

Plan de auditoria para el Programa de Auditoría Interna de Gestión de Calidad basado en la norma ISO 22000 de 2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Daniela Morales Serna

Diana Lizette Angel Nuñez

Gilberto Palacios Morales

Jackzuri Restrepo Quebrada

Juan Camilo Giraldo Estrada

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Dosquebradas

2022

**Plan de auditoria para el Programa de Auditoría Interna de Gestión de Calidad basado en
la norma ISO 22000 de 2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet.**

Daniela Morales Serna

Diana Lizette Angel Nuñez

Gilberto Palacios Morales

Jackzuri Restrepo Quebrada

Juan Camilo Giraldo Estrada

Trabajo para optar al título de Ingenieros de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Dosquebradas

2022

Nota Aclaratoria

En la construcción y avance del presente trabajo se empleó información documentada que no es verídica o real, la misma fue tomada con fines educativos para llevar a cabo el desarrollo de un caso hipotético sobre la producción de alimentos, el cual consistía en formular un plan de auditoría para el sistema de Gestión de Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en relación al mejoramiento de los hallazgos no conformes presentados en acta de auditoria que también se diseñó de forma hipotética.

Resumen

A partir de un estudio de caso donde se plantea que una empresa llamada Productos Alimenticios La Estrella Gourmet se dedica a la elaboración de salsas y encurtidos, y que busca ampliar el valor de su marca y continuar adaptándose al mercado, introduciendo novedades al mismo con el fin de cautivar al consumidor. Para esta empresa es importante cumplir con la normativa vigente que le permita lograr comercializar sus productos sin ningún inconveniente, mostrando así avances en la implementación de programas prerrequisito, Buenas Prácticas de Manufactura, además de estar implementando la norma ISO 14001:2015 y avanzando HACCP e ISO 22000:2018. También ha venido estableciendo métodos de seguimiento, monitoreo y auditoría interna que se admiten para trabajar con el ciclo de calidad PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar. Con todo lo anterior, se propone un plan de auditoría interna basado en la norma ISO 22000:2018 para la empresa Productora la Estrella Gourmet tomando como base un programa de auditoría donde se validaron 8 hallazgos de acuerdo con las listas de chequeo y las no conformidades, buscando así las correcciones pertinentes, enumerándose cada actividad con fecha de auditoría y responsable, como un cronograma de las respectivas actividades a realizar en cada hallazgo identificado y de esta manera entregar un insumo que permita estar atentos y vigilantes ante las posibles no conformidades encontradas, ejecutar posibles correcciones pendientes y seguir enfocándose en la mejora continua.

Palabras claves: Plan de auditoría, ISO 22000, programa de auditoría, requisitos, no conformidades.

Abstract

Based on a case study where it is stated that a company called La Estrella Gourmet food products is dedicated to the elaboration of sauces and pickles, and that it seeks to expand the value of its brand and continue adapting to the market, introducing novelties to it with the in order to captivate the consumer. For this company it is important to comply with current regulations that will allow it to market its products without any inconvenience, thus showing progress in the implementation of prerequisite programs, Good Manufacturing Practices, in addition to implementing the ISO 1400 1:2015 standard and advancing HACCP and ISO 22000:2018. It has also been presented follow-up, monitoring and internal audit methods that are presented to work with the PDCA quality cycle: Plan – Do – Verify and Act. With all of the above, an internal audit plan based on the ISO 22000:2018 standard is proposed for the production company La Estrella Gourmet, based on an audit program where 8 results were validated according to the checklists and non-conformities. , thus seeking the pertinent corrections, listing each activity with an audit date and person responsible, as a schedule of the respective activities to be carried out in each identified finding and in this way deliver an input that allows us to be attentive and vigilant in the face of possible non-conformities found, execute possible pending corrections and continue to focus on continuous improvement.

Keywords: Audit plan, ISO 22000, audit program, requirements, non-conformities.

Tabla de contenido

Nota Aclaratoria.....	3
Resumen.....	4
Abstract	5
Tabla de contenido.....	6
Lista de tablas	8
Lista de apéndices	9
Introducción	10
Problema	12
Descripción del Problema.....	12
Planteamiento del Problema	12
Sistematización del Problema.....	12
Justificación	13
Objetivos	15
Objetivo General.....	15
Objetivos Específicos	15
Marco de Referencia	16
Sistema de Gestión de Calidad.	16
Norma ISO 22000 de 2018.....	16

Importancia de la implementación de la ISO 22000:2018	17
Enfoque basado en procesos.....	17
Norma ISO 19011 de 2015.....	18
Planificación de la auditoria	18
Realización de una auditoria.....	18
Preparación del informe de la auditoria.....	19
Finalización de la auditoria.....	19
Auditoria de la ISO 22000:2018.....	19
Auditorias basadas en los procesos	20
Evaluación de los riesgos	20
Certificación de la ISO 22000:2018	20
Planes de auditoria	21
Conclusiones.....	46
Recomendaciones	51
Bibliografía	54
Apéndice	55

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoria – Hallazgo #1	22
Tabla 2. Plan de auditoria – Hallazgo #2	25
Tabla 3. Plan de auditoria – Hallazgo # 3	28
Tabla 4. Plan de auditoria – Hallazgo #4	31
Tabla 5. Plan de auditoria – Hallazgo #5	34
Tabla 6. Plan de auditoria – Hallazgo # 6	37
Tabla 7. Plan de auditoria – Hallazgo #7	40
Tabla 8. Plan de auditoria – Hallazgo #8	43

Lista de apéndices

Apéndice A. Programa de auditoría.....	555
--	-----

Introducción

Para dar inicio a un proceso de auditoría, es necesario tener definido que es un programa y un plan de auditoría, ya que estos dos documentos presentan información relevante y confiable. Un programa de auditoría está definido como aquella planificación que se elabora para un determinado tiempo, pueden contener auditoría direccionada hacia varias normas de sistema de gestión y también, pueden ser desarrolladas de manera combinada o separada. Los programas de auditoría deben contener información como los objetivos organizacionales, las cuestiones internas y externa, necesidades y expectativas, seguridad de la información y requerimientos, toda esta información debe ser efectiva y eficaz. El plan de auditoría es definido como un método que ayuda a evaluar la eficiencia de una organización con respecto a las políticas y controles de gestión que tienen establecidos, permite obtener una perspectiva de manera imparcial sobre las operaciones dentro la de empresa, y a su vez, identificar e informar los riesgos y oportunidades encontrados durante la auditoría para finalmente llegar a conclusiones que reflejen la exactitud y veracidad de la información y que la organización pueda actuar y proponer acciones para mejorar su desempeño (ICONTEC, 2018).

Las organizaciones actualmente buscan una estrategia que aseguren y mejoren su desempeño en cuanto a la inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es importante implementar un sistema de gestión de la inocuidad establecido en la norma ISO 22000:2018, este documento presenta requisitos legales que las empresas deben cumplir para proporcionar alimentos inocuos, además de productos y servicios (ICONTEC, 2018). Por lo tanto, para garantizar el cumplimiento de esta norma dentro de las organizaciones es necesario implementar un plan de auditoría, ya que permiten evaluar los criterios de la norma con respecto a lo establecido en la empresa, se permite tener un cronograma de las actividades a auditar, se identifican los

hallazgos, las no conformidades, buenas prácticas y los materiales que soportan la evidencia. Finalmente un plan de auditoria permite tener un amplio conocimiento sobre las conformidades y no conformidades dentro de la empresa y de esta manera plantear acciones de mejora que permitan la mejora continua dentro de la organización.

Tomando en cuenta, lo mencionado anteriormente, un plan de auditoría interna de Gestión de Calidad en base a la norma ISO 22000 es una herramienta que permite asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos para el consumo y a su vez la certificación de la empresa al cumplir completamente con lo establecido en la norma. Por lo tanto, a continuación, el documento tiene el fin de presentar un plan de auditoria para la empresa de *Productos Alimenticios la Estrella Gourmet* considerando la norma ISO 22000 de 2018, con el fin de obtener resultados que proporcionen una mejora continua para los procesos implementados por la empresa productora en cuanto al sistema formado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

Problema

Gran número de empresas buscan asumir nuevos retos en la implementación y mantenimiento de los sistemas de gestión para crecer y llegar a ser más competitivos avanzando en el mercado ofreciendo garantía de los productos y el cumplimiento de expectativas y satisfaciendo necesidades de los consumidores. La garantía de inocuidad de los productos que la Alimentos la estrella gourmet es una enorme responsabilidad, el cumplimiento de los requisitos normativos y el sostenimiento de sistemas de gestión crean la necesidad de evaluar el sistema de gestión de la inocuidad mediante modelos de medición como los planes de auditoría.

