

Plan de Auditoría Interna para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad, elaborado para la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Alejandra Bastidas Guerrero

Isabella Rincón Arango

Juan Sebastián González Domínguez

Sonia Dorayi Escobar Girón

Walther Andrés Hernández Betancourt

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías e Ingenierías ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Palmira

2023

Plan de Auditoría Interna para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad, elaborado para la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Alejandra Bastidas Guerrero

Isabella Rincón Arango

Juan Sebastián González Domínguez

Sonia Dorayi Escobar Girón

Walther Andrés Hernández Betancourt

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Directora

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías e Ingenierías ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Palmira

2023

Página de Aceptación

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Directora Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Palmira

2023

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO22000:2018 en un contexto imaginario con la producción de alimentos.

Resumen

Productos Alimenticios Estrella Gourmet, es una empresa que hace parte del gremio industrial encargado de la elaboración de salsas y encurtidos, esta empresa se encuentra en un proceso evolutivo y hasta el momento cuenta con la implementación de tres normas importantes dentro de la industria alimentaria, como lo son HACCP, ISO 22000:2018 y la ISO 14001:2015.

De acuerdo al programa de auditoría con el que la empresa cuenta, se han implementado auditorías de primera parte según se exige dentro de la norma de modo que se logre verificar que el sistema de gestión de inocuidad y calidad alimentaria se ha ejecutado conforme a las correspondientes exigencias normativas.

Como hallazgos de dichas auditorias se ha identificado una oportunidad de mejora en la cual se debe fortalecer el programa de auditoría complementándolo con planes de auditoría, con el objetivo que los hallazgos resultantes se conviertan en una importante herramienta que logre contribuir a mejorar continuamente las etapas de proceso de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Palabras Claves: ISO 22000, ISO 19011, Inocuidad Alimentaria, Auditoría de primera parte.

Abstract

Productos Alimenticios Estrella Gourmet; is a company that is part of the food industry responsible for the production of sauces and pickles. This company is undergoing an evolutionary process and currently has implemented three important standards within the food industry: HACCP, ISO 22000:2018 and ISO 14001:2015

According to the audit program that the company has in place, first party audits have been implemented as required by the standard. The purpose is to verify that the food safety and quality management system has been implemented in accordance with the corresponding regulatory requirements.

As a result of these audits, an improvement opportunity has been identified where the audit program needs to be strengthened by complementing it with audit plans. The objective is for the resulting findings, to become an important tool that contributes to continuous improvement of the process stages of Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Keywords: ISO 22000, ISO 19011, Food Safety, First party audit.

Tabla de contenido

Lista de tablas.....	8
Lista de anexos.....	9
Introducción.....	10
Problema.....	11
Justificación.....	13
Objetivos.....	14
Objetivo general.....	14
Objetivos específicos.....	14
Antecedentes teóricos.....	15
Plan de auditoria.....	18
Conclusiones.....	36
Recomendaciones.....	37
Bibliografía.....	38
Anexos.....	39

Lista de tablas

Plan de auditoría. Hallazgo 1	18
Plan de auditoría. Hallazgo 2	20
Plan de auditoría. Hallazgo 3	22
Plan de auditoría. Hallazgo 4	25
Plan de auditoría. Hallazgo 5	27
Plan de auditoría. Hallazgo 6	30
Plan de auditoría. Hallazgo 7	32
Plan de auditoría. Hallazgo 8	34

Lista de anexos

Anexo 1. Programa de auditoría de la Fase 3 39

Introducción

Desde algunos años, la industria procesadora de alimentos ha experimentado un crecimiento, por lo que es muy importante asegurar que los productos ofrecidos en el área comercial cumplan características que aseguren alimentos inocuos y de calidad, para poder dar respuesta a las necesidades y expectativas de los consumidores y al mismo tiempo ser competitivos en el sistema productivo. Hoy, los gobiernos tienen que garantizar la seguridad alimentaria, lo que ha llevado a la regulación del suministro de alimentos para las personas. Para Colombia se cuenta con normas de requisitos higiénicos y de buenas prácticas de inicio a fin de los procesos.

