

**Auditoría interna para el Programa de Gestión de Calidad establecido en la norma ISO
22000:2018 en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.**

Iván Andrés Solano Díaz

Fred Relly Noreña Agudelo

Fransy Arango Gallego

Fabio Nelson Maya Morales

Leonardo Torres Montealegre

Valentina Salazar Ramírez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Ingeniería de Alimentos

Mayo 2023

**Auditoría interna para el Programa de Gestión de Calidad establecido en la norma ISO
22000:2018 en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.**

Iván Andrés Solano Díaz

Fred Relly Noreña Agudelo

Fransy Arango Gallego

Fabio Nelson Maya Morales

Leonardo Torres Montealegre

Valentina Salazar Ramírez

Directora Curso:

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Ingeniería de Alimentos

Mayo 2023

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 ISO22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

A partir de un plan práctico de auditoría interna, se describe cómo la empresa Productos Alimenticios La Estrella Gourmet se enfoca en la producción de salsas y conservas, buscando expandir su presencia en el mercado para así mantenerse actualizados en las últimas tendencias de sistemas de gestión de calidad alimentaria, su propósito es introducir al mercado nuevos productos de innovación para satisfacer a los clientes. Es crucial para la empresa cumplir con las regulaciones actuales, demostrando sus avances de registro en la aplicación de la norma internacional ISO 22000:2018, ejecutando las actividades de vigilancia y control de una auditoría interna para consolidar el ciclo PHVA.

El enfoque del presente plan de auditoría interna, valida 7 hallazgos mediante las preguntas adaptadas a cada numeral, para realizar su respectiva búsqueda y aplicabilidad de la norma ISO 22000:2018. de manera confiable se minimiza los puntos críticos y se normaliza la operatividad de inocuidad de los alimentos de la empresa Productos Alimenticios la Estrella Gourmet, de manera ordenada y fijando un cronograma de actividades se ejecutan las acciones correctivas eficazmente, se busca proporcionar información valiosa para mantenerse alerta ante posibles incumplimientos y realizar las correcciones necesarias, a la vez que se mantiene el enfoque de los objetivos de la empresa Productos Alimenticios la Estrella Gourmet para enfrentar la globalización mundial.

Palabras claves: gestión de riesgos, sistema de gestión, acción correctiva, eficacia, auditoría.

Abstract

From a practical internal audit plan, it is described how Productos Alimenticios La Estrella Gourmet company focuses on the production of sauces and preserves, seeking to expand its presence in the market in order to stay updated on the latest trends in food quality management systems. Its purpose is to introduce innovative new products to the market to satisfy customers. It is crucial for the company to comply with current regulations, demonstrating its progress in implementing the international standard ISO 22000:2018, by carrying out surveillance and control activities through an internal audit to consolidate the PDCA cycle.

The focus of this internal audit plan validates 7 findings through questions adapted to each item, in order to conduct the respective search and applicability of the ISO 22000:2018 standard. By relying on reliable means, critical points are minimized, and the operational food safety of Productos Alimenticios La Estrella Gourmet is normalized in an organized manner. By establishing a schedule of activities, corrective actions are effectively implemented, aiming to provide valuable information to remain alert to possible non-compliances and make necessary corrections, while maintaining the focus on the objectives of Productos Alimenticios La Estrella Gourmet to face global globalization.

Keywords: risk management, management system, corrective action, effectiveness, audit.

Tabla de contenido

Introducción9

Problema 10

Justificación 12

Objetivos 13

Contenido 14

Resultados 18

Conclusiones 34

Recomendaciones 35

Referencias 36

Lista de tablas

Tabla 1 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 33.....	18
Tabla 2 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 96.....	20
Tabla 3 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 4.....	22
Tabla 4 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018 – Hallazgo ítem 69.....	24
Tabla 5 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 125.....	27
Tabla 6 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 127.....	29
Tabla 7 - Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 193.....	31

Lista de apéndices

Apéndice A. Programa de auditoría a la empresa Estrella Gourmet 1

Introducción

La importancia de implementar un sistema de gestión de calidad, es la eficacia y mejora hacia la estandarización de la calidad e inocuidad, se comprende la importancia en resultados sobre el análisis y control de calidad en los alimentos. Dentro del contexto "análisis de los alimentos" se busca verificar si cumple con los requerimientos establecidos de calidad e inocuidad, con objetivo de proteger a los consumidores, generando auditorias de calidad que son la estructuración organizacional para el éxito de los proyectos, generando confianza, fidelización e impactos positivos que conllevan a procesos de gestión efectivos.

Por lo anterior, en este trabajo se diseña un plan de auditoria para 7 hallazgos identificados en una auditoria interna, realizada con el fin de evidenciar si el sistema de gestión está basado en la ISO 22000:2018, con finalidad de determinar opciones de cumplimiento acordes a los requisitos exigidos implementados en la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Problema

Descripción del problema

Los hallazgos evidenciados proporcionan problemas que atentan con las certificaciones apropiadas para la empresa, otorgándole un valor no acreditable y que pueda proporcionar pérdidas de la salida de sus productos al ser una empresa que no sea fuertemente estructurada en su gestión y procesos de calidad.

Planteamiento del problema

El Sistema de gestión ambiental de Productos Alimenticios Estrella Gourmet se ha visto afectada por el diagnóstico dado en la auditoría realizada en la organización, identificando falencias en los aspectos de documentación, proceso y exigencia de lineamientos en las materias primas, proceso, producto terminado y distribución.

Sistematización del problema

La conformación de un buen equipo de trabajo es lo que garantiza un adecuado manejo para la implementación de mejora en los hallazgos encontrados, de ese modo se puede repartir responsabilidades para cada grupo y sus líderes conformados, en ello realizando un adecuado estudio en competencias y perfiles cumplidos para otorgar los cargos idóneos al personal, el cual garantizara que el trabajo realizado sea acorde a lo solicitado.

Se deberá realizar los seguimientos con las check list de todas las áreas o dependencias para adecuar mejoras de forma constante, en ello también la alta gerencia deberá otorgar el presupuesto necesario para la asignación de nuevas tecnologías, mejoras estructurales y procesos que conlleven a la garantía de la calidad e inocuidad del producto como también la sostenibilidad y el compromiso ambiental con la empresa.

