

**Plan de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO
22000:2018 de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Sandra Milena Fandiño Murillo

Nelfa Patricia Díaz Prada

Lizeth Jaimes Parra

Martha Lisseth Dueñas Mendoza

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Bucaramanga

2022

**Plan de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO
22000:2018 de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Sandra Milena Fandiño Murillo

Nelfa Patricia Díaz Prada

Lizeth Jaimes Parra

Martha Lisseth Dueñas Mendoza

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Directora de curso:

Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Bucaramanga

2022

Nota aclaratoria:

Para la realización del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, los cuales corresponden a la propuesta de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto hipotético relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

En el siguiente documento se presenta información de interés relacionada con la actividad de auditoría interna al Sistema de Gestión de Inocuidad de la Empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet , el cual pretende brindar orientación para la correcta elaboración de un plan de auditoría, identificando las evidencias objetivas y los criterios de evaluación relacionados con los hallazgos de auditoría.

Igualmente, pretende desarrollar habilidades en la planificación y la realización de auditorías de sistemas de gestión, que permitan sumar un valor agregado al futuro profesional.

Palabras claves: Auditoría Interna, Plan de Auditoría, evidencia, criterio, hallazgo.

Abstract

The following document presents information of interest related to the internal audit activity to the Food Safety Management System of the Estrella Gourmet food products company, which aims to provide guidance for the proper development of an audit plan, identifying objective evidence and evaluation criteria related to audit findings.

It also aims to develop skills in planning and conducting audits of management systems, which will add value to the future professional.

Keyword: Internal Audit, Audit Plan, evidence, criteria, finding

Tabla de Contenido

Lista de tablas-----	7
Introducción-----	8
Problema-----	9
Descripción del problema -----	9
Planteamiento del problema -----	9
Sistematización del Problema -----	10
Justificación -----	11
Objetivos -----	12
Objetivo general -----	12
Objetivos específicos -----	12
Marco de referencia-----	13
Plan De Auditoría -----	17
Conclusiones-----	42
Recomendaciones -----	43
Referencias -----	44
Apéndices -----	45
Apéndice A: Formato de auditoría Empresa de Productos alimenticios Estrella Gourmet. -----	45

Lista de tablas

Tabla 1 Plan de auditoria hallazgo numero 65 -----	17
Tabla 2 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 77 -----	20
Tabla 3 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 120-----	22
Tabla 4 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 26 -----	25
Tabla 5 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 92 -----	30
Tabla 6 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 143 -----	33
Tabla 7 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 189 -----	36
Tabla 8 Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 127-----	39

Introducción

Para una empresa de alimentos el obtener una certificación en la norma ISO 22000:2018 significa que la organización puede garantizar que su sistema de producción le permite operar sus procesos con la debida seguridad, manipulación e inocuidad alimentaria lo cual genera la confianza por parte del cliente de que ante cualquier peligro potencial que amenace su sistema de inocuidad la empresa se encuentra en la capacidad de superarlo.

La importancia de obtener una certificación en la NTC ISO 22000:2018 para una empresa del sector alimentario radica en que tenerla representa un sello de calidad que indica que dicha organización posee las herramientas necesarias para garantizar a sus clientes la inocuidad de sus productos. Debido a la estructura que tienen las normas ISO es fácil integrarlas con otras normas de calidad de los Sistemas de Gestión como lo con la ISO 9001, ISO 14001, 19001 logrando combinar las especificaciones técnicas de los programas prerrequisitos.

El propósito del presente trabajo presentado como opción de grado para optar por el título de ingeniero de alimentos es que a través de un ejercicio simulado de una empresa de alimentos se le permita al futuro ingeniero de alimentos generar competencias como auditores del sistema de gestión de la inocuidad a través de la aplicación de la norma ISO 22000:2018 en una empresa de la industria alimentaria teniendo en cuenta que para esto es necesario integrar dicha norma con otras ISO como son la ISO 14001:2015 “Sistema de Gestión Ambiental y con la norma ISO 19011:2018 “Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión”.

