernal Sáenz, L. (2014). Las bases para constituir un SGIA se traduce en tener al día BPM o BPH, al igual que los prerrequisitos y sistema HACCP. Productos Alimenticios La Estrella Gourmet da cumplimiento a la mayoría de los requisitos exigidos por la legislación nacional pero aún se encuentran hallazgos u oportunidades de mejora que se deben atender, con el fin de que no se afecte el proceso y la inocuidad de los productos terminados

La norma (ISO 22000:2018) permite un enfoque a los sistemas de la inocuidad, cubriendo cada fase del proceso en la cadena alimentaria, y se estructura de la siguiente manera se debe realizar un análisis inicial exponiendo las necesidades y expectativas a las que se desea llegar con la implementación del sistema, seguido de la identificación de los requerimientos legales y el cumplimiento que se le da a cada uno, se deben definir las políticas basados en objetivos medibles, se deben evaluar y planificar las acciones y recursos necesarios, para obtener informes

con resultados para desarrollar planes de acción que conlleven a una mejora continua. (ICONTEC,2018). NTC-ISO 22000:2018

La implementación del sistema debe estar basado desde la gestión del riesgo para así mitigar el impacto de acciones correctivas que generen errores y daño al sistema de inocuidad, el SGIA debe también estar basado en el mejoramiento continuo, teniendo en cuenta los hallazgos encontrados o aquellas desviaciones que se presenten, es importante llevar a cabo auditorías internas para evaluar el óptimo funcionamiento del sistema para garantizar la seguridad alimentaria en el proceso alimentario.(Alava, 2020)

La organización productos Alimenticios Estrella Gourmet, produce salsas y encurtidos, productos que son vitales para canales institucionales, tiendas de barrio y restaurantes de la ciudad; la organización en su búsqueda de avance ha logrado adaptarse a los gustos y necesidades de los distintos mercados, siendo así que han incursionado en la producción de salsas refrigeradas y salsas dulces. (UNAD, 2022)

Con la generación de estas líneas de proceso, Productos Alimenticios Estrella Gourmet quiere que estos cumplan con los requisitos de sabor y calidad, es así que realizan un SGIA para garantizar estos requisitos. (UNAD, 2022).

Productos Alimenticios Estrella Gourmet han implementado programas de prerrequisitos, Buenas Prácticas de Higiene y en el tema relacionado con el sistema HACCP, con la idea de cumplir con la normatividad vigente y mantener la comercialización de sus productos con una calificación de confianza en el mercado. Así mismo la organización han efectuado inspección interna que le permiten trabajar dentro del ciclo de calidad PHVA (Planear-Hacer-Verificar y Actuar). (UNAD, 2022) (ICONTEC, 2018). NTC-ISO 22000:2018

Resultados

Programas de Auditoria.

Tabla 1

Programa de auditoria hallazgo 1

<p>Productos Alimenticios la Estrella Gourmet</p>	<p>CÓDIGO: SGI-2022 VERSION: 1.0</p>
<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000</p>	<p>FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022</p>
<p>Objetivo de ese hallazgo</p>	<p>Establecer el documento por escrito con la política de inocuidad alimentaria, para Productos Alimenticios Estrella Gourmet, línea de Salsa Mostaza y Miel, esta debe estar firmada, publicada además de divulgada al personal, capacitándolos para que la interioricen y la puedan aplicar debidamente en sus procesos respectivamente.</p>
<p>Ítem (hallazgo)</p>	<p>Está establecida la política de inocuidad de alimentos 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>

Descripción	Se realiza la apertura de la auditoria y se solicita el manual de calidad en el que a pesar de tener la política establecida no se encuentra el documento escrito, firmado ni divulgado por tanto se deja el hallazgo.
Alcance	Evidenciar la implementación de la política de inocuidad de alimentos que la empresa tiene y que sea implementada a las BPM y al Sistema HACCP y así mismo verificar el manejo del documento que se encuentre firmado y divulgado al personal.
Auditado	Alta dirección
Auditor	Jefe de producción
Fecha y duración de la auditoria	03-12-2022 (3 horas)

Cronograma

PROCESO/ACTIVIDAD	FECHA	CRITERIOS DE AUDITORÍA/DOCUMENTO(S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)			EVIDENCIA
		HORA INICIO	HORA FINAL		
Reunión de apertura				Registro de reunión de inicio	Registro de inicio de auditoría.
Presentación del equipo auditor	3/12/2022	8:00	9:00	Registro de asistentes	Listado de asistentes
Objetivo, alcance y criterios					
Verificación plan auditoria					

Metodología de la
auditoria

Análisis Documental

ISO 22000:2018

Documento de política de inocuidad actualizado debe estar firmada, publicada además de divulgada al personal, capacitándolos para que la interioricen y la puedan aplicar debidamente en sus procesos respectivamente.

Numeral 5.2

Revisión documentación y registro evidencian que BPM - HACCP

3/12/20
22

9:00 11:00

Revisión de política de inocuidad de productos alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.

Receso	12:30	13:30	
---------------	-------	-------	--

Socialización y cierre

	13:30	14:30	Actas de cierre
Conversación durante la auditoria			

Fuente: Autoría propia.