Estrella gourmet realizara auditorías internas para evaluar cada líder con sus procesos a cargo y otorgar indicadores e informes en los cuales se puedan obtener resultados propuestos que reflejen los cambios positivos para cada implementación.

En ese orden de ideas se debe tener en constancia las comunicaciones internas y si es el caso externas para que todo el personal este informado de la mejora a implementar.

Justificación

La conformidad de los sistemas de gestión es de gran importancia para industria alimentaria, por lo tanto, Estrella Gourmet se encuentra a la vanguardia frente a las normas de inocuidad alimentaria gestionando el cumplimiento de todos los requisitos de la norma ISO 22000: 2018, lo cual permitirá que los clientes tengan una mayor confianza al garantizar alimentos inocuos y de alta calidad.

La implementación y cumplimiento del sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000: 2018, permite por medio de auditorías al sistema la identificación de desviaciones que puedan afectar la conformidad de los procesos, de esta forma es necesario el tratamiento oportuno de los hallazgos, para evitar recurrencias y de esta forma lograr el cumplimiento de todos los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad.

La identificación de oportunidades de mejora brinda un panorama más amplio sobre las soluciones que se deben establecer en la organización para solucionar las desviaciones que puedan afectar el sistema, permitiendo a la empresa Estrella Gourmet un enfoque que hacia la mejora continua.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad e inocuidad, tomando como base los requisitos de la norma ISO 22000: 2018, en la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Objetivos específicos

Definir un equipo para el plan de auditoría que será encargado de realizar la auditoría interna en la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Seleccionar los requisitos de la norma ISO 22000: 2018 que serán auditados en la empresa de productos Alimenticios Estrella Gourmet con el fin de plasmarlos en el plan de auditoría.

Determinar las áreas y responsables de la empresa que serán auditados, para dar facilidad en el diseño y creación del plan de auditoría.

Realizar una programación detallada para el diseño del plan de auditoría del programa de auditoría interna con los requisitos de la norma ISO 2200:2018 que serán verificados en la empresa de productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Contenido

Antecedentes

La ISO 22000:2018 es el sistema de gestión de la seguridad alimentaria que puede ser fácilmente aplicable a cualquier organización de la cadena de suministro alimentaria. Fue inicialmente desarrollada el 1 de septiembre de 2005 por el ISO/TC 34/SC 17 como la primera norma internacional para sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA). (NQA, 2020).

La historia de implementación de la norma ISO 22000:2018 se remonta al año 2005 debido a la necesidad de la industria alimentaria para demostrar que hay un sistema establecido y operativo acorde a las leyes aplicables y requisitos especificados por el Códex Alimentarius y de facilitar la armonización de las regulaciones internacionales sobre seguridad alimentaria (NQA, 2020).

Después de la implementación de la ISO 22000:2018 en el año 2005 finalmente tras un largo periodo de discusiones, se publicó la ISO 22000:2018 en junio de 2018. Uno de los principales motivos de la revisión fue la alineación estratégica de la dirección con el sistema de gestión de seguridad alimentaria (NQA, 2020).

El objetivo principal de la norma ISO 22000:2018 es garantizar la seguridad alimentaria en todas las etapas del proceso productivos desde la recepción de la materia prima hasta que es llevada a la mesa de los consumidores, esto quiere decir que el alcance de esta norma es la totalidad de las fases de la cadena de suministro de los productos de alimentación.

La implementación de la ISO 22000:2018 en las organizaciones que se basa en mejorar el desempeño en pro de la inocuidad alimentaria logrando con esta implementación la producción de alimentos y productos inocuos que satisfagan las necesidades del cliente y de esta manera aplicar requisitos legales y reglamentarios dentro de los procesos, otra de las grandes ventajas de la implementación de la ISO 22000:2018 es que ayuda a las organizaciones a minimizar los

riesgos de seguridad alimentaria y a mejorar el rendimiento relacionado con la seguridad alimentaria.

“La norma se dirige a todos los eslabones de la cadena alimentaria hasta el consumidor final, de la granja a la mesa, productores de alimentación animal, productores primarios, transformadores o procesadores de alimentos, transportistas y otros operadores logísticos, empresas de catering y restauración alimentarias, y empresas de venta al por menor y a tiendas de distribución de servicios de comidas” (Europea, 2018).

Antes de la implementación de la norma ISO 22000:2018 se dio paso a la realización de la norma ISO 19011 exactamente en el año 2022, este surgió de la necesidad de evitar la proliferación de normas internacionales sobre el mismo tema, la norma ISO 19011 especifica los requisitos para realizar las Auditoria de Sistemas de Gestión ISO 9001, ISO 45001 y ISO 14001 entre otras normas.

La ISO 19011 establece las líneas maestras de auditoría de sistemas de gestión. Se trata de una serie de normas de carácter voluntario, que permiten mejorar la productividad de las empresas (Nogueras, 2022).

“La norma ISO 19011 indica los conocimientos y las habilidades necesarios para ser competente al realizar una auditoría. Indica los atributos personales necesarios para ser auditor, así como sobre la formación, experiencia laboral y en auditorías. También indica un proceso para la evaluación de auditores ” (Nogueras, 2022).

Una auditoria de primera, segunda o tercera parte es un proceso por el cual se verifica si la compañía está alineada con los estandartes y objetivos propuestos aparte de la normatividad legal vigente que les aplica según corresponda, con la implementación de la ISO 19011 se garantiza que las auditorias efectuadas sean adecuadas al sistema de gestión.

La ISO 19011 cuenta con la siguiente estructura: Definición de objetivos, Identificación de oportunidades y riesgos asociados a la auditoría, Dictaminar el tipo de auditoría, Establecer el alcance de la auditoría, Sentar periodicidad, Definir el método, Establecer los criterios, Requerimientos del equipo de auditoría (Nogueras, 2022).

La implementación de esta norma tiene múltiples beneficios en la compañía como: Integración de los diferentes sistemas de gestión, Integración de los diferentes sistemas de gestión, Da explicaciones claras sobre los principios éticos y profesionales que son la base de una auditoría.

A continuación, se enlistan las definiciones de conceptos claves para el trabajo en mención:

Auditoria

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia de auditoria y evaluarla objetivamente para determinar el grado en el que se cumplen los criterios de auditora (INCONTEC, 2018).

