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

Angela Maria Solis Torres

Katterin Paola Alvear Moreno

Natalia Correa Diaz

Aníbal Hermógenes Benavides Hernández

Angie Yela Mejía

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

2023

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

Angela Maria Solis Torres

Katterin Paola Alvear Moreno

Natalia Correa Diaz

Aníbal Hermógenes Benavides Hernández

Angie Yela Mejía

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Director:

Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

2023

Nota Aclaratoria

El presente trabajo se desarrolla con información que nos brinda la Guía de Actividades, por lo que no tiene que ver con acontecimientos actuales, donde con base a esta información se desarrolló cada una de las Actividades en el Diplomado, principalmente el trabajo que corresponde a la realización del Plan de Auditoria del Sistema de Gestión de Inocuidad (SGI) bajo la norma ISO 22000:2018 para la producción de alimentos en los procesos de la Empresa Estrella Gourmet.

Resumen

El Plan de Auditoría que se propone, se planifica, organiza y desarrolla con la finalidad de cumplir con los requisitos establecidos en la ISO 22000:2018 con base al Caso de la Empresa Producto Alimenticio Estrella Gourmet, Teniendo en cuenta cada uno de los hallazgos identificados según sea la problemática expuesta lo que permite realizar las acciones correctivas establecidas para una mejora continua en los procesos de la organización, dando inicio desde la evaluación de los procedimientos o métodos realizados en la empresa, para de esta forma garantizan la implementación del sistema de gestión de inocuidad (SGI) en cada uno de ellos.

El plan de auditoría permite que el sistema de gestión de inocuidad (SGI) se planifique, implemente y supervise de acuerdo con ISO 22000:2018. Para obtener resultados satisfactorios , es necesario definir los objetivos en relación con lo que se desea verificar en los hallazgos expuestos en el SGI, que permitan la obtención de resultados satisfactorios y se establezcan objetivos con relación a lo que se desea ejecutar en los expuestos en el SGI , junto con el Equipo de Auditoría, el Auditado debe contar con evidencia y reconocimiento de los procesos que se van a realizar dentro

Palabras clave: Auditoría interna, hallazgo, gestión, calidad.

Abstract

The Audit Plan that is proposed, planned, organized and developed in order to comply with the requirements established in ISO 22000: 2018 based on the Case of the Estrella Gourmet Food Product Company, taking into account each of the identified findings depending on the problem exposed, which allows the corrective actions established for continuous improvement in the organization's processes to be carried out, starting from the evaluation of the procedures or methods carried out in the company, in order to guarantee the implementation of the management system of safety (SGI) in each one of them.

The Audit Plan allows verifying that the safety management system (SGI) is planned, executed, and is followed up based on ISO 22000:2018. In order to obtain satisfactory results, it is necessary to define very well the objectives in relation to what is to be verified in the findings exposed in the SGI, which allows obtaining satisfactory results and to establish objectives in relation to what is to be executed in the Findings exposed in the IMS, together with the Audit Team, the Auditee must have evidence and recognition of the processes that are going to be carried out within the Audit, using the Necessary Resources for it, being the Technological, Physical and Financial Resources those that They allow generating and maintaining a record of the results obtained during the development of the Activities of the Audit Plan.

Keyword**:** Internal audit, finding, management, quality.

Contenido

Lista de tablas ..... **¡Error! Marcador no definido.**

Lista de apéndice 8

Introducción 9

Problema 10

Descripción del problema 10

Planteamiento del Problema 10

Justificación 11

Objetivos 12

Objetivo general 12

Objetivos específicos 12

Antecedentes 13

Sistema HACCP. 14

Plan HACCP. 14

Punto de Control Crítico (PCC). 14

Principios del Sistema HACCP. 15

Plan de auditoria 16

Conclusiones 37

Recomendaciones 38

Referencias Bibliográficas 39

Lista de tablas

Tabla 1. hallazgo 193 16

Tabla 2.Hallazgo 33 19

Tabla 3. Hallazgo 69 21

Tabla 4. Hallazgo 74 24

Tabla 5. hallazgo 125 27

Tabla 6. Hallazgo 127 29

Tabla 7. Hallazgo 4 31

Tabla 8. Hallazgo 96 34

Lista de Apéndice

Apéndice A. Implementación del Programa de auditoría de la Empresa “Productos alimenticios Estrella Gourmet” …… 39

Introducción

Una auditoria permite verificar e inspeccionar el cumplimiento de los requisitos de los SGC en los diferentes procesos en una industria, como la industria alimentaria, verificando si el SGC implementado cumple con los objetivos para cubrir y cumplir medianamente con el alcance a partir de un proceso sistemático documentado y de cumplimiento con los criterios de auditoría, para ello se tiene en cuenta los hallazgos, las oportunidades de mejora y las observaciones. El plan de auditoría contiene la descripción de las actividades que permiten llevar a cabo la validación de hallazgos, conformidad o no conformidad y pueden conducir a la identificación de riesgos y oportunidades para la mejora.

