

Plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018

Karen Lorena Torres Santos

Nicolás Alejandro Torres Sarmiento

Francy Elena Pedraza Murcia

Wendy Tatiana Herrera Mora

Jhader Octavio Varón Moreno

Yiseth Tatiana Gutiérrez Cuellar

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería de alimentos - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2023

Plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018

Karen Lorena Torres Santos

Nicolás Alejandro Torres Sarmiento

Francy Elena Pedraza Murcia

Wendy Tatiana Herrera Mora

Jhader Octavio Varón Moreno

Yiseth Tatiana Gutiérrez Cuellar

Trabajo para optar al título de Ingeniero(a) de alimentos.

Asesor

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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

Resumen

El presente trabajo tiene como finalidad elaborar un plan de auditoría interna para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, la cual se ha fundamentado en lo dispuesto en la norma ISO 19011:2018 sin embargo a continuación se mostrarán los resultados obtenidos de la verificación realizada bajo los criterios de la norma ISO 22000:2018; buscando evaluar el grado de eficacia y cumplimiento bajo el alcance aplicado en la línea que la compañía tiene establecidos. Por consiguiente, se mostrará el plan de auditoría para cada uno los ocho (8) hallazgos encontrados en dicha verificación consignados en un formato que muestra los objetivos, alcance, criterios, hallazgos, auditor, auditado, tiempos de la auditoria y evidencias , procedente a los criterios enunciados en las normas ISO para procesos de auditoría interna y externa.

Palabras clave: Norma, Verificación, criterio, Plan de auditoria

Abstract

The purpose of this work is to prepare an internal audit plan for the company Productos Alimenticios Estrella Gourmet, which has been based on the provisions of the ISO 19011:2018 standard, however, the results obtained from the verification carried out under the ISO 22000:2018 standard criteria; seeking to evaluate the degree of effectiveness and compliance under the scope applied in the line that the company has established. Therefore, the audit plan will be shown for each of the eight (8) findings found in said verification, recorded in a format that shows the objectives, scope, criteria, findings, auditor, auditee, audit times and evidence, proceeding to the criteria set forth in the ISO standards for internal and external audit processes.

Keywords: Standard, Verification, Audit Plan, Audit Program, Planning Findings

Tabla de Contenido

Introducción	9
Problema	10
Descripción del Problema	11
Planteamiento del Problema	12
Justificación	13
Objetivos	15
Objetivo General	15
Objetivos Específicos	15
Contenido	16
Antecedentes teóricos	16
Plan de auditoría NTC ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet ...	18
Conclusiones	39
Recomendaciones	40
Referencias	41

Lista de Tablas

Tabla 1: Plan de Auditoria Hallazgo 1 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	18
Tabla 2: Plan de Auditoria Hallazgo 2 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	21
Tabla 3: Plan de Auditoria Hallazgo 3 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	24
Tabla 4: Plan de Auditoria Hallazgo 4 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	27
Tabla 5: Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	30
Tabla 6: Plan de Auditoria Hallazgo 6 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	32
Tabla 7: Plan de Auditoria Hallazgo 7 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	34
Tabla 8: Plan de Auditoria Hallazgo 8 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	36

Lista de Apéndices

Apéndice A. Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad	42
---	----

Introducción

En este documento se plantea el esquema de un plan de auditoría interna para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, empresa que se encarga de la producción de salsas agrídulces. Para la empresa es menester tener este tipo de auditorías en sus instalaciones, ya que su enfoque para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria se basa en la norma ISO 22000:2018.

El tema principal para tratar dentro de este título es el paso a paso de la realización de un plan de auditoría que comprenda los hallazgos encontrados en algunas de las etapas o áreas de la empresa, con el objetivo de hacer seguimiento y corroborar el grado de cumplimiento de la norma.

Para Productos Alimenticios Estrella Gourmet es muy importante realizar este tipo de auditorías, ya que; de esta forma verifica el estado en el que se encuentra con respecto a la norma ISO 22000 y puede tomar acciones correctivas o de mejora con base a incumplimientos que se presenten. De esta forma mejora sus procesos, optimiza sus estándares y se posiciona como una empresa que satisface al cliente y que es de confiabilidad al sector comercial.

En este documento se quiere trabajar con base a un listado de hallazgos encontrados en diferentes áreas de la empresa, con los cuales se estructurará un plan de auditoría para cada uno y de esta manera desglosar las evidencias o procesos que se necesiten para cumplir a cabalidad con la norma a auditar.

Es importante reconocer que la norma ISO 22000: 2018 es una norma que estructura detalladamente los requisitos que una empresa debe adoptar para reconocerse como una organización que promueve la calidad e inocuidad alimentaria en todo el sentido de la palabra.

Problema

En la auditoría realizada a la compañía productos alimenticios Estrella gourmet se evidenciaron una cantidad específica del incumplimiento respecto a los parámetros establecidos en la norma ISO 22000:2018.

Descripción del Problema

Se encontraron 8 hallazgos que no cumplen con los requerimientos establecidos en la norma ISO 22000:2018, lo que impide la certificación oportuna de la norma en mención.