Descripción del Problema

Se requiere plantear un modelo de plan de auditoría a fin de identificar las no conformidades que pueda tener el sistema de gestión de la empresa de alimentos la estrella gourmet

Planteamiento del Problema

Para el seguimiento del plan de auditorías de la empresa Alimentos la estrella gourmet, ¿Cuál debería ser el diseño del plan de auditoría que sea representativo y permita evidenciar los aspectos claves de mejoramiento del sistema de gestión?

Sistematización del Problema

Mediante la aplicación de la normativa legal vigente y las Normas ISO22000:2018 se requiere evidenciar un plan de auditoria para evaluar el sistema de gestión de la empresa alimentos la estrella.

Justificación

A lo largo de la historia las empresas que procesan alimentos se han enfrentado a grandes retos en cuanto al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos procesados, el manejo adecuado de las líneas productivas y el control por etapas de los procesos suponen un desafío para los fabricantes, pues en su afán de ser productivos pueden dejar de lado la calidad de dicha producción, la gestión e implementación de normas de sistema de gestión como BPM, HACCP e ISO 22000 se han convertido en herramientas de alta transcendencia para la orientación de las organizaciones en la consecución de resultados satisfactorios, y sobre todo en generar valor agregado en cuanto a la cualidad de su servicio y/o producto, lo que ayuda a que dichos productos sean más competitivos en el mercado; contar con la implementación de las normas de una sistemas de gestión ayuda a cualquier organización a elevar sustancialmente el nivel de calidad desde el punto de vista de la inocuidad de alimentos.

La empresa PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET en su búsqueda de mejora continua y con la necesidad de presentar y competir en el mercado con alimentos seguros e inocuos se ha encaminado en la implementación de normas que contribuyen al control de peligros asociados a la producción de sus alimentos, fortaleciendo su SGIA, con la implementación de la norma ISO 2000 se logra obtener un enfoque principalmente a asegurar y aumentar la capacidad de la organización para suministrar un producto que cumpla con los requisitos especificados por el cliente tanto interno como externo, la legislación y la misma organización, con el fin de mejorar permanentemente la satisfacción de dicho cliente, bajo el interés de la mejora continua se establece la necesidad de implementar como herramienta de monitoreo y control un sistema de auditoria interna basado en la ISO 19011 que a su vez logre elevar las situaciones adversas al cumplimiento de su SGIA y que sirva de herramienta para

contribuir en el crecimiento y avance de la organización ya que a través de la implementación y mantenimiento de las normas de gestión alimentaria se permite contar con diversos beneficios de los cuales se destaca el respeto y credibilidad que la organización adquiere en el mercado al certificar dichos sistema.

La globalización está llevando a las organizaciones a ser cada día más competitivas para permanecer en el mercado, y esta competitividad se mide en términos de calidad y productividad, aspectos que el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, ayuda a alcanzar.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoria para los hallazgos no conformes identificados en el programa de auditoría de la norma ISO 22000:2018 del sistema de gestión de calidad de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet y de esta manera se forme un insumo para la mejora continua del mismo.

Objetivos Específicos

Elaborar un formato de plan de auditoria donde se especifique cada una de las actividades a realizar para las no conformidades estudiadas en el programa de auditoria ISO 22000 de la empresa la Estrella Gourmet.

Diseñar propuesta para el plan de auditoria para el análisis los hallazgos de la empresa Estrella Gourmet que permitan establecer controles a futuros y realizar mejoras en los procesos para garantizar la seguridad y gestión de la inocuidad.

Promocionar mecanismos de evaluación del sistema de gestión de la inocuidad como un método para optimizar el desempeño en la línea de producción de salsa mostaza y miel de productos alimenticios la Estrella Gourmet, mediante de la aplicación de los requisitos legales y normativos que conforman el diseño y la ejecución de la norma ISO 22000.

Marco de Referencia

Sistema de Gestión de Calidad.

El sistema de gestión de calidad brinda la posibilidad a las organizaciones de tener una capacidad de satisfacción para los requisitos de los clientes y por consiguiente ser acreditados por su capacidad para atender a las partes interesadas tanto internas como externas. Diferentes empresas sin importar su tamaño y tipo de servicios debe estar enfocada en garantizar que sus productos y/o servicios sean conformes a los requisitos exigidos por el cliente. La adopción de este sistema forma parte de una estrategia de calidad para las organizaciones, puesto que le estaría permitiendo una mejora en el desempeño global y una base firme para el desarrollo sostenible (ICONTEC, 2015).

El sistema de gestión de calidad tiene una orientación basado en procesos que le permite a la organización la planificación de sus procesos e interacciones, y, un enfoque basado en riesgos que permite determinar las causas de que sus procesos o sistema de calidad se desvíen de los resultados planeados y de esta manera proponer controles preventivos y reducir los efectos negativos. La norma ISO 9001:2015, describe los principios de la gestión de calidad, donde se incluye las declaraciones de cada principio, su importancia para la organización, beneficios y algunas acciones de mejora para el desempeño de la organización (ICONTEC, 2015).

Norma ISO 22000 de 2018

Esta norma establece y describe un sistema de gestión de la inocuidad para los alimentos que le permite a la organización mejorar su desempeño en el área de cadena de suministro alimentaria. Fue creada inicialmente en 2005 como una norma para los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria con el fin de dar respuesta a las crisis alimentarias que se estaban presentando, como,

enfermedades en los animales y la adulteración de bebidas alcohólicas con etanol; por otro lado, se quiso dar respuesta a aquella inseguridad con respecto al origen de los productos y la necesidad de las industrias alimentarias por implementar un sistema de acuerdo con las leyes y requisitos dados por el Codex Alimentarius (ICONTEC, 2018).

Importancia de la implementación de la ISO 22000:2018

Esta norma brinda beneficios importantes para las organizaciones ya que permite reducir los riesgos de seguridad alimentaria llevando a mejorar los resultados en cuanto a la salud y seguridad de las partes interesadas como, clientes, empleados y demás personas que están en contacto con el alimento. También permite llevar a los clientes productos confiables y que cumplan con sus expectativas. El tener implementado un sistema de gestión de la inocuidad puede ayudar a las empresas a cumplir con los requisitos establecidos en la norma, lo que llevaría a tener un mejor plan de trazabilidad en sus productos y de esta manera conseguir la transparencia de cada una de sus operaciones. Por otro lado, ayuda a atender de manera eficaz y rápida la solución de problemas dentro de la organización y producción, que pueden ser no conformidades potenciales para la contaminación del alimento (ICONTEC, 2018).

Enfoque basado en procesos

Se define que un proceso es el paso de las entradas a las salidas y ocurre mediante una serie de actividades que son parte de los objetivos establecidos. En algunas ocasiones, las salidas de un proceso se pueden convertir en las entradas de otro proceso posterior, lo que indica que son muy pocos los procesos que se desarrollan de forma independiente. Por lo tanto, este enfoque involucra la definición y la gestión de los procesos con el fin de lograr los resultados esperados, teniendo en cuenta la política de inocuidad y la dirección de la organización (ICONTEC, 2018).

Norma ISO 19011 de 2015

Un plan de auditoria se define como una planificación detallada de las actividades programadas que se van a realizar durante la auditoria, se especifica el responsable, la fecha y hora, los objetivos y criterios a evaluar de acuerdo con las no conformidades identificados en el programa de auditoría, documento que se debe realizar antes de planificar un plan de auditoría. El plan de auditoria tiene como objetivo proporcionar una guía para los auditores como un cronograma de las actividades que deben desarrollar para llevar a cabo la auditoria y de esta manera recolectar los datos y finalmente establecer un plan de acción y de medidas para cada hallazgo o no conformidad identificada en la empresa auditada (ICONTEC, 2018).

Planificación de la auditoria. Teniendo en cuenta la información recolectada y establecida en el programa de auditoría y la información que brinda el auditado de acuerdo con el área o el proceso a auditar, se deben considerar los riesgos en los procesos auditados y planificar las bases llegar a un acuerdo entre las partes interesadas y permitir realizar la auditoria. En la planificación se agenda y se coordinan las actividades de auditoría de manera que se cumplan con los objetivos (ICONTEC, 2018).

