

**Propuesta de plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad en la
empresa la Estrella Gourmet**

Lina Patricia Ramírez Borja

Daniel Guillermo Bernal Romero

Jonatan Rafael Alfonso Díaz

Laura Melisa Velásquez Guillen

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2023

**Propuesta de plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad en la
empresa la Estrella Gourmet**

Lina Patricia Ramírez Borja

Daniel Guillermo Bernal Romero

Jonathan Rafael Alfonso Díaz

Laura Melisa Velásquez Guillen

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2023

Página de Aceptación

Norma Beatriz Jurado Cortés

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Bogotá-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 ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Agradecimientos

En el presente trabajo se enfatiza la importancia de la adquisición de conocimientos por parte de la Universidad Nacional Abierta y A Distancia (UNAD) por medio de equipo de tutoras el cual fue de vital importancia durante la formación de sistema de Gestión de calidad y el desarrollo de este plan de auditoría.

Resumen

La empresa Productos Alimenticios La Estrella Gourmet a través de la auditoría interna quiere identificar las no conformidades tanto en las áreas, cómo en el sistema de gestión de calidad de la compañía. Se crea un plan de auditoría interna con el fin de dar a conocer las falencias presentes para ejecutar el respectivo plan de acción. Este plan será realizado por los jefes de cada área y se ejecutará en las diferentes dependencias de la empresa, como calidad, producción, compras y almacén.

El objetivo es complementar el proceso de auditoría identificando y proponiendo acciones planificadas y sistemáticas que se deben tener en cuenta durante la planeación de las diferentes auditorías contempladas en el programa de auditoría con el fin de que se cumpla con su propósito teniendo como base la norma ISO 22000:2018, siendo esta una norma de estándar internacional de calidad e inocuidad de los alimentos, e ISO 19011:2018 como norma para establecer los lineamientos de auditoría de un Sistema de Gestión de Calidad (SGC).

Palabras claves: ISO 22000:2018, ISO 19011:2008, auditoría, hallazgo.

Abstract

The company Productos Alimenticios La Estrella Gourmet through the internal audit wants to identify the nonconformities in the areas, as well as in the quality management system of the company. An internal audit plan is created in order to make known the present shortcomings to implement the respective action plan. This plan will be carried out by the heads of each area and will be executed in the different departments of the company, such as quality, production, purchasing and warehouse.

The objective is to complement the audit process by identifying and proposing planned and systematic actions to be considered during the planning of the different audits contemplated in the audit program in order to fulfill its purpose based on ISO 22000:2018, which is an international standard for quality and food safety, and ISO 19011:2018 as a standard for establishing audit guidelines for a Quality Management System (QMS).

Key words: ISO 22000:2018, ISO 19011:2008, audit, finding.

Tabla de Contenido

Listado de Tablas.....	09
Introducción.....	11
Problema.....	12
Descripción del problema.....	12
Planteamiento del problema.....	13
Sistematización del Problema	13
Justificación.....	14
Objetivos.....	15
Objetivo General.....	15
Objetivos Específicos.....	15
Contenido.....	16
Auditoría.....	16
Plan de auditoría.....	16
Alcance de auditoría.....	16
Norma ISO 22000:2018.....	17
Programa de auditoría.....	17
Plan de auditoria bajo el estándar ISO 22000:2018.....	18
Conclusiones.....	37
Recomendaciones	38
Referencias Bibliográficas.....	39

Lista de tablas

PLAN DE AUDITORIA BAJO EL ESTANDAR ISO 22000:2018

Tabla 1. No conformidad de programa de limpieza, desinfección, calibracion.....	18
Tabla 2. Construcción y distribución de edificio	21
Tabla 3. Comunicación interna y externa	23
Tabla 4. Criterio de aceptación y rechazo de materia prima	25
Tabla 5. Incumplimiento en las medidas de control del PPC del producto	27
Tabla 6. Incumplimiento en documentación referentes a las PPRO	30
Tabla 7. Incumplimientos y actualización de la política de calidad	32
Tabla 8. Incumplimiento en la implementación y actualización de la política de inocuidad	34

Lista de apéndices

Apéndice A. Programa de auditoria ISO 22000:2018.....	39
---	----

Introducción

La creciente demanda de alimentos ha permitido que las industrias establezcan criterios de calidad e inocuidad, esto permite observar el compromiso por parte de las organizaciones las cuales deben implementar sistemas de gestión que les permitan producir alimentos seguros de calidad e inocuos basándose en las buenas prácticas de manufactura y el enfoque basado en el riesgo. Buscando cumplir con los estándares internacionales y tener acceso a mercados globales.