Al mismo tiempo, se muestran claramente los procedimientos para implementar el sistema HACCP y los principios ISO. El desarrollo de este plan de auditoría es necesario porque las empresas que elaboran productos alimenticios están lidiando con las necesidades de adaptarse a los cambios y afrontando dificultades respecto a inocuidad y seguridad de los alimentos; las empresas fabricantes deben garantizar que los alimentos que producen sean adecuados para el consumo y no representen ningún riesgo a la salud, además de diferenciarse debido a la calidad del producto en comparación a la competencia.

La creación de un programa de auditoría debe contemplar los planes para realizar auditoría interna que permitan validar la conformidad de los sistemas de gestión implementados como una estrategia para mejorar continuamente la inocuidad y la calidad del producto. Se han desarrollado ocho planes de auditoría interna que tienen por objetivo verificar las etapas de producción respecto a la implementación de ISO 22000:2018 a través de la verificación e inspección de los procesos, verificación documental y entrevistas al personal que desarrolla las actividades establecidas por el sistema de gestión. Los ajustes necesarios permiten que el SGIA continúe.

Problema

La realización de auditorías internas llevadas a cabo al SGIA de la compañía “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, han tenido como resultado algunos hallazgos en inocuidad de los alimentos que comprenden el almacenamiento de insumos sin separación de alérgenos, falta de claridad en la clasificación de las medidas de control para relacionar si corresponden a los PCC, comunicación inadecuada con los proveedores, falta de soporte para los PPR operativos establecidos, falta de conocimiento y formación del personal encargado de ejecutar las actividades de L&D y mantenimiento de los equipos, criterios no establecidos para aceptar o rechazar los insumos, política de inocuidad alimentaria sin revisar desde su año de creación, falta de claridad en las responsabilidades de los entes que realizan auditoría interna; lo cual pone en riesgo la higiene de los alimentos fabricados en la compañía.

Descripción del problema

Con el objetivo de garantizar que el sistema de gestión de la compañía “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, cumpla con lo que se establece en la normatividad aplicable, es necesario realizar auditorías internas en intervalos planificados y verificar la conformidad de los procesos de fabricación de alimentos.

Planteamiento del problema

Debido al resultados de las auditorías previas al sistema integrado de la compañía “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, es necesario establecer un plan para realizar auditoría interna y poder verificar las correcciones y acciones correctivas desarrolladas para abordar los hallazgos identificados, con el objetivo de que los resultados obtenidos contribuyan a mejorar continuamente sus procesos.

Sistematización del Problema

Con el objetivo de dar respuesta a la problemática identificada se llevará a cabo una auditoría interna para verificar la conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria con base en los lineamientos de la NTC ISO 22000:2018 para el proceso de producción de la compañía, conformando un equipo auditor, creando un plan para realizar auditoría interna a cada incumplimiento resultante del ciclo anterior, llevando a cabo la auditoría en los intervalos planificados, elaborando y entregando el informe de auditoría, realizando seguimiento a las correcciones y acciones correctivas y dando cierre a los planes de acción planteados verificando la eficacia de las acciones tomadas.

Justificación

“Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, es una industria que elabora salsas y encurtidos que se ha dedicado a abastecer el mercado y abrirse nuevas ofertas comerciales mediante productos que satisfagan las necesidades del consumidor en conjunto con el cumplimiento de la calidad e inocuidad. Por tal motivo, “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” desea perfeccionar y fortalecer el sistema de control que ha implementado, mediante la ejecución de un plan para desarrollar auditoría que mida el cumplimiento del sistema utilizando como referente la NTC ISO 22000:2018 lo que le permitirá a la empresa implementar acciones de mejora continua.

Objetivos

Objetivo general

Evaluar y verificar la efectividad y el cumplimiento de los controles internos, procesos y procedimientos relacionados con la seguridad de los alimentos, al igual que la ejecución de las regulaciones y normativas aplicables.

Objetivos específicos

Verificar si la empresa ha establecido e implementado HACCP u otros estándares reconocidos, los cuales respalden la higiene y calidad de los alimentos.

Verificar el grado de conformidad de los requisitos sanitarios básicos para la producción de alimentos, al igual que la higiene personal, y los planes de saneamiento.