Planteamiento del Problema

La norma ISO 22000:2018 establece los requisitos que una compañía productora de alimentos debe cumplir para garantizar completamente a calidad de los productos procesados y por ende obtener una certificación legal que valide la excelencia de dichos procesos. Después de haberse realizado una auditoría interna se pudo evidenciar que en la compañía Estrella gourmet se obtuvo como resultado 8 hallazgos que no cumplen con las especificaciones dadas de la norma, lo que impiden la certificación de esta, por ello se hace necesario diseñar un plan de auditoria en el cual se pueda evidenciar la magnitud de incumplimiento a los requisitos y las acciones de mejora a tomar para eliminar dichos hallazgos es por ello que se genera la siguiente incógnita: ¿De qué manera Productos Alimenticios Estrella Gourmet puede dar mejora y constante monitoreo a las aspectos que incumplen y que de manera oportuna logren ser evidenciadas y lograr cumplir los requerimientos especificados en la norma ISO 22000:2018?

Justificación

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

El presente trabajo está orientado en dar solución a los 8 hallazgos detectados durante la auditoría al sistema de gestión que maneja la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, teniendo en cuenta la urgencia que tienen la compañía de dar solución a los incumplimientos presentados; para así dar continuidad a la implementación del sistema dentro de los procesos, mediante un seguimiento constante que permita dar respuesta oportuna a los incumplimientos conforme a lo establecido las normas ISO 22000: 2018 , para dar respuestas basándonos en las mismas y determinar si es posible que se cumplen los criterios de auditoría. Este trabajo brindará una mayor especificidad para cada uno de los incumplimientos encontrados y de cada uno de los aspectos a mejorar logrando así los cambios necesarios para ir encaminando su sistema apropiado y efectivo.

Para la revisión de los incumplimientos se debe presentar información tomada de fuentes de información confiables que permita tener soporte y que validen los puntos de vista dados al auditado dentro de un proceso de auditoría, que permitan fundamentar el cumplimiento o incumplimiento de los requerimientos establecido en las norma, además se debe contar con los procedimientos escritos establecidos y los formatos pertinentes para cada proceso, debidamente diligenciados, con el fin de poder examinar la información brindada y contar con herramientas que permitan verificar el veraz cumplimiento de estos, es importante tener tiempos establecidos para las actividades que se llevaran a cabo y por ende se debe tener evidencia escrita de dichas actividades y los hallazgos encontrados.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar y estructurar un plan de auditoría de calidad e inocuidad alimentaria que contemple la norma ISO 22000: 2018 verificando el cumplimiento ante las no conformidades presentadas en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con el propósito de enfocar y evaluar dichos hallazgos para garantizar una mejora continua e implementación del sistema de gestión.

Objetivos Específicos

Definir los procesos y personal involucrado en el plan de auditoría, para tener claro los conceptos y requisitos aplicables según la norma ISO 22000:2018.

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

Reconocer los objetivos, alcance y criterios de un plan de auditoría de acuerdo con los hallazgos identificados y de este modo establecer planes de acción enfocados a la mejora continua del SGIA.

Contenido

Antecedentes teóricos

Para el desarrollo del presente plan de auditoría se utilizó una serie de referencias que permiten conocer, entender y evaluar los objetivos establecidos para el diseño y ejecución de este, de acuerdo con las normas ISO 19001:2018 y la ISO 22000:2018.

Norma ISO 19001:2018 la siguiente norma es una guía, es el soporte y el consejero de cómo se debe implementar una auditoría, en esta podemos encontrar el paso a paso y cada una de las herramientas que facilita la planeación de auditorías internas y externas. (ISO 22000:2018).

Auditoría, proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría. (Icontec, 2018, p. 7)

La norma ISO 22000:2018 es la norma internacional de gestión de la inocuidad alimentaria que, mediante requisitos establecidos, es la encargada de asegurar la inocuidad alimentaria en todos los establecimientos, empresas, organizaciones, industrias y toda aquella que este encaminadas en productos alimenticios, la implementación de la norma aporta una mejora y calidad en su proceso así como muchos beneficios incluyendo su potencialidad del producto al consumidor final.

El programa de auditoría es el conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigido con un solo propósito, para esto se deben contar con un plan de auditorías en el que se describen las actividades y detalles acordados para su realización. Un programa de auditoría debería ser basado en el tamaño y naturaleza del auditado,

así como en la naturaleza, funcionalidad, complejidad, tipo de riesgos y oportunidades, y el nivel de madurez de(los) sistema(s) de gestión a ser auditado(s). (ISO 19011:2018).

Plan de auditoría es la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría. Generalmente incluye actividades y procesos a validar, así como el periodo de tiempo cubierto, las evidencias, recursos, responsables y otra información que es relevante para el criterio de auditoría y que es verificable. (ISO 19011:2018).