La auditoría es aquel proceso independiente, organizado, planificado y sistemático que facilita la recolección de datos para dar cumplimiento a los lineamientos preestablecidos. La ejecución del plan de auditoría de la empresa estrella gourmet bajo la norma ISO 22000:2018 establece los lineamientos relacionados al sistema de gestión de inocuidad alimentaria evaluando cada una de el área de la compañía identificado oportunidades de mejora, fortalezas y debilidades del sistema, para garantizar la producción de alimentos seguros e inocuos. Realizar un plan de auditoría para el programa de auditoría en donde se identifican 8 hallazgos relacionados con la norma ISO 22000:2018 con el fin de planear acciones sistemáticas y organizadas encaminadas a evidenciar que se han cumplido con los requisitos de la norma ISO 22000:2018.

Problema

La falta de auditorías internas y estructuración de un plan de auditoría puede llevar a una problemática debido a la no identificación de desviaciones esto puede tener consecuencias negativas para las empresas, especialmente en lo que se refiere a calidad e inocuidad de sus productos. Las auditorías internas son una herramienta clave para evaluar la eficacia de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) implementados por las empresas y para identificar posibles desviaciones que puedan afectar la seguridad y calidad de los productos alimentarios.

Otra consecuencia importante es la pérdida de confianza entre los clientes y partes interesadas de la empresa lo que puede traducirse en la disminución de la demanda de los productos, y, en consecuencia, en la disminución en las ventas y ganancias. Por lo tanto, es crucial que las empresas implementen auditorías internas regularmente y aborden las posibles desviaciones para garantizar la eficacia de sus SGIA y la seguridad e inocuidad de sus productos.

Descripción del Problema

Es fundamental que las empresas que trabajan en la industria alimentaria realicen auditorías internas de forma periódica para garantizar la eficacia de su SGIA y así poder cumplir con las demandas de los consumidores y de la sociedad en general. El plan de auditoría debe asociarse al programa de la compañía donde se establezcan los criterios a evaluar, el alcance, los objetivos, la metodología y los procesos identificando las no conformidades del sistema de la compañía.

Planteamiento del Problema

¿El plan de auditoría dentro de un proceso de auditoría interna de la norma ISO 22000:2018 permitirá indicar de manera organizada y estructurada la ruta que debe seguir el programa de auditoría con el fin de obtener resultados efectivos que lleven a la formulación de acciones de mejora en productos alimenticios Estrella Gourmet?

Sistematización del Problema

La empresa “Productos Alimenticios La Estrella Gourmet” llevará a cabo una auditoría interna para evaluar la eficiencia de su SGIA, utilizando un equipo de auditores y un plan de auditoría para recolectar datos y realizar recomendaciones y mejoras necesarias. Esto permitirá a la empresa mantener la confiabilidad en sus procesos y ofrecer salsas de alta calidad e inocuidad, contribuyendo así a la seguridad alimentaria de los consumidores y satisfaciendo a sus clientes y partes interesadas.

Justificación

La implementación de un plan de auditoría basados en la norma ISO 22000:2018 es de vital importancia para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, de tal forma que se busca definir una estructura eficaz y competitiva en sus procesos, fomentando la mejora continua en el sistema de gestión de calidad que permitan cumplir con los objetivos y metas organizacionales.