Verificar la conformidad de los requisitos de la ISO 22000:2018.

Antecedentes teóricos

Como parte de un marco teórico se presentan algunos trabajos investigativos que anteceden a este documento, desde el campo internacional y nacional, los cuales guardan relación con el problema de estudio

Internacionales

Purwanto, Agus. (16 de septiembre de 2022), abordó un análisis de correlación entre el sistema de gestión de seguridad alimentaria y el desempeño de la empresa familiar. Con base en los resultados del análisis y discusión, se han extraído las siguientes conclusiones. Satisfacción de los empleados con la implementación del SGIA. Este consiste en aplicación del programa de requisitos básicos, aplicación de principios HACCP y aplicación de comunicación interactiva y sistema de gestión de recursos; Satisfacción de los empleados con los logros de desempeño organizacional desde el enfoque financiero, económico y social de aprendizaje y conocimiento.

Nacionales

Serna, V. A. (2023) Presento en el 2023 un plan de auditoría interna para la empresa Estrella Gourmet en su línea operativa de Salsa agridulce, basándose en la ISO 22000:2018. Mediante la lectura y la correlación de los resultados de artículo se concluyó que: Al realizar auditorías internas de manera objetiva, podemos tomar acciones correctivas y correcciones, para desarrollar actividades que pueden mejorar significativamente y diferenciarnos de nuestros competidores y, lo que es más importante, brindar productos de alta calidad que brinden resultados positivos a los clientes.

La disposición de algunas definiciones que permiten entrar en contexto se presenta en este punto.

Auditoria

Es un proceso que se realiza de manera secuencial, es planeado, independiente y se conserva información documentada que proporciona evidencia objetiva y puede ser evaluado de la misma manera. Existen tres (3) tipos de auditorías. Las auditorías de primera parte que son llevadas a cabo por la empresa o en nombre de esta. Está la auditoría de segunda parte la cual se lleva a cabo por una parte con interés en la empresa, como un cliente o una persona que representa a la empresa, y finalmente una auditoría de tercera parte realizada por un auditor independiente.

Criterio de una auditoría

Grupo de exigencias utilizadas como marco referencial con el cual se compara la evidencia objetiva.

Principios que destacan al auditor líder

Integridad

Este principio requiere que los auditores sean directos y honestos en todos los tratos profesionales y comerciales. Integridad significa trato justo y honestidad. En este sentido, los expertos no participarán en informes, comunicaciones u otros datos que contengan afirmaciones materialmente falsas o engañosas, se realicen sin darse cuenta u omitan información relevante necesaria.

Independencia

Los auditores no deben tener incidencia en las funciones auditadas. Los auditores deben conservar la objetividad en el desarrollo del proceso de auditoría, para asegurar que los resultados de la auditoría estén basados únicamente en una evidencia objetiva.

Presentación imparcial

Principio por el cual se enmarca la obligación de declarar con claridad y precisión.

Enfoque basado en riesgos

El cual debe permitir contemplar los riesgos y oportunidades.

Hallazgos

Son los resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoria, se recopila frente a los criterios de dicha auditoria. (ISO 19011:2018)

Plan de auditoría

Exposición de las actividades y de los detalles acordados de una auditoria. (ISO 19011:2018).

Plan de auditoría

Tabla 1

Plan de auditoría. Hallazgo 1

Objetivo	Verificar la disposición de recursos para el mantenimiento de infraestructura en el almacenamiento de materias primas.				
Alcance	Aplica a la línea de producción de Productos alimenticios estrella Gourmet				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 7.1.3				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo.				
Ítem Evaluado	La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura no han sido proporcionados.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
22-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Jefe de compras	Coordinador del SGIA
22-may-23	8:30 am	Revisión del programa de manejo y control de productos alérgenos.	Programa de manejo y control de productos alérgenos	Jefe de compras	Coordinador del SGIA