Tabla 2*Programa de auditoria hallazgo 2*

<p>Productos Alimenticios la Estrella Gourmet</p>	<p>CÓDIGO: SGI-2022 VERSION: 1.0</p>
<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000</p>	<p>FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022</p>
<p>Objetivo de ese hallazgo</p>	<p>Reconocer las inconsistencias en la ejecución de las acciones correctivas distinguiendo un plan de acción en la implementación de ISO 22000:2018 en los productos alimenticios Estrella Gourmet en la línea Salsa miel-mostaza</p>
<p>Ítem (hallazgo)</p>	<p>El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. 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.</p>

Descripción	Identificar plan de acción con el equipo de inocuidad de productos alimenticios Estrella Gourmet en la línea Salsa miel-mostaza con el fin de implementar acciones correctivas en el personal conforme a la ISO 22000:2018
Alcance	Dar claridad y solución a las inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas
Auditado	Analistas calidad y operarios
Auditor	Director de inocuidad
Fecha y duración de la auditoría	1 de noviembre de 2022 (3 horas)

Cronograma

PROCESO/ACATIVIDAD	FECHA	HOR A HORA		CRITERIOS DE AUDITORÍA/DOCUMENTO (S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)	EVIDENCIA
		INICIO	FINAL		
Inicio auditoría				Registro de reunión de inicio	Registro de inicio de auditoría.
Presentación por parte de comités y establecimiento de objetivos de auditoría	1/12/2022	8:00	9:00	Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes
Reconocimiento de conceptos por parte del personal de	1/12/2022	8:30	9:00	ISO 22000:2018	Identificación de los fallos en las acciones

inocuidad sobre ISO 22000				Numeral 8.9.3	correctivas y plan de implementación de éstas
------------------------------	--	--	--	---------------	---

Evaluar la capacidad que tiene el personal de inocuidad alimentaria para así efectuar las acciones correctivas y su respectivo plan de capacitación	1/12/20 22	9:00	11:30	ISO 22000:2018	Redacción y establecimiento de plan de capacitación ISO 22000
				Numeral 8.9.3	

Socialización y cierre	1/12/20				
Conversación durante la auditoria	22	11:30	12:00		Actas de cierre

Fuente: Autoría propia.

Tabla 3.*Programa de auditoria hallazgo 3*

<p>Productos Alimenticios la Estrella Gourmet</p>	<p>CÓDIGO: SGI-2022</p> <p>VERSION: 1.0</p>
<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000</p>	<p>FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022</p>
<p>Objetivo de ese hallazgo</p>	<p>Evaluar los formatos de implementación de los PPR y su alcance y criterio de acción, dentro del proceso productivo, debido a que estos no están dando un alcance en la totalidad de la cadena productiva, en cuanto a el almacenamiento y distribución de producto terminado.</p>
<p>Ítem (hallazgo)</p>	<p>Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundo en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p>
<p>Descripción</p>	<p>Se solicitará a la organización la documentación correspondiente a los formatos donde se registren la entrada del producto terminado al área de almacenamiento, esto para analizar las falencias presentes.</p>

Alcance	Se busca con la auditoria cubrir los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la producción de la salsa mostaza y miel de la organización, en la parte relacionada con los PPR.
Auditado	Área de Logística y distribución
Auditor	Jefe de calidad
Fecha y duración de la auditoria	2/12/2022- 6:30 horas

Cronograma

PROCESO/ACATIVID AD	FECHA	HORA INICI O	HOR A FINA L	CRITERIOS DE	
				AUDITORÍA/DOCUME NTO (S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)	EVIDENCI A
Reunión de apertura				Registro de reunión de inicio	Registro de inicio de auditoria
Presentación del equipo auditor				Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes.
Objetivo, alcance y criterios	2/12/2022	8:00	9:00		
Verificación plan auditoria					
Metodología de la auditoria					

Análisis Documental**ISO 22000:2018**

2/12/202
2 9:00 11:00

7.1.6

Documentos
de registro
del
monitoreo de
los controles
Informe de
las acciones
correctivas
que se
vienen
haciendo
Análisis de
los peligros
reportados
HACCP en
la línea de
producción

Comprobación y
verificación de los
procedimientos
diligenciados en los
documentos
identificados como
PPR's

Diagrama de
flujo de la
producción

- Revisión de los
procedimientos de
monitoreo

-Revisión de la forma
como se divulga las
actualizaciones de los
PPR´s

Revisión y validación de
las acciones correctivas
adoptadas

**Verificación de los PPR
en sitio**

2/12/202
2 11:00 12:30

ISO 22000:2018

8.2.4 a

b

Recorrido de las
instalaciones con el fin
de hallar los PPR´s
establecidos

Observación
y registro
fotográfico
de las
instalaciones
donde se
evidencie la
aplicación de
los PPR´s
Chequeo de
la lista de
acciones
correctivas
implementad
as

Evidenciar las acciones correctivas dispuestas en la documentación

Comprobación de los procedimientos de verificación que avalan la eficiencia.

Receso

12:30 13:30

Socialización y cierre

Conversación durante la auditoria

13:30 14:30

Actas de cierre

Fuente: Autoría propia

Tabla 4*Programa de auditoria hallazgo 4*

<p>Productos Alimenticios la Estrella Gourmet</p>	<p>CÓDIGO: SGI-2022 VERSION: 1.0</p>
<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000</p>	<p>FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022</p>
<p>Objetivo de ese hallazgo</p>	<p>Verificar y evaluar los formatos al seguimiento a proveedores, en cuanto a insumos y materias primas para el proceso, ya que la documentación con la que se cuenta es mínima y para temas de trazabilidad es crítico no poseer dicha información.</p>
<p>Ítem (hallazgo)</p>	<p>Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto 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>Descripción</p>	<p>Revisión documental del formato F0032 CONTROL DE PROVEEDORES. donde se evidencie listado de proveedores, productos y certificados, esto para confirmar que estos se adaptan a las necesidades requeridas para el proceso de la salsa miel-mostaza o si requieren alguna actualización o renovación.</p>

Encuestas y capacitaciones al personal encargado del área de almacén sobre el método establecido por el departamento de calidad para la recepción y aceptación de las materias primas, para tal fin hallar las falencias que se puedan presentar en el proceso y al momento de realizar la trazabilidad se tenga un hallazgo rápido y seguro.