Un equipo auditor está compuesto por una o más personas que llevan a cabo la auditoría, soportados si es necesario por expertos técnicos, Un auditor de equipo auditor es designado como el líder del equipo auditor, el equipo auditor puede incluir auditores en entrenamiento. (ISO 19011:2018)

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

Tabla 1: Plan de Auditoria Hallazgo 1 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018 Productos alimenticios Estrella Gourmet		CODIGO: CA-PA-01 FECHA DE CREACION: 16/05/23			
Fecha de auditoria:	16 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor:	Director de calidad	Equipo auditado	Alta dirección		
Descripción del hallazgo	Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, 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 de la auditoria:	Realizar verificación de la formulación de la política de inocuidad de alimentos respecto al propósito y contexto que maneja Productos Alimenticios Estrella Gourmet.				
Alcance de la auditoria:	El propósito de esta auditoría es comprender todos los procesos involucrados, procedimientos, cronogramas y formatos de seguimiento llevados a cabo en el proceso de limpieza y desinfección, existente. Teniendo en cuenta cualquier control que ejerza el operador o sus principios en todos los ámbitos, sustentado en todos los recursos, documentos, registros y evidencias técnicas; basada en el sistema de trazabilidad descrito en la norma ISO 2200-2018.				
Criterios de la auditoria:	Numeral 8.2.4 literal l, Numeral 8.7 literal a				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:30 am	Jefe de compras.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	8:50 am	Jefe de compras.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Revisión documental implementación de programa de	Programa de limpieza y desinfección, Habladores del procedimiento y dosificaciones, POES de los

				limpieza y desinfección.	equipos, Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, matriz de dosificación de sustancias de limpieza y desinfección, cronograma de rotación sustancias de limpieza y desinfección, soportes de capacitación al personal manipulador, Análisis microbiológicos por parte del laboratorio.
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
8:50 am	9:50 am	Auditor Líder.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Revisión documental programa de calibración de quipos.	Programa de Calibración de equipos, cronograma de calibración de equipos y su seguimiento, certificación de calibración para equipos, soportes de mantenimientos preventivos.
9:50 am	10:10am	No aplica.	No aplica.	Receso (Desayuno).	No aplica.
10:10 am	12:30 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Visita a planta, se hará revisión de los procedimientos de limpieza y	Registro de hallazgos.

				desinfección, sistemas de dosificación, habladores, conocimiento del personal de sustancias de uso. Para los equipos se inspeccionaran los equipos de medición en qué estado se encuentran fechas identificadas de próxima calibración y funcionamiento o adecuado de este en el proceso.	
12:30 pm	1:30pm	No aplica.	No aplica.	Receso (Almuerzo).	No aplica.
1:30 pm	3:00 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.
3:00 pm	4:00 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad y mantenimiento.	Reunión de cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 2: Plan de Auditoria Hallazgo 2 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018 Productos alimenticios Estrella Gourmet			CODIGO: CA-PA-01 FECHA DE CREACION: 16/05/23		
Fecha de auditoria	16 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Director de calidad	Equipo auditado	Alta dirección		
Descripción del hallazgo	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 al requerimiento no le han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura.				
Objetivo de la auditoria:	Verificar la documentación involucrada en cuanto a los requerimientos relacionados con la materia prima ofrecida por cada proveedor.				
Alcance de la auditoria:	El propósito de esta auditoría es comprender todos los procesos involucrados, procedimientos, formatos de seguimiento, disposición de recursos económicos llevados a cabo en el proceso de almacenamiento, existente. Teniendo en cuenta cualquier control que ejerza el operador o sus principios en todos los ámbitos, sustentado en todos los recursos, documentos, registros y evidencias técnicas; basada en el sistema de trazabilidad descrito en la norma ISO 2200-2018.				
Criterios de la auditoria:	Numeral 7.1.3				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	7:30 am	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	8:50 am	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Revisión documental implementación de programa de control de alérgenos y la optimización secuencial de procesos.	Programa de control de alergenos, habladores del procedimiento y distinción para el manejo de alérgenos, soportes de capacitación al personal manipulador para prevenir contaminación

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
8:50 am	9:50 am	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Revisión documental programa de mantenimiento o de infraestructura	cruzada, soportes de informe al área de gerencia del hallazgo evidenciado. Programa de mantenimiento infraestructural, cronograma de mantenimiento del almacén de materias primas y su seguimiento, soportes por escrito (cotización, listado de materiales, requerimiento de tiempos) de la solicitud de calibración para mantenimientos preventivos y correctivos.
9:50 am	10:10am	No aplica.	No aplica.	Receso (Desayuno).	No aplica.
10:10 am	12:30 pm	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Visita a planta Se inspeccionará el área de almacenamiento donde se quiere revisar la separación de áreas la identificación de alérgenos y el flujo continuo de proceso.	Registro de hallazgos.