Problema

En la actualidad del mercado de la industria alimentaria, las exigencias sobre los altos estándares de calidad y aceptabilidad de los productos alimenticios van dirigidas a la obtención de alimentos verdaderamente inocuos; puesto que, la seguridad alimentaria se ha convertido en una de las mayores exigencias a la hora de competir en los mercados tanto nacionales como internacionales.

Descripción del problema

La empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet se ha visto en la necesidad de implementar y poner en marcha un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la NTC ISO 22000:2018, que le permita la generación de productos inocuos y seguros mediante un sistema de mejora continua para mantener así, altos estándares de calidad e inocuidad en sus productos y brindar, seguridad y confiabilidad a sus clientes y por ende, grandes ventajas competitivas, reconocimiento y prestigio a sus productos, generando así un mayor crecimiento económico y afianzamiento en el mercado.

Con los anteriores argumentos planteados surge la necesidad de establecer un plan de auditoría interna que permita evaluar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la NTC ISO 22000:2018, para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con el fin de proporcionar orientación sobre la auditoría de los sistemas de gestión.

Planteamiento del problema

¿Será posible la implementación de un plan de auditoría interna para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet identificando las evidencias objetivas en los hallazgos de la auditoría externa realizada y relacionando de manera correcta los criterios de evaluación?

Sistematización del Problema

Para la sistematización del problema planteado se requiere la información hipotética de los 8 hallazgos identificados en la auditoría externa realizada a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet sobre la norma NTC ISO 22000:2018.

Igualmente, se requiere como referente bibliográfico la NTC ISO 22000:2018 que permita relacionar correctamente cada uno de los hallazgos con su respectivo criterio de evaluación. De la misma manera, se requiere como referente bibliográfico la NTC ISO 19011:2018 que permita identificar la información necesaria y correcta para el diseño de los diferentes planes de acción. De esta manera será posible evaluar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet que conlleve a obtener productos inocuos, ventajas competitivas, reconocimiento, prestigio y afianzamiento en el mercado.

Justificación

Las empresas del sector alimentario tienen una gran responsabilidad social con la salud pública de los consumidores, esto hace que estas industrias deban cumplir con algunos parámetros de estructura, distribución, ubicación, tamaño, ventilación, iluminación, agua potable, disposición de residuos, que le permitan garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que se producen.

La norma ISO 22000:2018 es el referente con aceptación internacional que provee las herramientas de aplicación necesarias para apoyar el proceso de implementación de un sistema de calidad e inocuidad en los alimentos, desde esta perspectiva, el desarrollo de este trabajo permite al futuro ingeniero de alimentos realizar un ejercicio de aplicabilidad en una empresa del sector de alimentos denominada Productos Alimenticios Estrella Gourmet en donde se describen hallazgos encontrados normalmente en el ejercicio de una auditoría de sistema de gestión de la calidad e inocuidad para realizar las acciones normales de un proceso de auditoría como lo son la identificación, planeación, aplicación, control y seguimiento de todos los procesos y posibles riesgos que involucren la obtención de un producto alimenticio.

El Diplomado que concluye con la elaboración del presente trabajo se concibe como una capacitación práctica en donde se desarrollan competencias en el ejercicio de la auditoría de calidad e inocuidad que permitirá al futuro ingeniero de alimentos desarrollar capacidades y habilidades a través del caso de estudio para una aplicación futura en la resolución de casos reales dentro de la industria alimentaria. multidisciplinar.

Objetivos

Objetivo general

Establecer un plan de auditoría interna para el Sistema De Gestión De Inocuidad basado en la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con referencia a ocho hallazgos encontrados en la auditoría externa.

Objetivos específicos

Diseñar el formato de Plan de Auditoría que contenga los elementos necesarios para la correcta ejecución de esta misma.

Identificar las evidencias encontradas en la auditoría externa para cada uno de los hallazgos de auditoría como punto de referencia para tomar posteriormente las acciones correctivas.

Relacionar correctamente el criterio de evaluación relacionado con el hallazgo de auditoría.