Auditado

Organización que es auditada en su totalidad o en parte (ICONTEC, 2018).

Auditor

Persona que lleva a cabo una auditoria (ICONTEC, 2018).

Equipo auditor

Una o más personas que llevan a cabo una auditoria con el apoyo, si es necesario, de expertos técnicos (ICONTEC, 2018).

Programa de auditoria

Acuerdos para un conjunto de una o más auditorias planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico (ICONTEC, 2018).

Plan de Auditoria

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoria (ICONTEC, 2018).

Criterios de auditoria

Conjunto de requisitos usados como referencia frente a la cual se compara la evidencia objetiva (ICONTEC, 2018).

Hallazgos de auditoria

Resultado de la evaluación de la evidencia de la auditoria (ICONTEC, 2018).

Sistema de gestión

Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos, y procesos para lograr estos objetivos (ICONTEC, 2018).

Conformidad

Cumplimiento de un requisito (ICONTEC, 2018).

No Conformidad

Incumplimiento de un requisito (ICONTEC, 2018).

Programa de prerrequisito PPR

Condiciones y actividades básicas que son necesarias dentro de la organización y a lo largo de la cadena alimentaria para mantener la inocuidad de los alimentos (ICONTEC, 2018).

Resultados

A continuación, se presenta el plan de auditoría para cada uno de los hallazgos encontrados en la empresa Estrella Gourmet aplicables al Sistema de Gestión de Inocuidad ISO 22000:2018

Tabla 1

Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 33

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA N°	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	HALLAZGO ITEM 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					
Objetivo	Verificar la existencia de una política de inocuidad, que sea adecuada al propósito y contexto de la organización, y que proporcione un marco para establecer los objetivos del sistema de gestión de calidad e inocuidad, verificar si ha sido revisada y actualizada.					
Alcance	Verificar la existencia de la política de inocuidad, revisada y actualizada en la empresa Productos Alimenticios la estrella gourmet.					
Auditados	Coordinador de Aseguramiento de Calidad – Coordinador de control de calidad - Inspectores de Calidad					
Metodología	Verificación cumplimiento Norma ISO 22000:2018					
Numeral de la Norma	NTC ISO 22000: 2018, Numeral 5.2.1, 5.2.2					
Recursos	Equipos de cómputo, transporte, información documentada, sala de reuniones.					
Fecha y duración	18/05/2023 2:30 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Apertura de la auditoria.	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	Realizar reunión de apertura	18 de mayo de 2023 8:00 am 8:30 am	Registro de asistencia	Equipo auditado	Sala de reuniones

Revisión documental política de inocuidad de los alimentos	ISO 22000:2018 Numeral 5.2.1	Registro de la política de inocuidad de los alimentos.	18 de mayo de 2023 8:30 am 9:00 am	Registro de la implementación y actualización de la política de inocuidad.	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 9:00 am - 9:30 am						
Revisión documental, publicación y comunicación de la política de inocuidad de los alimentos	ISO 22000:2018 Numeral 5.2.2	Registro de la comunicación y publicación de la política de inocuidad alimentaria	18 de mayo de 2023 9:30 am 10:00 am	Registro de asistencia de la comunicación y lugar de publicación de la política.	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
Preparación del informe	ISO 19011:2018 - 6.5	Realizar informe de auditoria	18 de mayo de 2023 10:00 m - 11:00 pm	Redacción y presentación de hallazgos, conclusiones	Equipo auditor	Sala de reuniones
Cierre de la auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	Acta final de cierre de la auditoria	18 de mayo de 2023 11:00 am a 11:30 am	Acta final de cierre de la auditoria	Gerencia, y Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2

Plan de auditoría - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 96

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA N°	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	Hallazgo ítem 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					
Objetivo	Verificar el cumplimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, mediante programas de control de proveedores, asegurando que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas utilizadas en la empresa Estrella Gourmet, garantizando una adecuada comunicación sobre los criterios de aceptación o rechazo.					
Alcance	Evaluar el cumplimiento de los numerales 7.1.6 y 8.5.1.2 de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Estrella Gourmet, en las diferentes etapas del proceso.					
Auditados	Coordinado de compras – Coordinador de control de calidad					
Metodología	Durante el desarrollo de la auditoría se realizará revisión documental para evidenciar el cumplimiento de los ítems evaluados.					
Numeral de la Norma	22000:2018 - 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente 22000:2018 - 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto					
Recursos	Equipos de cómputo - Sala de reuniones - Transporte del equipo auditor a la empresa					
Fecha y duración	2023-05-15 Duración 5.5 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 - 6.4.3	Realización reunión de apertura	2023-05-15 08:30 am - 09:00 am	Registro de asistencia Plan de auditoría	Equipo auditado	Sala de reuniones
Revisión documental control de procesos de materia prima	22000:2018 - 7.1.6	Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente	2023-05-15 09:00 am - 10:30 am	* Procedimiento para la selección de proveedores * Contratos con los proveedores de materia prima * Criterios para la evaluación de proveedores * Seguimiento del desempeño de proveedores (Auditorías a proveedores)	Coordinado de compras	Sala de reuniones

Revisión documental características de las materias primas	22000:2018 - 8.5.1.2	Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	2023-05-15 10:30 am - 12:00 m.d	* Identificación de requisitos legales de las materias primas utilizadas * Especificaciones de características de calidad de las materias primas (biológicas, químicas y físicas) * Acuerdos de calidad con los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos	Coordinador de control de calidad	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 12:00 pm - 1:00 pm						
Preparación del informe	ISO 19011:2018 - 6.5	Realizar informe de auditoría	2023-05-15 1:00 pm - 1:30 pm	Redacción de hallazgos	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión de cierre	ISO 19011:2018	Realización reunión de cierre de auditoría	2023-05-15 1:30 pm - 2:00 pm	Registro de asistencia Socialización de hallazgos	Equipo auditado	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3