Inspección del área de recepción de materia prima, para verificar el cumplimiento de los protocolos establecidos.

Alcance	Se solicita a la organización la documentación de los formatos de registros de recepción de materias primas al área de almacenamiento y compras, esto para analizar el control de proveedores, por ende, la trazabilidad de la compañía.
Auditado	Almacén y área de compras.
Auditor	Jefe de calidad
Fecha y duración de la auditoria	2/12/2022- 6:30 horas

Cronograma

PROCESO/ACTIVIDAD	FECHA	CRITERIOS DE AUDITORÍA/DOCUMENTO (S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)			EVIDENCIA
		HORA INICIO	HORA FIN		

Reunión de apertura				Registro de reunión de inicio	Registro de inicio de auditoría.
Presentación del equipo auditor				Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes
Objetivo, alcance y criterios	2/12/2022	8:00	9:00		
Verificación plan auditoria					
Metodología de la auditoria					
Revisión documental.	2/12/2022	9:10	11:15	ISO 22000:2018 en el numeral Numeral 7.1.6	Formato F0032 CONTROL DE

Revisión documental del
formato F0032
CONTROL DE
PROVEEDORES.

donde se evidencie
listado de proveedores,
productos y certificados,
esto para confirmar que
estos se adaptan a las
necesidades requeridas
para el proceso de la
salsa miel-mostaza o si
requieren alguna
actualización o
renovación.

Numeral 8.2.4 a y b

PROVEEDOR
ES

Registro
fotográfico del
formato

Encuestas.	2/12/20 22	11:30	12:30	ISO 22000:2018 en el numeral 7.1.6	Registro de capacitación y evaluación
-------------------	---------------	-------	-------	---	---

Encuestas y capacitaciones al personal encargado del área de almacén sobre el método establecido por el departamento de calidad para la recepción y aceptación de las materias primas, para tal fin hallar las falencias que se puedan presentar en el proceso y al momento de realizar la trazabilidad se tenga un hallazgo rápido y seguro.

del almacenista del proceso de recepción y aceptación de las materias primas.

8.2.4 a y b.

Receso	2/12/20 22	12:30	13:00	
Inspección del área de recepción de materia prima, para verificar el cumplimiento de los protocolos establecidos	2/12/20 22	13:00	14:00	ISO 22000:2018 en el Se evidencia que el área de Recepción

8.2.4 a y b.

cumple en
cuanto a
Organización y
protocolos
establecidos
Asegurando la
calidad e
inocuidad de
los
Productos
terminados.

Socialización y cierre

	2/12/20	14:00	14:30	
Conversación durante la auditoria	22			Actas de cierre

Fuente: Autoría propia.

Tabla 5.*Programa de auditoria hallazgo 5*

Productos Alimenticios la Estrella Gourmet	CÓDIGO: SGI-2022
	VERSION: 1.0
PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000	FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022
Objetivo de ese hallazgo	Inspeccionar la documentación que evidencie la identificación de los peligros y su adecuado seguimiento dentro del proceso, para que se pueda confirmar la efectividad de dichos peligros.
Ítem (hallazgo)	Se registran los resultados de la evaluación de peligros 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.
Descripción	Análisis documental del diligenciamiento de los registros de seguimiento de los peligros que se han identificado en las actividades. Encuestas a los operarios sobre controles se hacen para reducir los peligros identificados en el proceso productivo. Inspección en la planta de procesamientos en ejecución de acciones correctivas y diligenciamiento de formatos hacia los peligros identificados.

Alcance	Se busca con la auditoria cubra los requerimientos aplicables en la (ISO 22000:2018) en la producción de la salsa mostaza y miel de la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet en cuanto al seguimiento de los peligros plenamente descritos en el proceso de tal manera que se puedan tomar decisiones o acciones correctivas a desviaciones que se presenten.
Auditado	Área de producción y calidad.
Auditor	Jefe de almacén
Fecha y duración de la auditoria	02-12-2022, 6 horas 30.

Cronograma

PROCESO	FEC HA	HO RA INI CIO	HO RA FIN AL	CRITERIOS DE AUDITORÍA/DO CUMENTO (S) DE REFERENCIA	EVIDENCIA
Presentación del equipo auditor				Acta reunión de inicio	
Objetivo, alcance y criterios	2/12/ 2022	8:00	9:00	Registro de asistencia	Acta de inicio. Lista de asistencia
Verificación plan auditoria					
Metodología de la auditoria					

Análisis documental.		ISO 22000:2018	en el numeral 8.5.2.3 Registro de control de PPC Y LCC
Análisis documental del diligenciamiento de los registros de seguimiento de los peligros que se han identificado en las actividades.	2/12/2022 9:10 11:15	Numeral 8.5.4.3	Formato de acciones correctivas y planes de acción trazados a las mismas, en este mismo se debe evidenciar la metodología para levantar acciones. Matriz y cronograma de seguimiento de acciones. Se realiza un acta de registro de los documentos entregados a la auditoria con su respectivo reporte fotográfico.
Encuestas.	2/12/2022 11:30 12:30	ISO 22000:2018	en el Numeral 8.5.2.3. El personal cuenta con el conocimiento necesario para conocer los peligros identificados en cada etapa del proceso,

Encuestas a los operarios sobre controles se hacen para reducir los peligros identifica dos en el proceso productiv o

estos están organizados en una matriz de riesgo. Además, saben qué hacer en caso de presentarse alguna desviación por parte de algún peligro identificado. Se toma evidencia fotográfica de una demostración por parte del personal a los controles de los peligros plenamente identificados.

Numeral 8.5.4.3

Receso	2/12/2022	12:30	13:00
		0	0

Inspección en la planta.