En este trabajo se consideraron varios aspectos importantes para el seguimiento y mejora continua dentro de una organización. La Organización Internacional de Normalización (ISO) establece los estándares iniciales para garantizar un sistema integrado de gestión a nivel mundial en diversas industrias, incluyendo la industria de alimentos. La norma ISO 22000:2018 se utiliza para garantizar que todos los procesos en una empresa de alimentos inocuos y seguros. Para asegurar la estandarización en la auditoría interna, se utiliza la norma ISO 19011:2018, que proporciona una guía para el desarrollo de auditorías en cualquier organización.

Objetivos

Objetivo general

Establecer un plan de auditoría donde se aborde cada uno de los hallazgos encontrados en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, utilizando estándares de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 e ISO 19011:2018.

Objetivos específicos

Diseñar un formato de plan de auditoria en donde se establezcan requisitos de manera organizada relacionando la información requerida para su respectiva ejecución.

Consolidar las actividades dentro del plan de auditoria teniendo en cuenta los hallazgos identificados y los roles involucrados.

Identificar los procesos a auditar estableciendo el horario, descripción de la actividad, lugar e indicaciones definidas.

Contenido

El presente documento se basa en una auditoría realizada a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, donde su producto auditado es la salsa mostaza y miel; este producto debe regirse bajo los requisitos legales y las normativas que aplique, es de vital importancia el conocimiento y apropiación de definiciones bases para llevar a cabo una correcta auditoría.

Auditoría

Es un proceso ordenado, independiente y documentado para obtener pruebas objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de decidir el nivel en que se cumplen los criterios de auditoría (ISO 19011:2018). Al realizar auditorías se obtienen resultados que ayudan a controlar y supervisar la construcción de una cultura que ayuda a tener acciones de mejora en la organización.

Plan de auditoría

“Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría”. (ISO 19011:2018). (Gabarro, 2022) menciona que es un documento que guía y da indicaciones de forma detallada y clara; describe como es el proceso y lo compara con la norma; los requisitos que hay en la norma se evalúan y establecen tiempos para su ejecución.

Alcance de auditoría

Se entiende por alcance de auditoría, la “profundidad” de una auditoría realizada, de acuerdo con el objetivo que se busca; el alcance de la auditoría puede ir desde lo simple hasta lo completo y comprende diferentes volúmenes de documentos de la empresa. Con base en el

alcance se definen los procedimientos de auditoría considerados necesarios en las circunstancias para lograr “el objetivo de la auditoría, que deben ser determinados por el auditor teniendo en cuenta los requisitos de las Normas Internacionales de Auditoría”. (Rodríguez, 2018).

Norma ISO 22000:2018

Es un estándar internacional que establece los requisitos que debe reunir un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Es de carácter voluntario y sirve para garantizar la seguridad de los alimentos durante todo el proceso de la cadena alimentaria, “Se puede aplicar a todo tipo de empresas que operen dentro de la industria alimentaria, desde granjas, productores de alimentos para animales, cosechadores, fabricantes de alimentos, servicios de catering o proveedores de materiales de embalaje para alimentos”. entre otros. (Riesco, 2022).

Los principios de la norma es garantizar la inocuidad de los alimentos desde una pequeña tienda o establecimiento hasta una gran organización, donde establece medidas de control y seguridad alimentaria, además de esto se hace un seguimiento de verificación y si es el caso de mejorarlo.

Programa de auditoría

Es el conjunto de una o más auditorías planificadas para un período de tiempo determinado; el programa de auditoría establece una agenda de las diferentes auditorías que se realizarán en un tiempo determinado, se pondrá fecha a las distintas auditorías que tendrán lugar en la organización, tanto las auditorías internas como externas. (Torres, 2020). Cuando se tiene un programa de auditoría es más fácil realizar y asignar tareas, ya que se obtiene una coordinación y análisis más claro de una auditoría.

Plan de auditoría bajo el estándar ISO 22000:2018

Tabla 1

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 No conformidad de programa de limpieza,

Versión: 001

Desinfección, calibración

Fecha: 20/05/2023

Ítem 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.

Objetivo: Verificar el programa de limpieza y desinfección y su respectiva matriz de dosificaciones a emplear de los productos; así como el programa de calibración de equipos, cronograma y verificación de las básculas.