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
12:30 pm	1:30pm	No aplica.	No aplica.	Receso (Almuerzo).	No aplica.
1:30 pm	3:00 pm	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.
3:00 pm	4:00 pm	Jefe de producción	Gestión gerencial.	Reunión de cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos, carta de compromiso de inversiones recursos económicos para mejora continua y revisión técnica.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 3: Plan de Auditoria Hallazgo 3 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018 Productos alimenticios Estrella Gourmet		CODIGO: CA-PA-01 FECHA DE CREACION: 16/05/23			
Fecha de auditoria	16 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Auditor externo o auditor interno calificado de la compañía	Equipo auditado	Departamento de compras		
Descripción del hallazgo	Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima				
Objetivo de la auditoria:	Verificar la asignación de recursos para el área de mantenimiento y la separación de materias primas con contenido de alérgenos de acuerdo con su naturaleza para la compañía Estrella Gourmet.				
Alcance de la auditoria:	El propósito de esta auditoría y evaluar este punto de la norma, consiste en que se debe establecer un Programa Prerrequisito para el aseguramiento del control de proveedores, en la cual se aprueban y aseguran los proveedores y; de esta manera se estandariza qué materias primas, ingredientes, productos químicos, etc., son apropiados para cumplir con el propósito de la empresa y la satisfacción del cliente. Por ende, el alcance involucra procedimientos y socialización de requisitos y requerimientos, que sean evidencias de las socializaciones al proveedor. Involucra al proveedor y la empresa como tal.				
Criterios de la auditoria:	Numeral 8.2.4				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	7:30 am	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	8:50 am	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Revisión de la estructura y trazabilidad del programa de control de proveedores.	Programa de control y aseguramiento de proveedores estructurado, registros de ingreso de materia

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
8:50 am	9:50 am	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Revisión de comunicación y socialización con proveedores.	prima, fichas técnicas de materias primas e insumos. Listado de proveedores, compras. Documentación que proporcione información acerca de la socialización de los requisitos de la Soja como materia prima. Registro de Socialización al proveedor de lo que debe cumplir con respecto a la norma ISO 22000:2018, para ser proveedor eficaz y de calidad para la empresa.
9:50 am	10:10am	No aplica.	No aplica.	Receso (Refrigerio).	No aplica.
10:10 am	12:30 pm	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Visita a planta.	Revisión de la bodega de almacenamiento de insumos y materias primas, cumple a conformidad.
12:30 pm	1:30pm	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Receso (Almuerzo).	No aplica.
1:30 pm	3:00 pm	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
3:00 pm	4:00 pm	Jefe de Logística.	Jefe de compras.	Reunión de cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos, carta de compromiso en cuanto a socializar con el proveedor de Soja los requerimientos de la materia prima teniendo en cuenta la norma ISO 22000:2018, carta de socialización firmada y archivada.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 4: Plan de Auditoria Hallazgo 4 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018		CODIGO: CA-PA-01			
Productos alimenticios Estrella Gourmet		FECHA DE CREACION: 16/05/23			
Fecha de auditoria	16 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Auditor externo o auditor interno calificado de la compañía	Equipo auditado	Compras, Calidad, Almacenamiento		
Descripción del hallazgo	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 de la auditoria:	Realizar la verificación de los procedimientos de recepción de materias primas, con respecto a la documentación reglamentaria, dentro del marco de cumplimiento de la inocuidad del proceso en general.				
Alcance de la auditoria:	<ul style="list-style-type: none"> a. Aplica para el área de compras, recepción de materias primas y procesos de Aseguramiento de calidad y presos de manufactura. b. la composición de los ingredientes formulados, incluyendo los aditivos y coadyuvantes del proceso; c. el origen (por ejemplo, animal, mineral o vegetal); d. el lugar de origen (procedencia); e. el método de producción; f. los métodos de embalaje y liberación; g. las condiciones de almacenamiento y la vida útil; h. la preparación y/o el tratamiento previo a su uso o procesamiento; i. los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de j. los materiales e ingredientes comprados, apropiados para su uso previsto 				
Criterios de la auditoria:	ISO 22000/2018 Numeral, 8.5.1.2. Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto, Capítulo 8: Operación Numeral 8.3 Sistema de trazabilidad, Numeral 8.5 Control de peligros.				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	7:30 am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	8:30 am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Análisis documental del sistema de rastreabilidad,	Ficha Técnica materia prima, Fichas de recibo

