

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna en base a la Norma ISO
22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Alejandra Ortiz Cobo

Juan Carlos Martínez García

Harold Andrés Victoria Perea

José Luis Viana Arias

Lina Yolanda Portilla Castro

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna en base a la Norma ISO
22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Alejandra Ortiz Cobo

Juan Carlos Martínez García

Harold Andrés Victoria Perea

José Luis Viana Arias

Lina Yolanda Portilla Castro

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

Página de Aceptación

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

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 auditoría 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.

Resumen

Este trabajo describe como se realiza una auditoria basándose en los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet dedicada a la producción de salsas y encurtidos que ha venido implementando y ajustándose en el Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015.

Al desarrollar la actividad se logran observar algunos hallazgos de la organización que se deben tener en cuenta para garantizar la inocuidad de los productos allí elaborados. Para ello, se han realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría, teniendo en cuenta acciones de verificación del estado del sistema de gestión y así lograr la implementación del sistema ISO 22000:2018 en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Palabras claves: Auditoria, producción, inocuidad, gestión, calidad.

Abstract

This work describes how an audit is carried out based on the guidelines of the ISO 22000:2018 standard in the company Productos Alimenticios Estrella Gourmet dedicated to the production of sauces and pickles that has been implementing and adjusting to the HACCP Plan - ISO 22000:2018 Standard and the environmental issue with the ISO 14001:2015 standard.

When developing the activity, it is possible to observe some findings of the organization that must be taken into account to guarantee the safety of the products produced there. For this, audits have been carried out which have been supported in the design of audit programs, taking into account actions to verify the status of the management system and thus achieve the implementation of the ISO 22000:2018 system in Estrella Gourmet Food Products.

Keywords: Audit, production, safety, management, quality.

Tabla de contenido

Lista de Tablas	9
Lista de Anexos.....	10
Introducción	11
Problema	12
Descripción del Problema	12
Planteamiento del Problema.....	12
Justificación	13
Objetivos.....	14
Objetivo General	14
Objetivos Específicos.....	14
Antecedentes	15
Auditoria.....	15
Auditorías Internas	15
Auditorías Externas	15
Inocuidad de los Alimentos.....	15
Sistemas de Gestión Alimentaria	16
Haccp.....	16
Legislación	16
Resolución 2674: 2013	16
Norma ISO 22000:2018.....	17
Norma ISO 14001:2015.....	17

Norma ISO 19011.....	18
Decreto 60: 2002	18
Plan de Auditoria	19
Conclusiones	43
Recomendaciones	44
Referencias.....	45

Lista de Tablas

Tabla 1 Plan de Auditoria Hallazgo # 1	19
Tabla 2 Plan de Auditoria Hallazgo # 2	22
Tabla 3 Plan de Auditoria Hallazgo # 3	25
Tabla 4 Plan de Auditoria Hallazgo # 4	28
Tabla 5 Plan de Auditoria Hallazgo # 5	31
Tabla 6 Plan de Auditoria Hallazgo # 6	34
Tabla 7 Plan de Auditoria Hallazgo # 7	37
Tabla 8 Plan de Auditoria Hallazgo # 8	40

Lista de Anexos

Anexo 1 Programa de auditoria para el Sistema de Gestión de calidad e Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018.....	47
--	----

Introducción

En las últimas décadas han surgido diferentes normas que han apoyado a las empresas a establecer ciertos niveles de calidad en relación con la gestión, prestación de servicios y desarrollo de productos Inocuos. Así mismo, se ha podido observar el compromiso por parte de las organizaciones de generar medidas que garanticen la seguridad, manipulación e inocuidad alimentaria basándose en buenas prácticas y estándares internacionales.

Con un mayor enfoque basado en el riesgo, el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria establecido por la Norma ISO 22000:2018: especifica los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena de suministros de alimentos, para asegurar que lleguen en óptimas condiciones al consumidor y así poder garantizar que no se vea alterada la salud del mismo.

En el presente trabajo se pretende desarrollar un Plan de auditoría interna para la empresa Estrella Gourmet con el objetivo de verificar y evaluar la efectividad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria establecido en la Norma ISO 22000 del 2018, como procedimiento para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios fabricados dentro de esta organización.

Problema

La empresa productos alimenticios estrella gourmet no tiene implementado de forma correcta la estructura de la Norma ISO 2200:2018

Descripción del Problema

En el plan de auditoría para el programa de auditoría interna con base en la Norma ISO 22000:2018 de productos alimenticios estrella gourmet se encontraron varias no conformidades en las diferentes áreas de la organización.

