

**PLAN DE AUDITORÍA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS MAGDALANA**

MARIANA CANO RODRÍGUEZ

SANDRA PATRICIA MONTOYA

LEIDY JOHANA LONDOÑO ZAMBRANO

YACSIRIA STACEY BARRIOS PINILLA

ELIZABETH CARDONA CASTAÑO

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario

CLEMENCIA ALAVA VITERI

Directora del curso

**UNAD – UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS, TECNOLOGIA E INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS**

2020

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 ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	4
2. Objetivos	5
2.1 Objetivo general	5
2.2 Objetivos específicos	5
3. Antecedentes Teóricos	6
4. Plan de auditorías	9
4.1 Descripción del contexto	9
4.2 Hallazgos	9
Hallazgo 1	9
Hallazgo 2	11
Hallazgo 3	13
Hallazgo 4	15
Hallazgo 5	17
Hallazgo 6	19
Hallazgo 7	21
CONCLUSIONES	27
Bibliografía	28
Anexo #1 Lista de chequeo tomada de Anexo 3_Formato Programa de Auditoría Fase 3	30

1. INTRODUCCIÓN

Dentro del proceso de implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión de calidad se hace necesario realizar un monitoreo del mismo y la auditoría sirve como instrumento para la verificación del cumplimiento de los requisitos legales establecidos por las normas. Según la norma ISO 19011 de 2018 una Auditoría se define como un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia objetiva y evaluarla las medidas y criterios auditables, pueden ser auditorías internas, a veces llamadas auditorías de primera parte, son realizadas por, o en nombre de la misma organización o auditorías externas incluyen aquellas generalmente llamadas auditorías de segunda y tercera parte. Las auditorías de segunda parte se llevan a cabo por las partes que tienen un interés legal en la organización, como los clientes o por partes interesadas. Las auditorías de tercera parte son llevadas a cabo por organizaciones de auditoría independientes, como aquellas que proporcionan certificación / registro de conformidad o agencias gubernamentales.

La organización de productos alimenticios Magdalena, con el fin de realizar avances sobre su sistema de gestión enfocado en la implementación de la ISO 22000 : 2018, realiza auditoría de primera parte, para obtener resultados que permita realizar mejoras continuas en los procesos para dar cumplimiento a la normatividad vigente. Dentro de las líneas de producción de la cadena de alimentos los futuros profesionales en ingeniería de alimentos deben tener una formación integral donde que la fuerza competitiva de las industrias obliga estar en la vanguardia del conocimiento de las transformaciones que ha traído consigo la cadena de la industria alimentaria, de un mercado que exige cada día más a profundidad las características de los productos y servicios que se ofrecen, que generen garantía y confiabilidad en el sector alimentario, traduciéndose a la verificación de la implementación, mantenimiento y mejoramiento continuo de los sistemas de gestión de calidad aplicados en las organizaciones, mediante herramientas como el plan de auditoría.

Para efectos de elaboración de este documento se basa en la propuesta de un plan de auditoría para 9 (nueve) hallazgos relacionados de la norma ISO 2200:2018 generados por una auditoría interna de la empresa Productos alimenticios Magdalena documentado en el anexo 1 del presente documento “Lista de chequeo tomada de Anexo 3_Formato Programa de Auditoría Fase 3”

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

Proponer y estructurar un plan de auditoría para la empresa de Productos alimenticios Magdalena para la línea de producción de masas congeladas, con el fin de dar cierre a los hallazgos encontrados durante la verificación de los procesos y que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados para el sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

2.2 Objetivos específicos

- Verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad en base a la norma ISO 19011:2018, por medio de un plan de auditoría.
- Diseñar un formato del plan de auditoría adecuado, que permita realizar una adecuada auditoría y así evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos.
- Establecer una estructura para el plan de auditoría que plasme los objetivos, alcance y actividades que se llevarán a cabo según el cronograma, llevando un orden adecuado del proceso de auditoría.
- Identificar los criterios y métodos de auditoría adecuados para cada uno de los hallazgos.
- Especificar los planes de auditoría para cada uno de los hallazgos relacionados en el programa de Auditoría Interna al Sistema de Inocuidad Alimentaria de Productos alimenticios Magdalena.

3. Antecedentes Teóricos

Según la ISO 9000:2015 un programa de auditoría es un “conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico” (ISO 9001:2015).

El principio de mejora continua aplica para el programa de auditoría, ya que por medio de esta, es posible determinar si se están alcanzando los objetivos fijados, si se corrigen las deficiencias o los puntos débiles detectados o si se identifican las oportunidades de mejora capaces de aumentar la eficiencia del programa (Couto, 2014)

“La extensión de un programa de auditoría debe basarse en el tamaño y la naturaleza del auditado, así como en la naturaleza, funcionalidad, complejidad, tipo de riesgo y oportunidades, y el nivel de madurez de los sistemas de gestión que se deberán auditar” (ISOTOOLS, 2019).

Por cada auditoría planeada en dicho programa de auditoría, se debe desarrollar un plan de auditoría, este plan debe indicar la fecha de la auditoría, el alcance, auditores, horario, fecha y horario de apertura, fecha y horario de clausura, etc, es decir, el plan lleva todos los detalles de una auditoría.

Una auditoría es un “Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios de auditoría” (ISO 19011:2018). El proceso de auditoría se divide en cuatro fases: preparación de la auditoría, revisión documental, ejecución de la auditoría in situ y análisis, evaluación e informe de auditoría.

Toda auditoría se inicia con una reunión de apertura entre los auditores y todos los involucrados en los procesos, en esta se presenta el plan de auditoría a desarrollar y cada uno del equipo de auditores han cumplido unas labores específicas de recopilar y verificar toda la información necesaria de los procesos y actividades. Dichas auditorías se realizan in situ con los líderes o involucrados en cada proceso a auditar, de ahí, se generan una serie de hallazgos los cuales se revisan con las evidencias documentales para saber si son de estricto cumplimiento y si se han entendido dichos hallazgos, por último se realiza una serie de conclusiones al final de las auditorías y se realiza el cierre de la reunión.