Marco de referencia

Implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en una organización constituye una estrategia clave que permite a la organización mejorar el desempeño en todo lo relacionado con la inocuidad cumpliendo los estándares de calidad y las constantes exigencias del mercado actual; es por esta razón que durante el proceso de formación del curso se implementó la estrategia de estudio del caso de la Empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet mediante el uso de información hipotética, con que permita de desarrollar las habilidades y destrezas para una correcta elaboración del Plan de Auditoría, interpretación adecuada de hallazgos, relación coherente de los criterios e identificación de las evidencias objetivas mediante la lectura comprensiva de los referentes bibliográficos tales como NTC ISO 22000:2018 y NTC ISO 19011:2018 para la consolidación del presente documento.

Como sustentación teórica la auditoría es definida como un proceso sistemático, independiente y documentado que permite obtener evidencias objetivas para ser evaluarlas de forma objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría (Organización Internacional de Normalización, ISO 2018). Según (Organización Internacional de Normalización, ISO 2018), la auditoría se caracteriza por adherirse a siete principios definidos como un requisito previo para proporcionar conclusiones de la auditoría. Estos principios son:

- Integridad: el fundamento de la profesionalidad.
- Presentación imparcial: la obligación de informar con veracidad y exactitud.
- El debido cuidado profesional: la aplicación de diligencia y juicio al auditar.
- Confidencialidad: seguridad de la información.
- Independencia: la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las

conclusiones de la auditoría.

- Enfoque basado en la evidencia: el método racional para alcanzar conclusiones de la auditoría fiables y reproducibles en un proceso de auditoría sistemático.
- Enfoque basado en riesgos: un enfoque de auditoría que considera los riesgos y oportunidades.

Cuando se realiza una auditoría se genera interacción entre las personas que conforman un sistema de gestión que se audita y la tecnología utilizada para llevar a cabo la auditoría y a su vez permite identificar hallazgos relacionados con múltiples criterios (Organización Internacional de Normalización, ISO 2018).

Toda auditoría debe estar respaldada por el plan de auditoría el cual se define como la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría y este plan requiere que se incluya la información e identificación de los recursos necesarios para que sea realizada de forma eficaz y eficiente dentro de los periodos de tiempo especificados (Organización Internacional de Normalización, ISO 2018). Los planes de auditoría deberían presentarse al auditado, cualquier cuestión sobre los planes debería resolverse entre el líder del equipo auditor, el auditado y, si fuera necesario, las personas responsables de la gestión del programa de auditoría (Organización Internacional de Normalización, ISO 2018).

Según la Organización Internacional de Normalización, ISO 22000: 2018, define que este documento es el principio central y marco de referencia para los SGIA y establece los requisitos específicos para las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria, adoptando un enfoque a procesos al desarrollar e implementar un SGIA y mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos al mismo tiempo que se cumplen los requisitos aplicables.

Según la Organización Internacional de Normalización, ISO 22000: 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:

- a) planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGIA que proporcione productos y servicios que sean inocuos, de acuerdo con su uso previsto;
- b) demostrar cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables;
- c).valorar y evaluar los requisitos de inocuidad alimentaria mutuamente acordados con los clientes y demostrar su conformidad con ellos;
- d) comunicar eficazmente los temas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria;
- e) asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos establecida;
- f) demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes;
- g) buscar la certificación o registro de su SGIA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o declaración de sí misma de la conformidad con este documento.

Todos los requisitos de la ISO 22000:2018 son genéricos y se prevé que sean aplicables a todas las organizaciones de la cadena alimentaria, sin importar su tamaño o complejidad (Organización Internacional de Normalización, ISO 22000: 2018).

La inocuidad de los alimentos está relacionada con la presencia de peligros que pueden presentarse en cualquier etapa de la cadena alimentaria por lo tanto es esencial el control adecuado; es por esto que la Organización Internacional de Normalización, ISO 22000: 2018, especifica los requisitos para un SGIA que combina los elementos clave siguientes generalmente

reconocidos:

- comunicación interactiva;
- gestión del sistema;
- programas de prerrequisitos;
- Principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés Hazard Analysis and Critical Control Point).