				trazabilidad de las materias primas.	de materia prima, Certificado analítico con concepto de Aprobado ò Rechazado.
8:30 am	9:00 am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Revisión documental de la recepción de materias primas.	Programa de materias primas, Fichas técnicas de materias primas, Criterios de aceptación y rechazo de materias primas.
9:00 am	09:20am	No aplica.	No aplica.	Receso (Refrigerio).	No aplica.
9:20 am	10:00 am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Revisión documental programa de compras asociado a los requisitos de calidad de materias primas.	Programa y procedimientos asociados de compras, Plan de auditoría de proveedores.
10:00 am	11:00 am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Confirmación por medio de la ficha de recibo si se cumple o no con las especificaciones.	Ficha de recibo de materia prima (aleatorio).
11:00 am	12:00 pm	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Visita a planta, Validar que los procedimientos y formatos consignados en el programa de materias primas se esté ejecutando de manera acertada.	Registro de hallazgos.
12:00 pm	1:00pm	No aplica.	No aplica.	Receso (Almuerzo).	No aplica.
1:10 pm	3:00 pm	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Reunión de cierre elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 5: Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018		CODIGO: CA-PA-01			
Productos alimenticios Estrella Gourmet		FECHA DE CREACION: 16/05/23			
Fecha de auditoria	16 de Mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Auditor externo o auditor interno calificado de la compañía diferente del área de Calidad	Equipo auditor	Equipo de inocuidad		
Descripción del hallazgo	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 de la auditoria:	Revisar a profundidad el plan HACCP y toda la documentación asociada, donde se observe el análisis de PCC y el plan de verificación de los PPR que se relacionen con los PCC específicamente				
Alcance de la auditoria:	Equipo aplica para las actividades, que realiza el Equipo HACCP, y documentación asociada, como parte de la verificación de la funcionalidad de los PPR, en cumplimiento con el numeral 8.8 (Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros)				
Criterios de la auditoria:	ISO 22000/2018 Numeral, 8.8. Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	7:30 am	Jefe de logística.	Equipo Inocuidad.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	9:30 am	Jefe de logística.	Equipo Inocuidad.	Revisión documental asociada a la verificación de los PPR.	Revisión de las evidencias de las actividades de verificación de PPR, Plan de control de peligros, Análisis de los niveles de peligros detectados, Actualización de los análisis de peligros.
				Revisión PLAN HACCP.	Matriz de peligros, análisis y resultados obtenidos de la revisión documental.

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
9:30 am	10:00am	No aplica.	No aplica.	Descanso (Desayuno).	No aplica.
10:00 am	12:30 pm	Jefe de logística.	Equipo Inocuidad.	Visita a planta.	Registro de hallazgos.
12:30 pm	1:00pm	No aplica.	No aplica.	Descanso (Almuerzo).	No aplica.
1:00 pm	3:00 pm	Jefe de logística.	Equipo Inocuidad.	Elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.
3:00 pm	4:00 pm	Jefe de logística.	Equipo Inocuidad.	Reunión de cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos.
Observaciones:					
Firma del auditor:					
Firma del auditado:					

Fuente: Autoría propia

Tabla 6: Plan de Auditoria Hallazgo 6 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018		CÓDIGO: CA-PA-01			
Productos alimenticios Estrella Gourmet		FECHA DE CREACIÓN: 16/05/23			
Fecha de auditoria	16 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Auditor externo o auditor interno calificado de la compañía diferente del área de Calidad	Equipo auditado	Equipo de inocuidad		
Descripción del hallazgo	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 de la auditoria:	Realizar la revisión documental de los PPRO operativos, de forma que se pueda identificar métodos, frecuencia de seguimiento, resultados, responsables. Adicional revisar que estos se encuentran bajo control, registro de acciones correctivas en los casos requeridos, además que se cuenten con los análisis de tendencias con los resultados de la información recopilada de los PPRO.				
Alcance de la auditoria:	Equipo comprender todos los procesos involucrados en la recepción, fabricación, distribución y entrega final del producto, incluido cada paso del proceso existente. Teniendo en cuenta cualquier control que ejerza el operador o sus principios en todos los ámbitos, sustentado en todos los recursos, documentos, registros y evidencias técnicas; basada en el sistema de trazabilidad descrito en la norma ISO 2200-2018, Capítulo 8, Número 3.				
Criterios de la auditoria:	De acuerdo a la norma ISO 22000:2018, en su Ítem 8.5.4.2 (Determinación de límites Críticos y criterios de acción) En el ítem 8.5.4.3. (Sistema de seguimiento en los PCC y para los PPRO).				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	7:30 am	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
7:30 am	9:30 am	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Revisión de Documentación .	Análisis Revisión PPR Operativos.
9:30 am	11:30 am	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Revisión documental asociada a la verificación de los PPR.	Revisión de las evidencias de las actividades de verificación de PPR.

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
11:30 am	1:30 pm	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Visita a planta.	Registro de hallazgos.
1:30 pm	2:30 pm	No aplica.	No aplica.	Receso (almuerzo).	No aplica.
2:30 pm	4:20 pm	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Elaboraciones informes de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.
4:40 mm	5:00 pm	Jefe de investigación y desarrollo.	Jefe de producción.	Reunión de cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 7: Plan de Auditoria Hallazgo 7 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018				CODIGO: CA-PA-01	
Productos alimenticios Estrella Gourmet				FECHA DE CREACION: 16/05/23	
Fecha de auditoria	17 de mayo de 2023			Sistema a auditar: ISO 22000:2018	
Equipo auditor	Director de calidad			Equipo auditado: Alta dirección	
Descripción del hallazgo	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 de la auditoria:	Revisar el planteamiento documentado en los diferentes departamentos del programa de auditorías y así mismo verificar las responsabilidades y alcance de los diferentes entes, dando cumplimiento a la norma ISO 22000 DE 2018				
Alcance de la auditoria:	Norma vigente ISO 22000:2018 acatar regulación a la normas y compromisos internos que involucran los diferentes departamentos de la empresa productora de alimentos Estrella Gourmet				
Criterios de la auditoria:	Según la norma ISO 22000:2018, su literal 9.2 auditoría interna, 9.2.2 La organización deberá planificar, establecer, implementar y mantener un programa de auditoría.				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
2:00 pm	2:15 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad.	Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria.	Acta de Apertura Listado asistencia.
2:15 pm	3:15 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad.	Revisión documental.	Evidencia Documentada de la ruta de procesos de las auditorías internas realizadas, evaluaciones, conclusiones y seguimiento a los hallazgos de los hallazgos, actas de notificación a los diferentes departamentos auditados, documentación de los procesos de

contratación de los
auditores internos.

HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
3:15pm	3:45pm	No aplica.	No aplica.	Receso (Almuerzo).	No aplica.
3:45pm	4:30 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad.	Revisión de Manual de funciones.	Validación de responsabilidades, funciones y supervisores que determinen las comunicaciones SGI.
4:30 pm	05:30 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad.	Elaboración informe de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria.
05:30 pm	6:00 pm	Jefe de compras.	Jefe de calidad.	Reunión cierre.	Divulgación de resultados de la auditoria y acta de final.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Tabla 8: Plan de Auditoria Hallazgo 8 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Plan de auditoria ISO 22000:2018			CODIGO: CA-PA-01		
Productos alimenticios Estrella Gourmet			FECHA DE CREACION: 16/05/23		
Fecha de auditoria	17 de mayo de 2023	Sistema a auditar:	ISO 22000:2018		
Equipo auditor	Director de calidad	Equipo auditado	Alta dirección		
Descripción del hallazgo	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 de la auditoria:	Verificar la información registrada de la política de inocuidad establecida en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet desde el año 2015 de acuerdo con su contexto proporcionando un marco de referencia de acuerdo a la normatividad exigida para establecer y revisar los objetivos del SGIA.				
Alcance de la auditoria:	El propósito de esta auditoría es comprender todos los procesos involucrados en la política de inocuidad debidamente estructurada. Teniendo en cuenta cualquier cambio o actualización realizada durante el tiempo que no hubo actualización de la misma pudiendo hacer actualización y seguimiento a todas las políticas presentadas y que ejerza el operador o sus principios en todos los ámbitos; basada en el sistema descrito en la norma ISO 2200-2018.				
Criterios de la auditoria:	Numeral 5.2 Política 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. Literales a) b) c) d) f). Numeral 5.1 liderazgo y compromiso. Literales e) g). Numeral 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos. Literal a) b) c). Numeral 5.3.2 Literal a).				
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
7:00 am	8:00am	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Reunión inicial.	Registro de asistencia, acta de apertura.
8:00 am	12:30pm	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Revisión documental evaluación de la documentación desde el año 2015, planes que estén activos y	Documentación y soportes de inspecciones realizadas, Programa y Procedimiento de elaboración y control documental, cumplimiento de cronogramas

				obsoletos, actualizaciones realizadas durante dicho tiempo.	establecidos de revisión y actualización documental, Políticas divulgadas y publicadas al personal de Estrella Gourmet, Actas de divulgación de las políticas y personal involucrado.
HORA DE INICIO	HORA FINAL	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
12:30pm	1:30pm	No aplica.	No aplica,	Receso (Almuerzo).	No aplica.
1:30pm	2:30 pm	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Revisión de Manual de funciones, programa y procedimientos establecidos de revisión documental (métodos para promover la política de inocuidad en la empresa).	Listado de documentación vigente y procedimientos actuales que se estén aplicando en la compañía, soportes por escrito del cumplimiento de la revisión documental y actualización periódica, trimestral semestral, anual según sea el caso, Carteleras, folletos, correos internos, capacitaciones (internas y externas) y partes interesadas.
2:30pm	3:00pm	No aplica.	No aplica.	Receso (Onces).	No aplica.
3:00 pm	04:30 pm		Jefe de calidad.	Elaboración informe de resultados.	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados en la auditoria, divulgar la política de inocuidad de manera interna y externa y partes interesadas de forma que se cumpla

					con los objetivos, liderazgo y compromiso de acuerdo con el propósito y contexto de la empresa.
04:30 pm	5:00 pm	Dirección SGSA.	Jefe de calidad.	Reunión cierre.	Listado de asistencia, informe de hallazgos, Acta de fechas para actualizaciones documentales futuras y acta de cierre.

Observaciones:

Firma del auditor:

Firma del auditado:

Fuente: Autoría propia

Conclusiones

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

Se definieron los procesos y personal idóneo que se requiere al momento de llevar a cabo un plan de auditoria basados en la normatividad vigente y en mención, con el fin de establecer de manera adecuada la efectividad de los procesos.

Se elaboró un plan de auditoria con criterios, alcance y objetivos que permitirán cumplir con las políticas y requisitos de inocuidad establecidos en la norma ISO 22000:2018 y de este modo poder dar cumplimiento al SGIA, de igual se estableció los recursos necesarios para poder dar cumplimiento a lo propuesto en el plan de auditoría.

Se desarrolló un plan de auditoria estructurado teniendo presente el principal enfoque e impacto de cada uno de los hallazgos de la empresa para poder mejorar la implementación y el desempeño del sistema de gestión.

