

**Plan de auditoría para el programa de auditoría del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 de la compañía productos alimenticios estrella gourmet**

Claudia Stella Joya Vargas

Diana Paola Cruz Heredia

Leidy Daiana Herrera Malambo

María del Pilar Diaz

Mónica Paola Espitia Laiton

Suli Marisol Gómez Matamoros

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencia Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos – ECBTI

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el

sector alimentario

Bogotá

2023

**Plan de auditoría para el programa de auditoría del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 de la compañía productos alimenticios estrella gourmet**

Claudia Stella Joya Vargas

Diana Paola Cruz Heredia

Leidy Daiana Herrera Malambo

María del Pilar Diaz

Mónica Paola Espitia Laiton

Suli Marisol Gómez Matamoros

Trabajo para optar al título de Ingeniera de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencia Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos – ECBTI

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el

sector alimentario

Bogotá

2023

### **Nota Aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, bajo la razón social “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” dedicada a la producción de salsas y encurtidos, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; 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 ISO22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## **Agradecimientos**

Gracias a Dios primero que todo, por darnos sabiduría, fortaleza y guiarnos en este camino.

Un agradecimiento a la vida y en especial a nuestras familias que nos apoyaron para cumplir este sueño y a los docentes de la universidad por sus orientaciones y buenos deseos.

## Resumen

Al evaluar el cumplimiento de Productos Alimenticios Estrella Gourmet, empresa dedicada a la producción de salsas y encurtidos, con respecto al sistema de gestión de inocuidad de la norma ISO 22000:2018 sobre el capítulo 8, se identificaron 8 hallazgos, por lo cual se hace necesario realizar seguimiento; por ende se realiza un plan de auditoría específico para cada hallazgo en donde se determinaron objetivos, alcance, criterios, hallazgo, proceso auditado, recursos necesarios y el detalle cronológico de las actividades; con el fin de verificar el cumplimiento de la Norma ISO 22000:2018.

El método utilizado para este estudio fue tomado de la norma NTC – ISO 19011, en el capítulo 6.4 específicamente en la preparación de las actividades de auditoría in situ, donde se especifica todo lo relacionado al plan de auditoría.

Con respecto a los resultados obtenidos en este trabajo se crearon 8 planes de auditoría que abarcaron ítems como materias primas, PPR (programas prerrequisitos), auditorías, infraestructura y política de inocuidad.

***Palabras claves:*** Inocuidad, plan de auditoría, ISO 22000:2018, ISO 19011

### **Abstract**

When evaluating the compliance of Productos Alimenticios Estrella Gourmet, a company dedicated to the production of sauces and pickles, with respect to the safety management system of the ISO 22000:2018 standard on chapter 8, 8 findings were identified, for which it is made follow-up necessary; therefore, a specific audit plan is carried out for each finding where objectives, scope, criteria, finding, audited process, necessary resources and the chronological detail of the activities will be determined; in order to verify compliance with the ISO 22000:2018 Standard. The method used for this study was taken from the NTC-ISO19011 standard, in chapter 6.4 specifically in the preparation of on-site audit activities, where everything related to the audit plan is specified. Regarding the results obtained in this work, 8 audit plans were created that covered items such as raw materials, PPR (prerequisite programs), audits, infrastructure and safety policy.

***Keywords:*** Food safety, audit plan, ISO 22000:2018, ISO 19011

## Tabla Contenido

Lista de tablas .....	8
Lista de apéndices .....	9
Introducción .....	10
Problema .....	11
Descripción del Problema .....	11
Planteamiento del Problema .....	11
Justificación .....	12
Objetivos .....	13
Objetivo General .....	13
Objetivos Específicos .....	13
Contenido .....	14
Antecedentes Teóricos .....	14
Planes de auditoría NTC ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	16
Conclusiones .....	44
Recomendaciones .....	45
Referencias .....	46
Apéndices .....	47

**Lista de tablas**

<b>Tabla 1.</b> <i>Hallazgo 74. Planificación y obtención de productos inocuos</i> .....	16
<b>Tabla 2.</b> <i>Hallazgo 69. Infraestructura</i> .....	20
<b>Tabla 3.</b> <i>Hallazgo 4. Comunicación externa con proveedores</i> .....	23
<b>Tabla 4.</b> <i>Hallazgo 96. Control de Proveedores</i> .....	27
<b>Tabla 5.</b> <i>Hallazgo 125. Planificación y obtención de productos inocuos</i> .....	30
<b>Tabla 6.</b> <i>Hallazgo 127. Documentación PPRO</i> .....	33
<b>Tabla 7.</b> <i>Hallazgo 193. Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización</i> .....	37
<b>Tabla 8.</b> <i>Hallazgo 33. Política de inocuidad</i> .....	40

**Lista de apéndices**

<b>Apéndice A.</b> <i>Programa de auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet</i> .....	47
---	----

## **Introducción**

En este informe final se presenta un plan de auditoría interna para los hallazgos evaluados en el programa de auditoría interna al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 de la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet, la cual se especializa en la producción de salsas y encurtidos.

La norma ISO 22000:2018 establece los requisitos para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, enfocado en garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Dentro de este contexto, la realización de una auditoría interna permite detectar posibles desviaciones en la implementación del SGIA, identificar áreas de mejora y asegurar su efectividad para satisfacer las demandas del mercado. El plan de auditoría interna se enfoca en evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018, así como la adecuada implementación de los controles y procesos relacionados con la seguridad alimentaria a través de la revisión de los procedimientos documentados, registros, medidas de control, capacitación del personal, entre otros aspectos clave del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

El objetivo principal de los planes de auditoría presentados, es identificar áreas de mejora y recomendar acciones correctivas y preventivas que contribuyan a fortalecer la seguridad alimentaria y mejorar la eficacia del sistema de gestión, además de determinar si se cumplen los requisitos de la norma ISO 22000:2018 e identificar oportunidades de mejora que puedan aumentar la satisfacción del cliente.