La auditoría se basa en verificar el cumplimiento establecido en los requisitos del sistema de gestión, para el sistema HACCP, se ha regido por el decreto 60 del 2002, además de dar cumplimiento a otros requisitos legales como la Resolución 2674 del 2013, que rigen las BPM, requisitos pilares para la implementación del sistema HACCP, y de otros requisitos internos establecidos por la organización (ISOTOOLS, 2019).

Decreto 60 de 2002

“Éste decreto tiene como objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto” (Minsalud, 2002).

Resolución 2674 del 2013

“La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas” (Minsalud, 2013).

Al realizar la auditoría al sistema de inocuidad alimentaria lo que se busca es verificar la eficiencia del sistema y se desarrolla de forma sistemática, inclusive con observaciones y revisión de registros en el lugar, para evaluar si las acciones planificadas son las indicadas para otorgar la inocuidad al alimento. Es una actividad planificada y organizada, y por ser formal se basa en reglas y directrices previamente establecidas.

El líder auditor recopila todos los informes del equipo auditor sobre los hallazgos y las conclusiones, para realizar un informe final de auditoría donde se deja constancia del proceso llevado a cabo de auditoría.

Dicho informe debe ser conciso de fácil lectura, con una redacción entendible, sin fallos de ortografía, con objetividad y una relación entre las conclusiones dadas y los hallazgos encontrados, Así mismo, en este informe se debe documentar los objetivos, el alcance, los criterios de la auditoría, una caracterización del personal auditado, además, de un cronograma de cómo se desarrolló la auditoría, descripción del equipo auditor, los hallazgos encontrados, las no conformidades y las conclusiones que se obtuvieron en el proceso.

Una de las normas ISO aplicadas en el sector alimenticio, es la norma ISO 22000 en su última versión 2018, la cual es apropiada para ser aplicada en el sistema de gestión de inocuidad de alimentos, ya que en esta se definen los requisitos que debe cumplir un sistema de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva; al realizar la aplicación de la ISO 22000 implícitamente se están alineando los proceso de la organización con una comunicación interactiva, buenas prácticas de manufactura, gestión del sistema, programas prerrequisitos y plan HACCP, los cuales son la base de la estructura y de la aplicación del sistema de gestión. Se debe tener en cuenta que los programas anteriormente mencionados deben tener permanencia en el tiempo para que sean eficaces y se vuelvan cada vez más eficientes, la empresa u organización, debe garantizar que el sostenimiento de la implementación se mantenga y su certificación sea continuán, por lo que se deben generar verificación periódica de los mismo; de allí nace la importancia de la aplicación de auditorías.

4. Plan de auditorias

4.1 Descripción del contexto

Propuesta de plan de auditoria para la empresa de productos alimenticios Magdalena, para la línea de producción de masas congeladas; los hallazgos evidenciados dentro de la propuesta del plan de auditorías, se generan como resultado de la auditoria aplicada a la línea de producción de masas congeladas para la norma ISO 22000:2018 (Programa de auditoria anexo 3), a los cuales se les debe definir planes de acciones y respectivo cierre.

4.2 Hallazgos

Hallazgo 1

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP		
FECHA: 10-01-2021	DURACION DE LA AUDITORIA (Horas):5 horas		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización.	AUDITADO: Gerente general / Alta dirección	LUGAR-UBICACIÓN: Gerencia	
OBJETIVO: Verificar que en la política de inocuidad está establecido el compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y de sus clientes en cuanto a la inocuidad de los alimentos. Además, se encuentra dentro de la información documentada, está publicada y comunicada a todos los niveles dentro de la organización.	ALCANCE: La auditoría cubrirá todos los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la cadena de abastecimiento de Productos Alimenticios Magdalena.		
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral 5.2.1. Establecer la política de inocuidad de los alimentos	METODOLOGIA: (Descripción) Revisión documental Revisión in situ		

5.2.2 Comunicación de la política de inocuidad alimentaria		
HORA	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
08:00-09:00 am	Reunión de apertura	-Acta de apertura
09:00-10:00 am	-Verificar información documentada política de inocuidad	-Información documentada Política de inocuidad
10:00-11:00 am	-Verificar información documentada de lineamientos relacionados dentro de la política de inocuidad	-Información documentada lineamientos relacionados a la formulación de la política de inocuidad
11:00-12:00	-Verificar divulgación de la política de inocuidad a todos los niveles de la organización	-Información documentada soportes divulgación política de inocuidad equipo HACCP
12:00-01:pm	-Verificar soportes relacionados con la divulgación de la política de inocuidad	-Información documentada soportes divulgación política inocuidad áreas de la organización
01:00-02:00 pm	-Determinación de la conclusión de auditoria	-Listas de verificación
02:00-03:00 pm	Reunión de cierre de auditoria.	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Hallazgo 2

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo con prioridades de gastos que tenga la compañía.		
FECHA: 10-02-2021	DURACION DE LA AUDITORIA (Horas): 4 horas		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización.	AUDITADO: Gerente general / Alta dirección	LUGAR-UBICACIÓN: Gerencia	
OBJETIVO: Verificar los recursos presupuestados para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora continua del Sistema de inocuidad alimentaria.		ALCANCE: Planificación y asignación de los recursos para el sistema de inocuidad alimentaria.	
CRITERIOS: ISO 22000:2018 5.1.c Liderazgo y compromiso 6.2.2.b Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad. 7.1.1 Generalidades 9.3.3.b Salidas de la revisión por la dirección		La auditoría se realizará por medio de análisis: Documental: -Presupuesto establecido para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. -Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad con los recursos que se necesitan para lograrlos. -Informe de revisión de la alta dirección para la adecuación de los recursos. -Pagos realizados por insumos requeridos para el sistema de inocuidad alimentaria. Entrevistas: -Con gerencia y director financiero acerca del presupuesto anual y porcentaje de cumplimiento a la fecha.	
HORA	ACTIVIDAD	EVIDENCIA	
8:00- 8:30	Reunión de apertura -Presentación del auditor. -Comunicación del objetivo. -Alcance de la auditoría.	- Acta de apertura	