Según la Organización Internacional de Normalización, ISO 22000: 2018, el enfoque a procesos utiliza en dos niveles el concepto del ciclo PHVA. El primero incluye el marco global del SGIA y el otro nivel (planificación y control operativo) incluye los procesos operativos dentro del sistema de inocuidad de los alimentos.

Plan De Auditoría

El plan de auditoría fue diseñado con el fin de determinar las actividades puntuales que requiere aplicar para el ejercicio de la auditoría tomando como base Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018 la cual se aplica como auditoría interna como consecuencia del ejercicio previo de una auditoría externa practicada a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con el fin de obtener la certificación de la norma NTC ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

A continuación, se relacionan los planes de auditoría de los ocho hallazgos obtenidos junto con las actividades diseñadas para llevar a cabo la auditoría interna.

Tabla 1

Plan de auditoria hallazgo numero 65

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		
Objetivo Verificar la existencia de un plan de capacitación dirigido al personal que forma parte del equipo de inocuidad debidamente documentado según lo solicitado en la ISO 22000:2018		
Alcance Verificación documental de las capacitaciones realizadas, registros de asistencia y plan de capacitación.		
Criterio NTC ISO 22000:2018, Numeral: 5.2		
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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Dotación Elementos de protección personal

Humano: Personal responsable del proceso auditado.

PLAN DE ACTIVIDADES

Fecha, hora y lugar 05/12/2022, 8:00 am, oficina administrativa.

de apertura

Fecha, hora y lugar 05/12/2022, 15:00, oficina administrativa.

de cierre

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión apertura	Equipo inocuidad alimentaria	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/12/2022	8:00	9:00	Acta de apertura de la auditoría - plan de auditoría
2	Revisión al plan de capacitación, Estructura y componentes en base a la ISO 22000:2018	Líder de programa de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/12/2022	9:00	10:00	Formato de chequeo para validación del Plan de capacitación.
3	Verificación de la documentación de las capacitaciones	Gerencia y Líder del equipo de inocuidad.	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/12/2022	10:30	12:00	Registros de las capacitaciones debidamente documentados.

realizadas							
	Almuerzo	Gerencia y Líder del equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/ 12/ 20 22	12:00	13:30	NA
4	Evidenciar las evaluaciones de desempeño	Líder del equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/ 12/ 20 22	13:30	14:30	Archivos evaluativos documentados.
5	Registro de Hallazgos Cierre e informe.	Gerencia y Líder del equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	05/ 12/ 20 22	14:30	15:00	Registro de hallazgos en el informe y acta de cierre de la reunión.

Observaciones

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 2*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 77*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		

Objetivo

Verificar la ejecución de los PPR durante todo el proceso de producción desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del producto terminado.

Alcance

Verificación documental y revisión de los PPR. Inspección del proceso in situ.

Criterio

NTC ISO 22000:2018, Capítulo 8 "Operación, Numeral: 8.2 - Programas de prerequisites (PPR)" - 8.2.4

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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Dotación Elementos de protección personal

Humano: Personal responsable del proceso auditado.

PLAN DE ACTIVIDADES

Fecha, hora y lugar de apertura	06/12/2022, 8:00 am. Oficina Administrativa
---------------------------------	---

Fecha, hora y lugar de cierre	06/12/2022, 12:30 am. Oficina Administrativa
-------------------------------	--

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión apertura	Equipo de Inocuidad Equipo de Producción y Logística	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	06/12/2022	8:00	9:00	Acta de inicio de auditoría. Lista de Asistencia
2	Revisión de la trazabilidad del Plan de PPR	Equipo de Inocuidad Equipo de Producción y Logística	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	06/12/2022	9:00	10:00	Formatos de registro de producto terminado. Formatos de registro de distribución del producto terminado.
3	Registro de Hallazgos	Equipo de Inocuidad Equipo de Producción y Logística	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	06/12/2022	10:30	12:00	Formato con los registros encontrados.
4	Almuerzo	Equipo de Inocuidad Equipo de Producción y Logística	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	06/12/2022	12:00	13:30	NA
5	Reunión de Cierre	Equipo de Inocuidad Equipo de Producción y Logística	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	06/12/2022	13:30	15:00	Documento con el informe final. Acta de cierre