Plan de auditoría - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 4

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA Nº	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	ITEM 4. La organización se comunica a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos. Hallazgo 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 prima. - ISO 22000:2018					
Objetivo	Verificar el proceso de control y selección de proveedores se encuentre bien establecidos, que la comunicación con los proveedores es la adecuada y que se cumplan con los requerimientos establecidos unilateralmente					
Alcance	Verificar la eficacia del programa de proveedores de la empresa Productos Alimenticios la estrella gourmet.					
Auditados	Coordinador de Aseguramiento de Calidad – Coordinador de control de calidad - Inspectores de Calidad					
Metodología	Verificación cumplimiento Norma ISO 22000:2018					
Numeral de la Norma	NTC ISO 22000: 2018, Numeral 7.1.6 Numeral 8.4					
Recursos	Equipos tecnológicos: computadora, proyector video, sala de reuniones, registros SGI.					
Fecha y duración	20/05/2023 6:00 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Apertura de la auditoria.	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3 ISO 22000:2018 numeral 6.2.2	Realización reunión de apertura.	20 de mayo de 2023 8:00 a 8:30 AM	Registro de asistencia, Acta de apertura de la reunión.	Equipo auditado	Sala de reuniones
Revisión documental para la trazabilidad de materias primas	ISO 22000:2018 numeral 8.5	Información documentada de proveedores registros de productos entrantes y salientes del de los últimos 3 meses.	20 de mayo de 2023 8:30 a 10:30 AM	Registros de identificación de los productos, Registros de recepción de materias primas e ingredientes, Registros de producción, Registros de control de calidad,	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de reuniones

				Registros de trazabilidad de proveedores y clientes		
Revisión documental de producto no conforme para proveedores.	ISO 22000;2018 numeral 8.7	Información documentada requerimientos que se necesitan para ser un proveedor aprobado.	20 de mayo de 2023 10:30 a 12:00 AM	Procedimiento para la selección de proveedores Contratos con los proveedores de materia prima Criterios para la evaluación de proveedores Seguimiento del desempeño de proveedores (Auditorías a proveedores)	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 12:00 pm – 1:00 pm						
Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora	ISO 22000;2018 numeral 10.2	Realizar informe de auditoría.	20 de mayo de 2023 1:00 PM a 2:00 PM	Formatos de hallazgos de acciones y mejoras	Equipo auditor	Sala de reuniones
Cierre de la auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	Realización reunión de cierre de auditoría	20 de mayo de 2023 2:00 a 2:30 PM	Acta final de cierre de la auditoria	Equipo auditado	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4

Plan de auditoría - ISO 22000:2018 – Hallazgo ítem 69

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA N°	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	ITEM 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 alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura. Programas de prerrequisitos-BPM.					
Objetivo	Verificar la separación adecuada acorde a la exigencia de los programas de prerrequisito de BPM e ISO 22000:2018, para evitar la contaminación cruzada de productos como alérgenos.					
Alcance	Verificar la eficacia del programa de las BPM y ISO 22000:2018 de la empresa Productos Alimenticios la estrella gourmet.					
Auditados	Coordinador de Aseguramiento de Calidad - Inspectores de Calidad - Jefe de Producción					
Metodología	Verificación cumplimiento Norma ISO 22000:2018 y BPM					
Numeral de la Norma	NTC ISO 22000: 2018, Numeral 3.21, Numeral 3.22, Numeral 8.2 - 8.2.4 h- numeral 8.5					
Recursos	Equipos tecnológicos: computadora, proyector video, sala de reuniones, registros SGI.					
Fecha y duración	17/05/2023 8:00 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Apertura de la auditoría.	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3 ISO 22000:2018 numeral 6.2.2	Realización reunión de apertura	17 de mayo de 2023 8:00 am 8:30 am	Registro de asistencia	Gerencia, y Coordinador de aseguramiento de calidad.	Sala de reuniones
Revisión documental para la trazabilidad de materias primas	ISO 22000:2018 numeral 8.5	Información documentada descripción de procesos.	17 de mayo de 2023 8:30 am 9:30 am	Registro de Sistema de Gestión de Calidad	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 9:30 am – 10:00 pm						

Revisión documental de identificación de PPR.	ISO 22000;2018 numeral 8.2.4	Información documentada, Certificaciones donde se evidencian los muestreos pertinentes y la identificación de PPR.	20 de mayo de 2023 10:00 am a 11:00 am	Registros control plagas, agua, LyD, BPH, certificados de calidad de las materias primas, análisis fisicoquímicos de las materias primas, identificación de materiales con contacto para alimentos.	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
Revisión de la base documental de identificación, actualización e implementación de PPR	ISO 22000;2018 numeral 8.2	Información documentada descripción de procesos. Revisión contexto de la organización, identificación de operación.	20 de mayo de 2023 11:00 am a 12:00 m	Registros de Sistema de Gestión de Calidad, formatos de hallazgos, no conformidades y acciones de mejoras, registros de trazabilidad de los productos, registros de aprobación y rechazo de recepción de materias primas e insumos.	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
Revisión de identificación de composición de materias primas e insumos	ISO 22000;2018 numeral 3.22 - 3.21	Información documentada descripción de procesos.	20 de mayo de 2023 11:00 am a 12:00 m	Registro de Sistema de Gestión de Calidad, formatos de hallazgos, no conformidades y acciones de mejoras. Revisión de Certificado de Calidad de materias primas y composición, Revisión de análisis fisicoquímicos de la materias primas, insumos, y producto terminado, revisión de certificados de muestreo, de agua,	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones

				manipuladores, ambientes y superficies.		
Preparación del informe	ISO 19011:2018 - 6.5	Realizar informe de auditoria	20 de mayo de 2023 12:00 m - 12:30 pm	Redacción de hallazgos, conclusiones	Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones
Cierre de la auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	Acta final de cierre de la auditoria	20 de mayo de 2023 12:30 pm 1:00 PM	Acta final de cierre de la auditoria	Gerencia, y Coordinador de aseguramiento de la calidad	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5