	-Socialización de las actividades y hora de ejecución.	
8:30 – 9:30	<p>Análisis documental</p> <p>-Revisión de presupuesto establecido para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018.</p> <p>-Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad con los recursos que se necesitan para lograrlos.</p> <p>-Informe de revisión de la alta dirección para la adecuación de los recursos.</p> <p>-Pagos realizados por insumos requeridos para el sistema de inocuidad alimentaria.</p>	<p>-Presupuesto</p> <p>-Información documentada sobre los objetivos de la inocuidad.</p> <p>-Actas de revisión por la dirección.</p> <p>-Informe de revisión por la dirección.</p> <p>-Pagos realizados a proveedores por insumos para el sistema de gestión de la inocuidad.</p> <p>-</p>
9:30 – 10:20	<p>Entrevista</p> <p>Conversación con Gerente y Director financiero acerca del presupuesto asignado para la implementación del sistema y porcentaje de cumplimiento a la fecha.</p>	Entrevista verificación del cumplimiento del presupuesto asignado.
10:20 – 11:00		Receso
11:00- 12:00	<p>Reunión de cierre</p> <p>-Socialización de hallazgos</p> <p>-Conclusiones</p> <p>-Tiempo estimado para el cierre de los hallazgos</p>	-Acta de cierre

Hallazgo 3

		PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo		Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.		
FECHA: 10-05-2021		DURACION DE LA AUDITORIA (Horas):7 horas		
AUDITOR: Líder de producción		AUDITADO: Equipo de la inocuidad	LUGAR-UBICACIÓN: Línea de producción	
OBJETIVO: Verificar la aprobación por parte del equipo de inocuidad de cada uno de los PPR implementados, donde se evidencia el cumplimiento de la norma ISO 22000 de 2018 (consideraciones para el establecimiento de los PPR), teniendo en cuenta que en la documentación del mismo se debe ver reflejado su establecimiento, seguimiento y verificación.		ALCANCE: La auditoría cubrirá todos los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la cadena de abastecimiento de Productos Alimenticios Magdalena.		
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral: 8.2 Programas prerrequisitos 8.6 Actualizar la información especificando los PPR y el plan de control de peligros 8.7 Control del monitoreo y medición 8.8 Verificación relacionada con PPRs y el plan de control de peligros		METODOLOGIA: (Descripción) Análisis documental Verificación de los PPR en sitio Entrevista al equipo de inocuidad con el fin de verificar como se realiza e proceso de aprobación de los PPR		
HORA	ACTIVIDAD		EVIDENCIA	
08:00 – 9:00	Reunión de apertura: -Presentación de auditor -Objetivo, alcance y criterios -Verificar plan de auditoria		-Acta de apertura -Lista de asistencia	

	-Metodología de la auditoria	
09:00 – 11:00	<p style="text-align: center;">Análisis documental</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verificación del procedimiento documentado de identificación de PPR”S apropiados para la organización -Verificar los procedimientos de monitoreo realizados -Verificar las acciones correctivas adoptadas -Verificación de la divulgación de actualización de los PPR”S -Verificar las acciones correctivas adoptadas. 	<ul style="list-style-type: none"> -Planillas de registro del monitoreo de los Controles -Análisis de peligro HACCP línea de producción masa congeladas -Documento escrito de las acciones correctivas adoptadas en caso de desviaciones. -Diagramas de flujos de las líneas -Registro divulgación de actualización de los PPR”S
11:00 – 12:30	<p style="text-align: center;">Verificación de los PPR en sitio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Recorrido por instalaciones se evidencia la aplicación de los PPR”S previamente determinados. -Verificar las acciones correctivas adoptadas si se requiere de implementación -Chequear los procedimientos de verificación que comprueban la eficiencia 	<ul style="list-style-type: none"> -Recorrido por instalaciones se evidencia la aplicación de los PPR” S previamente determinados. -Verificar implementación de las acciones correctivas adoptadas. -Verificación de instalaciones, BMPS, Manejo Integrado de plagas (MIP), programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, agua potable.
12:30-13:30	Receso	
13:30– 14:30	<p style="text-align: center;">Entrevista</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conversación durante la auditoria con el Líder de producción 	<ul style="list-style-type: none"> -Verificar si los principios del Sistema HACCP se aplican correctamente, cumpliendo con el plan del establecimiento y del producto específico.
14:30– 15:30	Reunión de Cierre	Acta de cierre

Hallazgo 4

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	<p>Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>		
FECHA: 10-06-2021	DURACION DE LA AUDITORIA (Horas):5 horas		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización.	AUDITADO: Jefe de producción	LUGAR-UBICACIÓN: Área de producción	
OBJETIVO: La organización debe mantener actualizados los documentos requeridos desde ingreso y la competencia del personal, hoja de vida de proveedores, especificación de las materias primas, parametrización de proceso y ficha técnica del producto terminado.	ALCANCE: La auditoría cubrirá todos los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la cadena de abastecimiento de Productos Alimenticios Magdalena.		
CRITERIOS:ISO 22000:2018 Numeral: 7.2 Competencia: La organización debe determinar la competencia necesaria de las personas, incluyendo os proveedores externos 4.4 Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos: 10.3 Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos:	METODOLOGIA: (Descripción) Revisión documental Revisión in situ Entrevistas		
HORA	ACTIVIDAD	EVIDENCIA	
08:00-09:00 am	Reunión de apertura	Acta de apertura	