La realización de este proyecto es muy significativa ya que se diseña un plan de auditoría para lo cual se definen los pasos y actividades a seguir durante el desarrollo de la reunión de apertura y de cierre donde se exponen los resultados y las observaciones pertinentes, también las oportunidades de mejora y los hallazgos; con ello se puede conseguir un plan de acción que nos ayude a eliminar o minimizar los riesgos para obtener la mejora continua. Un plan de auditoría permite evaluar constantemente todos los requisitos internos establecidos y los diferentes controles establecidos por la administración de la empresa.

En este trabajo se presenta el plan de auditoría desarrollado para cada hallazgo y para las no conformidades que se identificaron en el programa de auditoría de la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, estableciendo los objetivos, criterios de referencia, el alcance, los procesos a auditar, así como las fechas, hora, responsabilidades y tiempo de duración de las actividades.

Problema

Descripción del problema

Las empresas productoras de alimentos, al igual que otras empresas, evidencian errores en los procesos al verificar si cumplen con las normas ISO 22000:2018.

Planteamiento del Problema

Con base a los cumplimientos que se pueden presentar en todos los procesos de seguimiento del plan de inocuidad en los alimentos existe la probabilidad que se generen alteraciones en los mismos por el no uso de las buenas prácticas de manufactura, afectando así a los consumidores, es por ello, importante implementar medidas correctivas que permitan mejorar los productos, en este caso, las auditorias.

Justificación

La aplicación de una auditoría interna basada en la norma técnica colombiana ISO 22000:2018 será el foco principal del trabajo de auditoría. Esto permitirá desarrollar un criterio de evaluación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que utiliza la empresa auditada.

La auditoría implementada tiene como objetivo determinar si el sistema de inocuidad de los alimentos se está implementando de acuerdo con las normatividades vigentes para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Este documento permitirá recopilar los datos necesarios para mejorar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y garantizar la comercialización de productos en las mejores y más seguras circunstancias posibles.

Objetivos

Objetivo general

Realizar un plan de auditoría interna con base en la ISO 22000 de 2018, para los procesos de elaboración de “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” respecto a la verificación del plan HACCP.

Objetivos específicos

Identificar los hallazgos del programa de auditoría de la empresa productos alimenticios estrella gourmet en relación con la verificación del plan HACCP acorde a los requisitos de la legislación vigente.

Planificar un plan de auditoría para cada programa de auditoría interna de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con base en los hallazgos identificados.

Antecedentes

La Organización Mundial de la Salud (OMS) afirma que la falta de alimentos, los alimentos inseguros y las dietas poco saludables representan un tercio de la carga actual mundial de enfermedades (Organización Mundial de la Salud, 2020)

Según el informe sobre tendencias la valoración de productos por parte del consumidor en términos de calidad se identifica el uso reducido de productos químicos, etiquetado limpio, baja industrialización, sabor hogareño, beneficios para la salud y producción más sostenible con el medio ambiente (Atlantia Search, 2019).

Productos Alimenticios Estrella Gourmet se dedica a la elaboración de salsas y encurtidos. Su principal ventaja radica en la amplia gama de productos que se comercializan en canales institucionales, tiendas de vecindario y restaurantes de la ciudad. Este surtido ha cambiado para satisfacer los requisitos y preferencias de los diversos mercados en los que opera, manteniendo su posición y proyección sin perder su calidad (Unad, 2022).

La Organización Panamericana de Salud (OMS), relaciona el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con la producción de alimentos seguros y sin riesgos para la salud, más rápidamente en una producción sistemática, controlada y en la promoción de la prevención de cualquier tipo de peligro, ya sea físico, químico o biológico, durante su manipulación en todas las etapas de la cadena productiva.