Plan de auditoría - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 125

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA N°	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	ITEM 125: Se han clasificado las medidas de control en PPR operativo o plan HACCP Hallazgo ítem 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 cuáles de ellas son producto del análisis los PCC					
Objetivo	Verificar la clasificación de los riesgos identificados en el proceso productivo y la identificación de los PCC, al igual que las medidas que se aplican para el control de los respectivos PCC y las herramientas utilizadas para su determinación.					
Alcance	Evaluar el cumplimiento de los numerales 8.5.2 y 8.5.4 de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Estrella Gourmet, en las diferentes etapas del proceso.					
Auditados	Coordinador de Aseguramiento de Calidad – Coordinador de control de calidad - Inspectores de Calidad					
Metodología	Durante el desarrollo de la auditoría se realizará revisión documental para evidenciar el cumplimiento de los ítems evaluados.					
Numeral de la Norma	ISO 22000:2018 - 8.5.2 Análisis de Peligros ISO 22000:2018 - 8.5.4 Plan de Control de Peligros					
Recursos	Equipos de cómputo - Sala de reuniones - Transporte del equipo auditor a la empresa - Información Documentada - Recursos Humanos					
Fecha y duración	2023-05-16 Duración 8.0 Horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 - 6.4.3	Realización reunión de apertura	2023-05-16 08:00 am - 08:30 am	Acta de Apertura Registro de asistencia Plan de auditoría	Equipo auditado	Sala de reuniones
Revisión de los Riesgos identificados en el proceso productivo	ISO 22000:2018 - 8.5.1.2	Información documentada de la identificación de los riesgos en el proceso productivo	2023-05-16 08:45 am - 10:00 am	*Identificación de Riesgos durante todo el proceso productivo (Información documentada) *Matriz de Riesgos	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de Reuniones
Revisión documental de las medidas de control planteadas para los riesgos identificados	ISO 22000:2018 - 8.5.2.4	Información documentada de las medidas de control planteadas	2023-05-16 10:15 am - 12:00 pm	* Identificación de las medidas de control planteadas * Información documentada de la toma de decisión y los resultados de la selección y caracterización de las medidas de control	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de Reuniones

RECESO PARA ALIMENTACION 12:00 pm – 1:00 pm

Revisión de la identificación de peligros y límites aceptables	ISO 22000:2018 - 8.5.2.2	Información documentada de los peligros relacionados con la inocuidad	2023-05-16 1:00 pm - 2:00 pm	*Verificación de cada una de las etapas productivas * Diagrama de flujo * Peligros Identificados * Plan Haccp	Coordinador de control de calidad	Sala de Reuniones
Verificación de seguimiento a los PCC	ISO 22000:2018 - 8.5.4.3	Seguimiento documentado de los PCC establecidos	2023-05-16 2:00 pm - 3:00 pm	* Verificación de métodos de seguimiento * Frecuencia del Seguimiento * Resultados de los Seguimientos * Responsabilidades	Coordinador de control de calidad - Inspector de Calidad	Sala de Reuniones
Preparación del informe	ISO 19011:2018 - 6.5	Realizar informe de auditoría	2023-05-16 3:00 pm - 3:30 pm	Redacción de hallazgos	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión de cierre	ISO 19011:2018	Realización reunión de cierre de auditoría	2023-05-16 3:30 pm - 4:00 pm	Registro de asistencia Socialización de hallazgos	Equipo auditado	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6*Plan de auditoria - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 127*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_001			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍA Nº	1,0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	<p>ITEM 127. Están los PPR operativos documentados</p> <p>HALLAZGO ITEM 127. Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.</p>					
Objetivo	Verificar que los programas prerrequisitos se encuentren identificados y la documentación este completa y debidamente soportada					
Alcance	Evaluar el cumplimiento del numeral 8.2.- 8.2.4 de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Estrella Gourmet, en las diferentes etapas del proceso.					
Auditados	Equipo HACCP / Departamento - Jefe de Producción					
Metodología	<p>Durante la auditoría se realizarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> * La revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos. * Verificación que la política de inocuidad este aplicada en todas las áreas de la empresa. * Revisión de que la información documentada este completa y disponible. 					
Numeral de la Norma	ISO 22000:2018 - 8.2 Programas prerrequisitos (PPR)					
Recursos	Equipos de cómputo - Sala de reuniones - Transporte del equipo auditor a la empresa					
Fecha y duración	2023-05-17 Duración 6 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Saludo y bienvenida Apertura de la Reunión	ISO 19011:2018 - 6.4.3	Realización reunión de apertura	2023-05-15 08:00 am - 08:30 am	Registro de asistencia a la auditoria	Equipo auditado	Sala de reuniones

Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos.	NTC 22000:2018 - 8.2	Información documentada donde se establecen los PPR en la organización	2023-05-15 08:30 am 10:00 am	Documentación de los PPR contemplados en el capítulo 8.2 de la norma ISO 22000 2018	Equipo HACCP / Departamento - Jefe de Producción	Sala de reuniones
Verificación de la documentación que soporte la política de inocuidad este aplicada en todo el sistema de producción de la empresa	NTC 22000:2018 - 8.2.2 literal C	Inspección In situ de la implementación de los PPR en todo el sistema de producción tanto como programas de aplicación en general y programas aplicables a un producto en particular de la empresa.	2023-05-15 10:00 am 11:45 am	Documento de registro de aplicación de los PPR contemplados en el capítulo 8.2.2, literal C de la norma ISO 22000 2018	Departamento - Jefe de Producción	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 11:45 am – 12:45 pm						
Revisión de que la información documentada este esté completa y disponible.	NTC 22000:2018 - 7.5.3.1 literal a.	Información de selección, establecimiento, seguimiento, aplicabilidad y verificación de los PPR.	2023-05-15 12:45 pm 1:20 pm	Documento donde se evidencien los PPR operativos establecidos y soportados.	Equipo HACCP / Departamento - Jefe de producción	Sala de reuniones
Preparación del informe	ISO 19011:2018 - 6.5	Realizar informe de auditoría	2023-05-15 1:20 pm 1:40 pm	Redacción de hallazgos	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión de cierre	ISO 19011:2018	Realización reunión de cierre de auditoría	2023-05-15 1:40 pm 2:00 pm	Registro de asistencia Socialización de hallazgos	Equipo auditor	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7