09:00-10:00 am	-Verificar información documentada procesos de producción documentado de las masas congeladas	-Información documentada -Procesos documentados de producción línea de masas congeladas
10:00-11:00 am	-Verificar información documentada de fichas técnicas materias primas, ingredientes, proceso, diagrama de proceso masas congeladas	-Información documentada fichas técnicas materias primas, ingredientes, proceso, diagrama de proceso masas congeladas
11:00-12:00	-Verificar información sobre hojas de control, secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos	-Información documentada hojas de control, secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos
12:00-01:pm	-Verificar soportes relacionados con la capacitación personal antiguo y nuevo sobre los procesos productivos de la línea de masas congeladas	-Información documentada soportes relacionados con la capacitación personal antiguo y nuevo sobre los procesos productivos de la línea de masas congeladas
01:00-02:00 pm	-Determinación de la conclusión de auditoria	-Listas de verificación
02:00-03:00 pm	-Reunión de cierre de auditoria.	-Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Hallazgo 5

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	<p>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 el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>		
FECHA: 10-07-2021	DURACION DE LA (Horas):4 horas		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización	AUDITADO: Equipo de inocuidad	LUGAR-UBICACIÓN: Área de aseguramiento de la calidad	
OBJETIVO: Verificar la implementación y eficacia del sistema HACCP, ya que no se tiene establecido la posible severidad y probabilidad de ocurrencia de los peligros que pueden existir durante la producción de las masas congeladas.	ALCANCE: Análisis, identificación y evaluación de peligros línea de producción de masas congeladas Magdalena		
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral: 8.5.2 Análisis de peligros 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de niveles aceptables. 8.5.2.3 Evaluación de peligros 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control	METODOLOGIA: (Descripción) -La auditoría se realizará por medio de análisis documental y verificación In situ -Plan de control de peligros (Plan HACCP/PPRO) línea de producción masa congeladas. -Actualización de la información que especifica los PPR y el Matriz identificación de peligros. -Diagrama de flujo -Medidas de control de los peligros.		

HORA	ACTIVIDAD	EVIDENCIA
08:00 – 08:30	<p align="center">Reunión de apertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentación de auditor -Objetivo, alcance y criterios -Verificar plan de auditoria -Metodología de la auditoria 	<ul style="list-style-type: none"> -Acta de apertura -lista de asistencia
08:30 – 10:30	<p align="center">Análisis documental:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Plan de control de peligros (Plan HACCP/PPRO) línea de producción masa congeladas. -Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros. 	<ul style="list-style-type: none"> -Análisis de severidad y probabilidad de ocurrencia dentro de la metodología. -Registros de evidencia de capacitaciones del plan al personal. -Registros de la planificación de la verificación de cada programa de prerequisites. -Controles asociados a los PPR , procedimientos, instructivos y registros. -Matriz de peligros.
10:30 – 10:45	Receso	
10:45 – 12:45	<p align="center">Verificación In situ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diagrama de flujo -Medidas de control. 	<ul style="list-style-type: none"> -Verificación en planta: -Diagrama de flujo y descripción de los procesos. -Verificación de la ubicación de las medidas de control y eficacia
12:45 – 13:15	-Preparación del informe	-Informe de Auditoria
13:15 - 13:45	-Reunión de Cierre	<ul style="list-style-type: none"> -Acta de cierre -Lista de asistencia

Hallazgo 6

		PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del 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.		
FECHA: 10-08-2021		DURACION DE LA AUDITORIA (Horas): 4 horas		
AUDITOR: Auditor líder		AUDITADO: Equipo HACCP	LUGAR-UBICACIÓN: Línea de producción , área de aseguramiento de la calidad	
OBJETIVO: Evaluar la eficiencia del Plan HACCP, por lo cual los pre-requisitos se encuentran con sus respectivos procedimientos e instructivos de uso.		ALCANCE: Identificación y evaluación de Limite críticos de control, en la línea de producción de masas congeladas Magdalena.		
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral: 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control 8.5.2.4.2 Además, para cada medida de control, el enfoque sistemático incluirá una evaluación de la viabilidad de: a) establecer límites críticos medibles y / o criterios de acción medibles / observables; b) monitoreo para detectar cualquier falla en el cumplimiento de los límites críticos medibles y / o criterios de acción medibles / observables; c) aplicar correcciones oportunas en caso de falla.		METODOLOGIA: (Descripción) Análisis Documental In Situ		
HORA	ACTIVIDAD		EVIDENCIA	
08:00 – 08:15	Reunión de apertura: -Presentación de auditor -Objetivo, alcance y criterios -Verificar plan de auditoria -Metodología de la auditoria		-Acta de apertura -Lista de asistencia	

<p>08:15 – 10:00</p>	<p align="center">Análisis Documental In Situ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar la documentación para determinar si los elementos del estándar, en este caso los que corresponden al Sistema HACCP, se han aplicado correctamente en un plan de calidad. - La validación de los PCC. 	<ul style="list-style-type: none"> -Listado maestro de programas prerequisites operativos. -Plan HACCP -Actualización de Matriz de peligros -Diagrama de flujo y descripción de los procesos. -Registro de variables de proceso de masas congeladas
<p>10:00- 10:15</p>	<p align="center">Receso</p>	
<p>10:15 – 11:15</p>	<p align="center">Verificación In situ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diagrama de flujo -Medidas de control - Examinar el funcionamiento del sistema, para verificar si las prácticas obedecen a lo dispuesto en el plan y si los registros se llevan con precisión. 	<ul style="list-style-type: none"> -Recorrido en planta - Los registros se llevan con precisión y que dichos registros evidencian que se realizan las actividades que tienen impacto en la inocuidad. -Diagrama de flujo y descripción de los procesos. -Verificación de la ubicación de las medidas de control y eficacia
<p>11:15– 12:00</p>	<p align="center">Reunión de Cierre</p>	<p align="center">Acta de cierre</p>