En Colombia, considerando los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas naturales y/o jurídicas en actividades de producción y comercialización de alimentos descritos en la Resolución 2674 de 2013 (Minsalud, 2013), recomienda asegurar la inocuidad de dicha actividad mediante la implementación de HACCP, que además es reconocido e implementado a nivel internacional. Dicha recomendación se refleja en el Decreto 60 de 2002, en donde se establece el objeto, campo de aplicación, definiciones, principios del sistema, prerrequisitos, contenidos del plan HACCP, implementación, auditorías, certificación, y todo lo correspondiente a verificación, seguimiento, modificación y vigencia de la certificación (Presidencia de la República de Colombia, 2002).

El decreto 60 resalta para la implementación de HACCP los siguientes ítems:

Definición de Sistema HACCP

Definición de Plan HACCP

Definición de Punto de Control Crítico (PCC)

Principios del Sistema HACCP

Sistema HACCP.

Sistema que ayuda a identificar, evaluar y controlar los peligros importantes para la seguridad alimentaria.

Plan HACCP.

Conjunto de acciones y procedimientos que se llevan a cabo de acuerdo con los principios del Sistema HACCP y están debidamente documentados para garantizar el control de los peligros.

Punto de Control Crítico (PCC).

Fase en la que se puede aplicar un control crucial para evitar, eliminar o reducir un peligro para la seguridad alimentaria a un nivel aceptable.

Principios del Sistema HACCP.

El Sistema HACCP se fundamenta en la aplicación de los siguientes principios:

1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo.

2. Determinar los puntos de control crítico (PCC).

3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado.

4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados.

5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado.

6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo HACCP.

7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan HACCP funciona correctamente.

Plan de auditoria

A continuación, se relaciona cada uno de los hallazgos encontrados en la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet" con su respectivo criterio de evaluación.

Tabla 1. hallazgo 193

Plan de Auditoria Empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet"					
Objetivo	Verificar y validar que al personal le haya sido socializada la asignación de roles y las responsabilidades pertinentes a su cargo.				
Alcance	Aplica al área de talento humano, alta dirección y recursos humanos				
Criterios	Norma ISO 22000:2018 – Numeral 5.3.1 la alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización.				
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna				
Hallazgo	La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.				
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado

20/05/2023	1:00 a 1:30 pm	Reunión de apertura	Acta de apertura y asistencia	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana
20/05/2023	1:30 a 2:00 pm	Revisión de documentación del equipo de inocuidad – perfil profesional	Certificados profesionales	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana
20/05/2023	2:00 a 3:00 pm	Verificar soportes de capacitación al personal	Formatos de capacitación al personal donde se evidencia tema, día, hora y asistentes que prueben que el personal tuvo socialización sobre sus roles y responsabilidades	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana

20/05/2023	3:00 a 4:00 pm	Redacción del hallazgo	Consolidar el informe de los hallazgos	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana
20/05/2023	4:00 a 4:30 pm	Socialización del hallazgo	Socializar los hallazgos y conclusiones	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana
20/05/2023	4:30 a 5:00 pm	Cierre de reunión	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución	Funcionario de recursos humanos	Alta dirección Gestión Humana

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 2.Hallazgo 33

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”	
Objetivo	Revisar que la política de inocuidad para productos Estrella Gourmet se encuentre documentada, cumpla con los requisitos, incluyendo sus actualizaciones y revisiones
Alcance	Aplica a toda la línea de producción de salsa agridulce de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet Para efectos del documento de aplicación solo se analizará las etapas del proceso y no las materias primas
Criterios	Norma ISO 22000:2018 - Numeral 9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección, b) toda necesidad de actualización y cambio al SGIA, incluida la necesidad de recursos y la revisión de la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos del SGIA.
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
20/05/2023	8:00 a 8:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Departamento de producción
20/05/2023	8:30 a 9:00 am	Revisión de política de inocuidad alimentaria	Política de inocuidad alimentaria	Auditor líder	Departamento de producción
20/05/2023	9:00 a 10:00	Indagar con personal de calidad	Versiones y formatos de políticas de inocuidad	Auditor líder	Departamento de producción
20/05/2023	10:00 a 11:00 am	Redacción del hallazgo	Documento de consolidación del informe del hallazgo	Auditor líder	Departamento de producción
20/05/2023	11:00 A 11:30 am	Socialización del hallazgo	Socializar los hallazgos y conclusiones	Auditor líder	Departamento de producción

20/05/2023	11:30 a 12:00	Cierre de reunión	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución	Auditor líder	Departamento de producción
Observaciones:					
Elaborado por:					

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 3. Hallazgo 69

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”

Objetivo	Verificar que se estén proporcionando los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura y se encuentre reglamentado el manejo de productos alergenos.