Planteamiento del Problema

A través de los años las empresas de alimentos han implementado todas las medidas posibles para evitar problemas de contaminación de los productos ya que esto genera pérdidas y en los peores casos cierres de las empresas por este motivo la inocuidad es un componente esencial de calidad total, considerándose como una prioridad y creando sistemas de gestión y mejorando de forma continua. Los hallazgos encontrados en la empresa de productos alimenticios estrella gourmet se evidencia claramente falencias en la Norma ISO 22000:2018 esto puede generar productos no inocuos?

Justificación

El presente informe de auditoría está enfocado en el desarrollo de un plan de auditoría de la norma ISO 22000:2018, con el fin de evaluar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria implementado en la empresa Estrella Gourmet.

El plan de auditoría desarrollado busca, evaluar ciertos puntos del SGIA tales como PCC, LCC del sistema HACCP, BPM, entre otros puntos de la norma ISO 2000:2018, haciendo uso de la información suministrada por la organización y verificación in situ por parte de los auditores.

Este trabajo permitirá obtener información relevante para la toma de acciones correctivas y mejoras del SGIA, optimizando las condiciones de la organización para la producción de alimentos inícuos.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de auditoria en la planta de Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la verificación y evaluación de la efectividad de la Norma ISO 22000:2018, como procedimiento que evite o disminuya los riesgos potenciales y peligros que se presenten en las diferentes áreas de la empresa que atenten contra la inocuidad de sus productos.

Objetivos Específicos

Adoptar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos el cual permita mejorar el desempeño global de sus actividades.

Realizar el seguimiento a las acciones correctivas realizadas y encontradas en el programa de auditoria, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 22000:2018, en donde se demuestre que el plan de auditoria representa el soporte fundamental del análisis profundo de la lista de chequeo.

Debatir sobre el caso con argumentos consistentes tomando en cuenta la información presentada en el caso de la auditoria, identificando la causa del problema y planteando alternativas de solución.

Antecedentes

Auditoría

La auditoría es un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener pruebas relevantes. Auditar básicamente consiste en evaluar objetivamente, a fin de determinar la medida en que se han cumplido los criterios administrativos o la razonabilidad de sus cuentas contables.

Las auditorías, son la herramienta más importante para medir y monitorear la mejora de los negocios. Con la finalidad de establecerse en el mercado competitivo, como un modelo organizacional. (Fabián, 2021, párr. 2).

Auditorías Internas

Es una actividad objetiva que proporciona a la organización una garantía sobre el grado de control de sus operaciones. Básicamente aconseja sobre cómo mejorarlas y contribuye a crear un valor añadido. (Fabián, 2021, párr. 17).

Auditorías Externas

La auditoría externa es una de las actividades de control y asesoramiento llevadas a cabo por una persona externa a la organización o empresa. (Fabián, 2021, párr. 18).

Inocuidad de los Alimentos

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (Ministerio de Salud y Protección Social, s.f., párr. 1.).

Sistemas de Gestión Alimentaria

Corresponden al conjunto de actividades que velan por la producción de alimentos inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, así como también relacionan el cumplimiento de los requisitos legales de calidad, un etiquetado honesto y preciso de conformidad con lo establecido por la ley, que protegen la salud y seguridad de los consumidores en todos los niveles del comercio. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2022, párr.1).

Haccp

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria. (Eurofins, 2018, párr.1).

Legislación

Conjunto o cuerpo de leyes por las cuales se gobierna un Estado, o una materia determinada. Ordenamiento jurídico que establece cuáles son las acciones o conductas prohibidas y cuáles son aquellas que se encuentran permitidas o que resultan obligatorias en determinadas circunstancias. (Pérez y Merino, 2018, párr. 3).

Resolución 2674: 2013

Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y

comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674, 2013).

Norma ISO 22000:2018

La adopción de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos es una decisión estratégica para una organización que puede ayudar a mejorar su desempeño general en materia de Inocuidad de los alimentos. Los beneficios potenciales para una organización de implementar un Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en este documento son:

a) la capacidad de proporcionar consistentemente alimentos inocuos y productos y servicios

Relevantes que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios aplicables del cliente;

b) abordar los riesgos asociados a sus objetivos;

c) la capacidad de demostrar la conformidad con los requisitos especificados del sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos. (ICONTEC, NTC-ISO 22000, 2018).

Norma ISO 14001:2015

El propósito de esta Norma Internacional es proporcionar a las organizaciones un marco de Referencia sistemática para proteger el medio ambiente y responder a las condiciones Ambientales cambiantes, en equilibrio con las necesidades socioeconómicas, mediante la especificación de requisitos para un sistema de gestión ambiental que posibilita que una organización mejore su desempeño ambiental mediante: Un enfoque sistemático a la gestión ambiental puede suministrar información a la alta dirección para alcanzar el éxito a

largo plazo y crear opciones para contribuir al desarrollo sostenible mediante: (ICONTEC, NTC-ISO 14001, 2015).