Observaciones

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 3*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 120*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001
		Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		
Objetivo		
Verificar la documentación de registros existentes para la evaluación de seguimiento de los peligros identificados en la línea de producción según los lineamientos de HACCP.		
Alcance		
Verificar documentación pertinente para el desarrollo de una matriz de control a los peligros identificados en los procesos de producción de la organización estrella gourmet.		
Criterio		
NTC ISO 22000:2018 ítem 8. Operación, en el punto 8.5.2.3		
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.		
Recursos		
Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.		
Dotación Elementos de protección personal		
Humano: personal responsable del proceso auditado.		
PLAN DE ACTIVIDADES		
Fecha, hora y lugar de apertura:		
Fecha: diciembre 07 de 2022		
Hora: 8:00 am		

Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 09 de 2022
 Hora: 2:30 am
 Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión apertura	Equipo de programa de inocuidad Dirección	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	07-12-2022	8:00 am	8:30 am	Acta de inicio de auditoría. Plan de Auditoría.
2	Verificación y revisión de documentación escrita donde se establece la elaboración formato de registro para seguimiento peligros.	Equipo de programa de inocuidad Dirección	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	07/12/2022	8:30 am	10:00 am	Matriz de identificación de peligros con probabilidad de ocurrencia, Formato para registro de seguimiento peligros.
3	Evaluación y validación in situ de peligros identificados en la línea de producción con respecto a la probabilidad de ocurrencia y gravedad de sus efectos en	Equipo de programa de inocuidad Dirección	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	07/12/2022	10:00 am	12:00 pm	Acta de inspección in situ de peligros identificados.

el consumidor

4	Almuerzo			07/12/20 22	12:00 pm	1:00 pm	NA
---	----------	--	--	----------------	-------------	------------	----

5	Reunión de equipo auditor para entrega de resultados y cierre de la auditoría	Equipo de programa de inocuidad Dirección	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	07/12/20 22	1:00 pm	2:30 pm	Redacción hallazgos. Acta de cierre auditoria.
---	--	--	---	----------------	---------	------------	--

Observaciones

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 4*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 26*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		

Objetivo

Verificar que la organización estrella gourmet tenga establecida y documentada la política de inocuidad de los alimentos.

Alcance

Establecimiento y documentación de la política de inocuidad de los alimentos acorde a los propósitos y al contexto de la organización estrella Gourmet.

Criterio

NTC ISO 22000:2018 ítem 5. Liderazgo, en los puntos 5.2, 5.2.1. 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.

Recursos

Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría, la disponibilidad de la información documentada.

Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: personal responsable del proceso auditado.

PLAN DE ACTIVIDADES	
----------------------------	--

Fecha, hora y	Fecha: diciembre 09 de 2022
lugar de	Hora: 8:00 am

apertura: Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet

Fecha: diciembre 09 de 2022

Fecha, hora y Hora: 4:00 pm

lugar de cierre: Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión apertura	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	8:00 am	8:30 am	Acta de apertura de auditoria. Plan de Auditoría.
2	Verificación de documentación escrita donde se establece la política de inocuidad.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	8:30 am	9:00 am	Documentación con descripción de la política de inocuidad y publicada. Acta de aprobación de la política de inocuidad respaldada por la alta gerencia.
3	Verificación del propósito y contexto de la organización.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	9:00 am	9:30 am	Análisis FODA Análisis CPM (Matriz de perfil competitivo), PEST (Político, Económico, Sociocultural y Tecnológico).

4	Revisión de los objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	9:30 am	10:00 am	Documentación con descripción objetivos establecidos por la organización conformes con la política de inocuidad
5	Verificación de compromisos establecidos para el cumplimiento de requisitos de inocuidad alimentaria.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	10:00 am	10:30 am	Evaluación de proveedores, contrato de proveedores, actas de paneles de información, datos estadísticos y provisión de recursos necesarios.
6	Verificación de abordaje de comunicación interna y externa	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	10:30 am	11:00 am	Acta de socialización interna(colaboradores y demás integrantes de la organización) política de inocuidad, acta de socialización proveedores externos, página web actualizada, carteles alusivos a la política de inocuidad, evaluación colaboradores acerca del conocimiento de la política de inocuidad a colaboradores.