22-may-23	9:30 am	Recorrido en la bodega de almacenamiento de insumos para verificar el almacenamiento adecuado de las los insumos que contienen alérgenos, los cuales deben estar debidamente separadas de las otras materias primas.	Insumos almacenados adecuadamente, insumos alérgenos separados e identificados.	Jefe de compras	Coordinador del SGIA
22-may-23	12:00pm	Receso para almorzar		-----	-----
22-may-23	1:00pm	Entrevistar a los integrantes del equipo de inocuidad lo concerniente a la disposición de recursos por parte de la empresa para el cumplimiento de los lineamientos del SGIA.	Registro que evidencie la asignación de recursos para el cumplimiento de los lineamientos del SGIA.	Jefe de compras	Coordinador del SGIA
22-may-23	2:00 pm	Balance de auditoría	-----	Jefe de compras	Coordinador del SGIA
22-may-23	2:30 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Jefe de compras	Coordinador del SGIA

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2*Plan de auditoría. Hallazgo 2*

Objetivo	Verificar las medidas de control establecidas para los Programas de Prerrequisito Operacional (PPRO) y para los PCC				
Alcance	Aplica a la línea de producción de Productos alimenticios estrella Gourmet				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 8.5.2.4.				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo.				
Ítem Evaluado	Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
23-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Jefe de laboratorio	Coordinador del SGIA, jefe de Producción
23-may-23	8:30 am	Revisar el plan de control de peligros, y las medidas de control implementadas	Plan de control de peligros	Jefe de laboratorio	Coordinador del SGIA
23-may-23	9:30 am	Realizar recorrido en planta para revisar en sitio los peligros identificados y verificar las medidas de control planteadas	Medidas de control implementadas en planta	Jefe de laboratorio	Jefe de Producción

3-may-23	12:00 m	Receso para almorzar	-----	----	-----
23-may-23	1:00 pm	Realizar entrevistas al personal de producción sobre el conocimiento y operación de las medidas de control implementadas y si saben cómo se clasifican.	Personal competente y capacitado para implementar las medidas de control	Jefe de laboratorio	Jefe de Producción
23-may-23	2:00 pm	Balance de auditoría	-----	Jefe de laboratorio	-----
23-may-23	2:30 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Jefe de laboratorio	Coordinador del SGIA, jefe de Producción

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3*Plan de auditoría. Hallazgo 3*

Objetivo	Verificar el control ejecutado las materias primas, como se clasifican y como llevar a cabo las medidas de control.				
Alcance	Aplica a la línea de producción de Productos alimenticios estrella Gourmet				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 7.1.6				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo.				
Ítem evaluado	Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
24-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Jefe de Compras, Analista de Almacén

24-may-23	8:30 am	Revisión de procedimientos de aceptación y rechazo de materia prima, comunicado oficial a proveedores externos, negociaciones previas, evaluación y seguimiento a proveedor.	Seguimiento eficiente a proveedores	Coordinador del SGIA	Jefe de Laboratorio de calidad
24-may-23	10:30 am	Recorrido en áreas de recepción y bodegas para evidenciar una recepción de insumos y evaluar la conformidad de los requisitos mínimos de aceptación del producto.	Verificación de insumo respecto a ficha técnica establecida	Coordinador del SGIA	Jefe de Compras, Analista de Almacén
24-may-23	12:30 pm	Receso para almorzar	-----	----	----
24-may-23	1:30 pm	Realizar inspección a la planta procesadora de soja como MP.	Condición de la planta de proceso.	Coordinador del SGIA	Jefe de Compras, jefe de producción

24-may-23	2:30 pm	Balance de auditoría	-----	Coordinador del SGIA	----
24-may-23	3:00 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Jefe de Compras, Analista de Almacén

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4*Plan de auditoría. Hallazgo 4*

Objetivo	Verificar que los PPRO que se encuentran identificados para la línea de producción de salsas presenta de forma completa la documentación establecida en éstos.				
Alcance	Aplica a la línea de producción de Productos alimenticios estrella Gourmet.				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 8.5.4.3				
Recursos	Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo.				
Ítem Evaluado	Se tienen identificados los PPRO para la línea de elaboración de Salsas: agridulce; sin embargo, se evidenció que la documentación no está completa, y tampoco se encuentran debidamente soportados los PPRO establecidos				
Fecha	Tiempo	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
25-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Jefe de Producción	Coordinador del SGIA
25-may-23	8:30 am	Analizar la documentación presentada de los PPRO establecidos.	Programas Prerrequisitos Operacionales	Jefe de Producción	Coordinador del SGIA