Norma ISO 19011

Desde la publicación de la segunda edición de este documento en el 2011, se han publicado nuevas normas de sistemas de gestión, de las cuales muchas tienen una estructura común, requisitos base idénticos y términos y definiciones comunes. Como resultado de lo anteriores necesario considerar un enfoque más amplio a la auditoría de sistemas de gestión, así como Brindar lineamientos más genéricos. Los resultados de auditoría pueden suministrar entradas Para el aspecto analítico de la planeación corporativa, y puede contribuir a la identificación de necesidades y actividades de mejora. (ICONTEC, NTC-ISO 19011, 2018).

Decreto 60: 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. El presidente de la República de Colombia, en ejercicio de sus facultades constitucionales y Legales, en especial las conferidas en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y los artículos 287 y 564 de la Ley 09 de 1979. (Ministerio de Salud, 2002).

Plan de Auditoria

Esta propuesta de plan de auditoria corresponde a la planta de Productos Alimenticios Estrella Gourmet la cual se dedica a la producción de salsas y encurtidos; para los hallazgos evidenciados se realiza una serie auditorías las cuales se soportan en el diseño de programas de auditoría, en donde se realiza un seguimiento debido al mal funcionamiento del Sistema de gestiona de inocuidad alimentaria.

Tabla 1

Plan de Auditoria Hallazgo # 1

PLAN DE AUDITORÍA

código: 001

versión: 1

Ítem: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.

Objetivo: Verificar si la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” contempla por escrito un documento que plantee la política de inocuidad de alimentos la cual cumpla con los objetivos del sistema de inocuidad para la línea de producción de Salsa Mostaza y Miel.

Criterios: ISO 22000:2018 capítulo 5 LIDERAZGO numeral 5.2 POLÍTICA, sub numeral 5.2.1 y 5.2.2

Alcance: Aplicar la norma ISO 22000:2018 donde garantice que la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” contemple por escrito un documento que plantee la política de inocuidad de alimentos.

Recursos:

- Gerencia: Cliente de la Auditoria
 - Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder
-

- Listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoría.
- Equipo portátil
- Implementos de seguridad para el personal auditor
- Equipos de laboratorio necesarios

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	28/11/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura de auditoría, registro de asistencia y plan de auditoría	Auditor Líder	Departamento de Producción	Sala de reuniones
Revisión de documentos de soporte de la política de inocuidad de alimentos	28/11/2022	8:30 – 9:30 a.m.	Política de calidad, y plan de calidad e inocuidad.	Equipo auditor	Equipo de calidad	Administrativo
Redacción hallazgo	28/11/2022	9:30 – 11:00 a.m.	Informe	Equipo auditor	-	-
Reunión con la gerencia	28/11/2022	11:00 – 1:00 p.m.	Informe	Equipo auditor	Gerente	Administrativo
Reunión de cierre	28/11/2022	1:00 – 3:00 p.m.	Acta de cierre de auditoría, informe final de auditoría	Auditor Líder	Gerente	Administrativo

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 2*Plan de Auditoria Hallazgo # 2*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.

Objetivo: Verificar el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 específicamente el programa de trazabilidad con el fin de optimizar el proceso de identificación de peligros o productos no inocuos dentro de la organización.

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8. Operación Numeral 8.3 Sistema de trazabilidad

Alcance: Implementación de Programa de control y evaluación de proveedores y sus materias primas.

Recursos:

- Recurso humano: personal competente en sistemas de gestión de calidad.
- Recursos normativos: Norma ISO 22000:2018
- Recursos financieros: Presupuesto para plan de auditoria
- Recursos tecnológicos: Computador, conexión a Internet

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	29/11/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura, registro de asistencia, plan de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Revisión de documentación correspondiente al programa de	29/11/2022	8:30 – 9:30 a.m.	Documentación programa de SGI, programa de trazabilidad de	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Dpto. de calidad

trazabilidad de proveedores.			proveedores, Plan de auditoria.			
Revisión de los registros de control de seguimiento a proveedores.	29/11/2022	9:30 – 10:30 a.m.	Registro de proveedores, Programa de control de proveedores.	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Dpto. de calidad
Redacción de conclusiones del auditor y preparación de informe.	29/11/2022	10:30 – 11:00 a.m.	Informe de auditoria	Equipo auditor interno	Equipo HACPP	Dpto. de calidad
Reunión de cierre	29/11/2022	11:00 – 12:00 a.m.	Acta de cierre de auditoría, conclusiones de la auditoria, informe de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 3*Plan de Auditoria Hallazgo # 3*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.

Objetivo: Identificar y determinar si la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, consideró el alcance de sus programas prerrequisitos en todas las áreas de la compañía, considerando específicamente el almacenamiento y distribución del producto terminado, como lo dicta la norma ISO 22000:2018

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8. Operación Numeral 8.2.1 Establecimiento y actualización de PPR, y numeral 8.2.4 Aspectos a considerar para el establecimiento de los PPR.