7	Verificación de compromisos de mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	11:00 am	12:00 pm	Informes de actividades de mejoramiento continuo que evidencien el antes y el después de las acciones correctivas o condiciones a mejorar.
8	Verificación de aseguramiento de competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	12:00 pm	12:30 pm	Soporte de hojas de vida colaboradores del proceso, certificados de capacitación, simposios, soporte de evaluación de competencias aplicadas a los colaboradores.
9	Almuerzo	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	12:30 pm	1:30 pm	N/A
10	Verificación de la comunicación política de inocuidad: disponibilidad información documentada,	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	1:30 pm	2:00 pm	Certificaciones de capacitación y socializaciones por parte de la alta dirección, evaluaciones aplicadas a partes interesadas, página web, paneles informativos.
11	Verificación de comprensión y aplicación dentro de los diferentes	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO	09-12-2022	2:00 pm	2:30 pm	Soporte de evaluación conocimiento y práctica de la

	niveles de la organización.		22000:2018				política de inocuidad.
12	Verificación disponibilidad de la política de inocuidad para las partes interesadas pertinentes.	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	2:30 pm	3:00 pm	publicación de política de inocuidad en diferentes medios: página web, paneles informativos, socialización por parte de la dirección.
13	Reunión de equipo auditor para entrega de resultados y cierre de la auditoría	Equipo de inocuidad	Auditor líder con experiencia en ISO 22000:2018	09-12-2022	3:00 pm	4:00 pm	Redacción hallazgos, informe de auditoría, acta de cierre auditoría
Observaciones							
Elaborado por							
Fuente: propia							

Tabla 5*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 92*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		
Objetivo Verificar la trazabilidad realizada a las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. (HACCP), verificar control de proveedores según los parámetros exigidos en la norma ISO 22000 del 2018.		
Alcance Verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción, control de proveedores y productos terminados fabricados al interior de la empresa.		
Criterio Se audita con base en los requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad alimentaria Norma ISO 22000:2018, numeral 8.2.4 (f), utilizando como metodología la verificación documental, revisión de procedimiento de aprobación y aseguramiento de proveedores y el registro de evaluación a proveedores.		
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.		
Recursos Sala de juntas. Internet, computador, recursos de papelería.		
PLAN DE ACTIVIDADES		
Fecha, hora y lugar de apertura:	Diciembre 12 de 2022. Sala de juntas 7 am. Oficina Administrativa	
Fecha, hora y lugar de cierre:	Diciembre 12 de 2022. Sala de juntas 5 pm. Oficina Administrativa	

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 6*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 143*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		

Objetivo

Determinar la viabilidad de los LCC para cada uno de los PCC y la medición de los límites críticos en la línea de proceso según los parámetros exigidos en la norma ISO 22000 del 2018.

Alcance

Las líneas del proceso de producción de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet en todas las etapas de su proceso.

Criterio

Se audita con base en los requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad alimentaria Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8: operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción en donde dice que se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO.

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.

Recursos

Sala de juntas. Internet, computador, recursos de papelería.

PLAN DE ACTIVIDADES

Fecha, hora y lugar
de apertura

Diciembre 13 de 2022. Sala de juntas 7 am. Oficina Administrativa

Fecha, hora y lugar
de cierre

Diciembre 13 de 2022. Sala de juntas 6 pm. Oficina Administrativa

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	7:00 am	8:00 am	Acta de Apertura. Registro de asistencia.
2	Verificación de las áreas de acceso y flujo en proceso de producción	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	8:00 am	9:00 am	Flujograma, Plan HACCP, Matriz de riesgos para el análisis de peligros.
3	Revisión del proceso de manufactura dentro de las plantas	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	9:00 am	10:00 am	Verificación de la utilización de elementos de protección personal, dotación de planta, control del proceso, registros, especificaciones identificación PCC y preguntas al personal de planta
4	Verificación de la medición de los equipos del proceso	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	11:00 am	12:00 am	Registros de producción
5	Almuerzo	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	12:00 m	2:00 pm	NA
6	Redacción de hallazgos	Líder de producción	Auditor Líder en ISO 22000:2018	Dic 13/2022	3:00 pm	4:00 pm	Informe de auditoría
7	Reunión de	Líder de	Auditor	Dic	5:00 pm	6:00 pm	Acta de cierre