Realización de una auditoria. Las actividades planeadas para la auditoria se deben llevar a cabo de acuerdo con la secuencia establecida, aunque pueden variar teniendo en cuenta las circunstancias de una auditoria especifica. Para realizar una auditoria se deben tener en cuenta actividades básicas como las siguientes (ICONTEC, 2018):

- Asignación de roles y responsabilidades.
- Realización de la reunión de apertura.
- Comunicación durante la auditoria.

- Disponibilidad y acceso de la información de auditoría.
- Revisión de la información documentada.
- Recolección y verificación de la información.
- Generación de hallazgos de auditoría.
- Determinación de la conclusión.
- Realización de la reunión de cierre.

Preparación del informe de la auditoría. Una vez se realice la auditoría, el líder del proceso debe reportar las conclusiones de la auditoría realizada y el informe debe contener la información acertada, clara y concisa, debe estar fechado, revisado y aceptado, para posteriormente se entregado a las partes interesadas (ICONTEC, 2018).

Finalización de la auditoría. La auditoría se da por terminada en el momento en el que se haya llevado a cabalidad el cumplimiento de todas las actividades planificadas en la auditoría, además que la información esté debidamente documentada y puesta a disposición de los participantes para ser aceptada y que cumpla con los requisitos (ICONTEC, 2018).

Auditoria de la ISO 22000:2018

Las auditorías en el cumplimiento de la norma ISO 22000, se define como un acercamiento a los procesos sistemáticos y tomando en cuenta la evidencias para la evaluación de un sistema de gestión de la inocuidad. Esta auditorías pueden ser realizadas de manera interna o externa con la finalidad de identificar la validez del sistema de gestión. Las auditorías internas permiten conocer la organización, proveen el tiempo para orientarse en un proceso en particular y de esta manera evaluar su desempeño. Las auditorías internas tienen el objetivo de garantizar el

cumplimiento de políticas, procedimientos y procesos establecidos por la organización y a su vez el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000 (NQA, 2018).

Auditorias basadas en los procesos

Las auditorias también tienen un enfoque basado en procesos, es decir, identifican el alcance, los criterios, establecen planes de acción para lograr los resultados y establecen el resultado, lo que se llamaría un informe de auditoría. Por lo tanto, el uso de un enfoque de procesos en una auditoria estaría garantizando la correcta disposición del tiempo y las habilidades para la auditoria. Lo que estaría permitiendo una efectiva evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad (NQA, 2018).

Evaluación de los riesgos

La frecuencia de las auditorias se determina teniendo en cuenta la peligrosidad del riesgo identificado en el proceso o en el área, es decir, los procesos que tenga un alto riesgo de peligrosidad serán auditados con más periodicidad que los riesgos de baja peligrosidad (NQA, 2018).

Certificación de la ISO 22000:2018

Obtener la certificación de la ISO 22000 en la empresa estaría garantizando la evaluación para mejorar y controlar continuamente los procesos y áreas de la organización. También se asegura de que el sistema de gestión de la inocuidad puede alcanzar los resultados esperados, obteniendo reducción de los riesgos e incrementando las oportunidades de negocio y por último se garantiza que las salidas cumplan con las expectativas de las partes interesadas (NQA, 2018).

Planes de auditoria

Los presentes planes de auditoria se realizan con la finalidad de describir los pasos a seguir para la planificación y desarrollo del programa de auditoría interna Al Sistema De Gestión De La Calidad (anexo1), donde se identifican aquellos aspectos que no fueron favorables teniendo en cuenta los criterios establecidos en la norma ISO 22000: 2018, en Productos Alimenticios La Estrella Gourmet que ha tratado de llevar a cabo el cumplimiento de los requisitos legales para lograr la comercialización de sus productos sin inconformidades y calificarse en el mercado por brindar seguridad y confianza a los consumidores.

Esta productora ha estado escalando y avanzando en el tema de sanidad e inocuidad donde ha logrado la implementación de programas de prerrequisitos, Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP, todo esto mediante sistemas de monitoreo, seguimiento y auditoría interna. Ahora sigue creciendo en el sistema de gestión de la inocuidad implementando la norma ISO 22000:2018, por lo tanto, mediante el programa de auditoría interna realizado, se quiere esquematizar la planificación del plan de auditoria basado en la norma.

Tabla 1.*Plan de auditoria – Hallazgo #1*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código:122022 Versión: 01	
Plan de auditoria						
Plan de Auditoria		1	Duración de la Auditoria	4 horas	Proceso a AuditarISO 22000 de 2018	
Área	Gerencia		Auditado	Gerencia	Equipo Auditor	Departamento de control de calidad
Objetivo de la auditoría	Verificar si Productos Alimenticios la Estrella Gourmet contempla por escrito una política de calidad que cumpla con los objetivos del sistema de inocuidad de la línea de Salsa Mostaza y Miel, y que este documento esté a disposición de los interesados y del personal que labora.			Alcance de la auditoría	La presente auditoría tiene la finalidad de asegurarse que la política de calidad esté implementada y se cumpla correctamente dentro del proceso de producción de la salsa mostaza y miel.	
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales.			Criterio de la auditoría	La NTC ISO 22000:2018. Capítulo 5, Numeral 5.2.1. Numeral 5.2.2.	
Hallazgo	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio / fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de verificación

1	Reunión para la apertura de la auditoria.	Junio 08 de 2022.	8:00 am – 8:30 am	Sala de reuniones	Equipo SGIA	* Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos de la empresa en comparación con lo descrito en la norma.	Junio 08 de 2022.	8:30 am – 9:00 am	Oficina de Gerencia	Jefe de Control de calidad e inocuidad	*Política de inocuidad de la empresa. * Registro de la evaluación de los criterios de la norma y el cumplimiento.
3	Verificación que el personal que labora en la empresa estrella Gourmet, conoce y tiene acceso a la política de inocuidad de los alimentos y sus actualizaciones.	Junio 08 de 2022.	9:00 am – 9:40 am	Oficina de Gerencia	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Canales de comunicación internos y externos. * Registros de capacitaciones sobre la política de inocuidad.
4	Verificación que la política de inocuidad este aplicada en todas las áreas de la empresa.	Junio 08 de 2022.	9:40 am – 10:00 am	Oficina de Gerencia	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Manual de calidad, inocuidad y seguridad. * Manual de procedimientos. * Matriz de requisitos legales.
5	Revisión de que la información documentada esté disponible para las partes interesadas.	Junio 08 de 2022.	10:00am – 10:30am	Oficina de Gerencia	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Registros de recibo y entrega de la información documentada en la política de calidad.
6	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 08 de 2022.	10:30am – 11:10am	Sala de reuniones	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras.

7	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 08 de 2022.	11:10am – 12:00pm	Sala de reuniones	Líder SGIA	* Acta final de cierre de la auditoria.
---	---	-------------------	-------------------	-------------------	------------	---

Observaciones

Firma Auditor :

Firma Auditado:

Fuente. Auditoria propia

Nota. En la tabla 1, se describe el hallazgo por la falta de documentación que plantee la política de calidad, se exponen los literales de la norma ISO 22000:18, se describen el objetivo de auditoría, la documentación utilizada para la evaluación durante la auditoria, el personal auditado y el auditor, además de un cronograma orientado al proceso de auditoría..