	2/12/2022	13:00	14:00
		0	0

ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.3.

Se evidencia que existe un control en la frecuencia en los PCC en los respectivos formatos, pero no existe una documentación donde se les haga seguimiento a los peligros de la línea que se comprometan en desviaciones y sus respectivas acciones correctivas.

Numeral 8.5.4.3

Inspección en la planta de procesamiento, en cuanto ejecución de acciones correctivas y

diligencia
miento de
formatos
hacia los
peligros
identifica
dos.

Socializa**ción y****cierre**

Conversa 2/12/ 14:0 14:3
ción 2022 0 0

Actas de cierre

durante la
auditoria

Fuente: Autoría propia.

Tabla 6*Programa de auditoria hallazgo 6*

Productos Alimenticios la Estrella Gourmet	CÓDIGO: SGI-2022 VERSION: 1.0
PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000	FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022
Objetivo de ese hallazgo	<p>Valorar la documentación y formatos para identificar los PPRO, porque existe información inconclusa y los soportes no cumplen en lo absoluto.</p> <p>Revisar cada principio HACCP para definir los PPR operativos paso a paso:</p> <p>PRINCIPIO 1: Contemplar un análisis de peligros según las necesidades de la compañía.</p> <p>PRINCIPIO 2: Es de vital importancia identificar los PCC.</p> <p>PRINCIPIO 3: Una vez establecidos los PPC generar los limites críticos de control.</p> <p>PRINCIPIO 4: se debe establecer un método para verificar los PCC.</p> <p>PRINCIPIO 5: Como controlan las desviaciones en los PCC</p>

PRINCIPIO 6: Presentar el procedimiento en el que se verifique como califican el plan HACCP.

PRINCIPIO 7: Se debe establecer un sistema para toda la matriz de cambios y procedimientos del plan HACCP.

Una vez se compruebe que han documentado el paso a paso de la creación del plan HACCP, solicitar los controles de cambio para generar formatos con los que se pueda trazar todo el proceso para el control de los PPR operativos.

Ítem (hallazgo)

Están los PPR operativos documentados, 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.

Descripción

Dentro de la revisión de gestión de calidad se revisaron los PPR operativos y se encontraron falencias en la documentación.

Alcance

Se busca verificar la norma ISO 22000:2018 en la producción de la salsa mostaza y miel de la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet en cuanto al seguimiento de la documentación soportada para los PPR operativos establecidos.

Auditado	Jefe de calidad
Auditor	Área de producción
Fecha y duración de la auditoria	30-11-2022 (3 horas)

Cronograma

PROCESO/ACTIVIDAD	FECHA	CRITERIOS DE AUDITORÍA/DOCUMENTO (S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)				EVIDENCIA
		HORA INICIO	HORA FINA			
Reunión de apertura					Registro de reunión. De inicio	Registro de reunión de inicio de auditoria
Presentación del equipo auditor	2/12/2022	8:00	9:00		Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes
Objetivo, alcance y criterios						
Verificación plan auditoria						

Metodología de la
auditoria

<p>Verificación de PPR operativos, identificación de estos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; documentación y soportes de PPR operativos establecidos.</p>	<p>2/12/20 22</p>	<p>13:00</p>	<p>14:00</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.6</p>	<p>Registros de control para PPR operativos en el que se evidencie cada principio para HACCP.</p>
<p>Socialización y cierre</p>	<p>2/12/20 22</p>	<p>14:00</p>	<p>14:30</p>	<p>Actas de cierre</p>	

Fuente: Autoría propia.

Tabla 7.*Programa de auditoria hallazgo 7*

<p>Productos Alimenticios la Estrella Gourmet</p>	<p>CÓDIGO: SGI-2022</p> <p>VERSION: 1.0</p>
<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000</p>	<p>FECHA DE APROBACIÓN:5/05/2022</p>
<p>Objetivo de ese hallazgo</p>	<p>Establecer la totalidad del cumplimiento de los límites críticos de control en donde se establezcan verificaciones medibles en todos los Puntos críticos de control</p>
<p>Ítem (hallazgo)</p>	<p>Los límites críticos son medibles 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.</p>
<p>Descripción</p>	<p>En la auditoria se busca Evaluar cada uno límite crítico de control en Productos Alimenticios De La Estrella Gourmet en la línea de Salsa Miel y Mostaza para establecer si son medibles momentos de ejecutarse y verificarse.</p>

Alcance	Límite crítico de control medibles en Productos Alimenticios De La Estrella Gourmet en la línea de Salsa Miel y Mostaza
Auditado	Operarios de producción Línea Salsa Miel Mostaza
Auditor	Área de Calidad
Fecha y duración de la auditoria	5 de diciembre de 2022 (4 horas)

CRITERIOS DE					
PROCESO/ACATIVIDAD	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	AUDITORÍA/DOCUMENTO (S) DE REFERENCIA (NUMERO DE LA NORMA QUE APLICA)	EVIDENCIA
Reunión de apertura				Registro de reunión de inicio.	Registro de inicio de reunión de auditoría.
Presentación del equipo auditor	5/12/20	8:00	9:00	Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes.
Objetivo, alcance y criterios	22				
Verificación plan auditoria					
Metodología de la auditoria					

Identificación de acciones de mejora cuando no se cumplen los límites críticos	5/12/20 22	9:00	1:000	ISO 22000:2018 Numeral 8.5.4.4	Descripción en cuanto los cumplimiento s de limites medibles.
Verificación de LCC en la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; documentación y soportes implementación	5/12/20 22	10:00	11:30	ISO 22000:2018 numeral 6.2 y 8.5.2.4.2 a, b y c Numeral 8.5.4.2	Desarrollo plan de acción Implementación LCC
Socialización y cierre Conversación durante la auditoria	5/12/20 22	11:30	12:00		Actas de cierre

Fuente: Autoría propia.