cierre producción Líder en 13/2022
ISO
22000:2018

Observaciones

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 7*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 189*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		
Objetivo Verificar la planificación e implementación adecuada del programa de auditoría interna de la compañía dando cumplimiento al requisito del SGIA.		
Alcance El alcance de la Auditoría que se realiza Productos Alimenticios la Estrella Gourmet abarca la verificación del programa de auditoría de acuerdo a lo descrito en el numeral 9.2 Auditoría Interna de la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018.		
Criterio Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018, Numeral 9.2 “Auditoría Interna” Subnumeral 9.2.2.		
Hallazgo Se programan y realizan auditorías 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 auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.		
Recursos Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría. Disponibilidad de la información documentada. Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes. *Humano: personal responsable del proceso auditado.		
PLAN DE ACTIVIDADES		

Fecha, hora y lugar Fecha: diciembre 14 del 2022

de apertura: Hora: 8:00 am
Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet.

Fecha: diciembre 14 del 2022

Fecha, hora y lugar Hora: 4:00 Pm
de cierre: Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet.

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de Apertura de Auditoría	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder Equipo Auditor	14-12-22	8:00 am	8:30 am	Acta de Apertura de Auditoría. Plan de Auditoría.
2	Revisión del Programa de Auditoría Interna	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	8:30 am	9:00 am	Documento del Programa de Auditoría Acta de revisión y aprobación
3	Revisión de actas de aprobación y socialización del programa de auditoría	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	9:00 am	9:30 am	Acta de socialización del programa de auditoría.
4	Revisión del Cronograma de auditoría Interna	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	9:30 am	10:00 am	Cronograma de Auditoría
5	Revisión de informe de auditoría previa	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	10:00 am	11:00 am	Informe de auditoría interna
6	Revisión del	Equipo de	Auditor	14-12-	11:00 am	12:00	Informe de

	seguimiento de acciones	Mejoramiento Continuo	líder	22		m	Seguimiento de hallazgos
7	Almuerzo	Líderes de Procesos	Auditor líder Equipo Auditor	14-12-22	12:00 m	1:30 pm	NA
8	Revisión de socialización de informes de auditoría con equipo que va a ser auditado	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	1:30 pm	2:30 pm	Acta de socialización de informes de auditoría con equipo de inocuidad
9	Revisión de competencia de auditores internos	Equipo de Mejoramiento Continuo	Auditor líder	14-12-22	2:30 pm	3:30 pm	Perfil de cargo de Personal Soportes de Formaciones.
10	Reunión de equipo auditor	NA	Auditor líder Equipo Auditor	15-12-22	3:30 pm	4:30 pm	Informe de Hallazgos
11	Reunión de Cierre	Equipo de Mejoramiento Continuo Dirección.	Auditor líder Equipo Auditor	15-12-22	4:30 pm	6:00 pm	Informe de Auditoría Acta de cierre de Auditoría

Observaciones

Elaborado por

Fuente: propia

Tabla 8*Plan De Auditoría Del Hallazgo Número 127*

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA ESTRELLA GOURMET	Código: SGI-F-001 Versión: 001
PLAN DE AUDITORÍA		
Objetivo Verificar que la información de los PPR Operativos se encuentre debidamente documentada dando cumplimiento al requisito del SGIA.		
Alcance El alcance de la Auditoría que se realiza Productos Alimenticios la Estrella Gourmet, abarca la verificación del Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO) de acuerdo a lo descrito en el numeral 8.5.4 de la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018.		
Criterio Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018, Numeral 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO), Subnumeral: 8.5.4.1, 8.5.4.2, 8.5.4.3, 8.5.4.4.		
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.		
Recursos Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría. Disponibilidad de la información documentada. Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes. *Humano: personal responsable del proceso auditado.		
PLAN DE ACTIVIDADES		

Fecha: diciembre 15 del 2022

Fecha, hora y lugar de apertura: Hora: 8:00 am
Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet.