Hallazgo 7

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos.		
FECHA: 10-04-2021	DURACION DE LA AUDITORIA (Horas):5 horas		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización	AUDITADO: Equipo de inocuidad	LUGAR-UBICACIÓN: Área de aseguramiento de la calidad	
OBJETIVO: Verificar los programas prerrequisito operativos que la organización tiene implementados a través de todo el sistema de producción de masas congeladas y su relación con la inocuidad de los alimentos. Verificar plan HACCP en el cual se debe encontrar documentado el análisis de peligros, y su selección, implementación, monitoreo y verificación.		ALCANCE: Programas prerrequisitos línea de producción de masas congeladas Magdalana.	
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral 8.2 Programas prerrequisitos 8.6 Actualizar la información especificando los PPR y el plan de control de peligros 8.7 Control del monitoreo y medición 8.8 Verificación relacionada con PPRs y el plan de control de peligros		METODOLOGIA: (Descripción) -La auditoría se realizará por medio de análisis documental -Verificación In situ -Entrevistas	
HORA	ACTIVIDAD		EVIDENCIA
8:00- 8:30	Reunión de apertura -Presentación del auditor -Lectura del objetivo		- Acta de apertura

	-Socialización de las actividades y hora de ejecución	
8:30 – 10:00	<p align="center">Análisis documental</p> <p>-Verificación del procedimiento documentado de identificación de PPR”S apropiados para la organización</p> <p>-Verificación de la divulgación de actualización de los PPR”S</p> <p align="center">Entrevista</p> <p>-Líderes equipo de inocuidad</p>	<p>-Listado maestro de programas prerequisites operativos.</p> <p>-Análisis de peligro HACCP línea de producción masa congeladas</p> <p>-Plan de verificación de PPR”S para la línea de producción de masas congeladas</p> <p>-Evidencia divulgación de la actualización de los PPR”S (Videos, manuales, fotos etc.)</p> <p>-Entrevista a líderes, verificación del conocimiento de los PPR”S asociado a los análisis de peligros y su actualización.</p>
10:00 – 10:30	Receso	
10:30- 12:30	<p align="center">Verificación In situ</p> <p>Se deben evidenciar la aplicación de los PPR”S previamente determinados</p>	<p>-Verificación de instalaciones, BMPS, control de plagas, programas de limpieza y desinfección.</p> <p>-Entrevista a colaboradores y contratistas, verificación de divulgación de PPR”S.</p>
12:30- 1:30	<p align="center">Reunión de cierre</p> <p>-Socialización de hallazgos</p> <p>-Conclusiones</p> <p>-Tiempo estimado para el cierre de los hallazgos</p>	<p>-Acta de cierre</p>

Hallazgo 8

		PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo		No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.		
FECHA: 10-10-2021		DURACION DE LA AUDITORIA (Horas): 4		
AUDITOR: Líder equipo de inocuidad		AUDITADO: Líder HACCP	LUGAR-UBICACIÓN: Oficinas aseguramiento de la calidad	
OBJETIVO: Asegurar que las actividades de verificación son llevadas a cabo por la persona responsable del seguimiento de la misma y constatar que se conserven como información documentada los resultados de PPRO		ALCANCE: Auditoria aplicable a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 asociados al monitorio de los PPR operativos de la línea de producción de masas congeladas magdalena.		
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral : 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y en PPRO		METODOLOGIA: (Descripción) -Análisis Documental -Verificación In situ		
HORA	ACTIVIDAD		EVIDENCIA	
8:00- 8:30	Reunión de apertura -Presentación del auditor -Lectura del objetivo -Socialización de las actividades y hora de ejecución		-Acta de apertura	
8:30- 9:00	Revisión de los documentos asociados al hallazgo		-Plan de control de PPRO (Documentado)	
9:00 -9:30	Verificación de formatos asociados al hallazgo		-Formato para generar el registro del monitoreo del PPRP El cual debe incluir: -Registro según Frecuencia definida	

		-Resultado -Responsable
9:30- 10:00	-Verificación del registro de monitoreo asociado a trazabilidad	-Registros archivados de la fecha solicitada por el auditor
10:00 – 10:30	Receso	
10:30- 11:30	Verificación in situ -Divulgación de procedimientos	-Entrevista a los colaboradores -Verificación de los registros in situ con el fin de evaluar el conocimiento del responsable frente al plan de monitoreo de los PPRO
11:30 – 12:30	Reunión de cierre -Socialización de hallazgos -Conclusiones -Tiempo estimado para el cierre de los hallazgos	-Acta de cierre

Hallazgo 9

	PLAN DE AUDITORIAS ISO 22000: 2018 DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: PM 2020 Versión: 1 Páginas: 1 de 1
Descripción del hallazgo	No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.		
FECHA: 10-09-2021	DURACION DE LA AUDITORIA IN SITU (Horas): 3		
AUDITOR: Auditor líder del Sistema de gestión de la organización	AUDITADO: Equipo de inocuidad	LUGAR-UBICACIÓN: Área de aseguramiento de la calidad	
OBJETIVO: Verificar que el sistema de gestión cumpla con los requisitos especificados por la organización según sea necesario para sus operaciones y garantizar la conformidad con los requisitos de la ISO 22000:2018. son una gran oportunidad para investigar un proceso o área específica y evaluar su desempeño. Es una forma ideal de encontrar áreas de mejora y solucionar posibles a problemas antes de que ocurran. Piense en las auditorías internas como una forma de medir el pulso de su organización.		ALCANCE: Validar la conformidad del sistema de gestión con los requisitos de ISO 22000:2018 y áreas de mejora potencial del sistema de gestión de la línea de producción de masas congeladas Magdalena.	
CRITERIOS: ISO 22000:2018 Numeral: 9.2 Auditoría interna 9.2.2 La organización deberá planificar, establecer, implementar y mantener un programa de auditoría		METODOLOGIA: (Descripción) -La auditoría se realizará por medio de análisis documental -Procedimiento auditoría interna -Registros, programas, procedimientos documentados.	
HORA	ACTIVIDAD	EVIDENCIA	
08:00 – 08:30	Reunión de apertura: -Presentación de auditor -Objetivo, alcance y criterios -Verificar plan de auditoria -Metodología de la auditoria	-Acta de apertura -Lista de asistencia	