Tabla 2.*Plan de auditoria – Hallazgo #2*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet				Código: 122022 Versión: 01
Plan de auditoria						
Plan de Auditoria	1	Duración de la Auditoria	5 horas	Proceso a Auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Recepción de materias primas y almacenamiento	Auditado	Coordinador de almacenamiento y bodega.	Equipo Auditor	Equipo SGIA	
Objetivo de la auditoria	Verificar que en la documentación de los PRR haya evidencias de registros de almacenamiento y distribución del producto terminado y control de proveedores.		Alcance de la auditoria	La presente auditoria tiene la finalidad de que se aseguren los procesos desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado y su distribución, para que cumplan con los requisitos y no afecten la capacidad de la organización.		
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales.		Criterio de la auditoria	Decreto 60 de 2002, Artículo 5, literal f. La NTC ISO 22000:2018. Capítulo 8, Numeral 8,2,4, literal f, g. Numeral 8.5.1.2, literal g.		
Hallazgo	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio /fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de Verificación

1	Reunión de Apertura	Junio 08 de 2022	1:00pm -1:30pm	Sala de reuniones	Equipo SGIA	* Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Verificación del programa de almacenamiento de producto terminado.	Junio 08 de 2022	1:30pm – 2:10pm	Oficina del área de bodega y almacenamiento.	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Programa de almacenamiento. * Programa de condiciones sanitarias de la bodega. * Formato de registro al área de almacenamiento.
3	Inspección visual del área de almacenamiento.	Junio 08 de 2022	2:10pm – 3:00pm	Área de almacenamiento de producto terminado.	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Registros del control de la temperatura. * Planillas de productos entrantes y salientes del área. *Fotografías de las condiciones de los equipos de almacenamiento. * Formatos de control de limpieza y desinfección.
4	Estudiar la documentación del sistema de logística y distribución de los productos.	Junio 08 de 2022	3:00pm – 3:20pm	Oficina del área de logística y distribución.	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Formatos de condiciones del transporte. * Registros de aceptación de entrega y recibo de los productos. * Certificado de calidad de los medios de transporte.

5	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 08 de 2022	3:20pm – 4:00pm	Sala de reuniones	Jefe de Control de calidad e inocuidad	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras. *Fotografías de hallazgos.
6	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 08 de 2022	4:00pm – 5:00pm	Sala de reuniones	Líder SGIA	* Acta final de cierre de la auditoria.
Observaciones						
Firma Auditor:			Firma Auditado			

Fuente. Autoría Propia.

Nota. En la tabla 2 se describe el hallazgo por la falta de documentación en la etapa de almacenamiento y distribución del producto terminado, se exponen los literales de la norma ISO 22000:18, se describen el objetivo de auditoría, la documentación requerida durante la evaluación de la auditoria y se relaciona de manera descriptiva el personal que participo en la auditoria además de una agenda orientada al proceso de auditoría.

Tabla 3.*Plan de auditoria – Hallazgo # 3*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código: 122022 Versión: 01	
Plan de auditoria						
Plan de Auditoria	1	Duración de la Auditoria	4 horas	Proceso a Auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Departamento de Compras, almacén y materias primas.	Auditado	Jefe de compras	Equipo Auditor	Equipo SGIA	
Objetivo de la auditoría	Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga implementado un programa de seguimiento y control de proveedores y materias primas donde se identifiquen las características de lo ingresado a la planta para ser aceptado o rechazado. Revisar si el plan de trazabilidad se encuentra completo y tiene vinculado los proveedores.			Alcance de la auditoría	La presente auditoría tiene la finalidad de comprobar el correcto funcionamiento del programa de proveedores de la empresa la estrella gourmet.	
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales.			Criterio de la auditoría	Decreto 60 de 2002, artículo 16, numeral 3. Decreto 60 de 2002, el artículo 5, literal f,g y h). NTC ISO 22000:2018. Capítulo 7 numeral 7, 1,6, Capitulo 8, numeral 8.3, numeral 8.5, 8.5.1.2.	
Hallazgo	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio / fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de verificación

1	Reunión para la apertura de la auditoria.	Junio 09 de 2022	8:00am – 8:30am	Sala de reuniones.	Equipo SGIA.	* Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Evaluación de prerrequisitos.	Junio 09 de 2022	8:30am – 9:10am	Oficina del área de compras.	Jefe de aseguramiento de calidad.	* Registro sanitario. * Fichas técnicas de materias primas internas. * Certificados de calidad de la materia prima mostaza.
3	Revisión documental para la trazabilidad de materias primas.	Junio 09 de 2022	9:10am– 10:00am	Oficina del área de compras	Jefe de aseguramiento de calidad.	* Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y/o registro sanitario de proveedores registrados. * Registros de selección de proveedores. * Planillas de productos entrantes y salientes del de los últimos 6 meses. * Planes de muestreo para materias primas. * Parámetros de aceptación de materias primas (Control de peligros en materias primas). * Resultados fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de materias primas muestreadas.

4	Estudiar la documentación basado en la NTC ISO 22000 DE 2018 * Revisión documental de producto no conforme para proveedores.	Junio 09 de 2022	10:00am-10:20am	Área de producción y transformación	Jefe de Control de calidad e inocuidad	*Registros de producto no conforme. * Formato de acciones correctivas y preventivas. * Registro de seguimientos a la no conformidad.
5	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 09 de 2022	10:20am-11:00am	Sala de reuniones	Gerencia, y jefe de aseguramiento de calidad.	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras. * Fotografías de hallazgos.
6	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 09 de 2022	11:00am-12:00pm	Sala de reuniones	Gerencia, y jefe de aseguramiento de calidad.	* Acta final de cierre de la auditoria.
Observaciones						
Firma Auditor				Firma Auditado		

Fuente. Autoría Propia.

Nota. En la tabla 3 se describe La agenda de auditoria en el proceso de contratación y evaluación de proveedores de la empresa estrella gourmet, se menciona el hallazgo evidenciado frente a la normatividad y se relaciona la documentación necesaria para el proceso de la auditoria, además de los participantes del proceso de auditoría, el alcance y criterios de evaluación.

Tabla 4.*Plan de auditoria – Hallazgo #4*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet				Código: 122022 Versión: 01							
Plan de auditoria													
Plan de Auditoria		1		Duración de la Auditoria		3.5 horas		Proceso a Auditar		ISO 22000 de 2018			
Área		Línea de producción salsa mostaza y miel.			Auditado		Jefe aseguramiento de calidad.		Equipo Auditor		Equipó SGIA		
Objetivo de la auditoría		Verificar si el equipo de inocuidad de la empresa la Estrella Gourmet son idóneos en su formación y capacitación relacionada con las BPM, HACCP y Norma ISO 22000:2018, además de los formatos de seguimiento a acciones correctivas.					Alcance de la Auditoría		La presente auditoría tiene la finalidad de asegurarse que el procedimiento de producto no conforme abarca las acciones correctivas y preventivas en la empresa la estrella gourmet.				
Recursos		- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales.					Criterio de la Auditoría		NTC ISO 22000:2018. Capítulo 7 numeral 7.2 literal b. NTC ISO 22000:2018. Capítulo 5 numeral 5.2.1 literal f, numeral 5.3.2 literal c.				
Hallazgo		El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.											
N	Actividades			Fecha		Hora inicio / fin		Lugar		Equipo Auditor		Soporte de verificación	

1	Reunión para la apertura de la auditoria.	Junio 09 de 2022	1:30pm-2:00pm	Sala de reuniones.	Equipo SGIA.	* Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Revisión de las competencias de los responsables de la operación y equipo de inocuidad.	Junio 09 de 2022	2:00pm-2:20pm	Sala de reuniones.	Jefe de producción y Jefe de recursos humanos	* Procedimiento de selección según el perfil de cargo. * Plan de capacitación * Matriz de acceso a la información del sistema de inocuidad, procedimientos operativos y manuales.
3	Revisión documental de los procedimientos de las acciones correctivas y preventivas.	Junio 09 de 2022	2:20pm-3:50pm	Sala de reuniones.	Jefe de producción y jefe de recursos humanos.	* Procedimiento de producto no conforme. * Registros de producto no conforme. * Acciones correctivas y preventivas de la no conformidad. * Master de control de la documentación relacionada con producto no conforme.
4	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 09 de 2022	3:50pm-4:20pm	Área de producción y transformación	Gerencia, jefe de compras.	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras. * Fotografías de hallazgos.

5	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 09 de 2022	4:20pm-5:00pm	Sala de reuniones	Gerencia, jefe de compras.	* Acta final de cierre de la auditoria.
Observaciones						
Firma Auditor				Firma Auditado		

Fuente. Autoría Propia.

Nota. En la tabla 4 se describe el hallazgo frente a la norma ISO 22000:18 a causa de las inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas, en esta tabla se relacionan los criterios de evaluación la agenda de la auditoria, la documentación requerida y los participantes de los procesos de auditoría.