## **Problema**

### **Descripción del Problema**

En la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet se han evidenciado diferentes hallazgos con relación al cumplimiento de la Norma ISO 22000:2018 los cuales, representan un riesgo para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

### **Planteamiento del Problema**

La empresa ha implementado un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad basado en la Norma ISO 22000:2018 con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad en sus productos. Sin embargo, se ha observado una falta de eficacia en la detección de no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria durante los programas de auditoría interna. La detección inadecuada de estas no conformidades podría poner en riesgo la calidad e inocuidad de los productos alimentarios de la empresa, ya que, sin una revisión sistemática de los procesos, procedimientos y controles, la compañía puede no ser consciente de las deficiencias en la gestión de la inocuidad alimentaria, lo que puede dar lugar a la contaminación de los productos, enfermedades transmitidas por alimentos y reclamaciones de los consumidores. Por otra parte, el no tener diseñado e implementado un proceso de auditoría en cuanto a programas y planes de auditoría, la empresa puede perder oportunidades valiosas para identificar áreas de mejora, implementar acciones correctivas y preventivas, y fortalecer su sistema de gestión en línea con los principios de la norma ISO 22000:2018.

Teniendo en cuenta lo anterior ¿Cuáles son las principales deficiencias y áreas de mejora identificadas en los hallazgos relacionados al SGIA basado en la norma ISO 22000:2018 de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, que requieren ser abordadas mediante un plan de auditoría interna?

## **Justificación**

De acuerdo con la Norma ISO 22000:2018 una auditoría es un proceso sistemático, independiente y documentado que tiene como propósito el minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, asegurando la calidad de los alimentos para la protección del consumidor y asegurando la confianza de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Contar con la implementación de un sistema de gestión de la calidad y un sistema de gestión de la inocuidad completo, de acuerdo con el enfoque de la empresa, permitirá un correcto funcionamiento de esta de manera organizada y eficaz que permita a la empresa afianzar aún más tanto los procesos como un producto de calidad para así garantizar unos estándares de calidad altos en el mercado. De este modo, lo que busca la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet es diseñar e implementar un plan de Auditoría de acuerdo con los hallazgos encontrados para así dar una mejora continua en la seguridad alimentaria.

El presente trabajo está orientado en dar respuesta a los 8 hallazgos detectados durante la auditoría al sistema de gestión que tienen implementado la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, teniendo en cuenta la necesidad que tienen de dar solución a las no conformidades para así seguir con la implementación del sistema dentro de sus procesos, manteniendo un documento guía para dar respuesta a los hallazgos de manera oportuna, basado en las normas ISO 22000:2018 y determinar en qué medida se cumplen los criterios de auditoría. Este trabajo brindará una mayor claridad de cada uno de los hallazgos y de cada uno de los puntos que se deben de trabajar en los mismos logrando así los cambios necesarios para ir encaminando su sistema de manera acertada y efectiva.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar y estructurar un plan de auditoría para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, verificando el cumplimiento ante las no conformidades detectadas en la línea de producción basándonos en la norma ISO 22000:2018, para así tener un enfoque en el seguimiento de dichos hallazgos garantizando una mejora continua e implementación del sistema de gestión.

### **Objetivos Específicos**

Elaborar un formato de plan de auditoría como herramienta para la verificación de los hallazgos encontrados al sistema de gestión, teniendo en cuenta las necesidades de información requeridas en el plan de auditoría.

Identificar los objetivos, alcance y criterios de un plan de auditoría de acuerdo con los hallazgos reportados para así establecer planes de acción enfocados a la mejora del sistema de gestión de calidad ISO 22000:2018.

Planificar las actividades y responsabilidades a desarrollar durante el plan de auditoría para así dar cumplimiento en la ejecución de este.

## Contenido

### Antecedentes Teóricos

Para el desarrollo de la fase final del diplomado, se trabajó con empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, la cual ha estado implementado un sistema de gestión de inocuidad e implementación de la norma ISO 22000:2018, programa de auditoría y plan de auditoría, respectivamente.

La auditoría siendo un proceso sistemático, independiente y documentado que busca obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el cumplimiento o no de los criterios de esta. (ICONTEC, 2018)

Evaluando los criterios de auditoría en base de las políticas, procedimientos y requisitos frente a lo que se compara la evidencia de la auditoria y los hallazgos de la auditoria como resultado de la evaluación de la evidencia de esta. (ICONTEC, 2018)

La norma ISO 22000:2018 establece los requisitos de un sistema de gestión que son normas de carácter certificable por parte de organismos de certificación avalados para tal fin. Dentro de los elementos del sistema de gestión de cada norma se encuentran elementos operativos propios de cada norma es decir la razón de ser del sistema. Y los elementos de gestión que son los pilares del sistema. (Álava, 2018)

La adopción de la implementación de un sistema de administración de la calidad es definitiva para Productos Alimenticios Estrella Gourmet, de modo que le ayudara a la organización a mejorar su desempeño global con respecto a la inocuidad de los alimentos, lo cual permitirá proporcionar productos inocuos que cumplan las necesidades del cliente interno y externo. Resaltando la metodología enfocada la implementación del ciclo PHVA, permitiéndole a la compañía surgir, asegurando procesos y contribuyendo a la mejora

continua de la misma. (NTC ISO 22000:2018).