25-may-23	11:00 am	Recorrido por el área de producción en verificación que los PPRO están debidamente identificados y cumplen con la información documentada. Entrevistas al personal relacionado con los PPRO si tienen pleno conocimiento de estos procedimientos, sus mediciones, seguimientos, resultados, entre otros.	Cumplimiento de las directrices establecidas en los PPRO, competencia del personal que opera los PPRO.	Jefe de Producción	Coordinador del SGIA
25-may-23	1 hora 12:30 am	Receso para almorzar	----	----	----
25-may-23	1 hora 1:30 pm	Balance de auditoría	----	Jefe de Producción.	----
25-may-23	30 minutos 2:30 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Jefe de Producción.	Coordinador del SGIA

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5*Plan de auditoría. Hallazgo 5*

Objetivo	Verificar los procesos de ejecución respecto a limpieza y desinfección y calibración de equipos.				
Alcance	Aplica a todos los procesos de limpieza y desinfección y equipos ubicados en la compañía				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 11 NTC – ISO 22000:2018, Numeral 8.7				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria. Recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo. Información documentada. Equipos de protección personal y atuendos.				
Ítem Evaluado	Se cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de L&D y en la frecuencia de verificación de la calibración de los equipos.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
26-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Jefe de producción, jefe de mantenimiento

26-may-23	8:30 am	Revisar el programa de limpieza y desinfección aplicado para la planta de producción, así como formatos, registros y procedimientos.	Programa de limpieza y desinfección adecuado para la planta	Coordinador del SGIA	Jefe de producción
26-may-23	10:30 am	Revisar el programa de calibración de equipos aplicado para todos los equipos de la planta, así como formatos, registros, mantenimientos, certificaciones, calibraciones y procedimientos.	Efectividad del plan de mantenimiento y calibración de equipos	Coordinador del SGIA	Jefe de mantenimiento
26-may-23	12:30 pm	Almuerzo	----	----	----
26-may-23	1:30 pm	Recorrido en planta de producción	Condiciones de la planta de proceso	Coordinador del SGIA	Jefe de producción, jefe de mantenimiento
26-may-23	1 hora 3:00 pm	Balance de auditoría	----	Coordinador del SGIA	----

26-may-23	30 min	Reunión de cierre	Lista de	Coordinador	Jefe de
4:00 pm			asistencia	del SGIA	producción, jefe de mantenimiento

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6*Plan de auditoría. Hallazgo 6*

Objetivo	Verificar los criterios para aceptar o rechazar los insumos suministrados por los proveedores.				
Alcance	Aplica al programa de proveedores establecido en la empresa				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 8.5.1.2				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria. Recursos financieros, recursos tecnológicos como equipos de cómputo. Información documentada. Equipos de protección personal y atuendos.				
Ítem Evaluado	Aunque se cuenta con un programa para controlar los proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
29-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Jefe de compras, analista de almacén
29-may-23	8:30 am	Revisar el programa de proveedores aplicado para la recepción de la materia prima.	Procedimiento de recepción de materias primas	Coordinador del SGIA	Jefe de compras

29-may-23	9:30 am	Revisar loa criterios de aceptación y rechazo de materias primas	Fichas técnicas con criterios de aceptación y rechazo	Coordinador del SGIA	Jefe de compras
29-may-23	10:30 am	Recorrido en planta de producción para verificar la recepción de materias primas	Condiciones de recepción de materias primas	Coordinador del SGIA	Jefe de compras, analista de almacén
29-may-23	12:30 pm	Almuerzo	----	----	----
29-may-23	1:30 pm	Balance de auditoría	----	Coordinador del SGIA	-
29-may-23	3:30 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Jefe de compras, analista de almacén

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7*Plan de auditoría. Hallazgo 7*

Objetivo	Verificar la documentación correspondiente a la política de inocuidad con respecto a revisiones y actualizaciones.				
Alcance	Aplica a la gerencia general, a los procesos de elaboración y al personal de la compañía.				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018, Numeral 5.2.1				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos tecnológicos como equipos de cómputo, información documentada.				
Ítem Evaluado	Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
30-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Gerente general
30-may-23	8:30 am	Revisión de la política de inocuidad documentada verificando que la información coincida con lo estipulado en el SGIA de la organización.	Política de inocuidad	Coordinador del SGIA	Gerente general