Alcance	El alcance de la auditoria incluye toda la documentación pertinente a infraestructura y características de las materias primas, y materiales de contacto
Criterios	Norma ISO 22000:2018 - Numeral 7.1.3 Infraestructura y Numeral 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto del producto g) condiciones de almacenamiento y vida útil.
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alergenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura no han sido proporcionados los recursos.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
21/05/2023	8:00 a 9:00	Reunión de apertura	Formato de apertura de reunión de auditoría.	Auditor líder	Alta dirección

21/05/2023	9:00 a 10:00	Revisión de la documentación que permita observar que recursos se están destinando para infraestructura.	Documentación que lleva la organización	Auditor líder	Equipo de inocuidad
21/05/2023	10:00 a 10:30 am	Observación de los formatos que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios	Formatos con los requisitos mínimos legales vigentes	Auditor líder	Equipo de inocuidad
21/05/2023	10:30 a 11:30	Verificar la documentación que relaciones los recursos y características de manejo de	Documentos que muestren el manejo que se le está dando a los recursos de infraestructura.	Auditor líder	Equipo de inocuidad

	materias primas.	
11:30 a 12:00 am	Reunión de cierre	Formato de cierre,

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Hallazgo 74

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”

Objetivo	Verificar que el programa prerrequisitos se esté implementando en su totalidad cumplimiento de los requisitos del SGIA
Alcance	El alcance de la auditoria incluye la verificación de la documentación sobre control del monitoreo, medición y efectividad, aplica también al área de producción de la línea salsa agridulce

Criterios	Norma ISO 22000:2018 - Numeral 7.3 Conciencia, 8.7 Control del monitoreo y medición, 11.5 Efectividad del monitoreo de la desinfección.
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
21/05/2023	8:00 a 9:00	Reunión de inicio de auditoria	Acta de apertura de auditoria	Auditor jefe	Alta dirección
21/05/2023	9:00 a 10:00	Identificación del control de monitoreo que se está implementando en la organización	Documentación sobre control y monitoreo	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria

21/05/2023	10:00 a 12:30 am	Verificación de la efectividad del monitoreo que se está empleando.	Documentos	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria
		Almuerzo			
21/05/2023	2:00 a 3:00 pm	Revisión del formato con los porcentajes de productos de aseo que se están empleando para la desinfección	Formato de limpieza y desinfección	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria
21/05/2023	3:00 a 4:00 pm	Cierre de reunión	Acta de cierre		Auditor jefe

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. hallazgo 125

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”

Objetivo	Verificar y validar la documentación de todos los procedimientos para un mayor control de los PCC.
Alcance	El alcance de la auditoria aplica a toda la línea de producción de la empresa con respecto a la documentación de los procedimientos, permitiendo analizar cada etapa del proceso.
Criterios	Norma ISO 22000:2018 - Capitulo 7. Soporte, en su Numeral 7.2. Competencias Literal B).
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
21/05/2023	8:00 a 9:00 am	Reunión de inicio de auditoría.	Acta y registro de apertura de la auditoría, y documento de presentación.	Jefe de Gestión Humana	Alta dirección
21/05/2023	9:00 a 10:00 a.m.	Revisión Documental de los Peligros del Plan PPC.	Documento de Control de Peligros PPC.	Jefe de Gestión Documental	Equipo de Calidad
21/05/2023	10:00 a 12:00 a.m.	Revisión de Métodos en los Puntos Críticos de Control.	Metodología de Medición de los PPC.	Jefe de Recurso Humano	Equipo de Calidad
			Almuerzo		
21/05/2023	2:00 a 3:00 p.m.	Revisión de las Causas del No Cumplimiento.	Política Interna de la Empresa.	Jefe de Calidad.	Equipo de Calidad

21/05/2023	3:00 a 4:00 p.m.	Socialización de Hallazgos con los directivos de la Empresa.	Registros de los Hallazgos relacionados hasta la fecha basados en la Ficha Técnica	Jefe de Calidad	Equipo de Calidad
21/05/2023	4:00 a 5:00 p.m.	Cierre de reunión.	Acta de cierre	Jefe de Recurso Humano	Equipo de Calidad

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 6. Hallazgo 127

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”

Objetivo	Verificar el soporte y funcionamiento del programa de los PPR operativos.