Finalmente, el plan de auditoria es la descripción de las actividades y de los detalles generalmente se incluye una descripción de las ubicaciones físicas y virtuales, funciones unidades de la organización, actividades y procesos, así como el periodo de tiempo cubierto. y con respecto al programa de auditoría que son el conjunto de uno o más auditorias planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. (Álava, 2018)

## Planes de auditoría NTC ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

**Tabla 1.**

*Hallazgo 74. Planificación y obtención de productos inocuos*

	<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>	<b>Código: 012343</b>
	<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>	<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar que la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet establezca, implemente, mantenga, actualice y ejecute PPR operativo con información documentada, donde se dé cumplimiento a los parámetros establecidos por la legislación vigente.	
<b>Alcance:</b>	Comprobar el cumplimiento de la información documentada de los PPR operativo implementados en la empresa, que se hallan dados a conocer y con disponibilidad a todas las partes interesadas para que sean ejecutados y cumplidos en la planta de proceso para la producción de la salsa agridulce.	
<b>Criterios:</b>	ISO 22000 del 2018, se inspecciona el Capítulo 8 Operación - Numeral 8.2.4 La organización deberá considerar, al establecer PPR (i), Numeral 8.5.4.3 Sistema de monitoreo en PCC y en PPR operativos (Plan HACCP/PPRO), Numeral 8.7 Control del monitoreo y medición.	
<b>Hallazgo</b>	Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo, al realizar el cotejo de los que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Planta de proceso	
<b>Recursos</b>	Recursos humanos: Auditor	
<b>Necesarios</b>	Recurso tecnológico: Computador e impresora.	

Recursos financieros: Papelerita y viáticos.

Recursos físicos: Instalaciones locativa

**Equipo Auditor:** Coordinador de calidad

**Equipo auditado:** Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor monitoreo y mediciones de equipos.

**Fecha de Auditoria**                      **Día:** 25                      **Mes:** Mayo                      **Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Equipo Auditor	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Reunión inicial, Acta de apertura presentación del plan de auditoría, listado de asistencia	Acta de apertura de la auditoría, registro de asistencia.
8:30 am	10:00 am	Coordinador de calidad	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Revisión documentación de los PPR operativos de limpieza y desinfección y calibración de equipos.	Documentación
10:00 am	1:30 am	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Cafetería

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
10:30 am	12:00 am	Coordinador de calidad.	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Verificación de la operación de limpieza y desinfección, productos utilizados que sean de uso alimentario, dosis utilizada. Verificación y comprobación que los equipos utilizados en el proceso cumplen con calibración continua.	Recorrido por la planta de proceso y registro de observaciones.
12:00am	1:00pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Cafetería
1:00 pm	2:00pm	Coordinador de calidad.	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Revisión de la información recolectada, observaciones de registros y procedimientos enfocados en actividades de limpieza y desinfección y calibración de equipos.	Soportes documentados del registro de las acciones correctivas ejecutadas.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
2:00pm	3:00 pm	Coordinador de calidad	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Redacción de hallazgos. Criterios de acción PPR operativos. Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas	Preparación del informe de la auditado (conclusiones).
3:00pm	4:00pm	Coordinador de calidad	Supervisor de limpieza y desinfección Supervisor calibración equipos.	Reunión de cierre	Divulgación de resultados de la auditoria, acta de cierre.

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

---

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2.***Hallazgo 69. Infraestructura*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Implementar un PPR que permita cumplir con lo establecido en la construcción y distribución de las instalaciones según lo establecido por legislación vigente para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet	
<b>Alcance:</b>	Los PPR se establecen para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos, procesos y en el ambiente de trabajo, se consulta la Resolución 2674 de 2013, capítulo IV, artículo 15 para proteger la salud y vida de las personas.	
<b>Criterios:</b>	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos HACCP, Resolución 2674 de 2013, capítulo IV, artículo 15 y 16, numeral 1 y 2. Norma ISO: 22000 2018 Numeral 7.1.3. Infraestructura. Numeral 3.2.2. peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos nota 2. Numeral 7.4.3 Comunicación interna, literal d) f) i). Numeral 8.2.4 PPR, literal a) g) h) k).	
<b>Hallazgo</b>	La infraestructura de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de almacenamiento	
<b>Recursos Necesarios</b>	Recursos humanos: coordinador de producción, coordinador de logística. Recursos tecnológicos: computador, impresora, software.	

Recursos financieros: establecidos por la gerencia, gastos de papelería y varios.

Instalaciones: sala audiovisual gerencia.

Disponibilidad de información.

**Equipo Auditor:** Coordinador de producción  
**Equipo auditado:** Coordinador de logística

**Fecha de Auditoria**  
**Día:** 26      **Mes:** Mayo      **Año:** 2023

HORA INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
8:00 am	8:30 am	Coordinador de producción	Coordinador de logística	Acta de apertura presentación del plan de auditoría, listado de asistencia	Registro de asistencia
8:40 am	9:40 am	-	Desayuno	Descanso	Cafetería
09:50 am	10:50 am	Coordinador de producción	Coordinador de logística	Revisión de documentación para realizar la verificación in situ. Revisión de la actividad de almacenamiento y adecuación de materia prima y producto terminado. Verificación de los PPR.	Revisión de documentación. Recorrido a la planta de almacenamiento y registro de observaciones.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
11:00 am	11:30am	Coordinador de producción	Coordinador de logística	Reunión equipo auditor. Redacción de hallazgos. Criterios de Acción PPR.	Soporte del registro de las acciones correctivas ejecutadas.
11:40 am	12:30 pm	Coordinador de producción		Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas. Se revisa la información recolectada, observaciones de registros y procedimientos enfocados en actividades de almacenamiento.	Preparación del informe auditado (conclusiones).
12:40pm	1:40 pm	-	Descanso	Almuerzo	Cafetería empleados
1:50 pm	2:50pm	Coordinador de producción	Coordinador de logística	Cierre de la auditoria	Conclusiones generales de la auditoria.