30-may-23	10:30 am	Entrevistas con personal tanto administrativo como operativo, referente a la política de inocuidad alimentaria, si ha sido compartida y contextualizada.	Grado en que ha sido divulgada la política de inocuidad	Coordinador del SGIA	Gerente general
30-may-23	12:30 pm	Almuerzo	----	----	----
30-may-23	1:30 pm	Balance de auditoría	----	Coordinador del SGIA	Gerente general
30-may-23	2:30 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Coordinador del SGIA	Gerente general

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 8*Plan de auditoría. Hallazgo 8*

Objetivo	Verificar el control ejecutado a los productos proporcionados externamente				
Alcance	Aplica a la fabricación de alimentos en Productos alimenticios estrella Gourmet				
Criterios	NTC – ISO 22000:2018 Numeral 5.3 Responsabilidad y Autoridad, para el SGIA.				
Recursos	Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria, recursos tecnológicos como equipos de cómputo, información documentada.				
Ítem Evaluado	La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
31-may-23	8:00 am	Realizar reunión de apertura	Lista de asistencia	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
31-may-23	10:30 am	Verificar que realmente exista un equipo auditor, con el cual se puedan delegar las funciones y responsabilidades necesarias.	Designación adecuada de un equipo auditor	Jefe de producción	Coordinador del SGIA

31-may-23	8:30 am	Recorrido por las instalaciones, entrevista al equipo auditor interno.	Conocimiento del equipo auditor sobre sus responsabilidades	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
31-may-23	12:30 pm	Receso para almorzar	----	----	----
31-may-23	1:30 pm	Verificación documental, procedimientos y delegación de funciones que se tienen establecidas internamente.	Responsable de designar el equipo auditor y criterios para su selección.	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
31-may-23	2:30 pm	Balance de auditoría	----	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
31-may-23	3:00 pm	Reunión de cierre	Lista de asistencia	Jefe de producción	Coordinador del SGIA

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Fue posible verificar que se cuenta con un programa para llevar a cabo auditorías al sistema integrado de gestión, se cuenta con información completa y oportuna de los procesos que se van a auditar, la organización se encuentra en proceso de implementación del Plan HACCP y los requisitos de inocuidad alimentaria con los cuales se proyectan a mejorar continuamente su sistema integrado.

Se logra verificar el cumplimiento de las BPF, en las etapas de producción, al igual que las BPM y programas de L y D, control de plagas, programas de mantenimiento que se tienen implementados, sin embargo, se encuentra que, desde la implementación del SGIA en el año 2015, no se han realizado actualizaciones o modificaciones.

Se recomienda organizar y mejorar los controles internos, procesos y procedimientos, con el objetivo de fortalecer la seguridad alimentaria, la calidad de los alimentos y el cumplimiento normativo dado que aún se evidencian falencias en la parte documental, como actualización de programas, registros y de los procedimientos que se tienen establecidos.

Recomendaciones

Es importante que la empresa que incida en la implementación de su SGIA, cuente con los elementos necesarios para el cumplimiento de la norma, elementos como la información documentada de todos sus procesos o aquellos que estén dentro del alcance establecido por la organización, la definición precisa de su contexto, su identificación, entre otros requisitos inmersos en la norma; además de un recurso externo complementario a cada persona, es la buena interpretación de la norma.

El manejo de proveedores debe ser preciso, una buena comunicación fortalece las relaciones y mejora de los procesos; destacando que la comunicación interna como externa sea asertiva y precisa.

Bibliografía

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

<https://cmdcertification.com/wp-content/uploads/2020/11/ISO-19011-2018.pdf>

OMS. (2020). Inocuidad de los alimentos. *Organización Mundial de la Salud.*

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 22000 (2018). *Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena Alimentaria.*

<https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=75481>

Purwanto, Agus, *El análisis de correlación del sistema de gestión de seguridad alimentaria ISO 22000:2018 en el desempeño de las empresas familiares* (16 de septiembre de 2022).