Alcance	Incluye la verificación documentada del plan PPR operativos de productos alimenticios estrella gourmet
Criterios	Norma ISO 22000:2018 - Numeral 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y en PPRO
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
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.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
23/05/2023	8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura	Formato de apertura de reunión de auditoría.	Jefe de Gestión Humana	Alta dirección
23/05/2023	9:00 a 10:00 am	Revisión de la documentación	Documentación	Jefe de Gestión Documental	Equipo de Calidad
23/05/2023	10:00 a 12:00 am	Observación de formatos	Formatos con los requisitos mínimos legales vigentes	Jefe de Recurso Humano	Equipo de Calidad

		Almuerzo			
23/05/2023	2:00 a 3:00 pm	Elaboración informe de resultados	Documentación	Jefe de Calidad	Equipo de Calidad
23/05/2023	3:00 a 4:00 pm	Reunión de cierre	Formato de cierre.	Jefe de Calidad	Equipo de Calidad
Observaciones:					
Elaborado por:					

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 7. Hallazgo 4

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”	
Objetivo	Verificar los requisitos de calidad solicitados por la empresa al momento de validar, identificar y actualizar los procesos organizacionales y protocolos de comunicación externa en la cadena alimentaria.

Alcance	Auditoria aplica al área de registro y control que lleva la información documentada de los controles implementados para asegurar el cumplimiento de los proveedores.
Criterios	ISO 22000:2018, 7.4.2 Comunicación externa, 7.5.1 información documentada
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistema de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
24/05/2023	8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura	Formato de apertura de reunión de auditoría.	Auditor jefe	Alta dirección
24/05/2023	9:00 a 10:00 am	Análisis documental (Formatos, registros y	Revisión de documentación con proveedores (control de temperatura,	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria

		control de evaluación de proveedores)	característica s organolépticas).		
24/05/2023	10:00 a 12:00 am	Observación de los formatos que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios	Formatos con los requisitos mínimos legales vigentes	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria
			Almuerzo		
24/05/2023	2:00 a 3:00 pm	Verificar la documentación.	Documentación	Auditor jefe	Equipo conformado para la auditoria
24/05/2023	3:00 a 4:00 pm	Reunión de cierre	Formato de cierre,	Auditor jefe	

Observaciones:

Elaborado por:

Tabla 8. Hallazgo 96

Plan de Auditoria Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”

Objetivo	Verificar los procesos de aprobación de las materias primas por parte de los proveedores y evaluar la información documentada que permita la efectividad del control de la aceptación de las Materias Primas.
Alcance	El alcance de la auditoria aplica al área de compras, incluye el control, Registro y Seguimiento a Proveedores para establecer una valoración a las materias primas basados en los criterios de aceptación.
Criterios	Norma ISO 22000:2018 – Capitulo 7 Soporte, Numeral 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios suministrados externamente, Capitulo 8 Operación, Numeral 8.3. sistema de trazabilidad, Numeral 8.5.1.2 Características de las Materias Primas, Ingredientes y Materiales en Contacto con el producto.
Recursos	Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información Humano: Personal responsable de la auditoría interna
Hallazgo	Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
21/05/2023	8:00 a 9:00 am	Reunión de inicio de auditoria	Acta de apertura y Registro de Asistencias.	Jefe de Gestión Humana	Alta dirección
21/05/2023	9:00 a 10:00 am	Revisión Registros de Proveedores	Listado Proveedores de la Organización.	Jefe de Recurso Humano y Calidad	Jefe de abastecimiento o recibo de insumos
21/05/2023	10:00 a 11:00 am	Revisión de los Criterios de Selección de Proveedore.	Socialización de la Política Interna de la Organización.	Jefe de Recurso Humano	jefe control de calidad
21/05/2023	11:00 a 12:00 am	Revisión de los PPR Implementados para la Aprobación de Proveedores	Documentos referentes a la Evaluación de la Calidad de la Materia Prima.	Jefe de Calidad	Jefe de abastecimiento o recibo de insumos