**Observaciones:****Firma Auditor:****Firma del Líder del Proceso Auditado:**

**Tabla 3.***Hallazgo 4. Comunicación externa con proveedores*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar la efectiva comunicación con cada uno de los proveedores, con relación a los requerimientos a ser cumplidos por cada materia prima.	
<b>Alcance:</b>	Revisar la documentación y registros pertinentes para evaluar la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por cada proveedor y las medidas tomadas para asegurar el cumplimiento de estos.	
<b>Criterios:</b>	Capítulo 7. Soporte, Numeral 7.4.2 Comunicación Externa	
<b>Hallazgo</b>	Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación con proveedores, no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de Compras	
<b>Recursos Necesarios</b>	Recursos humanos: Equipo de gestión de proveedores.	
	Recursos tecnológicos: computador, impresora, software.	
	Recursos financieros: Establecidos por la gerencia.	
	Instalaciones: Sala audiovisual gerencia.	
	Disponibilidad de información.	
<b>Equipo Auditor:</b>	Director de Calidad	<b>Equipo auditado:</b> Líder de seguridad alimentaria y equipo de gestión de proveedores

**Fecha de Auditoria**                      **Día:** 29                      **Mes:** Mayo                      **Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Director de Calidad	Líder de seguridad alimentaria y equipo de gestión de proveedores	Reunión inicial	Registro de asistencia
8:40 am	9:30 am	Director de Calidad	Líder de seguridad alimentaria	Revisión Documental	<p>Revisión y análisis de la documentación recopilada sobre el hallazgo 4 en el programa de auditoría.</p> <p>Identificación de los proveedores clave y enfoque especial en el proveedor de soja mencionado en el incumplimiento.</p> <p>Preparación de cuestionarios de entrevistas y listas de verificación para la auditoría.</p>

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
9:40 am	11:30 am	Director de Calidad	Equipo de gestión de proveedores	Ejecución de la auditoria	Entrevistas con el personal responsable de la comunicación con proveedores.  Revisión de los registros y documentos relacionados con la comunicación con proveedores.  Formato de requerimientos para proveedores.
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
1:00 pm	2:29 pm	Director de Calidad	Líder de seguridad alimentaria y equipo de gestión de proveedores	Análisis de hallazgos	Lista de chequeo.  Formato de requerimientos para cada proveedor, especialmente el de soja.  Formato de acciones correctivas y preventivas para abordar el incumplimiento.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
2:30 pm	3:30 pm	Director de Calidad	-	Preparación de informe	Informe de auditoria
			Alta dirección, líder de seguridad		Acta de cierre con la divulgación de resultados de la auditoria.
3:30 pm	5:00 pm	Director de Calidad	alimentaria y equipo de gestión de proveedores	Reunión de cierre	

**Observaciones:****Firma Auditor:****Firma del Líder del Proceso Auditado:**

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 4.***Hallazgo 96. Control de Proveedores*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar que la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet cumple con el programa de control de proveedores e ingreso de materias primas inocuas para la fabricación de productos terminados. Asegurando el cumplimiento del ingreso de las materias primas y cumplimiento con las especificaciones.	
<b>Alcance:</b>	<p>El área de compras exija a los proveedores materias primas que cumplan a cabalidad con los requisitos de inocuidad de los alimentos.</p> <p>Verificar que el área de bodega sea un filtro al ingreso de las materias primas a la compañía.</p> <p>El área de Control de calidad verifique cada una de las especificaciones de la materia prima y emita el concepto de Aprobado o Rechazado</p>	
<b>Criterios:</b>	Capítulo 8 Operación - Numeral 8.5.1.2 La organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requerimientos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.	
<b>Hallazgo</b>	Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de Compras	
<b>Recursos Necesarios</b>	Recursos humanos: coordinador de compras y equipo de gestión de proveedores.	

Recursos tecnológicos: computador, impresora, software.

Recursos financieros: establecidos por la gerencia, gastos de papelería y varios.

Instalaciones: Sala audiovisual gerencia.

Disponibilidad de información.

**Equipo Auditor:** Director de Calidad  
**Equipo auditado:** Área de Compras y jefe de almacén

**Fecha de Auditoria**                      **Día:** 30                                      **Mes:** Mayo                                      **Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
8:40 am	9:30 am	Director de Calidad	Jefe de almacén	Revisión sistema documental Recorrido a la bodega	Procedimientos, cronogramas Diagrama de Flujo del proceso.
9:40 am	11:30 am	Director de Calidad	Jefe de almacén	Revisión de los formatos Entrevista al Personal a cargo del seguimiento y ejecución del programa.	Formatos de ingreso Materia Prima. Registros físicos diligenciados

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
10:40 am	11:30 am	Director de Calidad	Jefe de Compras		Diagrama de Flujo de proceso de compras
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
1:00 pm	2:00 pm	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre	Acta de cierre con la divulgación de resultados de la auditoria.

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

---

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 5.***Hallazgo 125. Planificación y obtención de productos inocuos*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar que la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, halla clasificado las medidas de control en PPR operativos o plan HACCP.	
<b>Alcance:</b>	Análisis de peligros estructurado en relación con todas las etapas del proceso donde los peligros significativos puedan suceder, y se describan las medidas de control en PPR operativo y plan HACCP, validar e inspeccionar el control que se tiene en los puntos críticos	
<b>Criterios:</b>	ISO 22000 del 2018, Capítulo 8 Numeral 8.5.4 Plan de control de Peligros (Plan HACCP/APPCC/PPRO), 8.5.4.1, 8.5.4.2, 8.5.4.3, 8.5.4.4, 8.5.4.5 y 7 Principios del sistema HACCP.	
<b>Hallazgo</b>	Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de Producción	
<b>Recursos</b>	Recurso humano: Auditor	
<b>Necesarios</b>	Recurso tecnológico: Computador e impresora. Recursos financieros: Papelerita y viáticos. Recursos físicos: Instalaciones locativa	
<b>Equipo Auditor:</b>	Coordinador de Calidad	<b>Equipo auditado:</b> Equipo HACCP