8:30 – 10:00	Análisis documental: -Auditorías internas -Registros, plan auditorías internas	-Listas de verificación -Resultados de auditoría interna -ACM
10:00 – 10:15	Receso	
10:15 – 12:00	Análisis documental: -Procedimientos documentados.	-Programa de auditorías Internas
11:30 – 12:30	Reunión de Cierre	-Acta de cierre -lista de asistencia

5. CONCLUSIONES

- Se propone un plan de auditoría, que permita evaluar a través de la evidencia encontrada, puntos relevantes en la línea de producción de masas congeladas en la empresa Productos alimenticios Magdalena.
- Los planes de auditoría son un instrumento que permiten la verificación y evaluación del cumplimiento de los requisitos para el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- Se diseña plan de auditoría para la evaluación de los diferentes hallazgos encontrados, teniendo claros los objetivos, el alcance y los criterios de la misma para su desarrollo, verificando in situ tanto los procesos operacionales como los documentales que son los que soportan la evidencia de cumplimiento para cada hallazgo.
- Al realizar un plan de auditorías se indaga y profundizar en un hallazgo concreto, del cual se pueden evidenciar nuevos hallazgos, sin embargo, estos son de vital importancia para generar acciones que permitan el cierre de los hallazgos del programa de auditorías
- Un plan de auditoría ayuda a la ejecución de un plan de trabajo gracias a que hace más fácil la asignación de tareas durante la ejecución de la auditoría, facilita el enfoque, el análisis y la coordinación del trabajo, los auditores obtienen una imagen completa de todo el trabajo además posibilita armonizar el plan de auditoría con el cronograma de operaciones de las diferentes áreas de una empresa.
- Productos alimenticios Magdalena propone los planes de auditoría interna buscando obtener resultados que le permitan verificar la eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad y establecer oportunidades.
- De acuerdo con lo evidenciado en el desarrollo de los planes de auditoría a 9 hallazgos presentados para dar cumplimiento a la norma ISO 22000:2018, se cumplió con el seguimiento del mismo mediante la verificación de las acciones correctivas las cuales permitieron una mejora continua del proceso.

BIBLIOGRAFÍA

Antúnez Saiz, Vivian Isabel. (2016). Sistemas integrados de gestión: de la teoría a la práctica empresarial en Cuba. Cofin Habana, 10(2), 1-28. Recuperado en 03 de diciembre de 2020, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612016000200001&lng=es&tlng=es.

Ayala, G. Morales, E. Cardozo, Y. Vélez, P. (2019). Propuesta de un plan de auditoria al sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basados en el modelo HACCP. Recuperado de: <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2020/02/ysolisc.pdf>

Couto Lorenzo, L. (2014). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ediciones Díaz de Santos. (pp. 1-25, 165-197). Recuperado de <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165>

Cuervo, Guzmán. L , Yepes. P. (2018). Análisis de la condición Marshall Lerner en Colombia para el subsector alimentos y el azúcar. Recuperado de: https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?amp=&article=1253&context=finanzas_comercio

Giovanni. (2018). Estándar internacional ISO 22000 edición 2018. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/409516614/Traduccion-propia-ISO-22000-18-pdf>

Gonzales. Hugo. (2020). Auditoria remota de sistemas de gestión. Recuperado de: <https://calidadgestion.wordpress.com/tag/auditoria-iso-50000/>

ISO. (2018). ISO 19011:2018. Sistema de Gestión de la Calidad – Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión. [Sitio web]. Recuperado de: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:19011:ed-3:v1:es>

ISOTOOLS. (2019). ISO 19011: Objetivos de un Plan de Auditoria. [Sitio web]. Recuperado de: <https://www.isotools.org/2019/02/20/iso-19011-objetivos-de-un-plan-de-auditoria/>

Ministerio de Salud. (2002). Decreto 60 de 2002. [Sitio web]. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.p df

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 del 2013. [Sitio web]. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion2674-de-2013.pdf>

Nqa. (SF). Iso 22000:2018 guía de implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Recuperado: <https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf>

Norma Internacional ISO 22000:2018. Sistema de administración de la inocuidad/ seguridad de los alimentos – Requerimiento para cualquier organización en la cadena alimentaria. Recuperado de: https://auto-q-consulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf

Corminales. J. Univalle. Sistema integrado de gestión. [Archivo PDF]. Recuperado en 03 diciembre

Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza. (2020). Traducción oficial ISO 22000. Recuperado de: <https://idoc.pub/documents/iso220002018es-6nq9g2o599lw>

Parsowith, B. S. (2007). Principios básicos de las auditorías de la calidad. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. (pp. 17-50). Recuperado de <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953>