Tabla 5.*Plan de auditoria – Hallazgo #5*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código: 122022	
		Plan de auditoria			Versión: 01	
Plan de Auditoria	1	Duración de la Auditoria	4 horas	Proceso a Auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Línea de producción	Auditado	Jefe de Calidad y Líder HACCP.	Equipo Auditor	Equipo SGIA	
Objetivo de la auditoria	Verificar que la documentación asociada al plan HACCP contemple registro físico o digital del control y seguimiento a peligros identificado en dicho plan.		Alcance de la auditoria	El presente plan de auditoria abarca la verificación de la documentación de soporte de los controles establecidos para el monitoreo y seguimiento a los peligros		
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales. - Plan Haccp		Criterio de la auditoria	Decreto 60 de 2002, Artículo 4, Numeral 6, Artículo 6, Numeral 5. NTC ISO 22000:2018. Capítulo 8, Numeral 8.5.4.5.		
Hallazgo	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. Por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio/ fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de Verificación

1	Reunión de Apertura	Junio 10 de 2022	8:00am-8:20am	Sala de reuniones	Líder Auditor SGIA	*Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Verificación del Plan HACCP	Junio 10 de 2022	8:20am-9:00am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Plan HACCP (código y versión). * Formatos de registro asociados al plan HACCP
3	Revisión de la identificación de peligros	Junio 10 de 2022	9:00am-9:30am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	*Matriz de peligros.
4	Validación de peligros	Junio 10 de 2022	9:30am-10:50am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	*Procedimiento escrito de la ejecución de validación de peligros *Soportes físicos o digitales de la validación realizada a cada peligro identificado. *Registro de control de peligros en proceso productivo.
5	Control documental del plan HACCP	Junio 10 de 2022	10:50am-11:10am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	*Plan de acción, oportunidades de mejora, acciones correctivas y preventivas diseñadas para cada peligro identificado
6	Diligenciamiento del acta de auditoria	Junio 10 de 2022	11:10am-11:30am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	*Redacción de los hallazgos
7	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 10 de 2022	11:30am-12:00pm	Sala de reuniones	Líder Auditor SGIA	* Acta diligenciada con hallazgos. *Presentación de novedades o no conformidades frente al acta de auditoria *Acta firmada por líder equipo HACCP o jefe de calidad.

		Registro de asistencia a reunión de cierre
Observaciones		
Firma Auditor	Firma Auditado	

Fuente. Autoría Propia

Nota. En la tabla 5 se relaciona el hallazgo asociado a la identificación de los PCC, se expone el proceso de auditoría y la documentación y herramientas utilizadas para el proceso de auditoría, complementando con la agenda y las personas que integraron el proceso de auditoría..

Tabla 6.*Plan de auditoria – Hallazgo # 6*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código: 122022 Versión: 01	
Plan de auditoria						
Plan de auditoria	1	Duración de la auditoria	3.5 horas	Proceso a auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Línea de producción	Auditado	Jefe de producción	Equipo Auditor	Equipo HACCP	
Objetivo de la auditoria	Verificar el plan HACCP donde se establezca LCC, metodología de monitoreo y mecanismo de registro		Alcance de la auditoria	El presente plan de auditoria tiene por finalidad revisar los LCC y su método de verificación		
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales. - Plan Haccp		Criterio de la auditoria	Decreto 60 de 2002, Artículo 4, Numeral 6. NTC ISO 22000:2018. Capítulo 8, Numeral 8.5.4.5		
Hallazgo	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio / fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de Verificación

1	Reunión de Apertura	Junio 10 de 2022	2:00pm-2:30pm	Sala de reuniones	Líder Auditor SGIA	* Presentación auditor SGIA * Acta de apertura de la reunión. * Presentación del equipo multidisciplinario de la empresa Estrella Gourmet * Registro de asistencia de los participantes.
2	Verificación del Plan HACCP	Junio 10 de 2022	2:30pm-3:00pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Plan HACCP (código y versión). * Formatos de registro asociados al plan HACCP
3	Verificación de PCC	Junio 10 de 2022	3:00pm-3:40pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Diagrama de flujo con identificación por etapas de PCC. * Árbol de decisiones.
4	Verificar procedimiento sobre la identificación de LCC para cada PCC	Junio 10 de 2022	3:40pm-4:10pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Procedimiento de determinación de LCC * Registro de control y monitoreo
5	Monitorear LCC	Junio 10 de 2022	4:10pm-4:50pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Recorrido en línea de producción para validar control y monitoreo de LCC. * Registro de control y monitoreo

6	Diligenciamiento del acta de auditoria	Junio 10 de 2022	4:50pm-5:00pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Líder Auditor SGIA	* Redacción de los hallazgos
7	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 10 de 2022	5:00pm-5:30pm	Sala de reuniones	Líder Auditor SGIA	* Acta diligenciada con hallazgos. * Presentación de novedades o no conformidades frente al acta de auditoria * Acta firmada por líder equipo HACCP o jefe de calidad. Registro de asistencia a reunión de cierre
Observaciones						
Firma Auditor				Firma Auditado		

Fuente. Auditoria propia.

Nota. En la tabla 6 se establece una agenda para el proceso de auditoría de la empresa estrella gourmet donde se incluyen la normatividad utilizada para el proceso de auditoría, los participantes la documentación o herramientas requeridas, además del alcance y el criterio de evaluación a fin de exponer el hallazgo asociado con los límites críticos de los PCC Y los indicadores de medición de los mismos.

Tabla 7.*Plan de auditoria – Hallazgo #7*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código: 122022 Versión: 01	
Plan de auditoria						
Plan de auditoria	1	Duración de la auditoria	4.5 horas	Proceso a Auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Línea de producción	Auditado	Jefe de producción	Equipo Auditor	Jefe de Calidad y Líder HACCP.	
Objetivo de la auditoria	Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga la documentación completa y se encuentren debidamente soportados los PPR operativos establecidos.		Alcance de la auditoria	La presente auditoria tiene la finalidad de constatar el cumplimiento de los PPR operativos de la línea de producción de salsas mostaza y miel.		
Recursos	- Recursos humanos (personal capacitado para dicha labor, como, jefe calidad, auditor, equipo SGIA) - Recursos técnicos y/o tecnológicos (programas, computadores, internet, licencias.) - Recursos económicos - Recursos de materiales: materiales, archivos, registros, documentos de apoyo, NTC, etc.		Criterio de la auditoria	NTC ISO 22000 DE 2018, Capitulo 8, numeral 8.2.1: Programas de prerrequisitos (PPR). NTC ISO 22000 DE 2018, Capitulo 8, numeral 8.8.1 Verificación.		
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					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio / fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de Verificación

1	Reunión de Apertura	Junio 13 de 2022	8:30am-9:00am	Sala de reuniones	Equipo SGIA.	* Presentación auditor SGIA *Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Revisión documental de los PPR Operativos para la línea de producción de salsa mostaza y miel .	Junio 13 de 2022	9:00am-9:20am	Sala de reuniones	Jefe de aseguramiento de calidad Y jefe de producción	*Planes de Haccp de la línea de producción de salsa mostaza y miel.
3	Revisión documental de los análisis de peligros de la línea de salsas mostaza y miel	Junio 13 de 2022	9:20am-10:50am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Jefe de aseguramiento de calidad Y jefe de producción	*Lista de verificación de los PPRO y manejo documental de HACCP.
4	Revisión de la documentación para el monitoreo y seguimiento de los PPR operativos.	Junio 13 de 2022	10:50am-11:30am	Oficina de aseguramiento de la calidad	Jefe de aseguramiento de calidad Y jefe de producción	*Registros de evaluación de los PPR operativos por etapas del proceso y formatos de control de los análisis de peligros.
5	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 13 de 2022	11:30am-12:00pm	Oficina de aseguramiento de la calidad	Jefe de aseguramiento de calidad Y jefe de producción	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras. * Fotografías de hallazgos.
6	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 13 de 2022	12:00pm-1:00 pm	Sala de reuniones	Gerencia, jefe de aseguramiento de calidad y jefe de producción.	* Acta final de cierre de la auditoria.

Observaciones

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente. Auditoria propia.

Nota. En la tabla 7 permite al lector conocer el proceso de auditoria efectuado a la empresa estrella gourmet a fin de dar a conocer el hallazgo relacionado a la falta de documentación de los PPR, se describe los documentos y herramientas utilizados en el proceso para determinación del hallazgo.