**Fecha de Auditoria**

**Día:** 31

**Mes:** Mayo

**Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Equipo Auditor	Equipo HACCP	Reunión inicial,	Acta de apertura de la auditoría, registro de asistencia. Presentación del plan de auditoría, listado de asistencia
8:30 am	10:00 am	Coordinador de calidad	Coordinador equipo HACCP	Revisión de la documentación (Verificación de los PCC)	Diagrama de Flujo del proceso, Documentación
10:00 am	1:30 am	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Cafetería empresa
10:30 am	12:00 am	Coordinador de calidad.	Coordinador equipo HACCP	Recorrido In Situ	Verificar si en cada punto crítico de control se aplican correctamente los principios del sistema HACCP, cumpliendo con el plan de la empresa y de la salsa agridulce.  Registro documentado de observaciones.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
12:00am	1:00pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Cafetería empresa
1:00 pm	2:00pm	Coordinador de calidad.	Coordinador equipo HACCP	Revisión de la información recolectada, observaciones de registros y procedimientos.	Soportes documentados del registro de las acciones correctivas ejecutadas.
2:00pm	3:00 pm	Coordinador de calidad	Coordinador equipo HACCP	Redacción de hallazgos. Criterios de acción PCC. Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas.	Preparación del informe de la auditado (conclusiones).
3:00pm	4:00pm	Coordinador de calidad	Equipo HACCP	Reunión de cierre	Divulgación de resultados de la auditoria, acta de cierre.

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

**Tabla 6.***Hallazgo 127. Documentación PPRO*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar que la organización si tenga establecido y soportado la documentación de los PPR Operativos para la línea de producción Salsa agridulce para así hacer seguimiento a las medidas de control establecidas por la empresa.	
<b>Alcance:</b>	Revisar los soportes de PPR operativos mediante la revisión documental de los mismos, con el fin de conocer su eficacia en las etapas de proceso de la Salsa Agridulce.	
<b>Criterios:</b>	Capítulo 8 Numeral 8.5.4 Plan de control de Peligros (Plan HACCP/APPCC/PPRO), 8.5.4.1, 8.5.4.2 y 8.5.4.3	
<b>Hallazgo</b>	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	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de Producción	
<b>Recursos</b>	Recurso humano: Auditor	
<b>Necesarios</b>	Recurso tecnológico: Computador e impresora. Recursos financieros: Papelerita y viáticos. Recursos físicos: Instalaciones locativas	
<b>Equipo Auditor:</b>	Director de Calidad	<b>Equipo auditado:</b> jefe de Producción y Supervisores de Producción.

**Fecha de Auditoria**                      **Día:** 01                      **Mes:** Junio                      **Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia  Revisión de los formatos de PPR PPRO debidamente soportados.  Plan HACCP.  Criterios de Acción PPRO
8:40 am	9:30 am	Director de Calidad	Jefe de Producción y Supervisores de Producción.	Revisión Documental	Resultado de análisis de laboratorio y/o medición.  Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas.  Soporte del registro de las acciones correctivas ejecutadas  Fichas Técnicas
9:40 am	10:30 am	Director de Calidad	Jefe de Producción	Recorrido In situ	Diagrama de Flujo del proceso.

Inspección visual del manejo del PPRO en las líneas de producción

Matriz de riesgos de PPRO.

Formatos de control.  
Registros físicos diligenciados

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
10:40 am	11:30 am	Director de Calidad	Jefe de Producción	Identificación de los PPRO durante proceso y toma de muestras	Diagrama de Flujo de proceso. Fichas técnicas de PPRO
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
1:00 pm	2:00 pm	Director de Calidad		Reporte y consolidación de informe final.	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados. Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
2:15 pm	3:00 pm	Director de calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre	Lista de asistencia e informe de hallazgos

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

---

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 7.***Hallazgo 193. Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización*

<b>Plan de auditoría ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar el cumplimiento de los procedimientos estipulados en el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.	
<b>Alcance:</b>	Verificar que el sistema de gestión cumpla con un procedimiento documentado donde se definan las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías.	
<b>Criterios:</b>	Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018, numeral 5.3 Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización, numeral 5.3.1 literal c, d, numeral 6.3 Planificación de los cambios.	
<b>Hallazgo</b>	La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de calidad	
<b>Recursos Necesarios</b>	Recurso humano: Auditor y personal a auditar	
	Recurso tecnológico: Computador e impresora.	
	Recursos financieros: Establecidos por la gerencia.	
	Instalaciones: Sala de juntas.	
<b>Equipo Auditor:</b>	Coordinador de recursos humanos	<b>Equipo auditado:</b> Jefe de calidad

**Fecha de Auditoria**

**Día:** 02

**Mes:** Junio

**Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:20 am	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Apertura de auditoría.	Acta de auditoría.
8:30 am	9:10 am	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Revisión del procedimiento de auditorías en la organización.	Procedimiento de auditoría documentado.
9:10am	10:00 am	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Socialización del procedimiento por parte de la organización.	Procedimiento de auditoría documentado, documentos anexos.
10:00 am	10:20 am	Receso	Receso	Receso.	Receso.
10:20 am	11:30 am	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Revisión de requisitos para la planificación y realización de auditorías de la organización.	Procedimiento de auditoría documentado, registros, anexos.
11:30 am	12:00 pm	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Revisión de actividades de auditoría y responsables.	Procedimiento documentado, registros de actividades.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
12:00 pm	12:30 pm	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Socialización de hallazgos y observaciones generales	Informe de cierre de auditoria
12:30 pm	12:50 pm	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Reunión de cierre	Informe de cierre de auditoria
12:50 pm	01:00 pm	Coordinador de recursos humanos	Jefe de calidad	Cierre de auditoria	Acta de cierre de auditora