Criterios: ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4 literal I La organización deberá considerar establecer PPR, lo siguiente limpieza y desinfección.

8.7 Control del monitoreo y medición. La organización deberá proporcionar evidencia de que los métodos de monitoreo y medición especificados y equipos en uso son adecuados para las actividades de monitoreo y medición relacionadas con los PPRs y el plan de control de peligros.

El equipo de monitoreo y medición utilizado será: a) calibrado o verificado en intervalos especificados antes de su uso.

Alcance: PPR establecidos por la empresa estrella gourmet y las personas involucradas en las actividades establecidas de los mismos.

Recursos: Programas prerequisites, computador y validación en sitio y sala de juntas.

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	23/02 /23	08:00 AM	8:15 AM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Sala de Juntas
Revisión Documental	23/02 /23	8:16 AM	9:00 AM	Programa de Limpieza y Desinfección. Matriz de Dosificación Fichas técnicas de productos de limpieza. -Programa de Calibración -Cronograma de Calibración	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Sala de juntas

Descanso	23/02/23	9:00 AM	9:15 AM	Receso del hallazgo.	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Sala de juntas
Inspección planta	23/02/23.	09:16 AM	10:15 AM	Dosificación de los Insumos Limpieza y Desinfección. Básculas de planta y sticker de calibración.			
Elaboración de Informe	23/02/23	10:16 AM	11:00 AM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad.	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Sala de Juntas
Reunión de cierre	23/02/23	11:01 AM	11:30 AM	Divulgación de resultados. Acta Cierre.	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Sala de Juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2

Código: SGIA-PG-00

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Construcción y distribución del edificio

Versión: 001

Fecha: 20/05/2023

Ítem 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 no han sido proporcionados los recursos.

Objetivo: verificar el programa de mantenimiento locativos

Criterios: 7.1.3 Infraestructura La organización proporcionará los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Alcance: Analizar el plan de mantenimiento locativo y sus recursos

Recursos: computador, sala de juntas, matriz documental.

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	23/02/23	11:30 AM	11:45 AM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Jefe de Calidad	Jefe de Mantenimiento	Sala de juntas
Revisión Documental	23/02/23	11:45 AM	12:30 PM	Revisión de programa de mantenimiento locativo.	Jefe de Calidad	Jefe de Mantenimiento	Sala de juntas
Almuerzo	23/02/23	12:30 PM	1:30 PM	Receso de la auditoría Socialización de las evidencias por parte del auditado	Jefe de Calidad	Jefe de Mantenimiento	Sala de juntas
Elaboración de Informe	23/02/23	01:30 PM	01:45 PM	para dar cierre a la no conformidad. Divulgación de resultados.	Jefe de Calidad Jefe de Calidad	Jefe de Mantenimiento Jefe de Mantenimiento	Sala de juntas
Reunión de cierre	23/02/23	01:46 PM	02:00 PM	Acta Cierre.			Sala de juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 3

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Comunicación interna y externa

Versión: 001

Fecha: 20/05/2023

Ítem 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.

Objetivo: Verificar el programa de control de proveedores y procedimiento de control de materias primas donde se encuentran descritos los criterios de aceptación y rechazo.

Criterios: Numeral 8.5.1.2 en el literal I ISO 22000:2018, donde los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los materiales e ingredientes comprados apropiados para su uso previsto.

Alcance: Control de proveedores y procedimiento de control de materias primas de la empresa estrella gourmet

Recursos: Programas prerrequisitos, sala de juntas, recursos tecnológicos: computadores, impresoras.

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	23/02/23	02:00 PM	02:15 PM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos para evaluar	Equipo de Inocuidad	Jefe de Calidad	Sala de Juntas.
Revisión Documental	23/02/23	02:16 AM	02:30 PM	Programa de proveedores. Procedimiento de materias. Fichas técnicas de MP Registros de aceptación.	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Elaboración de Informe	23/02/23	2:31 PM	3:00 PM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad. Divulgación de resultados.	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Reunión de cierre	23/02/23	03:01 PM	03:20 PM	Acta Cierre.	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 4

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Criterio de aceptación y rechazo de materia prima Versión: 001

Fecha: 20/05/2023

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 programa de control de proveedores y procedimiento de control de materias primas donde se evidencie los criterios de aceptación y rechazo.