<https://ssrn.com/abstract=4220413>

Serna, V. A. (2023). *Plan de auditoría para el programa de auditoría interna con base a la norma ISO 22000:2018 de productos alimenticios estrella gourmet.* [Diplomado de profundización para grado]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/54346>

Anexos

Anexo 1. Programa de auditoría de la Fase 3

LOGO		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:						
												Versión:						
												Fecha:						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA												
Verificar la conformidad del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos según los requisitos de la NTC ISO 22000:2018 para el proceso de producción de la empresa La Estrella Gourmet. Para efectos del documento de aplicación solo se analizará las etapas del proceso y no las materias primas.						Aplica a toda la línea de producción de Productos alimenticios estrella Gourmet												
CRITERIOS DE AUDITORÍA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 22000 (2018). Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena Alimentaria. Norma Técnica Colombiana NTC-ISO/TS 22002-1 (2011). Programas prerrequisitos sobre la inocuidad de los Alimentos. Parte 1. Fabricación de Alimentos.			PPR Distribución de edificio, instalaciones y espacio de trabajo PPR Requisitos de materiales comprados PPR Limpieza y mantenimiento de los equipos Plan de capacitación Fichas técnicas de materias primas Plan de Control de Peligros Libros que han utilizado en las auditoría internas Manual de funciones de auditor interno. Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 22000 (2018). Norma Técnica Colombiana NTC-ISO/TS 22002-1 (2011).			Recurso humano: Auditores internos en Inocuidad Alimentaria, equipo de Inocuidad Alimentaria Recursos financieros Recursos tecnológicos: Equipos de computo												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Hallazgo ítem 69: La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura no han sido proporcionados.	Incumpliendo el requisito 7.1.3 de la NTC ISO 22000:2018: La organización debe proporcionar los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA. ISO (2018).	Verificar la disposición de recursos para el mantenimiento de infraestructura en el almacenamiento de materias primas.	Jefe de compras	Departamento de Gestión de la Calidad	Análisis Documental: Verificar que se encuentre documentada la acción correctiva. Inspección: Inspeccionar que la acción correctiva se haya realizado de manera idónea, de tal manera que se no se incida en la no conformidad. Entrevistas: Entrevistar a los integrantes del equipo de inocuidad lo concerniente a la disposición de recursos por parte de la organización para el cumplimiento de los requisitos del SGIA.				X									Jefe de compras
Hallazgo ítem 125: Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuales de ellas son producto del análisis los PCC.	Incumplimiento el requisito 8.5.2.4.1 que establece: La organización debe categorizar las medidas de control, identificadas y seleccionadas, para ser gestionadas como los PPRO o en los PCC. ISO (2018).	Verificar las medidas de control establecidas para los PPRO y para los PCC	Jefe de laboratorio	Departamento de Gestión de la Calidad	Análisis documental: Revisar el plan de control de peligros, y las medidas de control con su clara clasificación. Inspección: Revisar in sitio los peligros identificados. Entrevista: preguntar al personal que corresponda si conocen los PCC, y como hacer las medidas de control.					X								Jefe de laboratorio
Hallazgo ítem 4: Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.	Incumpliendo con el requisito 7.1.6 de la norma ISO 22000:2018 que dicta el control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente, tanto la aplicación de criterios, seguimiento, desempeño, comunicación y conservación de la información e incumplir con el requisito 7.4,3 de la norma ISO 22000:2018, donde se dicta que se debe de cumplir con una comunicación interna y externa según la necesidad del SGIA cubriendo a todo o todos los relacionados que tengan impacto con la inocuidad del alimento. ISO (2018).	Verificar el control ejecutado a los productos proporcionados externamente	Jefe de gestión de la calidad	Departamento de Compras	Análisis documental: Revisión de procedimientos de aceptación y rechazo de materia prima, comunicado oficial a proveedores externos, negociaciones previas, evaluación y seguimiento a proveedor. Inspección: Evidenciar una recepción de materia prima soja para evaluar el cumplimiento de los requisitos mínimos de aceptación del producto. Inspección a la planta procesadora de soja como MP.						X							Jefe de sistema de gestión de calidad
Hallazgo ítem 127: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	Incumplimiento en el numeral 8.5.4.3 para los PPRO, de la norma ISO 22000:2018. ISO (2018).	Verificar que los PPRO que se encuentran identificados para la línea de producción de salsas presenta de forma completa la documentación establecida en éstos.	Jefe de producción	Departamento de Gestión de la Calidad	Análisis documental: Revisar documentación de los PPRO establecidos. Inspección: Revisar en Sitio que lo establecido para los PPRO y toda su debida documentación se cumple. Entrevistas: Preguntar al personal que se encuentre relacionado con los PPRO si tienen pleno conocimiento de estos procedimientos, sus mediciones, seguimientos, resultados, entre otros.						X							Jefe de producción