Tabla 8.*Plan de auditoria – Hallazgo #8*

		Productos Alimenticios La Estrella Gourmet			Código: 122022 Versión: 01	
Plan de auditoria						
Plan de auditoria	1	Duración de la Auditoria	3 horas	Proceso a auditar	ISO 22000 de 2018	
Área	Aseguramiento de calidad	Auditado	Jefe aseguramiento de calidad	Equipo Auditor	Equipo SGIA	
Objetivo de la auditoria	* Verificar si la empresa Estela Gourmet cuenta con plan de auditoria escrito para todos sus procesos, cual es la metodología usada y la frecuencia de ejecución del mismo. * Verificar el sistema de gestión documental de la empresa Estella Gourmet el alcance que tiene el mismo.			Alcance de la auditoria	La presente auditoria tiene la finalidad examinar el procedimiento de auditorías internas y externas, además del manejo de producto no conforme en la empresa la estrella gourmet.	
Recursos	- Sala de reuniones, equipos de proyecciones audiovisuales para una adecuada reunión de apertura y cierre. - Equipo de cómputo y servicio de internet. - Documentación disponible del SGI, certificados y datos impresos o digitales.			Criterio de la auditoria	La NTC ISO 22000:2018. Capítulo 9 numeral 9.1.2 La NTC ISO 22000:2018. Capítulo 9 numeral 9.2.2 La NTC ISO 22000:2018. Capítulo 10 numeral 10.1.2	
Hallazgo	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.					
N	Actividades	Fecha	Hora inicio / fin	Lugar	Equipo Auditor	Soporte de Verificación

1	Reunión de Apertura	Junio 13 de 2022	2:00pm-2:30pm	Sala de reuniones.	Equipo SGIA.	* Acta de apertura de la reunión. * Registro de asistencia de los participantes.
2	Revisión de la documentación para las auditorías internas y externas.	Junio 13 de 2022	2:30pm-3:20pm	Sala de reuniones.	Jefe de producción y Gerencia.	* Reporte de la autoridad sanitaria competente. * Actas y reuniones de evaluación del sistema de gestión de calidad y oportunidad de mejora. * Plan de auditorías internas y externas y su cronograma. * Indicadores de medición y resultados de las auditorías internas y externas realizadas en el proceso de auditoría para el manejo de los PPR y análisis de peligros.
3	Revisión del manejo de no conformidades.	Junio 13 de 2022	3:20pm-4:00pm	Sala de reuniones.	Jefe de producción y Gerencia.	* Procedimiento de manejo de no conformidades. * Plan de acciones correctivas e indicadores de medición y cierre de no conformidades.
4	Redacción de los hallazgos identificados y sus respectivas acciones de mejora.	Junio 13 de 2022	4:00pm-4:30pm	Sala de reuniones.	Gerencia y jefe de compras	* Formatos de hallazgos encontrados. * Formatos de acciones de mejoras. * Fotografías de hallazgos.
5	Reunión para el cierre de la auditoria.	Junio 13 de 2022	4:30pm-5:00pm	Sala de reuniones.	Gerencia y jefe de compras.	* Acta final de cierre de la auditoria.
OBSERVACIONES						

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente. Auditoria propia.

Nota. En la tabla 8 se relaciona el hallazgo en la empresa estrella gourmet frente al proceso de auditoría, evaluado en base a la norma ISO 22000:2018, se expone los documentos utilizados en el proceso de auditoría , el personal auditado y la agenda de la auditoria, además del alcance y los objetivos de la auditoria.

Conclusiones

Se logró diseñar el plan de auditoria en cada uno de los hallazgos no conformes, los cuales fueron identificados en el programa de auditoría de la norma ISO 22000:2018 y que se formara un insumo para la mejora continua del mismo, especificando actividades a realizar para las no conformidades, estableciendo controles a futuro, realizando mejoras en los procesos, y evaluando la pertinencia del sistema de gestión de inocuidad como estrategia para mejorar el desempeño, interpretando los requisitos legales y normativos que soportan la norma ISO 22000:2018.

Se establecieron los diferentes pasos a seguir para la planificación y desarrollo de la auditoria, identificando los aspectos no favorables, entregando una planificación detallada de cada uno de las no conformidades y dando como resultado final una guía para el establecimiento de un plan de acción con fecha de ejecución.

Se debe tener en cuenta para la realización de una auditoria ciertas actividades que se deben llevar a cabo en su respectivo orden, como actividades básicas están la asignación de roles y responsabilidades, ejecución de la reunión de apertura, la buena comunicación en medio de la auditoria, la correcta disponibilidad y tener acceso a la información documentada de la auditoría, además de una revisión, recolección y verificación de la información, la identificación de los hallazgos de auditoría, determinación de la conclusión y realización de la reunión de cierre.

En el hallazgo # 1, se tuvo como finalidad que la empresa estrella gourmet implementara la política de calidad y verificara que se cumpla correctamente, pero no existe un documento que escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos, es por ello que se solicita dentro de la auditoria que los diferentes involucrados estén alineados con lo solicitado, desde la gerencia hasta el personal que interviene en el proceso, mostrando con la diferente documentación, los registros de capacitación, divulgación a través de canales de comunicación,

y algunos documentos que se convierten en vital importancia para la organización buscando todos estén enfocados, encaminados y enterados de la política de calidad e inocuidad de los alimentos de la empresa.

En el hallazgo # 2, Se presenta la verificación de la documentación de los PRR donde se esperaba la verificación de las evidencias de los registros de almacenamiento y distribución de producto terminado y en control de los proveedores, logrando así cumplir con los requisitos que no afecten como tal la organización, y aunque se tienen implementados, no se tenía contemplado el almacenamiento del producto terminado y su distribución, por ello, es muy importante que aquí se cree el programa de almacenamiento y distribución de la empresa, así como ciertos registros de inspección visual, registros de transporte, recibo y entrega de productos terminados, esto ayudara mucho a mejorar la trazabilidad del producto y así permitirá que al momento de tener novedades críticas, pueda identificarse rápidamente la novedad para implementar los planes de acción necesarios.

En el hallazgo # 3, se esperaba que la empresa tuviera implementado el programa de seguimiento y control a proveedores, donde se deben de ver los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas y validar el plan de trazabilidad, para que todo este funcionando correctamente, pero no se contaba con dicha información por parte de los proveedores ni con un formato de seguimiento, por ello se solicita que se comiencen a crear bancos de datos y documentaciones que permitan mantener una trazabilidad real y un control del proveedor, así mismo que se tengan los documentos necesario de cada uno como lo son sus registros sanitarios, plantillas de productos entrantes y salientes, implementación de planes de muestreo, evaluaciones de calidad fisicoquímicas y microbiologías de validación en planta, así mismo en

caso de tener no conformidades con los proveedores, se hace necesario que se tengan registros de las mismas e implementación de las mejoras por parte del proveedor.

En el Hallazgo # 4, se buscaba que el producto no conforme tuviese acciones correctivas y preventivas, que permitieran que el producto y el personal tuviese el conocimiento necesario de las diferentes normativas como las BPM, HACCP e ISO 22000, encontrando como novedad que no se conoce la norma ISO 22000, debido a inconsistencias presentadas en el seguimiento realizado, es por ello que se hace viable la solicitud de Planes de capacitación al personal que ya se encuentra laborando e incluir en el proceso de selección y contratación el manejo de perfiles que cumplan con el puesto de trabajo necesario, además de ello, los registros documentales se vuelven de gran importancia ya que con ellos se toman acciones preventivas y correctivas de las diferentes novedades encontradas.

Para el hallazgo # 5, se esperaba tener la documentación necesaria que permitiera la verificación de los controles establecidos para el monitoreo y seguimiento de peligros, validando así el plan HACCP de la empresa, y como tal se tiene implementado, pero no se cuenta con registro documental de mismo, la serie de documentos y planes de acción solicitados ayudaran a que en las líneas de producción se tenga la información necesaria, es difícil buscar ayuda cuando no se tiene un procedimiento específico para la identificación de peligros, es por ello que se deben tener tanto las mejoras como el personal capacitado para ello.

En el hallazgo # 6, no se tienen medibles los LCC de cada PCC, sin tener un soporte para validación del plan HACCP, pues sus validaciones son subjetivas y no son medibles, es por ello que se hace énfasis en la documentación necesaria, elaborando los diagramas de flujo, validando los LCC y implementando los formatos necesarios que permitan tener un control sobre los PCC necesarios dentro de la línea de producción.

En el hallazgo # 7, se deben tener los soportes documentados y soportados de los PPR operativos, lo cual al momento de la auditoria no se encontraban listos, debido a ello, se hace necesario que se implementen la lista de verificación de los PPR operativos y manejo documental de HACCP, así mismo los formatos de hallazgos y las acciones de mejora para los mismos, esto ayudara a que la empresa como tal tenga los diferentes ítems de la auditoria listos y sin novedad alguna.