Recomendaciones

En el desarrollo de la auditoría llevada a cabo en la empresa Estrella Gourmet para verificar del cumplimiento del SGIA se presentan las siguientes recomendaciones con el fin de tener una mejora continua.

Se recomienda la revisión periódica de auditorías internas enfocadas a los procesos productivos, con el fin de monitorear la efectividad del Sistema de gestión de calidad y mantenerlo siempre actualizado.

Aplicar de manera eficiente y con personal idóneo certificado para llevar a cabo auditorías internas de manera correcta y que tenga la capacidad de identificar las no conformidades dentro de los requerimientos de las normas en evaluación.

Referencias

Alava, C. (2018). OVI Norma ISO 19011:2018. [Archivo de video].

<http://hdl.handle.net/10596/23330>

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

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

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoria de gestión.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/c>

Apéndices

Apéndice A.

Programa de Auditoría Interna Productos Alimenticios Estrella Gourmet

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

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	
<p>Determinar, Evaluar y Reconocer todos aquellos procesos de la planta de producción la estrella gourmet, dando un enfoque para el mejoramiento continuo de cada uno de los sistemas de gestión al interior de la empresa, generando así el cumplimiento de cada uno de los requisitos legales y compromisos, con el fin de lograr el cumplimiento de los parámetros que se establezcan; teniendo como base los lineamientos de dirección estratégica de la organización.</p>	<p>El propósito de esta auditoría es comprender todos los procesos involucrados en la recepción, fabricación, distribución y entrega final del producto, incluido cada paso del proceso existente. Teniendo en cuenta cualquier control que ejerza el operador o sus principios en todos los ámbitos, sustentado en todos los recursos, documentos, registros y evidencias técnicas; basada en el sistema de trazabilidad descrito en la norma ISO 2200-2018, Capítulo 8, Número 3. Se han realizado mejoras en términos de economía de procesos, trazabilidad y eficiencia para lograr los objetivos de esta auditoría.</p>	
CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
<p>1. Programas de requisitos previos especificados en la norma ISO 22000-2018 8.2. 2. Actualizar la información específica relacionada con el PPR y el plan de control de peligros desarrollado en ISO</p>	<p>Formato de Validación del Organismo de Control de Colombia - INVIMA política de calidad. 2. Manual del programa. 3. El objetivo principal. Asegurar que los productos se utilicen de acuerdo con altos</p>	<p>1. Información obtenida a través de procedimientos sistemáticos 2. Identificar y aprobar las salas de reuniones que se pueden encontrar después de los resultados de la auditoría. 3. Personas que entiendan los diferentes</p>

<p>22000 2018 8.6. en el departamento. 3. ISO 22000 Capítulo 1. Comunicación eficaz de las normas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas y/o a los que intervienen en la cadena alimentaria. 4. Auditoría basada en el sistema de trazabilidad descrito en la norma ISO 2200-2018, Capítulo 8, Número 3.</p>		<p>estándares de calidad y de conformidad con las leyes y reglamentos aplicables para garantizar la satisfacción y la plena confianza de nuestros clientes. 4. Documento de resumen del proyecto clave estándar ISO 22000 2018 que se aplica a todos los miembros de la cadena de producción de nuestra empresa. 5. Trazabilidad del sistema HACCP, BPM, aplicaciones, etc. Los registros de formato y control pertenecen a la empresa.</p>		<p>puntos y procesos de la empresa (supervisores, áreas de calidad, gerencia general). 4. Al ingresar al área de procesamiento del producto, los auditores deben evitar equipos que pongan en peligro la seguridad del producto. 5. tener recursos financieros. 6. tecnología de infraestructura. 7. especialistas calificados.</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	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado

<p>74. Se cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la</p>	<p>El hallazgo de limpieza y desinfección incumple en el numeral 8.2.4 literal I 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.</p>	<p>Verificar en el programa de limpieza y desinfección si se especifican las dosificaciones a emplear en los productos de Limpieza y Desinfección. Así como la calibración y el cumplimiento de la frecuencia de la calibración de los equipos.</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Supervisor de calidad</p>	<p>*Análisis Documental: 1. Programa de limpieza y desinfección 2. Habladores del procedimiento y dosificaciones. 3. POES de los equipos. 4. Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección 5. Análisis microbiológicos por parte del laboratorio.</p>							<p>Jefe de Producción</p>
---	--	---	---------------------------	------------------------------	---	--	--	--	--	--	--	---------------------------

<p>calibración de equipos.</p>	<p>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 calibrado antes de su utilización. (ISO</p>				<p>6. Cronograma de calibración de equipos y su seguimiento. 7. Programa de Calibración de Equipos 8. Verificación In situ de las instalaciones 9. Certificados de Calibración</p>							
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>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 o no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura no han sido proporcionados los recursos para la</p>	<p>establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA.(ISO 22000:2018)</p>											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>4. Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.</p>	<p>Incumple con el requerimiento 8.2.4 de la norma 22000 del 2018 donde la organización debe considerar al establecer los PPR, literal (f). Los procesos de aprobación y aseguramiento de los proveedores.</p>	<p>Verificar la documentación involucrada en cuanto a los requerimientos relacionados con la materia prima ofrecida por cada proveedor.</p>	<p>Jefe de Talento Humano</p>	<p>Departamento de compras</p>	<p>Análisis Documental: Trazabilidad de Proveedores Seguimiento y registros de aprobación de proveedores</p>																	<p>Jefe de calidad</p>
---	--	---	-------------------------------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------------