Tabla 8.*Programa de auditoria hallazgo 8*

Productos Alimenticios la Estrella Gourmet	CÓDIGO: SGI-2022
	VERSION: 1.0
PLAN DE AUDITORIA INTERNA ISO 22000:000	FECHA DE APROBACIÓN: 5/05/2022
Objetivo de ese hallazgo	Revisar que las auditorias que se desarrollan en el SGIA se estén documentando debidamente, ya que no se ha definido una metodología válida a los procesos de auditoría.
Ítem (hallazgo)	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología. 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, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.
Descripción	Se solicita la documentación que contenga la información completa de las auditorías realizadas, para observar la metodología aplicada y como se formulan las actividades que se ejecutan en la actividad
Alcance	Se verificará la aplicación de la norma ISO 22000:2018 en la organización Productos alimenticios la estrella Gourmet, en cuanto a la realización de las auditorías internas.
Auditado	Jefe de calidad
Auditor	Área de producción
Fecha y duración de la auditoria	3/12/2022

PROCESO	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	CRITERIOS DE AUDITORÍA/DOCUMENTO (S) DE REFERENCIA.	EVIDENCIA
Reunión de apertura				Registro de reunión de inicio	Registro de inicio de auditoría.
Introducción del equipo auditor	3/12/2022	8:00	9:00	Registro de asistencia de participantes.	Listado de asistentes
Objetivo, alcance y criterios					
Metodología de la auditoría					
Análisis documental.					Documento tipo informe de las auditorías realizadas con anterioridad.
	3/12/2022	9:00	11:00	ISO 22000:2018 numeral 9.2	
Estudio de los documentos relacionados con las auditorías proyectadas y ejecutadas a la elaboración del producto de la salsa mostaza y				Cronograma de actividades de cada auditoría.	Informe final donde se encuentra el resumen de las auditorías realizadas por queja y devoluciones del producto terminado.

miel.
Confirmación
de la
metodología
escrita mediante
un análisis
documental
donde se revise
como se
empleada y que
se encuentre
escrita y
documentada.

Análisis
documental del
Informe final de
cada auditoria
planificada.

Análisis
documental del
cronograma de
las auditorias
presentes y
futuras.

Verificación los
planes de
acciones
tomadas frente
a los hallazgos
de las ultimas
auditorias.

Documento escrito donde se
encuentra el reporte de las
actividades de mejora frente a
las no conformidades
reportadas en las quejas y
devoluciones del producto.

Los documentos entregados
para la revisión de la auditoria
se le realizan un registro
fotográfico y un acta de
registro.

**Pruebas de
conocimiento**

Documento digital de la hoja de vida del auditor con sus respectivos soportes, diplomas y certificados.

Confirmación de las certificaciones acreditadas de la persona en cargada en auditar dentro de la organización.
Análisis de la hoja de vida.

3/12/2022 11:00 12:30

**ISO 22000:2018 numeral
7.1.3**

Pruebas de conocimientos al auditor, donde se evalúan los conocimientos en la ISO 22000:2018.

**Socialización y
cierre**

Conversación durante la auditoria

3/12/2022 12:30 13:30

Acta de cierre

Fuente: Autoría propia.

Conclusiones

Se desarrolló un plan de auditoria para la norma ISO 22000:2018 para la línea de producción de la salsa mostaza y miel de la organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet de la cual se generaron 8 hallazgos que no cumplen con lo dispuesto en la norma que garantizan la inocuidad del producto.

Se determinaron los criterios para cada hallazgo conforme al plan de auditoría realizado acorde a la norma establecida para la inocuidad de los alimentos, estableciendo así para cada uno el objetivo, la descripción y el cronograma en el que se realizaría la actividad.

Se realizo el programa de auditoria para cada hallazgo encontrado en la organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet, donde se determinó las falencias encontradas y demostradas en las evidencias.

Referente a los criterios de la norma (ISO 22000:2018), se estableció la conformidad del Sistema de Gestión de la Calidad para la organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet, dando cumplimiento a los requisitos contemplados en dicha norma, al igual que la validación de estos requisitos por medio de la respectiva lista de verificación; de esta manera se evalúa las no conformidades, observaciones y sus respectivas acciones correctivas.

Se estableció la respectiva capacidad del SGIA para la organización, ya que basados en las disposiciones de la norma (ISO 22000:2018); Productos Alimenticios la Estrella Gourmet proporciona productos que cumple legalmente con la inocuidad alimentaria. Es importante que la organización identifique, revise y mantenga actualizada dicha información para futuras auditorias ya sean internas (Evaluar el desempeño del SGIA) o externas.

Es importante determinar o evaluar la eficacia de un SGIA, ya que desde dicha evaluación se generan oportunidades de mejora y se puede dar un diagnóstico de si el SGIA está dando cumplimiento a los requisitos y objetivos planteados en la Política de inocuidad alimentaria de la organización como de la misma norma (ISO 22000:2018). De tal forma se evaluó la eficacia del SGIA de la organización Productos Alimenticios La Estrella Gourmet, donde se encontraron algunas oportunidades de mejora, pero que en general la eficacia del SGIA da cumplimiento a los requisitos legales.

Con la ejecución de la auditoria se pudo identificar los incumplimientos que la organización Productos Alimenticios la Estrella Gourmet presenta según lo estipulado en la norma (ISO 22000:2018), de esta manera con los hallazgos identificados la organización puede formular actividades en pro de garantizar que su sistema de gestión implementado cumpla con la normatividad vigente.