Almuerzo

21/05/2023	2:00 a 3:00 pm	Revisión de los Criterios de Evaluación para la Calidad de las Materias Primas	Certificados de Inocuidad Actualizados.	Jefe de Calidad	Equipo de Calidad
21/05/2023	3:00 a 4:00 pm	Socialización de Hallazgos con todos los directivos de la Empresa	Registros de Hallazgos relacionados hasta la fecha en la Ficha Técnica	Jefe de Calidad	Equipo de Calidad
21/05/2023	4:00 a 5:00 pm	Cierre de reunión	Acta de cierre	Jefe de Recurso Humano	Equipo de Calidad

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Se planifico un plan de auditoría de acuerdo con los hallazgos identificados, teniendo en cuenta el interés y compromiso que debe tener en cuenta la empresa en la implementación de forma periódica de las auditorías internas, de las cuales permiten mejorar el desempeño de toda la organización, principalmente culturizando la empresa hacia el logro de sus objetivos y obtener una mejora continua.

Recomendaciones

Se pueden hacer las siguientes sugerencias al realizar la auditoría y confirmar la aplicación del sistema de gestión de seguridad alimentaria de "Productos Alimenticios Gourmet”

Para garantizar un producto seguro, desarrollar mejoras en el sistema de gestión de acuerdo con los hallazgos que se descubrieron para mejorar la implementación en el negocio. Realizar la documentación necesaria y actualizada que detalle los requisitos que se deben seguir para implementar un sistema de gestión.

Referencias Bibliográficas

Cole, B. (2013). *Programa de auditoría o plan de auditoría*. Obtenido de https://www.computerweekly.com/es/definicion/Programa-de-auditoria-o-plan-deauditoria

estandarización, O. i. (2014). *NORMAS ISO Y SU COBERTURA*. Obtenido de chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.eafit.edu.co/escuelas/adminis tracion/publicaciones/panorama-contable/actualidad/Documents/Boletin-1-NORMAS-ISO-Y-SU-COBERTURA.pdf

Farm, B. (2020). *¿Qué es un sistema de gestión de inocuidad alimentaria?* Obtenido de https://basicfarm.com/blog/que-es-sistema-gestion-inocuidadalimentaria/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20un%20sistema%20de%20gesti%C3%B3n%20de%20seguridad%20alimentaria%3F,sean%20seguros%20para%20el%20consumo.

Organización Internacional de Normalización. (ISO 2018). Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.Obtenidodehttps://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.Obtenidodehttps://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.ico ntec.org/colacc.aspx ?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21

Apéndice

Apéndice A. 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 AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
Verificar el Estado de Implementación y mejora del Sistema HACCP por procesos, y en cada uno de los programas de los cuales cuenta la compañía, y evaluar su desarrollo sostenible conforme a la Norma ISO 9001:2015 Y 22000:2018.	Auditar la Linea de Producción en la Gestión de Sanidad e inocuidad de la organización de productos alimenticios verificando los registros de los procedimientos, procesos, actividades y Programas Establecidos para poder lograr una Certificación de la ISO 22000:2018

CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
NTC ISO 22000: 2018	Política de calidad de la empresa Estrella Gourmet , Documentación interna requerida para lo que es el Sistema de Inocidad e higiene HACCP según Normal NTC 5830, Codex Alimentario al igual que la Norma 9001:2015... Donde se estipulan los Procedimientos, Planeaciones de calidad y ejecucion de cada una de las acciones, Manual de Funciones del Equipo que conforma el HACCP, Fichas Tecnicas por cada Producto con su Respectiva Trazabilidad, demas documentos que sean requeridos en el Proceso.	*Cuadernos, Lapiceros. *Personal de la Empresa que atiende Iso Clientes. *Indumentaria para Auditores. *Protocolo. *Internet Donde en el Desarrollo de estas Actividades se desgina el equipo auditor por medio de la Coordinación ejecutiva y el Coordinador de Calidad, y de como se llevara a cabo la auditoria segun su planificación y campo de necesidad, Con comprobantes, evidencias de documentación segun observaciones. *Financiero: Presupuesto asignado para todo el Proceso