Criterios: ISO 22000:2018 numeral 8.5.1.2 en el literal I. Los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los materiales e ingredientes comprados apropiados para su uso previsto. (ISO 22000:2018)

Alcance: Programas de evaluación de proveedores, fichas técnicas de materia primas e insumos, criterios de Calidad estipulados por ambas partes con soporte de aceptación o rechazo.

Recursos: computador, sala de juntas, documentación de proveedores, materias primas.

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	23/02/23	03:21 PM	03:45 PM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Equipo de Inocuidad	Jefe de Calidad	Sala de Juntas.
Revisión Documental	23/02/23	03:46 AM	04:16 PM	Programa de proveedores. Fichas técnicas de MP Registros de aceptación y rechazo.	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Elaboración de Informe	23/02/23	4:17 PM	4:30 PM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad.	Equipo de inocuidad. Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Reunión de cierre	23/02/23	04:30 PM	05:00 PM	Divulgación de resultados. Acta Cierre		Jefe de calidad	Sala de juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 5

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Incumplimiento en las medidas de control del PPC Versión: 001*del producto*

Fecha: 20/05/2023

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 de la evaluación de peligro de la compañía estrella gourmet

Criterios: 8.5.2.3 Evaluación de peligros. La organización llevará a cabo, para cada uno de los peligros identificados de inocuidad de los alimentos, una evaluación del peligro para determinar si su prevención o reducción a un nivel aceptable es esencial.

La organización evaluará cada peligro para la inocuidad alimentaria con respecto a:

- a) la probabilidad de que ocurra en el producto final antes de la aplicación de las medidas de control;
- b) la gravedad de sus efectos adversos para la salud en relación con el uso previsto (véase 8.5.1.4).

La organización deberá identificar cualquier peligro significativo para la inocuidad de los alimentos.

Se debe describir la metodología

8.5.2.4.1 Basándose en la evaluación de peligros, la organización deberá seleccionar una medida de control apropiada o combinación de medidas de control que sean capaces de prevenir o reducir los peligros significativos identificados de inocuidad alimentaria a niveles aceptables definidos. La organización categorizará las medidas de control identificadas para ser gestionadas como PPRO o como PCC

Alcance: La evaluación de peligro y su clasificación según el matriz usada para el análisis para determinar los PPRO y PCC

Recursos: computador, sala de juntas, matriz documental

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	24/02 /23	08:00 AM	08:15 AM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad	Sala de Juntas.
Revisión Documental	24/02 /23	08:16 AM	08:46 AM	Revisión de matriz de análisis de peligro y su forma de clasificación. Divulgación de los Plan HACCP/ PPRO. Validación de las medidas de control y su forma de identificación. Verificación de la divulgación y capacitación de los PCC al personal operativo y al	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad.	Sala de juntas

				equipo de inocuidad y calidad.			
Elaboración de Informe	23/02/23	08:47 AM	09:00 AM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad.	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad	Sala de juntas
Descanso	24/02/23	09:00 AM	09:15 AM	Receso de Auditoría.	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad	Sala de juntas
Reunión de cierre	24/02/23	09:16 AM	09:30 PM	Divulgación de resultados. Acta Cierre	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad	Sala de juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 6

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Incumplimiento en documentación referente a los PPRO Versión: 001

Fecha: 20/05/2023

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

Objetivo: Revisión del plan de control de peligro (plan HACCP /PPRO)

Criterios: 8.5.4.1 Generalidades La organización establecerá, aplicará y mantendrá un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se mantendrá como información documentada e incluirá la siguiente información para cada medida de control en cada PCC o PPRO:

Alcance: Verificar el plan de HACCP

Recursos: computador, sala de juntas, matriz documental

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	24/02/23	09:30 AM	09:45 AM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Jefe de Producción	Equipo de Inocuidad	Sala de Juntas.
Revisión Documental	24/02/23	09:46 AM	10:46 AM	Revisión de la selección y categorización de las medidas de control Evaluación de las medidas de control Revisión del documento validación de las medidas de control Determinación del límite crítico y criterios de acción	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Elaboración de Informe	24/02/23	10:47 AM	11:00 AM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas
Reunión de cierre	24/02/23	11:01 AM	11:15 AM	no conformidad. Divulgación de resultados. Acta Cierre.	Equipo de inocuidad.	Jefe de calidad	Sala de juntas

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 7

Código: SGIA-PG-004

*Plan de auditoría ISO 22000:2018 Incumplimiento y actualización de la política de
Calidad*

Versión: 001

Fecha: 20/05/2023

Ítem 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.

Objetivo: Verificar el procedimiento de las actividades de auditoría donde se encuentran las responsabilidades de cada uno de los entes.

Criterios: Numeral 5.3. en el literal 5.3.1. ISO 22000:2018, donde la alta dirección garantizará las responsabilidades y autoridades para las funciones pertinentes que se asignen, comuniquen y entiendan dentro de la organización.

Alcance: Manual de responsabilidades y autoridades.

Recursos: Manual de responsabilidades y autoridades, sala de juntas, recursos tecnológicos: computadores, impresoras.

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	24/02/23	11:16 AM	11:45 AM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos para evaluar	Jefe de producción	Jefe de Recursos Humanos	Sala de juntas
Revisión Documental	24/02/23	11:46 AM	12:00 PM	Manual de responsabilidades	Jefe de producción	Jefe de Recursos Humanos	Sala de juntas
Almuerzo	24/02/23	12:00 PM	01:15 PM	Almuerzo.	Jefe de producción		Sala de juntas
Elaboración informe de resultados	24/02/23.	01:16 PM	01:46 PM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad.	Jefe de producción	Jefe de Recursos Humanos	Sala de juntas
Reunión de cierre	24/02/23	01:46 PM	02:00 PM	Divulgación de resultados. Acta Cierre.		Jefe de Recursos Humanos	

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 8

Código: SGIA-PG-004

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Incumplimiento en la implementación y actualización Versión: 001*De la política de inocuidad*

Fecha: 20/05/2023

Ítem 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: Revisar la actualización de la política de inocuidad y su divulgación

Criterios: 5.2 Política de inocuidad alimentaria. 5.2.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos

La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de inocuidad alimentaria:

Alcance: Programa de la política de inocuidad y sus procesos de divulgación

Recursos: computador, sala de juntas, matriz documental

Actividad	Fecha	Hora de Inicio	Hora de cierre	Descripción de actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	24/02/23	01:46 PM	02:00 PM	Presentación del plan del de auditoría Alcance y objetivos a evaluar	Jefe de Calidad	Jefe de Recursos Humanos	Sala de Juntas.
Revisión Documental	24/02/23	02:01 PM	02:15 PM	Programa prerequisite de política de inocuidad Programa de Capacitación	Jefe de Calidad	Jefe de Recursos Humanos	Sala de juntas
Elaboración de Informe	24/02/23	02:16 PM	03:00 PM	Socialización de las evidencias por parte del auditado para dar cierre a la no conformidad.	Jefe de Calidad	Jefe de Recursos Humanos	Sala de juntas
Reunión de cierre	24/02/23	03:01 PM	05:00 PM	Divulgación de resultados.	Jefe de Calidad	Jefe de Recursos Humanos	Sala de Junta

Firma del Auditor:

Firma del líder del proceso auditado:

Fuente: Elaboración Propia

Conclusiones

El plan de auditoría se desarrolla de acuerdo con procedimientos basados en el sistema de gestión de calidad y seguridad de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet adaptando la norma ISO 22000 de 2018, la implementación del ciclo PHVA, en el sistema de gestión de la inocuidad, asegura que las no conformidades que se pueda encontrar se gestionen de la mejor manera y poder tener el sistema de gestión de la inocuidad implementado y gestionado.