Anexo #1 Lista de chequeo tomada de Anexo 3_Formato Programa de Auditoría Fase 3

PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																	
		Código: 9202										Versión: 2							
		Fecha:																	
		OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA											
Verificar la conformidad del Sistema de Gestión de la inocuidad implementado por Productos Alimenticios Magdalena a través del cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018 para cada uno de los procesos que se llevan en la organización, con el fin de determinar los riesgos y oportunidades que permitan la toma de decisiones acertadas para mitigar los impactos en sus procesos.						La auditoria cubrirá todos los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la cadena de abastecimiento de Productos Alimenticios Magdalena.													
DOCUMENTO RELACIONADO						RECURSOS NECESARIOS													
<p>* HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4. * Requisitos legales y reglamentarios aplicables. * Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP - Norma NTC 5830. Norma ISO 9001:2015. * Norma ISO 22000:2018</p> <p>Obligatorio cumplimiento *Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos.). (Obligatorio cumplimiento) *Ley 09 de 1979 (Reglamenta las actividades y competencias de salud pública para asegurar el bienestar de la población). *Decreto 60 del 2002 (por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación).</p>						Política de Calidad Objetivos de Calidad. Verificación del plan HACCP Invima, Código: F65-PM02-IVC, Versión: 1. * Fecha emisión 02-10-2009. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Manual de perfiles y responsabilidades de los cargos. Manual de Calidad Plan HACCP. Plan de Saneamiento básico. Plan de capacitación del personal, cronograma, fichas técnicas y asistencia a los procesos de capacitación, pre test y post test. Mantenimiento preventivo, correctivo y hojas de vida de los equipos. Evaluación y selección de proveedores. Fichas técnicas de los productos. Programa de Control de proveedores. Procedimientos Operativos Estándar						Humano y Físico Equipo Auditor Gerencia: Cliente de la Auditoría. Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder. El desarrollo de las actividades de este programa y la designación del equipo auditor serán definidos por la Coordinadora Ejecutiva y el Coordinador de Calidad. Además, se necesitara una ruta de auditoria la cual es la planificación de como se llevará a cabo la auditoria con el fin de que resulte ágil y efectiva; también se necesitará las listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoria.							
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 Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Lider de proceso auditado	
5. RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCION Hallazgo 29: Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC esta trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.	La norma ISO 22000:2018 en su numeral 5.2.1 establece que la alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos, la cual debe ser apropiada al propósito y contexto de la organización; proporcione un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SGIA. A demás de incluir el compromiso de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos. De acuerdo al ítem 5.2.2 la política de inocuidad debe estar disponible y mantenerse como información documentada, comunicarse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización.	Verificar que en la política de inocuidad está establecido el compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y de sus clientes en cuanto a la inocuidad de los alimentos. Además se encuentra dentro de la información documentada, está publicada y comunicada a todos los niveles dentro de la organización. Por que durante la revisión se encontró que no hay lineamientos establecidos en la política de inocuidad, no estaba documentada ni divulgada en la organización.	Dirección Administrativa	Alta dirección	Análisis documental * Revisión de la información documentada, listado maestro de documentos. Entrevista Entrevista en planta al personal a cerca de los compromisos y actividades realizadas en pro de la mejora continua en los últimos meses.	10/03/2021												Alta dirección	
6. GESTION DE LOS RECURSOS Hallazgo 60: La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía	La norma ISO 22000:2018 en su numeral 7.11 establece que toda organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA. Se deben promover y definir los recursos financieros necesarios para la implementación de la norma ISO 22000, con los que se pueda abarcar las capacitaciones al personal ya contratado, personal experto necesario (Interno y externo), infraestructura, implementación de los PPR, análisis de peligros y demás elementos que necesiten desarrollo externo.	Establecer los recursos financieros y puntualizarlos para la implementación de la norma ISO 22000:2018, ya que sin los recursos financieros definidos, no se logrará un orden en la implementación y la inversión siempre será subjetiva y dependiente de la presencia de una necesidad, convirtiendo la nueva implementación en una medida correctiva en los procesos y no preventiva como lo requiere el ciclo de calidad, si no se tiene un orden desde la gestión de la gerencia y alta dirección no será posible lograr la implementación de elementos necesarios tales como la contratación de personal experto, capacitaciones a personal contratado, implementación de PPR (Ejm: Manejo de plagas) , con lo que se lograría el mejoramiento del sistema integrado de inocuidad y cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000: 2018, ya que estos son básicos para el mantenimiento de las condiciones básicas para lograr inocuidad en toda la cadena productiva.	*Gerente de Aseguramiento de la calidad *Gerente y coordinadores de producción *Gerente y coordinadores de mantenimiento	Dirección Financiera	Realizar analisis y revision documental y registros contables, donde se evidencie la disponibilidad de presupuesto para la implementación de la norma ISO 22000 de 2018, recursos dirigido a personal, infraestructura y demás necesidades de mejoramiento de proceso.	10/02/2021												Dirección Financiera	