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

---

Fuente: Autoría propia

**Tabla 8.***Hallazgo 33. Política de inocuidad*

<b>Plan de auditoria ISO 22000: 2018</b>		<b>Código: 012343</b>
<b>Productos Alimenticios Estrella Gourmet</b>		<b>Versión: 002</b>
<b>Objetivo:</b>	Verificar la información registrada de la política de inocuidad establecida en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet desde el año 2015 de acuerdo con su contexto proporcionando un marco de referencia de acuerdo a la normatividad exigida para establecer y revisar los objetivos del SGIA.	
<b>Alcance:</b>	Plan de control para revisar y actualizar la política de inocuidad para cumplir con los requisitos de aplicación del Sistema de Gestión de Calidad implementados en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet proporcionados por la norma ISO 22000:2018 donde se incluya el compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad y que esta sea apropiada con el propósito y contexto de la organización.	
<b>Criterios:</b>	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos HACCP, Resolución 2674 de 2013 Capítulo III. Artículo 13. Parágrafo 1. Norma ISO: 22000 2018 Numeral 5.2 Política 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. Literales a) b) c) d) f). Numeral 5.1 liderazgo y compromiso. Literales e) g). Numeral 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos. Literal a) b) c). Numeral 5.3.2 Literal a).	
<b>Hallazgo</b>	En la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, desde el año 2015 no ha sido revisada y/o actualizada.	
<b>Proceso/Área Auditada</b>	Área de administrativa	
<b>Recursos Necesarios</b>	Recurso humano: Coordinador de calidad, supervisor administrativo Recursos tecnológicos: computador, impresora, software.	

Recursos financieros: establecidos por la gerencia, gastos de papelería y varios.

Instalaciones: sala audiovisual gerencia.

Disponibilidad de información.

**Equipo Auditor:** Coordinador de calidad  
**Equipo auditado:** Supervisor administrativo  
**Fecha de Auditoria**                      **Día:** 03                      **Mes:** Junio                      **Año:** 2023

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
8:00 am	8:30 am	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Reunión de apertura	Registro de asistencia
8:40 am	9:40am		Desayuno	Descanso	Cafetería empleados
9:50 am	10:50 am	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Documentación de evidencia de la política de inocuidad establecida por el equipo HACCP y directivos de la empresa (liderazgo y compromiso).	Registro novedades revisión de documentos.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
11:00 am	11:40 am	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Revisión de métodos para promover la política de inocuidad en la empresa.	Avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.  Carteleras, folletos, correos internos, capacitaciones (internas y externas) y partes interesadas.
10:40 am	11:30 am	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Preparación del informe auditado (conclusiones).	Informe final.
11:50 am	12:50pm	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Realizar la documentación y divulgar la política de inocuidad de manera interna y externa y partes interesadas de forma que se cumpla con los objetivos, liderazgo y	Observaciones.

compromiso de  
acuerdo con el  
propósito y  
contexto de la  
empresa.

<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
1:00pm	2:00 pm	Almuerzo	Descanso	Descanso	Cafetería
2:10pm	2:40pm	Coordinador de calidad.	Supervisor administrativo	Cierre de la auditoria	Conclusiones generales de la auditoria.

**Observaciones:**

**Firma Auditor:**

**Firma del Líder del Proceso Auditado:**

---

Fuente: Autoría propia

## Conclusiones

Se realizó el plan de auditoría para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet que ha servido de ayuda para establecer los lineamientos planteados en la norma 19011:2018 y establecer los hallazgos de no conformidades y poder presentar las oportunidades de mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad dentro de la empresa relacionados con la norma ISO 22000:2018.

El plan de auditoría se estableció con criterios, alcance y objetivos que cumplen con las políticas y requisitos de inocuidad dirigidos por la norma ISO 22000:2018 para dar cumplimiento con el SGIA, al igual se identificaron los recursos necesarios para dar cumplimiento con las actividades del plan de auditoría.

Se desarrolla un plan de auditoria estructurado con enfoque al impacto de cada uno de los hallazgos de la empresa y con el objetivo de mejorar el desempeño del sistema de gestión de la inocuidad para alimentos reconociendo los requisitos legales y normativos de la implementación de la norma.

El plan de auditoría del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 ayuda a la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet a identificar áreas de mejoras en sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria, lo que conduce a la mejora continua en la eficacia y eficiencia de los procesos.

Se planifico el desarrollo de las actividades planteadas para la auditoria por medio de un cronograma y actividades organizadas para el cumplimiento del plan de auditoría.

Se estructuro mediante un formato las actividades del plan de auditoría, el cual permite facilitar el manejo de la información en el proceso de esta.

### **Recomendaciones**

Establecer un plan de trabajo para las actividades a realizar según los hallazgos y la normatividad aplicable para cada uno de los mismos.

Hacer seguimiento al plan de auditoría de acuerdo con los hallazgos encontrados y el cumplimiento en lo estipulado en BPM, HACCP y la norma ISO 22000 2018.

Mantener las medidas necesarias para mantener las acciones correctivas que minimizan y eliminan la causa raíz del hallazgo para evitar reprocesos en la implementación del sistema de gestión y garantizar su efectividad.

Mantener y actualizar el análisis de peligros cada que se requiere de acuerdo con los requisitos legales y exigencias de clientes internos y externos en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

## Referencias

Álava, C. (2018). OVI Norma ISO 22000:2018. [Archivo de video].