Para el hallazgo # 8, No se evidencio una metodología escrita que sea validada, solo son llevadas cuando hay una queja, reclamación o devolución del producto, debido a ello se hace necesario que se establezcan los diferentes procedimientos, planes de acción correctivas e indicadores de medición de las no conformidades, así mismo de los hallazgos encontrados, buscando como tal que se logre dar un manejo integral a la norma ISO 22000:2018, para examinar así las auditorías internas y externas, así se podrá dar manejo al producto no conforme de la empresa.

Como tal la revisión general arrojo diferentes hallazgos, los cuales permitieron encontrar en la empresa un buen documento de trabajo y una hoja de ruta que permitirá mejorar en los diferentes aspectos que se han manejado, todo esto ayudara a que cuando se presenten visitas externas no se tengan novedades críticas y se generen los planes de acción necesarios que ayuden a que se den los resultados esperados en toda la cadena de suministro, comenzando desde los proveedores, personal operativo, documentación de PCC, implementación de PRR, documentación de almacenamiento y distribución y demás ítems solicitados.

El plan de auditoría propuesto para el acatamiento de los requisitos legales de la Norma ISO 22000:2018 en la empresa Estrella Gourmet, permitió determinar las actividades a realizar en las auditorías internas de una empresa, además de obtener información sobre los objetivos,

el alcance propuesto, los criterios de una auditoria, el equipo responsable de auditar, fechas y listado de actividades, que son esenciales para el proceso de la misma, lo que convierte este documento en un material o plan de acción efectivo para lograr los objetivos programados en las auditorías.

Recomendaciones

Al ser necesario el plan de auditoria en los diferentes hallazgos, es de vital importancia la implementación de las actividades para la mejora de las no conformidades identificadas en la auditoria, para que se den oportunidades de mejora y se logre determinar lo necesario para que queden implementadas.

Para llegar a establecer la planificación y desarrollo de la auditoria, se recomienda como tal identificar los pasos a seguir de acuerdo con la normativa, esto busca que sea detallada y conforme al proceso a implementar, en nuestro caso para la empresa Productos Alimenticios La Estrella, es requerido el plan para la línea de producción que se está planteando.

Para realizar la auditoria en mención, se hace necesario recomendar que las actividades lleven un respectivo orden, que sean asignables y que tengan responsables acordes a la necesidad de la auditoria, ya que esto lograra permitir la recolección de la información necesaria y ayudara a que las diferentes situaciones planteadas tengan análisis y soluciones puntuales.

En el hallazgo número 1, es recomendable las personas que intervienen en el proceso conozcan de manera conjunta la política de calidad de la empresa, así mismo que se tenga compromiso desde la alta gerencia para que se puedan realizar las comunicaciones necesarias y que se logre el objetivo final.

En el hallazgo número 2, se hace razonable recomendar el control de los proveedores, ya que si no tienen una buena revisión de las materias primas que entran a la planta, no se hace viable una trazabilidad pertinente que ayude a minimizar el impacto de un reclamo o novedad con el producto.

En el hallazgo número 3, es necesario recomendar la idealización del plan de trazabilidad que incluya los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas, dando así luz verde a la producción confiable, siempre y cuando se cuente con evidencia necesaria que conlleve a tener una mejor visualización de lo que ocurra con una materia prima en mención.

En el hallazgo número 4, se hace énfasis en que el personal participe de planes de capacitación en las auditorias, bien sea por medios virtuales o físicos, que permitan a la empresa dar credibilidad a la hora de consulta por alguna situación puntual de la línea de producción, ya que la norma exige que los colaboradores las conozcan, en especial la aquí solicitada que es la ISO 22000.

En el hallazgo número 5, es recomendable brindar una capacitación inicial donde los colaboradores conozcan sobre el análisis de peligros y donde se pueden presentar estos, con el fin de que se pueda tener fiabilidad en la información que se registre y que ellos conozcan las fortalezas que presenta el plan HACCP para ello.

En el hallazgo número 6, la revisión documental es primordial, es por ello que los diagramas de flujo permiten una mejor comprensión de los LCC y de los PCC que tiene la línea de producción, como debe estar ubicado, donde debe tenerse menor precaución, donde se puede afectar el producto y demás.

En el hallazgo número 7, se recomienda a la empresa como tal mantener al día la documentación HACCP.

En el hallazgo número 8, se recomienda total relevancia a las quejas, reclamos o devoluciones, lo ideal es que queden consignadas y se generen planes de acciones puntuales y urgentes sobre ellas.

Es recomendable que, en los diferentes hallazgos aquí encontrados, se tenga presente no solo la identificación documental, ya que sobre el papel son muchas cosas las que se pueden elaborar, pero en el lugar de producción todas estas revisiones documentales vale la pena revisarlas, ya que allí es donde se está la necesidad creada y los planes de acción que se deben tener en cuenta.

Bibliografía

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

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

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

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

NQA (2018). Guía de implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. ISO 22000 de 2018. Organismo de Certificación Global.

<https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf>

Apéndice

Apéndice A

Programa de auditoría

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET	
	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: Versión: 1 Fecha: 6/10/2022
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
Establecer un plan de auditoria Interna para el sistema de gestión de la inocuidad de la NTC ISO 22000: 2018 para la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourment teniendo en cuenta los hallazgos encontrados, los cuales no cumplen con los requerimientos solicitados, con el fin de establecer la metodología que permita evaluar el sistema de gestión de la inocuidad, su efectividad para vigilar el buen funcionamiento del sistema del control interno, y el cumplimiento de la Norma.		Implementacion de la Norma ISO 22000:2018 para dar el cumplimiento con el sistema de gestion de inocuidad de la empresa Estrella Gourmet dentro de su sistema productivo y así desarrollar productos que cumplan con los requisitos de sabor y calidad que manada el cliente actual.
CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
Decreto 60 de 2002: por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico Haccp en las fábricas de alimentos. Resolucion 2674 del 2013: Parágrafo 1°. El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC) o de otro sistema que garantice resultados similares, Parágrafo 2°. En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo. Norma ISO 22000 de 2018: Especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) para permitir a una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria.	NTC ISO 22000 de 2018 Plan Haccp. Plan de inocuidad y seguridad alimentaria. Programa de Auditoria. Programa de Capacitacion y formacion. Ficha tecnica de producto. Trazabilidad Registros de proveedores.	Recursos humanos (personal capacitado para dicha labor, como, jefe calidad, auditor, equipo SGIA) Recursos técnicos y/o tecnológicos (programas, computadores, internet, licencias.) Recursos económicos Recursos de materiales: materiales, archivos, registros, documentos de apoyo, NTC, etc.

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
BPM - PPR																		
5. RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN ITEM 26: Está establecida la política de inocuidad de alimentos Hallazgo: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.	La NTC ISO 22000:2018, El numeral 5.2.1. Establecimiento de la política de inocuidad de los alimentos. La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos que cumpla con los literales a,b,c,d,e y f de la norma establecida. La NTC ISO 22000:2018, El numeral 5.2.2. Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos debe estar disponible y mantenerse como información documentada; comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización; estar disponible para las partes interesadas pertinentes, según sea apropiado.	* Verificar si la empresa contempla por escrito una política de calidad que cumpla con los objetivos del sistema de inocuidad de la línea de Salsa Mostaza y Miel. * Revisar que la empresa tiene documentada la política de calidad y a disposición de los interesados. * Verificar que el personal que labora en la empresa estrella Gourmet, conoce y tiene acceso a la política de inocuidad de los alimentos y sus actualizaciones.	Líder de Auditoria a ISO 22000: 2018	Líder del Sistema de gestión de la organización / Jefe de Calidad, Alta dirección.	* Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos. * Verificación que la política de inocuidad este aplicada en todas las áreas de la empresa. * Revisión de que la información documentada este disponible para las partes interesadas.												Gerente de Calidad e inocuidad	
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS ITEM 77. Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad. Hallazgo: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundó en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	La NTC ISO 22000:2018, numeral 8.2,4 literal g, nos dice la organización debería establecer la recepción de materiales entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos; La NTC ISO 22000: 2018, numeral 8.5.1.2. Nos dice que La organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. 8.5.1,2 literal g, las condiciones de almacenamiento y la vida útil;	* Verificar que en la documentación de los PPR haya evidencias de registros de almacenamiento y distribución del producto terminado.	Líder de Auditoria a ISO 22000: 2018	Equipo SGIA / Coordinador de almacenamiento y bodega.	* Revisión documental de las políticas de inocuidad de alimentos donde se muestre los programas de BPM. * Verificación de programa de almacenamiento de producto terminado, donde especifique condiciones y lugar idoneo para llevar a cabo dicho proceso. * Verificar documentación del sistema de logística y distribución, cual es la metodología usada y los registros asociados a la misma												Gerente de calidad e inocuidad	