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECEMBRE	Responsable: Líder de proceso auditado
Hallazgo ítem 74: Se cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	Incumpliendo el requisito 7.3, literal b) de la NTC ISO 22000:2018: La organización debe asegurarse de que las personas pertinentes que realizan trabajos bajo el control de la organización deben tomar conciencia de los objetivos del SGIA pertinentes a sus tareas. ISO (2018).	Verificar las medidas de control para asegurar el uso adecuado de las sustancias químicas para la limpieza y desinfección de equipos y el cumplimiento de la periodicidad de mantenimiento y calibración de los mismos.	Jefe de Mantenimiento	Departamento de producción	Análisis documental: Plan de formación manejo de sustancias químicas Entrevistas: Preguntar a 3 operarios de producción lo siguiente: ¿cuáles son las sustancias químicas que emplea para L&D?, ¿cómo realiza la dosificación de sustancias químicas para L&D?, ¿conoce como realizar la limpieza de los equipos? Muestreo: Verificar documento de registro de mantenimiento y calibración de 3 equipos de la planta de producción.								X					Jefe de Mantenimiento
Hallazgo ítem 96: Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.	Incumpliendo el requisito 7.1.6 de la NTC ISO 22000:2018: La organización debe asegurar que los procesos, productos y servicios proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir regularmente los requisitos del SGIA. ISO (2018).	Verificar la modificación de las fichas técnicas de materias primas respecto a la inclusión de los criterios de aceptación o rechazo y su utilización durante la recepción	Jefe de gestión de la calidad	Departamento de compras	Análisis documental: Fichas técnicas actualizadas, formato de recepción de materias primas. Muestreo: Verificar la recepción de las últimas 4 materias primas recibidas para validar si fueron tenidos en cuenta los criterios de aceptación y rechazo y el registro de esta actividad.								X					Jefe de gestión de la calidad
Hallazgo ítem 33: Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.	Se incumple lo establecido en el numeral 5.2.1 de la NTC ISO22000:2018: Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos. ISO (2018).	Verificar la documentación correspondiente a la política de inocuidad con respecto a revisiones y actualizaciones.	Jefe de gestión de la calidad	Alta Gerencia	Análisis Documental: analizar detalladamente la documentación relacionada con la política de inocuidad, verificando que la información coincida con lo estipulado en el SGIA implementado por la organización. Entrevistas: Realizar entrevistas al personal tanto administrativo como operativo el conocimiento referente a la política de inocuidad alimentaria, si ha sido compartida y contextualizada									X				Jefe de gestión de la calidad
Hallazgo ítem 193: La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.	Se incumple con el numeral 5.4 - 5.5 RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD de ISO 2200: 2018 La alta dirección debe asegurar que las responsabilidades y autoridades están definidas y son comunicadas dentro de la organización para asegurar la operación y mantenimiento eficaces del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. ISO (2018).	Verificar que realmente exista un equipo auditor, con el cual se puedan delegar las funciones y responsabilidades necesarias.	Jefe de producción	Departamento de Gestión de la Calidad	Análisis Documental : Revision del procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría. Inspección: Ultimas actas de auditoría al igual que identificar personal el cual ejecuto la auditorías para identificar si aplican. Entrevista: Indentificar el personal encargado de las auditorías con el fin de evaluar el procedimiento documentado y la manera en la que se definen las responsabilidades de los involucrados										X			Jefe de producción