<http://hdl.handle.net/10596/23331>

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>

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>

## Apéndices

### Apéndice A.


#### Programa de auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD											Código:	AISGIA001						
											Versión:	001						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Establecer en la compañía Productos Alimenticios Estrella Gourmet una auditoria por procesos para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos para la norma <b>ISO 22000:2018</b> en el plan de verificación no fueron favorables.						Se propone realizar el ciclo PHVA de acuerdo con los reglamentos de la norma ISO 22000 2018 para obtener los resultados en las auditorías internas en la evaluación de no conformidades que presenta la empresa en algunos puntos del proceso de producción para corregir y hacer seguimiento continuo y garantizar un sistema de gestión en seguridad alimentaria.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
Realizar procesos sistemáticos independientes y documentados como un conjunto de requisitos que permita la evidencia y evaluación de la auditoria para determinar el grado en que se cumplen los objetivos aplicando la norma <b>ISO 22000:2018</b> donde se llegue a un resultado efectivo según los hallazgos encontrados.				Según lo especificado por ISO, se incluyen documentos como: programas de prerrequisitos (serie ISO/TS 22002) para sectores específicos de la cadena alimentaria; requisitos para auditoría y organismos de certificación; trazabilidad.				Para el desarrollo de la auditoría interna, se requiere de recursos humanos como un equipo de inocuidad con personal competente que tenga el conocimiento de operar y mantener un SIGA eficaz, además de un líder del equipo, quien es responsable de asegurar que se establezca, implementa, mantiene y actualiza el SGIA, así como de presentar los informes correspondientes a la alta gerencia. Igualmente, se requiere de recursos financieros para las modificaciones de infraestructura necesarias para el cumplimiento de la norma; así mismo, se requiere de recursos tecnológicos tales como: equipos de cómputo, impresoras, scanner, entre otros, necesarios para la realización de toda la documentación.										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: 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 : Lider de proceso auditado

<p>74. Se cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.</p>	<p>De acuerdo a lo estipulado en la NTC - ISO 22000 :2018, se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente de elaboración. Se tiene incumplimiento del numeral 8.2.4 (i. La limpieza y desinfección) en la dosificación de los productos usados en los procesos de limpieza y desinfección donde se identifica una falta de conocimiento de la dosificación correcta por parte de los empleados y eso se da al incumplimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA). Se encuentran incumplimiento del numeral 8.7, (Control del seguimiento y la medición), donde los equipos que son utilizados para la producción de alimento en la empresa no cuenta con una adecuada calibración y verificación específica antes de su utilización o cuando sea necesario, no se está protegiendo los equipos contra ajustes que pudiera invalidar</p>	<p>Determinar y verificar si las personas encargadas de la limpieza y desinfección tienen el conocimiento para el uso de los productos y saben las concentraciones de estos para su dosificación. Verificar si se está realizado una adecuada calibración de los equipos antes de ser utilizados, cuando sea necesario, se está determinando su estado de calibración o se está protegiendo contra ajustes que puedan invalidar el resultado de la medición</p>	<p>Coordinador de calidad</p>	<p>Supervisor de limpieza y desinfección supervisor de Equipos de medición</p>	<p>*Análisis documental relacionados a los procedimientos de limpieza y desinfección. *Confirmación del diligenciamiento adecuado de formatos de dosificación. *Prueba de conocimiento de la capacitación recibidas de limpieza y desinfección. * Análisis documental de los registros de verificación y calibración cada uno de los equipos e instrumentos que se emplean en la producción de la empresa. *Inspección de los sellos de calibración de los equipos. Verificación de la calibración de los equipos antes de su utilización</p>													<p>Líder de equipo de inocuidad</p>
--	--	---	-------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------

	el resultado de la medición o contra los daños y deterioro de estos.																	
69. La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alergenicos, al	No se han tomado las acciones necesarias con relación a la infraestructura para la separación de las materias primas de aquellas consideradas como alergenicos, lo que representa un alto riesgo de contaminación cruzada en instalaciones de almacenamiento e incumplimiento del análisis y gestión de riesgos HACCP de	Verificar las acciones realizadas para la adecuada separación en el almacenamiento de las materias primas, de aquellas consideradas como alergenicos.	Coordinador de Calidad	almacén	Inspección de las áreas de almacenamiento.													Líder de equipo de inocuidad

<p>indagar al respecto se encuentra que aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados ni proporcionados los recursos para la adecuación de la infraestructura.</p>	<p>alérgenos, así como de la organización, al no proporcionar al equipo de inocuidad los recursos para la adecuación de la infraestructura, incumpliendo de esta manera con el numeral 7.1.3 de la norma ISO 22000:2018.</p>																				
<p>4. Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.</p>	<p>No se cuenta con el debido establecimiento e implementación de una comunicación eficaz con todos los proveedores de materias primas, lo que representa el incumplimiento del numeral 7.4.2 de la norma ISO 22000:2018 y un riesgo en la inocuidad del producto terminado, al no tener establecidos e informados los requerimientos de las materias primas a cada proveedor.</p>	<p>Verificar la efectiva comunicación con cada uno de los proveedores, en relación con los requerimientos a ser cumplidos por cada materia prima.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Equipo de inocuidad</p>	<p>Análisis documental de las socializaciones con cada proveedor y la información documentada como evidencia de la comunicación externa.</p>															<p>Líder de equipo de inocuidad</p>	

<p>96. Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.</p>	<p>Existe un programa de control de proveedores, pero se debe exigir al proveedor de materias primas que relacione por medio de certificado de calidad de las mismas, donde se indique las especificaciones y análisis realizados a la materia prima indicando si cumple con los criterios de aceptación o rechazo. de esta forma se asegura que las materias primas que ingresan a la compañía son certificados por parte del proveedor. En cuanto ingrese la materia prima a Productos alimenticios Estrella Gourmet se debe verificar los soportes que confirman que la integridad de la materia prima y se debe reglamentar un procedimiento operativo estandar que asegure el cumplimiento de calidad resaltando que solo se aceptan materias primas que cumplan con las especificaciones y que tengan concepto de Aprobado, por Control de Calidad de Productos alimenticios Estrella Gourmet, de esta forma se asegura que</p>	<p>Verificar la efectividad del programa de proveedores, para asegurar el cumplimiento del ingreso de materias que cumplan con todas las especificaciones.</p>	<p>Coordinador de Calidad</p>	<p>Control Calidad Area de Compras</p>	<p>Análisis documental que permita evaluar un procedimiento operativo estandar aplicado al programa de control de proveedores, incluyendo auditorias a proveedores, asegurando de esta forma el cumplimiento de la norma.</p>													<p>Líder de equipo de inocuidad</p>
---	---	--	-------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------