<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 125: No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos</p>	<p>La norma ISO 22000:2018 establece que toda organización debe implementar, mantener y actualizar PPR con el fin de facilitar la prevención o reducción de contaminantes (incluyendo los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo. De igual forma permite identificar las medidas de control identificadas a través del análisis de peligros como esenciales para prevenir o reducir a un nivel aceptable la probabilidad de introducir riesgos y/o contaminación o proliferación de un peligro significativo para la seguridad alimentaria en productos alimenticios o en el ambiente de trabajo. El criterio de acción y la medición u observaciones permiten un control efectivo de estos procesos.</p>	<p>Verificar los programas prerequisite operativos que la organización tiene implementados a través de todo el sistema de producción y su relación con la inocuidad de los alimentos. Verificar plan Haccp en el cual se encuentre documentado el análisis de peligros, y su selección, implementación, monitoreo y verificación</p>	<p>Auditor líder</p>	<p>Equipo de la inocuidad</p>	<p>Análisis documental *Listado maestro de programas prerequisite operativos. * Registro de divulgación de programas prerequisite.</p>														<p>Equipo de la inocuidad</p>
<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 77: Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.</p>	<p>Según la norma ISO 22000: 2018, los PPR son condiciones o actividades básicas necesarias, dentro de la organización y a lo largo de la cadena alimentaria para mantener la inocuidad de los alimentos, por lo que la organización debe implementar, mantener y actualizar sus PPR para la prevención y reducción de contaminantes; esta implementación se debe realizar a lo largo de todo el sistema productivo, tanto como programa de aplicación general o a un producto o línea de producción general.</p>	<p>Verificar la aprobación por parte del equipo de inocuidad de cada uno de los PPR implementados, donde se evidencia el cumplimiento del ítem 8.2.4 de la norma ISO 22000 de 2018 (consideraciones para el establecimiento de los PPR), teniendo en cuenta que en la documentación del mismo se debe ver reflejado su establecimiento, seguimiento y verificación.</p>	<p>Líder de producción</p>	<p>Equipo de la inocuidad</p>	<p>Análisis documental del establecimiento, implementación, seguimiento y verificación de los PPR Entrevista al equipo de inocuidad con el fin de verificar como se realiza el proceso de aprobación de los PPR</p>														<p>Producción</p>
<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 93: Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>	<p>La norma ISO 22000:2018: 7.2 Competencia: La organización debe determinar la competencia necesaria de las personas, incluyendo a los proveedores externos 4.4 Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos: La organización debe establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar continuamente un SGIA, incluyendo los procesos necesarios y sus interacciones, de acuerdo con los requisitos de este documento. 10.3 Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos: La alta dirección debe asegurar que el SGIA sea actualizado continuamente. Para lograr esto, el equipo de la inocuidad de los alimentos deben evaluar al SGIA a intervalos planificados. El equipo debe considerar si es necesario revisar el análisis de peligros, el plan de control de peligros establecidos y los PPR establecidos.</p>	<p>La organización debe mantener actualizados los documentos requeridos desde ingreso y la competencia del personal, hoja de vida de proveedores, especificación de las materias primas, parametrización de proceso y ficha técnica del producto terminado.</p>	<p>Auditor Líder: Facilitadora de Calidad e Inocuidad Alimentaria</p>	<p>Recursos Humanos Alta dirección</p>	<p>Revisión documental Entrevista</p>														<p>Líder Haccp</p>
<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 122: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencia que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y válida que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros: evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>	<p>La Organización deberá implementar y divulgar la severidad y probabilidad de ocurrencia incluyendo el grado de impacto a la salud del consumidor ya que para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y puntos críticos de control, en el principio 1, indica que se deben identificar los posibles peligros en todas las fases desde la producción hasta el consumo que puedan asociarse al producto, y evaluar la importancia de cada peligro considerando la probabilidad de su ocurrencia y su severidad.</p>	<p>Verificar la implementación y eficacia del sistema HACCP, ya que no se tiene establecido la posible severidad y probabilidad de ocurrencia de los peligros que pueden existir durante la producción de las masas congeladas.</p>	<p>Auditor Líder</p>	<p>Equipo de la inocuidad</p>	<p>Análisis Documental *Plan Haccp *Evaluación de peligros. *Matriz de identificación de peligros.</p>														<p>Equipo de la inocuidad</p>

<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 143: 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.</p>	<p>De acuerdo al ítem 8.5.4.2 de la norma ISO 22000:2018 los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurarse que no se exceda el nivel aceptable.</p>	<p>Evaluar la eficiencia del Plan HACCP, por lo cual los pre requisitos se encuentran con sus respectivos procedimientos e instructivos de uso</p>	<p>Auditor líder</p>	<p>Equipo Haccp</p>	<p>Análisis Documental *Plan Haccp *Límites críticos y criterios de acción.</p>		<p>10/08/2021</p>		<p>Equipo de la inocuidad</p>
<p>VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA Hallazgo 193: No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.</p>	<p>La norma ISO 22000:2018 establece que el proceso de auditorías debe estar documentado como un procedimiento, la cual será puesta en marcha basado en el enfoque de los procesos. Establece el esquema para las auditorías: - Auditoría interna -Planificación de la auditoría Dicha actividad debe contar con un cronograma y seguimiento permanente sobre las diferentes actividades que se llevan a cabo en la organización.</p>	<p>Verificar que el sistema de gestión cumpla con los requisitos especificados por la organización según sea necesario para sus operaciones y garantizar la conformidad con los requisitos de la ISO 22000:2018, son una gran oportunidad para investigar un proceso o área específica y evaluar su desempeño. Es una forma ideal de encontrar áreas de mejora y solucionar posibles problemas antes de que ocurran. Piense en las auditorías internas como una forma de medir el pulso de su organización.</p>	<p>Auditor líder</p>	<p>Equipo Haccp</p>	<p>Procedimiento auditoría interna Registros, programas, procedimientos documentados,</p>		<p>10/09/2021</p>		<p>Equipo de la inocuidad</p>
<p>PLANIFICACION Y OBTENCION DE PRODUCTOS INOCUOS Hallazgo 132: No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.</p>	<p>La norma ISO 22000:2018 - Numeral 8.8 La organización debe establecer, implementar y mantener las actividades de verificación. La planificación de la verificación debe definir el propósito, método, frecuencia y responsabilidades para las actividades de verificación</p>	<p>Asegurar que las actividades de verificación son llevadas a cabo por la persona responsable del seguimiento de la misma y constatar que se conserven como información documentada los resultados de: PPR <u>Manejo de control de químicos:</u> Inventario y verificación de concentración. <u>Programa de Microbiología:</u> acreditación de laboratorio, registros de análisis de laboratorio y / o de las muestras medioambientales, agua, patógenos. <u>Programa de Limpieza:</u> Registro de limpieza y desinfección. <u>Programa de Mito Preventivo:</u> Registro de limpieza post Mito <u>Programa Recepción Materias Primas:</u> Registro inspección de vehículos, Análisis de recepción y rechazos. <u>Programa de trazabilidad:</u> Registro del último ejercicio de trazabilidad M.I.P. Registro de tendencia de Plagas PPRO: <u>Programa de control de alérgenos:</u> de los procedimientos de limpieza de equipos que entren en contacto con los alimentos, capacitación y concientización del personal manejo de alérgenos. <u>Dispositivos de Control de Materia Extraña:</u> Registro de verificación de mallas y/o coladores, detectores de metales.</p>	<p>Auditor Líder</p>	<p>Lider Haccp</p>	<p>Análisis Documental * Registros de monitoreo de PPR.</p>		<p>10/10/2021</p>		<p>Equipo de la inocuidad</p>