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la	Equipo Auditor/respon	Método de Auditoria:	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Lider de proceso
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.	incumple el numeral 9.2.2 literales a de la norma ISO 22000, *La organización debe: a) planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas* ISO; (2018)	verificar programa de auditoria, de la organización de la empresa .	Coordinador de Calidad	Departamento de gestión de la Calidad	Analisis Documental: Análisis de los registros de implementación y seguimiento de PPR													Coordinador de Calidad.
33. Existe una Politica de Inocuidad debidamente estructurada, Sin embargo, Se encuentra que desde la Implementación del Sistema en el año 2015 no ha sido revisada.	Teniendo en cuenta el Presente Hallazgo y en Base a la ISO 22000:2018 en su Numeral 5.2.1. *Establecimiento de la Politica de la Inocuidad de los Alimentos. La Organización debe considerar en su Literal C). Incluya el Compromiso de cumplir con los Requisitos de Inocuidad de los Alimentos Aplicables, como sus requisitos legales y reglamentos acordados con los clientes relacionados con la Inocuidad de los Alimentos, y en su Literal F). Aborde la Necesidad de Asegurar las Competencias relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos en base a Literal B). Proporcionamiento de un Marco de referencia para establecer y revisar los Objetivos del SGIA;* ISO (2018)	Verificar el estado de la política de inocuidad de la empresa estrella gourmet con el proposito de validar su utilidad, divulgarla al personal de la compañía para que se establezca como lineamiento a seguir y por ultimo realizar una Evaluación de Conocimiento sobre la misma, para identificar el conocimiento adquirido o si quedo todo claro.	Coordinador de Calidad	Equipo HACCP	Documento físico donde se evidencie la política de inocuidad la empresa. Acta de reunión donde se verifique la actualización de la política de inocuidad con base en los lineamientos de las BPM.													Jefe de Calidad

69. La Infraestructura en su mayoria 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 alergenos, 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 .	Teniendo en cuenta el Presente Hallazgo y en Base a la ISO 22000:2018 En su Numeral 7.1.3. *Infraestructura donde la Organziación debe Proporcionar los Recursos para la Determinación, Establecimiento y mantenimiento de la Infraestructura necesaria para lograr la Conformidad con los Requisitos del SGIA, incluyendo terrenos, edificios y servicios asociados, Equipos de Hardware y Software, Transporte, Tecnologias de Información y Comunicación. El Numeral 8.2.4. La Organización debe considerar lo Siguiente al Establecer los PPR, Entre ellos en base al Literal A). La Construcción y la Distribución de los edificios y las instalaciones relacionadas, Literal F). Los Procesos de Aprobación y Aseguramiento de Proveedores en cuanto a Materias Primas, Ingredientes, Productos Quimicos y Envases, Literal G). La Recepción de Materiales Entrantes, Almacenamiento, Despacho, Transporte y Manipulación de Productos, Literal H). Las Respectivas Medidas para Prevenir la Contaminación Cruzada23/03/2023* ; ISO(2018)	Establecer un orden del dia como sistema de documentación y evidencia sobre todos los procedimientos y registros apropiados para estos principios del Plan HACCP, su aplicación, Seguimiento y Control basados en la Norma ISO 22000:2018	Coordinador de Calidad	Equipo HACCP	Formato de análisis de peligros-Formato de identificación y seguimiento al cumplimiento del Plan HACCP in situ													Jefe de Calidad
74. Se cuenta con la Totalidad de Programa Prerequisitos, Sin embargo, Al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	Teniendo en cuenta el Presente Hallazgo y en Base a la ISO 22000:2018 En su Numeral 8.2.34. En su Literal E). *La Idoneidad del Equipamiento y su Accesibilidad para la Limpieza, El Mantenimiento. En su Numeral 8.5.4.3. Sistemas de Seguimiento en los PCC y para los PPRO en su Literal B). Los Metodos de Seguimiento o dispositivos utilizados, literal C). Los Metodos de Calibración aplicables para los PPRO, Los metodos equivalentes para la Verificación de las mediciones u observaciones confiables, Literal D). La Frecuencia del Seguimiento en base a la Calibración o verificación de invervalos especificos antes de su utilización (Literal A del Numerao 8.7), y Literal E). Los Resultados del Seguimiento;* ISO(2018)	Establecer un Programa de Limpieza y Desinfección que de Cumplimiento a los PREREQUISITOS del Plan HACCP, Como tambien un Seguimiento en las Medidas Establecidas.	Coordinador de Calidad	Equipo de Auditoria	Realizar un Analisis documental donde se Solicite la Frecuencia del Seguimiento en base a la Calibración o verificación del Equipamiento de la Limpieza antes de su Utilización.													Jefe de Calidad
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 analisis los PCC.	Teniendo en cuenta el Presente Hallazgo y en Base a la ISO 22000:2018 En su Numeral 7.2. En su Literal B). *Nos dice que la organización debe asegurarse que el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son responsables por la operación del plan de control de peligro, sean competentes, basándose en la formación necesaria o Experiencias Apropiadas en la Contratación* ; ISO (2018)	Establecer un orden del dia como sistema de documentación y evidencia sobre todos los procedimientos y registros apropiados para el Seguimiento y control de los PCC.	Coordinador de Calidad	Equipo HACCP	Formato de análisis de peligros-Formato de identificación y seguimiento a los PCC.													Jefe de Calidad