<p>las materias primas que se van a usar en el proceso de fabricación de alimentos son Inocuas y cumplen con la normatividad vigente. (Norma ISO 22000 version 2018, numeral 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y productos)</p>																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>125. Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuales de ellas son producto del análisis los PCC.</p>	<p>El hallazgo incumple, en relación a los principios del Sistema HACCP con; evaluar todos los peligros potenciales y conducir un análisis de esos peligros y determinar la necesidad de acciones para controlarlos, cerciorándose de que los peligros relevantes pueden evitarse, eliminarse o reducirse a un nivel de riesgo aceptable (Principio 1). Se cuenta con medidas de control para los riesgos (biológico, químico y físico), pero no se evidencia un análisis de peligros en donde se clasifiquen las medidas de acuerdo al riesgo que surgan del análisis de los puntos críticos de control</p>	<p>Verificar que se encuentre el análisis de peligros estructurado en relación con todas las etapas del proceso donde los peligros significativos puedan suceder, y se describan las medidas de control en PPR operativo y plan HACCP, validar e inspeccionar el control que se tiene en los puntos críticos.</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Equipo HACCP</p>	<p>Entrevistas al personal operativo sobre la clasificación de riesgos del proceso          - Entrevista al personal operativo sobre verificación de puntos críticos de control en proceso          - Análisis documental al personal técnico del análisis de peligros estructurado.          - Inspección en proceso de puntos críticos de control</p>													<p>Jefe de producción y coordinador de calidad</p>
--	--	---	---------------------------	---------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>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>De acuerdo a la norma ISO 22000:2018, en su Item 8.5.4.2( Determinacion de limites Criticos y criterios de accion) Los criterios de acción para los PPRO deben ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía de que no se excede el nivel aceptable. En el item 8.5.4.3. ( Sistema de seguimiento en los PCC y para los PPRO) se observa que la empresa debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción. se deben documentar metodos, frecuencias, resultados, responsables,cuando el seguimiento de un PPRO se basa en datos subjetivos de observaciones (inspección visual), el método debe ser respaldado por instrucciones o especificaciones.</p>	<p>Verificar la documentación de los PPR Operativos establecidos para asi hacer seguimiento a las medidas de control establecidas por la empresa Estrella Gourmet para la línea de Salsa Agridulce</p>	<p>Jefe De Produccion</p>	<p>Auxiliar de Calidad</p>	<p>Gestion documental Verificación de documentos donde se establecen los metodos, resultados, frecuencia, responsables de seguimiento de los PPRO operativos y análisis de tendencias.</p> <p>Observación:</p> <p>Realizar inspección visual de la operatividad y registro de los PPR operativos</p>													<p>Equipo de Inocuidad</p>
--	---	--	---------------------------	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------

<p><b>193.</b> La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.</p>	<p>Este hallazgo incumple en relación a la ISO 22000:2018 determina en la cláusula 6.3 espera que cualquier cambio que determine que sea necesario para el SGSA se lleve a cabo de manera planificada. Esto debe tener en cuenta el alcance de los cambios que se consideren necesarios, el impacto potencial en el sistema existente, cómo va a utilizar los cambios y cualquier efecto que esto pueda tener en los roles, responsabilidades y autoridades actuales. Y en la sección 5 Liderazgo requiere que la organización defina roles, responsabilidades y autoridades claras en toda la organización.</p>	<p>Verificar que el sistema de gestión cumpla con un procedimiento documentado donde se definan las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías.</p>	<p>Coordinador de recursos humanos</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Revisión documental del procedimiento o estructurado</p>													<p>Coordinador de recursos humanos</p>
---	--	---	--	------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>33. Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.</p>	<p>Se esta incumpliendo con los numerales 5.1 de la norma ISO 22000-2018, políticas de inocuidad, liderazgo y compromiso literal e), donde se expresa que la empresa debe asegurar que el SGIA se evalúa y mantiene para lograr sus resultados previstos (véase 4.1) (Comprensión de la organización y de su contexto); el literal g) donde la empresa debe promover la mejora continua. Literal 5.3.2 donde el líder del equipo de inocuidad debe asegurar que se establezca, implemente, mantenga y actualice el SGIA. La norma dictamina que la gerencia debe demostrar liderazgo y compromiso con el SGSA y debe ser apropiada para el propósito y contexto de la organización. La ISO 22000-2018 requiere establecer compromiso de mantener y mejorar continuamente el sistema de inocuidad con la garantía de cumplimiento de los requisitos legales para mantener el SGSA.</p>	<p>Revisar la política, objetivos, cambios en el contexto, resultados de reuniones de revisiones anteriores, resultados de actualización del sistema, resultados de monitoreo y medición, análisis de los resultados de verificación relacionadas con los PRP, PPRo y el plan de control de riesgos, resultados de auditorías internas y externas, resultados de del desempeño de proveedores externos, resultados de quejas, cumplimiento legal, resultados de riesgos y oportunidades, adecuación de recursos y desarrollar un plan de acción para cualquier necesidad de cambios o actualización del SGSA.</p>	<p>Coordinador de aseguramiento de la calidad</p>	<p>Alta gerencia</p>	<p><b>Revisión documental:</b> Verificar la actualización de las políticas de inocuidad. <b>Observación</b> : Revisar que se haga el nombramiento de un líder de equipo de seguridad alimentaria capacitado que garantice administrar el sistema y que el trabajo se gestione, que se mantenga la capacitación y las competencias relevantes del equipo de seguridad alimentaria, que informe sobre la efectividad e idoneidad del SGSA y realice mejoras continuas según lo determine la gerencia. <b>Entrevista:</b> indagar sobre las responsabilidades y autoridades del equipo de trabajo. Se deben</p>	<p>(Empty columns with yellow background)</p>	<p>Departamento de recursos humanos</p>
--	---	---	---	----------------------	--	---	---