Recomendaciones

Ampliar los estudios que relacionen la inocuidad de la salsa mostaza y miel con un modelo descriptivo de vida útil para validar que se ofrece un producto seguro basado en los requerimientos de la norma (ISO 22000:2018)

Se debe mejorar la estructura de la lista de verificación conforme al programa de auditoria para que su criterio de acción sea amplio a las necesidades de la organización Productos Alimenticios La Estrella Gourmet.

Incluir en el programa de auditoria para la organización La Estrella Gourmet los estudios técnicos que llevaron a estructurar dicho programa con respecto al producto final.

Es importante realizar un análisis DOFA, para identificar de una mejor manera los puntos clave que pueden favorecer o desfavorecer el proceso, programa de auditoria y el cumplimiento de los requerimientos legales.

Realizar auditorías internas para evaluar el desempeño del SGIA, de tal manera que se identifiquen de manera oportuna las desviaciones que afecten el cumplimiento de los requisitos legales.

Emplear el uso de medios didácticos y pedagógicos al personal en general, para divulgar la importancia de un programa de auditoria en la organización en pro de la inocuidad alimentaria.

Referencias Bibliográficas

- Alava, C. (2018). OVI Norma ISO 22000:2018. [Archivo de video]. <http://hdl.handle.net/10596/23331>
- Alava, C. (2019). Norma ISO 19011:2018. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD. <http://hdl.handle.net/10596/23330>
- Alava, C. (2020). Programa de auditoría. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>
- Bernal Sáenz, L. (2014). Fssc22000-1. Una Visión del Sistema de Certificación en Inocuidad de Alimentos. Publicaciones E Investigación, 8(1), 151 - 159. <http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/publicaciones-e-investigacion/article/view/1297>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- UNAD (2022) Guía de actividades y rúbrica de evaluación Fase 2 para el Diplomado de profundización de sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentos UNAD (Universidad Abierta y a Distancia)
- Sagua, T (2021) Impacto del SGC en el negocio. <https://laenciclopediagalactica.info/2021/08/05/impacto-del-sgc-en-el-negocio/>
- <https://laenciclopediagalactica.info/2021/08/06/impacto-del-sgia-en-el-negocio/>

Apéndice.

Programa de auditoria ajustado de la fase 3 del curso.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código:	
	Versión:	
	Fecha:	29/09/2022

ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA

<ul style="list-style-type: none"> · Determinar la conformidad del sistema de gestión con los requisitos de la norma del sistema de gestión. · Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión. · Determinar la eficacia del sistema de gestión para asegurar que la organización puede tener expectativas razonables con relación al 	<p>Se realiza una auditoria a la empresa productos alimenticios la estrella gourmet donde se evalúa por procesos para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos para la norma ISO 22000:2018 en el plan de verificación no fueron favorables</p>
--	--

<p>cumplimiento de los objetivos especificados.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Identificar las oportunidades de mejora potenciales del sistema de gestión. 	
---	--

CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO					RECURSOS NECESARIOS												
<p>El programa de auditoría interna esta aplicada a la norma ISO 22000:2018; Capitulo 8 operaciones y un seguimiento en aquellos aspectos en los cuales se presentan las observaciones que se relacionaron en la lista de chequeo adaptada del capítulo 7 de la norma ISO 22000: 2005 relacionada con planificación y obtención de productos inocuos.</p>	<p>Registro documentando los PPR operativos Manual y registros de BPM Registros de materias primas, ingredientes y materiales. Documentación del plan HACCP Registro para seguimiento a los peligros identificados Registros de los seguimientos de las acciones correctivas del SGIA</p>	<p>Recursos humanos : Inspectores de calidad y personal capacitado para ejecutar la auditoría interna) Auditor y auditados (lideres de proceso o suplentes). Recursos Tecnológicos: Equipo de cómputo para registro de datos, uso de cámara fotográfica o celular con buena resolución de imagen para toma de evidencia, red de internet, proyector para computador. Capacidad financiera para cubrir la corrección de los hallazgos encontrados en la auditoría. Otros: Elementos de protección personal para el equipo auditor, alimentación, hospedaje y transporte (en caso de desplazamiento del equipo auditor).</p>																
PROCE	Justificación	Objetivo	Coordina	Equipo	Método	En	Fe	Ma	Ab	Ma	Ju	Jul	Ag	Sep	Oct	No	Dic	Respon

SO	del impacto de la del hallazgo y auditoría por ello la prioridad en la gestión	dor de la Auditoria /Acción	Auditor/res ponsable de la acción	de Auditoria : Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria														sable: Líder de proceso auditoria o
----	--	-----------------------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Está establecida la política de inocuidad de alimentos La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y</p>	<p>ISO 22000:2018, 5.2 POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS La alta dirección debe definir, documentar y comunicar su política de Inocuidad de los alimentos. La alta dirección debe asegurar que la política de Inocuidad de</p>	<p>Establecer el debido proceso para verificar el planteamiento de la política inocuidad alimentar ia, ya que no se evidenci a documentación que exponga</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Alta dirección</p>	<p>Análisis documental de los formatos de divulgación de las políticas de inocuidad, para verificar que dentro de su estructura se tenga en cuenta el cumplimiento de los requisitos dados en</p>													<p>Departamento de control de calidad</p>
---	--	--	---------------------------	-----------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