Plan de auditoría - ISO 22000:2018– Hallazgo ítem 193

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET PLAN DE AUDITORÍAS - ISO 22000:2018		Código:	AUD_INO_00 1			
		Versión:	5			
		Fecha:	may-23			
Equipo auditor	Auditor Interno calificado - Auditor Líder - Director Producción Auditor Acompañante - Coordinador Producción	AUDITORÍ A N°	1.0			
Aspectos generales						
Ítem evaluado	<p>ITEM 193. Se cuenta con un procedimiento documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías</p> <p>HALLAZGO ITEM 193. 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. ISO 22000:2018</p>					
Objetivo	Verificar que las responsabilidades definidas en la planeación y realización de las auditorías sean documentadas y expuestas de forma clara.					
Alcance	Evaluar las responsabilidades entre los involucrados de los numerales 9,2 y 5,3 de la norma ISO 22000:2018					
Auditados	Coordinador de Aseguramiento de Calidad – Coordinador de control de calidad - Inspectores de Calidad					
Metodología	Verificación cumplimiento Norma ISO 22000:2018					
Numeral de la Norma	NTC ISO 22000: 2018, Numeral 9,2 Numeral 5,3					
Recursos	Recursos humanos (personal capacitado para dicha labor, como, jefe calidad, auditor, equipo SGIA), Recursos técnicos y/o tecnológicos (programas, computadores, internet, licencias.) Recursos económicos, Recursos de materiales: materiales, archivos, registros, documentos de apoyo, NTC, etc.					
Fecha y duración	21/05/2023 6:30 horas					
PLAN DE AUDITORÍA						
Actividades	Numeral de la Norma	Requisito	Fecha y hora	Evidencia	Auditado	Lugar
Apertura de la auditoría.	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	Realización reunión de apertura	21 de mayo de 2023 8:00 a 8:30 AM	Acta de apertura de la reunión. Registro de asistencia de los participantes.	Equipo auditado	Sala de reuniones

Revisión documental responsabilidades de auditoria	ISO 22000;2018 numeral 9,2	Información documentada descripción de funciones y responsabilidades.	21 de mayo de 2023 8:30 a 11:00 AM	Revisión de la documentación donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías Registros de asignación de autoridad y delegación de responsabilidades, Registros de comunicación interna, Registros de revisión y actualización de responsabilidades y asignaciones, Registros de capacitación y competencia	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de reuniones
Revisión documental seguimiento, y evaluación	ISO 22000;2018 numeral 9,2,2 (a) y 5,3	Información documentada donde se evidencia la asignación de las responsabilidades para cada ente involucrado en las auditorías.	21 de mayo de 2023 11:00 a 12:00 AM	Registro formato de responsabilidades y asignaciones, Registros de revisión y actualización de responsabilidades y asignaciones, Registros de comunicación externa comunicación con proveedores, clientes, autoridades reguladoras u otras partes interesadas relevantes sobre responsabilidades y asignaciones en materia de seguridad alimentaria.	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Sala de reuniones
RECESO PARA ALIMENTACION 12:00 pm – 1:00 pm						

Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora	ISO 22000;2018 numeral 10.2	Realizar informe de auditoría	21 de mayo de 2023 1:00 PM a 2:00 PM	Formatos de hallazgos encontrados. Formatos de acciones de mejoras. Fotografías de hallazgos	Equipo auditor	Sala de reuniones
Cierre de la auditoría	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	Realización reunión de cierre de auditoría	21 de mayo de 2023 2:00 a 2:30 PM	Acta final de cierre de la auditoría	Equipo auditado	Sala de reuniones

Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Fue posible diseñar el plan de auditoría correspondiente a siete hallazgos cada uno de los cuales fueron identificados en el programa de auditoría de la norma ISO 22000:2018. Este plan servirá como contribución para el mejoramiento de la calidad alimentaria en Productos Alimenticios La Estrella Gourmet, al establecer actividades específicas para abordar irregularidades documentales, efectuando controlar futuros errores de puntos críticos, mejorar los procesos y evaluar la pertinencia del sistema de gestión de inocuidad como estrategia para mejorar el rendimiento. Se demostró la eficacia para consolidar el ciclo PHVA, que respaldan la norma ISO 22000:2018.

Se establecieron las secuencias necesarias para la planificación y desarrollo de la auditoría, identificando los aspectos desfavorables y proporcionando una planificación detallada para cada una de las correcciones de cada hallazgo. Como resultado, se creó un documento que servirá para establecer un plan de acción con un cronograma de ejecución definida.

El proceso de auditoría en base a la ISO 22000:2018 permite, entre otros aspectos, evaluar la eficacia y eficiencia del sistema de gestión de seguridad alimentaria implementado por Estrella Gourmet. Se evalúa si los controles y procedimientos establecidos son adecuados y suficientes para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos alimenticios y si se han establecido medidas de monitoreo y revisión para garantizar su eficacia a lo largo del tiempo.

En tanto a la identificación de áreas de mejora; la auditoría proporciona una oportunidad para identificar áreas en las que la empresa puede mejorar su sistema de gestión de seguridad alimentaria. Esto podría incluir recomendaciones para fortalecer los controles existentes, mejorar la capacitación del personal, implementar tecnologías más avanzadas o establecer mejores prácticas a lo largo de los procesos productivos.

Recomendaciones

Al llevar a cabo un plan de auditoría basado en la norma técnica ISO 22000:2018 en la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, se pueden proporcionar las siguientes recomendaciones:

Se recomienda a la empresa Estrella Gourmet fomentar la cultura de mejora continua en el sistema de gestión de seguridad alimentaria y promueva la revisión y actualización regulares de los procedimientos y prácticas existentes.

Realizar verificaciones in situ para asegurarse de que los procedimientos documentados se están siguiendo adecuadamente en la práctica. Esto implica observar las operaciones en curso, entrevistar al personal relevante y revisar los registros pertinentes para confirmar la implementación efectiva del sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Se recomienda igualmente revisar detenidamente la documentación del sistema de gestión de seguridad alimentaria, incluidos los procedimientos, registros y políticas relevantes. Asegurándose de que estén actualizados, bien estructurados y reflejen de manera precisa las prácticas y actividades de la empresa.

Referencias

Kleeberg-Hidalgo, F. (2007). El HACCP y la ISO 22000: *Herramienta esencial para la inocuidad y calidad de los alimentos*. *Ingeniería industrial*, (025), 69-86. [Artículo].

Sitio web: <https://www.redalyc.org/pdf/3374/337460076004.pdf>

Paz, P. C., Añez, E. A. G., & Argote, F. E. (2007). *La comunicación organizacional en la implementación de procesos de ISO 22000 en empresas de producción de alimentos*.