<p>96. Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.</p>	<p>Existe un programa de control de proveedores, pero se debe exigir al proveedor de materias primas que relacione por medio de certificado de calidad de las mismas, donde se indique las especificaciones y análisis realizados a la materia prima indicando si cumple con los criterios de aceptación o rechazo. De esta forma</p>	<p>Verificar la efectividad del programa de proveedores, para asegurar el cumplimiento del ingreso de materias que cumplan con todas las especificaciones.</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Supervisor de calidad</p>	<p>Análisis documental que permita evaluar un procedimiento operativo estándar aplicado al programa de control de proveedores, incluyendo auditorías a proveedores, asegurando de esta forma el cumplimiento de la norma.</p>													<p>Jefe de Producción</p>
---	---	--	---------------------------	------------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------

<p>se asegura que las materias primas que ingresan a la compañía son certificados por parte del proveedor. En cuanto ingrese la materia prima a Productos alimenticios Estrella Gourmet se debe verificar los soportes que confirman que la integridad de la materia prima y se debe reglamentar un procedimiento operativo</p>														
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>estándar que asegure el cumplimiento o de calidad resaltando que solo se aceptan materias primas que cumplan con las especificaciones y que tengan concepto de Aprobado, por Control de Calidad de Productos alimenticios Estrella Gourmet, de esta forma se asegura que las materias primas que se van a usar en el proceso de</p>													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	fabricación de alimentos son Inocuas y cumplen con la normatividad vigente. (Norma ISO 22000 versión 2018, numeral 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y productos)											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>125. Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC</p>	<p>La norma ISO 22000 "8.8 verificación relacionada con los PRP y el plan de control de riesgos" establece que toda organización debe implementar , mantener y actualizar PPR con el fin de facilitar la prevención o reducción de contaminantes (incluyendo los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los</p>	<p>Verificar los documentos relacionados con los PRP Y los puntos críticos de control, plantados para cada uno de los riesgos encontrados.</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Equipo HACCP</p>	<p>1. Análisis documental 2. Verificación de los puntos críticos de control. 3. Realizar una trazabilidad del estado de cada riesgo encontrado 4. Entrevista al equipo de inocuidad con el fin de verificar como se realiza e proceso de aprobación de los PPR 5. Auditorías</p>																	<p>Jefe de calidad</p>
---	--	--	---------------------------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------------

<p>productos y sus procesos en el ambiente de trabajo. de igual forma permite identificar las medidas de control, identificadas a través del análisis de peligros como especiales para prevenir o reducir a un nivel aceptable la probabilidad de introducir riesgos, contaminación o proliferación de un peligro significativo para la</p>				<p>internas de proceso</p>															
---	--	--	--	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos</p>	<p>medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía de que no se excede el nivel aceptable. En el ítem 8.5.4.3. (Sistema de seguimiento en los PCC y para los PPRO) se observa que la empresa debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación</p>	<p>Gourmet para la línea de Salsa Agridulce. Realizar la revisión documental de los PPRO operativos, de forma que se pueda identificar métodos, frecuencia de seguimiento , resultados, responsables . Adicional revisar que estos se encuentran bajo control, registro de acciones correctivas en los casos requeridos, además que se cuenten</p>			<p>operativos y análisis de tendencias. Tales como: 1.Ficha 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 Observación: Realizar inspección visual de la operatividad y registro</p>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción. Se deben documentar métodos, frecuencias, resultados, responsables, cuando el seguimiento de un PPRO se basa en datos subjetivos de observaciones (inspección visual), el método debe ser respaldado por instrucciones o</p>	<p>con los análisis de tendencias con los resultados de la información recopilada de los PPRO.</p>			<p>de los PPR operativa.</p>								
---	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>ades de los entes involucrados en estas.</p>	<p>conformidad con los requisitos de la ISO 22000:2018. Son una gran oportunidad para investigar un proceso o área específica y evaluar su desempeño. Es una forma ideal de encontrar áreas de mejora y solucionar posibles soluciones a problemas antes de que ocurran. Piense en las auditorías internas como una</p>	<p>5. Auditorías internas 6. Registros, plan auditorías internas</p>															
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>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>análisis de los resultados de verificación relacionadas con los PRP y el plan de control de riesgos, resultados de auditorías internas y externas, resultados de desempeño de proveedores externos, resultados de quejas, cumplimiento legal, resultados de riesgos y oportunidades, adecuación de recursos</p>			<p>para cumplir con los requisitos de un SGSA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inspección 2. Procedimiento de elaboración y control documental 3. Políticas divulgadas y publicadas al personal de Estrella Gourmet. 4. Acta de divulgación de las políticas. 																
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		y desarrollar un plan de acción para cualquier necesidad de cambios o actualización del SGSA.																	
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--