<p>registro evidencian que BPM - HACCP están operando . Sin embargo, en la documentación no se evidencia a que haya un documento escrito que plantee la política</p>	<p>los alimentos: a) es apropiada para el papel que cumple la organización en la cadena alimentaria</p>	<p>dicha política para Productos Alimenticios Estrella Gourmet, línea de Salsa Mostaza y Miel.</p>			<p>la normatividad contractual y de esta manera realizar un seguimiento periódico. Evaluaciones de prueba de conocimiento al personal operativo sobre el conocimiento conceptual</p>														
--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está pleneamente identificado y conformado, conoce</p>	<p>ISO 22000:2018 Las acciones correctivas en el numeral 8.9.3 Los Productos Alimenticios Estrella Gourmet según esta normativa debe especificar las acciones correctivas en el numeral 8.9.3 de la norma ISO donde se debe tomar en cuenta cuando</p>	<p>Verificar que todo el personal encargado o de dar seguimiento al SGIA cuente con los conocimientos técnicos en cuanto al proceso de salsas, BPM, HACCP y el pleno</p>	<p>Jefe de mantenimiento.</p>	<p>Control de Calidad.</p>	<p>Prueba de conocimiento a los operarios sobre la ISO 22000 realizados por el equipo de inocuidad. Análisis documental de las capacitaciones realizadas por el líder sobre retroalimentación,</p>							
---	---	--	-------------------------------	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma.</p> <p>El personal que forma parte del equipo de inocuidad</p>	<p>no se cumplen los límites críticos o el criterio de acción. Para esto es necesario que se evalúen los límites críticos de los PCC y/o los criterios de acción para los PPRO en los procesos de las salsas, Por lo tanto, la organización debe según la norma establecer y</p>	<p>conocimiento de la norma ISO 22000, porque se evidencian debilidades al seguimiento de las acciones correctivas y su inicio en marcha.</p>			<p>actualización del sistema de gestión de Calidad de la empresa al equipo e inspección de diligenciamiento de los formatos de capacitación.</p>							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>seguimie nto a las acciones correctiv as; así es que no se tiene la evidenci a suficient e de que se hubieran puesto en marcha o no.</p>	<p>identificado la no conformidad. 7.2 PROGRAM AS PRERREQU ISITO (PPR) 7.2.1 La organización debe establecer, implementar y mantener uno o más PPRs para ayudar a controlar: a) la probabilidad de introducir peligros para la Inocuidad</p>										
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>de los alimentos en el producto a través del ambiente de trabajo,</p> <p>b) la contaminación biológica, química y física del producto o de los productos, incluida la contaminación cruzada entre ellos.</p> <p>c) los niveles de peligro relacionados con la Inocuidad de</p>											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>los alimentos en el producto y en el ambiente donde se elabora el mismo.</p>											
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las</p>	<p>ISO 22000:2018 en el numeral 8.2 Programas de prerequisites (PPR) Donde establecen que La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de</p>	<p>Evaluar los formatos de implementación de los PPR y su alcance y criterio de acción, dentro el proceso productivo, debido a que estos no están dando un alcance en la</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Departamento de logística y distribución</p>	<p>Análisis documental del diligenciamiento de los formatos de los registros de entrada de producto terminado al área de almacenamiento, Análisis documental del diligenciamiento del</p>												<p>Jefe de producción</p>
--	---	--	------------------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------

BPM; lo que redunda en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución	contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo), por lo tanto, para los productos de estrella gourmet es necesario en cuanto a almacenamiento del producto	totalidad de la cadena productiva, en cuanto a el almacenamiento y distribución de producto terminado.			registro de vehículos que realizan la distribución del producto terminado, Observación y comparativo del programa de aceptación de producto terminado con el programa de														
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ón.	terminado y distribución se debe considerar las medidas para prevenir la contaminación cruzada, la limpieza y desinfección, la higiene del personal, la información del producto/concientización del consumidor. Además de que la organización debe asegurar que se				distribución de producto terminado al área de Calidad, para determinar falencias.														
-----	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Pisos en cemento esmaltado, se encuentran libres de grietas y cuentan con media caña en la unión con las paredes. El acceso al área de producción se cuenta con puertas dobles las cuales sirven como barreras que evitan la entrada de polvo, plagas, u otros posibles</p>																	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	contaminantes .																		
--	--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Se describe en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y material con el contacto con el producto</p> <p>No se observa que la documentación tenga</p>	<p>ISO 22000:2018 en el numeral 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente</p> <p>la norma refiere que en cuanto al seguimiento de proveedores se debe establecer y aplicar criterios para la evaluación, selección,</p>	<p>Verificar y evaluar los formatos al seguimiento a proveedores, en cuanto a insumos y materias primas para el proceso, ya que la documentación con la que se cuenta es</p>	<p>Jefe de calidad.</p>	<p>Área de compras y almacén.</p>	<p>Revisión documental del formato F0032 CONTROL DE PROVEEDORES. donde se evidencie listado de proveedores, productos y certificados, esto para confirmar que estos se adaptan</p>													<p>Departamento control de calidad</p>
---	---	--	-------------------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores</p>	<p>seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos y/o servicios; Por lo tanto los productos de la estrella gourmet debe garantizar una comunicación adecuada de los requisitos a los proveedores externos; también,</p>	<p>mínima y para temas de trazabilidad es crítico no poseer dicha información.</p>			<p>a las necesidades requeridas para el proceso de la salsa miel-mostaza o si requieren alguna actualización o renovación</p> <p>Encuestas al personal del área de</p>															
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>asegurar que los procesos, productos o servicios proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir regularmente los requisitos del SGIA, adicionalmente, conservar información documentada de estas actividades y</p>				<p>logística sobre el proceso de recepción y aceptación de las materias primas, para verificar que haya coherencia en el protocolo establecido o para tal fin para encontrar falencias en el proceso.</p>														
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>todas las acciones necesarias como resultado de las evaluaciones y reevaluaciones. 8.2.4 a) las medidas de control seleccionadas son capaces de lograr el control de los peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos para las que</p>				<p>Inspección del área de recepción de materia prima, para verificar el cumplimiento de los protocolos establecidos</p>															
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>han sido designadas y, b) las medidas de control son eficaces y permiten cuando se combinan, asegurar el control de los peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos identificados para obtener productos finales que cumplan los niveles aceptables</p>											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	definidos.																	
--	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Se registra en los resultados de la evaluación de peligros</p> <p>La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenci</p>	<p>ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.3 Evaluación de peligros</p> <p>En cuanto a los peligros identificados la norma establece debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial, la estrella gourmet debe</p>	<p>Inspeccionar la documentación que evidencie el seguimiento a los peligros identificados dentro del proceso, ya que sin el debido registro es imposible tomar</p>	<p>Jefe de almacén.</p>	<p>Área de calidad y producción.</p>	<p>Análisis documental del diligenciamiento de los registros de seguimiento de los peligros que se han identificado en las actividades.</p> <p>Encuestas a los operarios sobre controles</p>																
																			<p>Jefe del Departamento de Control de Calidad</p>		