Biología En El Sector Agropecuario y Agroindustrial: BSAA, 5(1), 80-91. Sitio web

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6117625>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Sitio web.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colac.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoría a la empresa Estrella Gourmet

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET		Código:	219009-5
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Versión:	1,3
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	Fecha:	9/03/2023
<p>Verificar el cumplimiento y los avances de los requisitos del sistema de gestión de la calidad relacionado con la norma ISO 22000, en los diferentes procesos de la empresa Estrella Gourmet, con el fin de comercializar sus productos sin inconvenientes y, además, mantenerse en el mercado con un calificativo de seguridad y confianza para sus clientes.</p>	<p>La auditoría se llevará a cabo en las instalaciones de la empresa Estrella Gourmet, verificando en cada una de las etapas todo lo relacionado con el sistema de gestión de la calidad y la norma ISO22000.</p>		
CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS	
<p>Norma ISO 22000 la cual especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) para permitir a una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria.</p>	<p>Matriz de comunicación de Inocuidad Alimentaria Política de Inocuidad. Programas de prerrequisitos. Especificación de las materias primas, ingredientes y materiales. Clasificación de las medidas de control. Documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías.</p>	<p>Recursos humanos (personal capacitado para dicha labor, como, jefe calidad, auditor, equipo SGIA) Recursos técnicos y/o tecnológicos (programas, computadores, internet, licencias.) Recursos económicos Recursos de materiales: materiales, archivos, registros, documentos de apoyo, NTC, etc.</p>	

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	C	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 33. La política se revisa para su continua adecuación</p> <p>HALLAZGO ITEM 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. ISO 22000</p>	<p>NTC ISO 22000:2018, El numeral 5.2 Se establece que la alta dirección de la organización debe establecer una política de inocuidad que sea adecuada al propósito y contexto de la organización, y que proporcione un marco para establecer los objetivos del sistema de gestión de calidad e inocuidad. La política debe ser comunicada y entendida en todos los niveles de la organización.</p> <p>NTC ISO 22000:2018, El numeral 5.3, se establece que la política de inocuidad debe incluir un compromiso con la mejora continua y la prevención de la contaminación alimentaria, así como con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables.</p>	<p>* Verificar si la empresa estrella Gourme examina por medio de registros una política de calidad que ejecuten los objetivos del sistema de inocuidad de la línea de producción</p> <p>* Revisar y ordenar que la empresa tenga documentada la política de calidad para enseñar de forma detallada a todos los implicados de la producción y parte administrativa.</p> <p>*Verificar el acceso oportuno a la política de inocuidad de los alimentos y sus actualizaciones.</p>	Auditor Interno Calificado - Líder producción	Líder del Sistema de gestión de la organización / Jefe de Calidad, Alta dirección.	<p>*Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos.</p> <p>* Verificación que la política de inocuidad este aplicada en todas las áreas de la empresa.</p> <p>* Revisión de que la información documentada esté disponible para las partes interesadas.</p>													Líder producción

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 74. 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</p> <p>HALLAZGO UTEM 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. HACCP</p>	<p>La norma ISO 22000 establece los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad, pero no proporciona detalles específicos sobre la dosificación de productos de limpieza y desinfección. En su lugar, la norma establece requisitos generales para el control de los peligros relacionados con la contaminación.</p> <p>NTC ISO 22000:2018, El numeral 7,4 se refiere al "Plan de control de la contaminación cruzada", que establece los controles necesarios para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad. Este plan puede incluir medidas para controlar la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la producción de alimentos.</p> <p>NTC ISO 22000:2018, El numeral 7,2 establece los requisitos para el control de los peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos. Estos requisitos incluyen la identificación de los peligros potenciales, la evaluación de los riesgos y la implementación de controles adecuados para reducir o eliminar los peligros.</p>	<p>Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga las fichas técnicas de productos químicos, detergentes y desinfectantes, que contengan toda la documentación completa y se encuentren debidamente soportados los PPR operativos establecidos.</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder Calidad</p>	<p>Equipo HACCP / Departamento de Jefe de Producción</p>	<p>*Revisión de la documentación de los PPR este completa y estén debidamente soportados los PPR establecidos.</p> <p>*Revisión del plan HACCP.</p> <p>*Revisión de los registros de identificación de peligros y su seguimiento y control.</p> <p>*Verificar si la documentación los PCC contiene la información necesaria para controlar y monitorear garantizando la seguridad y gestión de la inocuidad.</p> <p>*Verificación de dosificación mediante registros que contengan cantidades utilizadas.</p>													<p>Gerente de Calidad e inocuidad</p>

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 96. Se describen en los documentos los criterios de aceptación o especificación de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto</p> <p>HALLAZGO</p> <p>ITEM 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>Programas de Prerrequisitos-BPM</p>	<p>El grupo de calidad no tiene claro la especificación y clasificación de materias primas lo cual no le otorgan un índice de aceptación y rechazo.</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.5.1.2 La organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. La organización debe mantener la información documentada a las materias primas y ingredientes y los materiales en contactos con el producto. I) los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los materiales e ingredientes apropiados para su uso previsto.</p>	<p>Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga las fichas técnicas de cada producto como también su análisis microbiológico y que este sea apropiado para cada proceso.</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder Calidad</p>	<p>Equipo HACCP / Departamento de Jefe de Producción</p>	<p>*Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos.</p> <p>*Verificación de base documental y trazabilidad</p> <p>*Revisión de que la información documentada esté disponible para las partes interesadas.</p>													<p>Gerente de Calidad e inocuidad</p>

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 Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 4. La organización se comunica a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos.</p> <p>HALLAZGO</p> <p>ITEM 4. Aunque se encuentra el proceso de comunicación de 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 prima. - ISO 22000</p>	<p>Se evidencia que aunque el proceso de comunicación con los proveedores está estructurado no se realiza con toda la totalidad de los mismos, según la NTC 22000: 2018 se debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 7.1.6: La organización debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Establecer y aplicar criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos y/o servicios -Garantizar una comunicación adecuada de los requisitos a los proveedores externos -Conservar información documentada de estas actividades y todas las acciones necesarias como resultado de las evaluaciones y reevaluaciones 	<p>Verificar el proceso de control y selección de proveedores se encuentre bien establecidos, que la comunicación con los proveedores es la adecuada y que se cumplan con los requerimientos establecidos unilateralmente</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder producción</p>	<p>Aseguramiento de la Calidad</p>	<p>*Verificar listado de proveedores aprobados.</p> <p>*Revisar el procedimiento de selección y control de proveedores</p> <p>*Verificar los certificados de materia prima de los proveedores aprobados</p> <p>*Revisar los requerimientos que se necesitan para ser un proveedor aprobado</p>													<p>Jefe de Producción</p> <p>Jefe de Compras</p>