Fecha: diciembre 15 del 2022

Fecha, hora y lugar de cierre: Hora: 6:00 Pm
Lugar: Oficina Administrativa de la compañía Productos Alimenticios la Estrella Gourmet.

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACIÓN			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de Apertura de Auditoría	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder Equipo Auditor	15-12-22	8:00 am	8:30 am	Acta de Apertura de Auditoría. Plan de Auditoría.
2	Revisión de los Programas Prerrequisitos Operacionales	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	8:30 am	10:00 am	Programas PPRo
3	Revisión de documentación de análisis peligros potenciales de inocuidad.	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	10:00 am	12:00 pm	Matriz de Riesgos
4	Almuerzo	Líderes de Procesos	Auditor líder Equipo Auditor	15-12-22	12:00 m	1:00 pm	NA

5	Revisión de criterios de acción para los PPRO.	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	1:00 pm	2:00 pm	Diagrama de Control de PPRO.
6	Revisión del sistema de seguimiento para las medidas de control implementadas	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	2:00 pm	3:00 pm	Procedimiento de Seguimiento a medidas de control. Registros de Seguimiento.
7	Revisión de acciones a tomar cuando no se cumplen criterios de acción establecidos para los PPRO.	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	3:00 pm	4:00 pm	Matriz de Acciones Correctivas
8	Reunión de equipo auditor	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción	Auditor líder	15-12-22	4:00 pm	5:00 pm	Informe de Hallazgo.
9	Reunión de Cierre	Equipo de Inocuidad alimentaria Equipo de Producción Dirección.	Auditor líder Equipo Auditor	15-12-22	5:00 pm	6:00 pm	Informe de Auditoría Acta de cierre de Auditoría

Observaciones

Elaborado por

Conclusiones

La auditoría externa realizada permitió identificar ocho hallazgos del sistema para establecer un plan de auditoría interna para el Sistema De Gestión De Inocuidad basado en la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018 que le permiten a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet avanzar en la ejecución de su programa de inocuidad implementado con lo cual no solo se minimizan los posibles riesgos alimentarios, sino que además se adquiere una mayor confianza de los clientes consumidores.

A través de la aplicación de la Norma NTC 22000:2018 realizó el diseño del formato de Plan de Auditoría con las herramientas que permitan realizar una correcta ejecución de esta misma; facilitando el cronograma de actividades planteadas de forma organizada y coherente conforme a lo estipulado en la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018.

El presente trabajo permitió relacionar correctamente el criterio de evaluación con el hallazgo de auditoría; para la identificación de riesgos y oportunidades, seguimientos y medición de resultados que permitan realizar con éxito la implementación de un sistema de inocuidad alimentario eficiente.

Recomendaciones

Se recomienda documentar todas las acciones correctivas, debido a que en el proceso de auditoría se detectó que la acción se corregía, pero el proceso de corrección no tenía evidencia documental, lo cual dificulta realizar el seguimiento apropiado y medir el impacto de la mejora.

Se debe tener especial cuidado en el control de los alimentos altamente perecederos como lo son los cárnicos y lácteos para los cuales el ministerio de salud y protección tiene reglamentación especial como lo es el decreto 1500:2007 para productos cárnicos y el decreto 616 del 2006 para productos lácteos sobre todo en lo referente a la cadena de frío.

Se recomienda buscar espacios de socialización de la política de inocuidad de forma que todo el personal se familiarice con ésta como parte de la cultura organizacional como parte de la alineación que debe existir entre el personal que maneja los procesos alimentarios.

Referencias

Organización Internacional de Normalización. (ISO 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>

Organización Internacional de Normalización. (ISO 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>

Apéndices

Apéndice A: Formato de auditoría Empresa de Productos alimenticios Estrella Gourmet.

[illegible]