<p>ó 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,</p>	<p>valorar cada uno relacionado con la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta donde identifique la Estrella gourmet la probabilidad de que ocurra en el producto terminado antes de la aplicación de las medidas de control y la gravedad de sus efectos adversos para</p>	<p>acciones para que se pueda confirmar la efectividad de dichos peligros plenamente identificados.</p>			<p>se hacen para reducir los peligros identificados en el proceso productivo.</p> <p>Inspección en la planta de procesamientos en ejecución de acciones correctivas y diligenciamiento de</p>								
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>no se evidencian a un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los</p>	<p>la salud en relación con el uso previsto 8.5.4.3 Sistemas de supervisión en los PCC y en los OPRP.</p>				<p>formatos hacia los peligros identificados.</p>														
--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>ón Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenci ó que la documen tación está incomple ta, no se encuentr a debidam ente soportad os los PPR operativo</p>	<p>gourmet debe según la normativa ISO estar en constante actualización de la documentació n en cuanto se establece las características de las materias primas, los ingredientes y los materiales que entran en contacto con el producto; las características de los</p>	<p>sa y los soportes no cumplen en lo absoluto.</p>			<p>al del diligencia miento de los formatos que soporten cada PPRO al proceso de la salsa de mostaza y miel Análisis document al de los PPRO que se aplican para garantizar la</p>														
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>s estableci dos</p>	<p>productos terminados; el uso previsto; los diagramas de flujo y descripciones de los procesos y su entorno. esto con el fin de soporta los PPR operativos en la línea de producción de Salsas, específicamen te Mostaza y miel 8.5.4.2 se determinan los límites críticos y los</p>				<p>inocuidad alimentari a.</p> <p>Encuestas al operario sobre la ejecución de los PPRO y manera de cómo se registran.</p>						
--------------------------------	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

	critérios de actuación.																		
--	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Los límites críticos son medibles</p> <p>Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.5.2.4.2 En este numeral se refieren que para identificar para cada medida de control, el enfoque sistemático debe incluir una evaluación de la viabilidad por lo tanto la normativa establece y conforme a la aplicabilidad</p>	<p>Evaluar la metodología que se usa para determinar LLC para los PCC que se tienen en la planta, debido a que algunos de estos LCC están por fuera de los criterios</p>	<p>Jefe de calidad.</p>	<p>Área de producción, mantenimiento y metrología.</p>	<p>Análisis documental de los formatos donde se encuentran registrado el monitoreo diario o por horas establecidas para cada límite de control establecido o en la planta de producción La</p>													<p>Departamento de control de calidad</p>
--	--	--	-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

<p>valoración es subjetiva.</p>	<p>de La estrella gourmet es necesario que deben establecer límites críticos medibles y/o criterios de acción medibles/observables; seguimiento para detectar cualquier falla en permanecer dentro del límite crítico y/o criterios de acción medibles/obse</p>	<p>de acción donde su verificación y valoración no es medible.</p>			<p>gourmet, esto para verificar el cumplimiento de estos procesos.</p> <p>Revisar si existen en físico los equipos de medición para determinar el cumplimiento de los límites.</p> <p>Verificaci</p>														
---------------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>rvables; aplicar correcciones oportunas en caso de falla. esto se debe documentar para llevar a cabo el proceso de toma de decisión y los resultados de la selección y categorización de las medidas de control</p>				<p>ón in sito de la acción de medición de cada equipo. Revisión de diligencia miento actualizad o de la medición de los PCC.</p>														
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología. Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 9.2 Auditoría interna Se deben establecer auditorías periódicas no en caso que se presente una queja o devolución de un producto según la ISO estas se deben planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de</p>	<p>Revisar que las auditorías que se desarrollan al SGIA se estén documentando debidamente, ya que no se ha definido una metodología válida a los procesos de</p>	<p>Jefe de calidad (Auditor interno)</p>	<p>Área de producción.</p>	<p>Revisión de las listas de comprobación de las auditorías planificadas y realizadas al proceso de la salsa miel y mostaza</p> <p>Confirmación de la metodología escrita mediante un análisis documental donde</p>												<p>Jefe del SGC</p>
---	--	---	--	----------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------

<p>ar la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia a una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditoria</p>	<p>auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGIA y los resultados de seguimiento, medición y</p>	<p>auditoría.</p>			<p>se revise como se empleada y que se encuentre escrita y documentada.</p> <p>Análisis documental del Informe final de cada auditoria planificada</p> <p>Análisis documental del</p>														
---	---	-------------------	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>s son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>auditorías previas</p>				<p>cronograma de las auditorias presentes y futuras.</p> <p>Confirmación del certificado del auditor para que se apto de hacer la auditoria .</p> <p>Verificar los planes de acciones tomadas frente a los</p>														
--	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

					hallazgos de las ultimas auditorias.								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente: Autoría propia.