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	C	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 69. Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener la infraestructura necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>HALLAZGO</p> <p>ITEM 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 alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura. PPR</p>	<p>Se evidencia que el establecimiento no posee un adecuado almacenamiento en donde no se permita contaminación cruzada con alimentos que pueden ser consideradas como alérgenos, pueda que el equipo haya generado el plan de mejoramiento, pero la gerencia no le ha proporcionado el aval económico para realizar la separación de bodegas de almacenamiento y sus respectivos cuidados.</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 3.21 Inocuidad de los alimentos. Seguridad que el alimento no causara un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo a su uso previsto.</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 3.22 Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos. Agente biológico, químico o físico. El termino peligro no se debe confundir con riesgo, el cual el contexto de la inocuidad de los alimentos, significa una función de la probabilidad de un efecto adverso en la salud y la gravedad de este efecto, cuando se expone a un peligro.</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.2 - 8.2.4 h) La organización debe considerar para establecer las medidas para prevenir la contaminación cruzada, debe ir documentada, realizarse seguimiento y verificación del control PPR.</p>	<p>Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga la separación de áreas acondicionadas para cada insumo y/o materia prima y estas no condiciones alteraciones al consumidor</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder Mantenimiento</p>	<p>Equipo HACCP / Departamento de Control de calidad. Jefe de Producción</p>	<p>*Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos.</p> <p>*Verificación que la política de inocuidad este aplicada en todas las áreas de la empresa.</p> <p>* Revisión de que la información documentada esté disponible para las partes interesadas.</p>													<p>Líder Mantenimiento</p>

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 Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	C	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 125 Se han clasificado las medidas de control en PPR operativo o plan HACCP</p> <p>HALLAZGO ITEM 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 cuáles de ellas son producto del análisis los PCC. HACCP</p>	<p>ISO 22000: 2018, Numeral 7.2.1 La organización debe establecer, implementar y mantener uno o más PPRs para ayudar a controlar:</p> <p>a) la probabilidad de introducir peligros para la Inocuidad 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, y</p> <p>c) los niveles de peligro relacionados con la Inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente donde se elabora el mismo.</p> <p>ISO 22000: 2018, Numeral 7.4.2.3 Para cada uno de los peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos identificados, siempre que sea posible, se debe determinar el nivel aceptable del peligro en el producto final. El nivel determinado debe tener en cuenta los requisitos legales y reglamentarios establecidos, los requisitos de Inocuidad de los alimentos del cliente, el uso previsto por el cliente y otra información pertinente. Se deben registrar la justificación y el resultado de la determinación.</p> <p>ISO 22000: 2018, Numeral 7.4.3 Cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos se debe evaluar de acuerdo con la severidad de sus efectos adversos para la salud, y con la probabilidad de su ocurrencia. Se debe describir la metodología usada y registrar los resultados de la evaluación de peligros relacionado con la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Verificar la clasificación de cada uno de los riesgos encontrados en el proceso productivo, la identificación de los PCC, las medidas que se aplican para el control de los mismos y las herramientas utilizadas para su determinación.</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder Seguridad Industrial</p>	<p>Equipo HACCP / Departamento de Control de calidad. Jefe de Producción</p>	<p>*Revisión documental, donde se tiene la identificación de los riesgos.</p> <p>*Revisión documental plan HACCP para la determinación de los PCC.</p> <p>*Metodología para la determinación y control de cada uno de los riesgos encontrados, monitoreo de PCC</p>													<p>Gerente de Calidad e inocuidad</p>

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 127. Están los PPR operativos documentados</p> <p>HALLAZGO ITEM 127. Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.</p> <p>HACCP</p>	<p>Se evidencia que los programas prerequisites se encuentran documentados pero la documentación que se tiene en el sistema está incompleta, según la NTC 22000: 2018 se debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.2.1: La organización debe establecer, implementar, mantener y ACTUALIZAR PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo.</p> <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.2.2: Los PPR deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ser apropiados para la organización y su contexto en relación a la inocuidad de los alimentos. -Ser apropiados al tamaño y tipo de operación, y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan -Implementarse a través de todo el sistema de producción, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o proceso en particular -Ser aprobados por el equipo de inocuidad de los alimentos <p>NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.2.2: ... La información documentada debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.</p>	<p>Verificar que los programas prerequisites se encuentren identificados y la documentación este completa y debidamente soportada</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder Calidad</p>	<p>Equipo HACCP / Departamento de Jefe de Producción</p>	<p>*Verificar que si se encuentren identificados y documentados los PPR</p> <p>*Revisión documental de los siguientes programas prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Control de Agua -Residuos y Subproductos -Control de Alérgenos -Control de Plagas -Limpieza y Desinfección -Programa de capacitación <p>*Se deben verificar que estos programas estén actualizados y completos.</p>													<p>Jefe de Producción</p>

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	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>ITEM 193. Se cuenta con un procedimiento documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías</p> <p>HALLAZGO ITEM 193. 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. ISO 22000</p>	<p>La norma ISO 22000:2018- inciso 9.2 expone que es un deber de la empresa planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos e informes que deben tener en consideración los procesos involucrados, cambios y resultados.</p> <p>Así mismo en el Inciso 5.3 determina que la alta dirección debe asignar personas con responsabilidades y autoridad definidas para iniciar y documentar acciones.</p>	<p>Verificar que las responsabilidades definidas en la planeación y realización de las auditorías sean documentadas y expuestas de forma clara.</p>	<p>Auditor Interno Calificado - Líder producción</p>	<p>Jefe de Calidad y equipo de Inocuidad</p>	<p>*Revisión de la documentación donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías</p> <p>*Revisión de la documentación donde se evidencia la asignación de las responsabilidades para cada Ente involucrado en las Auditorías.</p>													<p>Jefe de Producción</p>