El objetivo en una auditoría es apoyar y diagnosticar el desempeño de las actividades de una organización con la finalidad de que los procesos continúen con la mejora continua , en el transcurso del desarrollo de la actividad, es posible comprender los lineamientos del plan de auditoría para identificar oportunidades de mejora y en el sistema de gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria para lograr los objetivos de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet aplicando estándares de acuerdo la norma ISO 22000 de 2018.

La calidad e inocuidad de los alimentos de la empresa La Estrella Gourmet depende del seguimiento de los productos frente a la normatividad vigente, para que sean aptos para el consumo humano al contar un el programa de auditoría interna se puede mantener el sistema verificando su estado y poder controlar las desviaciones que se encuentra en el sistema de gestión alimentaria.

Recomendaciones

De acuerdo con el desarrollo de la auditoria interna realizada en la empresa estrella Gourmet para verificar el sistema de gestión de inocuidad se observaron no conformidades las cuales se debe establecer un plan de acción donde se establezca las fechas de ejecución y cierre de las salvedades.

Se recomienda realizar auditorías internas periódicas con el fin de evaluar los procesos productivos, HACCP y efectividad del sistema de gestión de calidad, logrando identificar las correcciones y mejora continua de la compañía.

Medir los objetivos establecidos de acuerdo a indicadores, garantizando el control del sistema de gestión de calidad permitiendo hacer seguimiento a los estándares y evaluación continua

Capacitar al personal operativo en todos los procesos relacionados a los PPR operativos con el fin de que cuenten con la formación, conocimiento y procedimientos establecidos por la compañía garantizando siempre la inocuidad alimentaria.

Referencias Bibliográficas

Alcance o criterio de Auditoría. (2018, Octubre 18). Auditool.org.

<https://www.auditool.org/blog/auditoria-externa/alcance-o-criterio-de-auditoria>

Gabarró, J. (2022).

<https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/#:~:text=Un%20plan%20de%20auditor%C3%ADa%20es,ISO%2014001%20o%2>

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>

ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de sistemas de gestión.

https://siga.unal.edu.co/images/informes-presentaciones/ISO_19011_2018_Directrices_auditoria_sistemas_gestion.pdf

Torres, I. (2019, febrero 4). Programa de auditoría y Plan de auditoria ¿Cuál es la diferencia? IVE Consultores. Sitio web:

<https://iveconsultores.com/programa-auditoria-y-plan-de-auditoria/>

Apéndices

Apéndice A. Programa de auditoria ISO 22000:2018

Logo		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																
		PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																
										Código:								
										Versión:								
										Fecha:								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA					ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
Evaluar el SGIA de la empresa estrella gourmet de acuerdo a la Norma ISO 22000:2018 identificando las oportunidades de mejora, no conformidades y fortalezas de la compañía.					Toda la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet desde la recepción de materias primas hasta el despacho de producto terminado													
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Norma ISO 22000:2018			1.Programa de evaluación de peligro y programa de seguimiento y evaluación de peligros 2. Establecimiento de plan de control de peligros y determinación de los criterios de acción. 3. Control de procesos productos y servicios proporcionados estemamente, Establecimiento de los PPR teniendo en cuenta procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores, trazabilidad hacia atrás. 4.Implementación de los PPR a través de todo el sistema en general, trazabilidad hacia adelante. 5. Evaluación de viabilidad de los limites criticos			Computador. VÍdeo beam. Registros. Formatos. Documentación. Programas. Procedimientos. Plan de Auditoria. Manual de funciones. Trazabilidad. Acceso a Instalaciones Dotación para visitantes. Asignación de elementos de protección personal, para ingreso a las												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditorial/Acción	Equipo Auditor/Responsable de la acción	Método de Auditoria Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Se cuenta con la totalidad de programas pre-requisitos, 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.	El hallazgo de limpieza y desinfección incumple en el numeral 8.2.4 literal l) ya que la organización debe considerar que los productos de limpieza y desinfección sean efectivos, a su vez que su dosificación y procedimiento sean de acuerdo a las recomendaciones por el proveedor. Se debe establecer en los PPR la verificación. En el hallazgo de calibración se incumple en el numeral 8.7 en el literal a). Ya que los equipos de seguimiento y medición utilizados deben calibrarse o verificarse a intervalos especificados en el programa de calibración a su vez se deben verificar mediante pesas patrón calibradas antes de su utilización. (ISO 22000:2018)	Verificar el porque no se tiene estipulado en el programa de limpieza y desinfección las dosificaciones a emplear de los productos; así como la calibración de equipos, y el cumplimiento de la frecuencia de los mismos.	Jefe de producción	Jefe de control y calidad	1. Revisión documental. 2. Programa de limpieza y desinfección 3. Habladores del procedimiento y dosificaciones 4. POES Equipos. 5.Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección 6. Analisis microbiológicos por parte del laboratorio. 7. Programa de Calibración de Equipos 8. Cronograma de calibración de equipos y su seguimiento. 8. Certificados de Calibración.													Jefe de control y calidad.
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.	No se evidencia dentro del programa de control de proveedores; el procedimiento de control de materias primas en conjunto con los criterios de aceptación y rechazo.En el numeral 8.5.1.2 en el literal l. donde los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los materiales e ingredientes comprados apropiados para su uso previsto. (ISO 22000:2018)	Verificar que en el programa de control de proveedores y procedimiento de control de materias primas no se encuentran descritos los criterios de aceptación y rechazo.	jefe de producción	Jefe de control y calidad	1. Programa de evaluación de proveedores 2. Fichas técnicas de materia primas e insumos. 3. Criterios de Calidad estipulados por ambas partes. 4. Soportes de la aceptación de los requerimientos (Fichas técnicas , como electrónicos , analisis a los productos). 5. Recorrido In Situ													Jefe de producción
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.	El hallazgo incumple en el numeral 8.5.2.4.1 con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos. (ISO 22000:2018)	Verificar que en la matriz de peligros y programa HACCP se encuentren descritos los analisis que se deben hacer para que el PCC no presente desviaciones.	Jefe de producción	Jefe de control y calidad	1. Matriz de analisis de peligros 2. Programa HACCP 3. PCC establecidos y su mitigación 4.Registros de control de procesos. 5. Verificación en la planta de producción 6. Diagrama de flujo con los PC y PCC. 6. Revisión In Situ.													Jefe de producción
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	Al tener incompleta la documentación se incumple en el numeral 8.6 literal a,b,c,d. ya que se debe tener actualizada la información de las características de las materias primas, productos terminados, el uso de estos, los diagramas de flujo y las descripciones de los procesos y su entorno. (ISO 22000:2018)	Verificar que PPR estén claramente definidos de acuerdo a la normatividad vigente. ISO 22000:2018	Jefe de logística	Jefe de control y calidad	1. Fichas técnicas del producto terminado 2.Diagrama de flujo del proceso 3. Registros de producción 4. Etiqueta y rotulado de producto Terminado. 5. Fichas Técnicas de materia primas. 6. Recorrido In Situ													Jefe de logística

<p>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>El hallazgo incumple en la Norma ISO 22000:2018 en el Numeral 7.5.2 Creación y actualización de los documentos. La compañía debe asegurar que las políticas se revisen y se actualicen anualmente de acuerdo a los cambios de la normatividad y al control documental establecido en la empresa que se base en la inocuidad de los alimentos establecida.</p>	<p>Verificar que el sistema documental de Estrella gourmet se actualice en los tiempos estipulados por el control documental de la compañía y la Norma ISO 22000:2018</p>	<p>Jefe de Recursos Humanos</p>	<p>Jefe de control y calidad</p>	<p>1. Documento con la política de inocuidad actualizada. 3. Procedimiento de elaboración y control documental. 3. Políticas divulgadas y publicadas al personal de Estrella Gourmet. 4. Acta de divulgación de las políticas.</p>											<p>Jefe de Recursos Humanos</p>
--	--	---	---------------------------------	----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------