ITEM 92. Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. Hallazgo: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.	Resolución 2674 de 2013, el artículo 16, numeral 3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. Decreto 60 de 2002, el artículo 5, literal f) Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo; g) Planes de Muestreo; h) Trazabilidad de materias primas y producto terminado. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 7 numeral 7.1.6 nos dice que la organización debe establecer y aplicar criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos y/o servicios. Capítulo 8, numeral 8.3. sistema de trazabilidad el sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. Numeral 8.5, Control de peligros. 8.5.1.2, características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.	* Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga implementado un programa de seguimiento y control de proveedores y materias primas donde se identifiquen las características de lo ingresado a la planta para ser aceptado o rechazado. *Revisar si el plan de trazabilidad se encuentra completo y tiene vinculado los proveedores.	Líder de Auditoría a ISO 22000: 2018	Equipo SGIA / Departamento de Compras, almacén y materias primas.	* Revisión documental de los formatos de control y seguimiento de los proveedores. * Verificación del plan de trazabilidad de las materias primas entrantes, los formatos de recibo y fichas técnicas. *Revisión de los soportes documentales que provee las entidades regulatorias para el funcionamiento sanitario que acrediten el estado satisfactorio para cada proveedor.									Gerente de Calidad e inocuidad Jefe de Almacén
6. GESTIÓN DE RECURSOS ITEM 65. El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. Hallazgo: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	La NTC ISO 22000:2018, El numeral 7.2 del literal b, La organización debe asegurarse de que el equipo de inocuidad y los responsables de la operación del plan de control de peligros sean competentes sobre la base de una educación, formación o experiencia. Si las personas responsables del sistema de inocuidad no tienen la competencia suficiente y adecuada; muy probablemente, pasarán por alto procedimientos y detalles en el proceso, importantes para la obtención de alimentos inocuos. No sabrán proceder en la implementación del sistema y la probabilidad de falla será muy alta. La NTC ISO 22000:2018, numeral 5.2.1, literal f, que trata de este aspecto, de igual manera, en el numeral 5.3.2, literal c, se establece que el líder de inocuidad debe asegurar la formación y las competencias pertinentes para el equipo de inocuidad de los alimentos.	* Verificar si el equipo de inocuidad de la empresa la Estrella Gourmet responsable de la operación del plan de control de peligros, son idóneos en su formación y capacitación relacionada con las BPM, HACCP y Norma ISO 22000:2018, además de los formatos de seguimiento a acciones correctivas.	Líder de Auditoría a ISO 22000: 2018	Equipo SGIA / Departamento de Control de calidad.	* Revisión documental del SGC ejecutado por la empresa sobre las BPM, HACCP, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 22000. * Revisión y verificación de la documentación relacionada con el seguimiento a las acciones correctivas identificadas durante el proceso y el cumplimiento de las capacitaciones. *verificar la documentación relacionada con la formación del equipo de inocuidad en relación a la NTC ISO:22000:2018									Gerente de Calidad e inocuidad Líder SGIA

HACCP

ITEM 120. Se registran los resultados de la evaluación de peligros. Hallazgo: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	Decreto 60 de 2002, el artículo 6, literal 5, Análisis de peligros, determinando para cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos. Decreto 60 de 2002, el artículo 6, literal 10, Descripción del sistema de verificación del Plan Haccp, para confirmar la validez de dicho Plan y su cumplimiento. NTC ISO 22000: 2018, Numeral 8.5, Control de peligros. 8.5.1.2, características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.	* Verificar si dentro del Plan HACCP se tiene identificación de peligros y la información es precisa para el proceso productivo y si contempla seguimiento y planes de acción para cada peligro identificado	Líder de Auditoría a ISO 22000: 2018	Líder HACCP / Jefe de Producción Departamento de Control de calidad.	* Revisión del plan HACCP. *Revisión de los registros de identificación de peligros y su seguimiento y control. *Verificar si la documentación los PCC contiene la información necesaria para controlar y monitorear garantizando la seguridad y gestión de la inocuidad.								Gerente de Calidad e inocuidad Jefe de producción
ITEM 143. Los límites críticos son medibles. Hallazgo: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.	Resolución 2674 de 2013; Artículo 18, Literal 2: Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado. Decreto 60 de 2002, el artículo 6, literal 8: Descripción de procedimientos y frecuencias de monitoreo de cada punto de control crítico, con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites críticos. Estos procedimientos deberán permitir detectar oportunamente cualquier pérdida de control del punto crítico y proporcionar la información necesaria para que se implementen las medidas correctivas. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 8, numeral 8.5.1.1: Para llevar a cabo el análisis de peligros, el equipo de inocuidad de los alimentos debe recopilar, mantener y actualizar la información documentada preliminar. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 8, numeral 8.5.2.2.1: La organización debe identificar y documentar todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsible en relación con el tipo	* Verificar en la empresa Estrella Gourmet el contenido a consignar en los formatos establecidos para cada PCC establecido y método de medición para cada uno de los PCC identificados.	Líder de Auditoría a ISO 22000: 2018	Equipo HACCP / Departamento de Control de calidad Jefe de Producción.	* Revisión del plan HACCP. *Revisión de los registros de identificación de peligros y control crítico, identificación de método de medición y valoración objetiva del mismo. *Verificar que cada PCC establecido para cada proceso identifique los límites máximos permitidos de la variable a controlar								Gerente de Calidad e inocuidad

ISO 22000														
ITEM 127. Están los PPR operativos documentados. Hallazgo: 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	NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 8, numeral 8.2.1: Programas de prerequisites (PPR) 8.2.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 8, numeral 8.8.1 Verificación La organización debe establecer, implementar y mantener las actividades de verificación. La planeación de la verificación debe definir el propósito, método, frecuencia y responsabilidades para las actividades de verificación. La organización debe asegurar que las actividades de verificación no son llevadas a cabo por la persona responsable del seguimiento de las mismas actividades. Los resultados de la verificación debe conservarse como información documentada y debe ser comunicados.	*Verificar que la empresa Estrella Gourmet tenga la documentación completa y se encuentren debidamente soportados los PPR operativos establecidos.	Lider de Auditoria a ISO 22000: 2018	Equipo HACCP / Departamento de Control de calidad. Jefe de Produccion.	* Revision del plan HACCP. *Revision de la documentacion de los PPR este completa y esten debidamente soportados los PPR establecidos.									Gerente de Calidad e inocuidad
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA ITEM 193. Se tienen definidos los criterios de auditoria, alcance, frecuencia y metodologia. Hallazgo: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodologia escrita, validada que se este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 9, numeral 9.1.2. La organización debe analizar y evaluar los datos y la información apropiados que surgen del seguimiento y la medición, incluyendo los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR y el plan de control de peligros, las auditorias internas y las auditorias externas. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 9, numeral 9.2.2. planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoria que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planeación e informes, que debe tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SAIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorias previas. NTC ISO 22000 DE 2018, Capítulo 9, numeral 10.1.2. a organización debe conservar la información documentada como evidencia de: a) la naturaleza de las no conformidades y toda acción tomada posteriormente; b) los resultados de toda acción correctiva.	* Verificar si la empresa Estela Gourmet cuenta con plan de auditoria escrito para todos sus procesos, cual es la metodologia usada y la frecuencia de ejecucion del mismo. * Verificar el sistema de gestion documental de la empresa Estella Gourmet el alcance que tiene el mismo.	Lider de Auditoria a ISO 22000: 2018	Lider de auditoria Interno / Jefe de Calidad, Jefe de Produccion	* Revision del documento plan de auditoria. *Revision de registros de auditorias internas realizadas a los procesos. *Revision de los documentos soportes de auditorias externas realizadas.									Gerente de Calidad e inocuidad

Nota. En el apéndice A se presenta los resultados del programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.