127. Se tienen identificados los PPR Operativos para la linea de Producción Salsas: Mostaza y Miel; Sin Embargo, Se evidencio que la Documentación esta Incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR Operativos Establecidos.	El hallazgo incumple el numeral 8.5.4.1 de la norma ISO 22000, *La organización debe planificar ,establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada y debe incluir la información siguiente para cada medida de control en cada PCC o PPRO: a) peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a ser controlados en el PCC o por el PPRO; b) límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO; c) procedimientos de seguimiento; d) correcciones a tomar, si no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción; e) responsabilidades y autoridades; f) registros de seguimiento* ; ISO (2018)	Revisar y evidenciar el plan de control de los PPRO.	Coordinador de Procesos	Departamento de gestión de la Calidad	Revición Documenal: Programa de analisis de peligros PPRO.												Coordinador de procesos.
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.	Teniendo en cuenta el presente hallazgo y en base a la **ISO 22000:2018** en su **Numeral 7.1.6** *basado en el Control de Procesos, Productos o servicios proporcionados externamente, La Organización debe considerar en su* ***Literal A).*** *Establecer y Aplicar criterios para la Evaluación, Selección, Seguimiento del desempeño y reevaluación de Proveedores externos de procesos, productos y/o servicios. En su* ***Literal B).*** *Garantizar una Comunicación adecuada de los requisitos a los Proveedores externos, asi mismo en el* ***Literal D).*** *Conservar información documentada de estas actividad y todas las acciones necesarias como resultados de las evaluaciones y reevaluaciones, y en el* ***Numeral 8.2.4.*** *La Organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR, en su* ***Literal F)*** *. Los Procesos de aprobación y Aseguramiento de Proveedores (Materias Primas, ingredientes, Productos Quimicos y Envases*); ISO (2018)	Verificar como se ha venido realizando el seguimiento esta por parte del inspector de calidad con el objetivo de que se cumplan los PPR en toda la linea de producción, asi como tambien para garantizar la Calidad y el Cumplimiento de los Requisitos, Socializar el Proceso de Comunicación con Proveedores.	Coordinador de Calidad	Jefe de Producción	Realizar un Analisis documental donde se Solicite el manual de BPM e indagar y preguntar el conocimiento sobre la socialización a sus Proveedores sobre los PPR en cuanto a su implementación en cada Proceso.												Jefe de Calidad
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 Rechazos de estas.	Teniendo en cuenta el presente Hallazgo y en Base a la ISO 22000:2018 En su Numeral 8.5.1.2. *Caracteristicas de las Materias Primas, Ingredientes y Materiales en Contacto con el Producto nos dice que toda organización debe tener y cumplir con unos requisitos legales de inocuidad de los alimentos, entre ellos basados en el Literal A). Caraterísticas Biologicas, Quimicas y Fisicas, Literal B). La Composición de los Ingredientes incluyendo aditivos y coadyuvantes del proceso, y el Literal I). Los Criterios de Aceptación relacionados con la Inocuidad de los Alimentos o las Especificaciones de los Materiales e Ingredientes comprados, Apropiados para su uso Previsto* ; ISO (2018)	Evaluar la informacion documentada que permita la efectividad del control de la Aceptación de Materias Primas.	Coordinador de Calidad	Asistente Control de Calidad	Control, Registro y Seguimiento de las actividades de verificación y/o monitoreo del análisis de riesgos y su actualizacion, Prioridades y medidas a implementar bien sea correctivas o preventivas al momento de establecer una valoración a las Materias Primas basados en los Criterios de Aceptación.												Jefe de Calidad