Alcance: Implementación de la norma ISO 22000:2018, enfocada al apartado 8.2.4, programas prerrequisitos en todas las áreas de la organización.

Recursos:

- Recurso humano: personal competente en sistemas de gestión de calidad.
- Recursos normativos: Norma ISO 22000:2018
- Recursos financieros: Presupuesto para plan de auditoría
- Recursos tecnológicos: Computador, conexión a Internet

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	30/11/2022	08:00 – 08:30	Acta de apertura de auditoría, registro de asistencia y plan de auditoría.	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones

Revisión del alcance de los programas prerequisites establecidos en la organización.	30/11/2022	08:30 – 09:30	Programas prerequisites, y plan de calidad e inocuidad.	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Revisión de la documentación y registros de verificación de los programas prerequisites implementados en el área de almacenamiento, despacho y distribución del producto terminado.	30/11/2022	09:30 – 11:00	Plan de calidad e inocuidad de la organización, programas prerequisites, listas de chequeo, verificación y actualización de estos.	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Verificación in situ de los programas prerequisites, en las áreas de almacenamiento,	30/11/2022	11:00 – 12:40	Plan de calidad e inocuidad de la organización, programas prerequisites, listas de chequeo,	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Diferentes áreas de la organización según verificación

despacho y
distribución del
producto
terminado.

verificación y
actualización de
estos.

Realización del informe y acta de auditoría.	30/11/2022	14:00 – 15:30	Informe final de auditoría.	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Reunión de comunicación e informe de hallazgos y cierre de auditoría.	30/11/2022	15:30 – 16:20	Acta de cierre de auditoría, informe final de auditoría	Auditor Interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Tabla 4*Plan de Auditoria Hallazgo # 4*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.

Objetivo: Verificar si el equipo de inocuidad de la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet Salsa Mostaza y Miel” son competentes basándose en la educación, formación o experiencias relacionadas con BPM, HACCP y Norma ISO 22000:2018

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 7. Soporte numeral 7.2 Competencia

Alcance: desarrollar e implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y mejorar su efectividad para mejorar la producción de productos y servicios inocuos y cumplir con los requisitos aplicables (ISO 22000)

Recursos:

Recursos humano: personal administrativo y de producción.

Recursos tecnológicos: computadores, impresora.

Recursos financieros: propios y/o ajenos.

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	01/12/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura, registro de asistencia, plan de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo de calidad, jefe de calidad	Sala de reuniones

Revisión de documentos de soporte del plan de calidad	01/12/2022	8:30 – 9:30 a.m.	Documentación programa de SGI.	Equipo auditor interno	Equipo de calidad	Dpto. de calidad
Revisión de documentos en los que se evidencia las competencias del personal.	01/12/2022	9:30 – 10:30 a.m.	Documentación de equipo de inocuidad, Registros de competencias de personal.	Equipo auditor interno	Equipo de calidad	Dpto. de calidad
Verificación de registros de programas de capacitación del personal	01/12/2022	10:30 – 11:00 a.m.	Registros de capacitación de personal, registros de asistencia, Documentación Programas de capacitación.	Equipo auditor interno	Equipo de calidad	Dpto. de calidad
Redacción de conclusiones del auditor y preparación de informe.	01/12/2022	11:00 – 12:00 p.m.	Informe de auditoria	Equipo auditor interno	-	Sala de reuniones

Almuerzo

Reunión de cierre	01/12/2022	2:00 –	Acta de cierre de	Auditor	Gerente,	Sala de
		3:00	auditoría, informe	interno	Equipo de	reuniones
		p.m.	de auditoria	Líder	calidad, jefe de	
					calidad	

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 5*Plan de Auditoria Hallazgo # 5*

PLAN DE AUDITORÍA

código: 001

versión: 1

Ítem: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. Por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.

Objetivo: Determinar si la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, estableció adecuadamente en su sistema de evaluación de peligros los registros necesarios para dar seguimiento oportuno a los peligros identificados.

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, numeral 8.5 Control de peligros sub numeral 8.5.2.3

Alcance: se debe garantizar que los peligros físicos y biológicos identificados en el proceso productivo, no afecten la capacidad de la organización para cumplir con los requisitos del SGI.

Recursos:

- Gerencia: Cliente de la Auditoria
- Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder
- Listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoria.
- Equipo portátil
- Implementos de seguridad para el personal auditor

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
-----------	-------	------	-----------	---------	----------	-------

Reunión de apertura	02/12/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura, registro de asistencia, plan de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Revisión de documentación de los programas prerequisites	02/12/2022	8:30 – 9:30 a.m.	Matriz de identificación de peligros, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos, programa de agua potable, programa de muestreo, programa de limpieza y desinfección.	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Entrevista a personal	02/12/2022	9:30 – 11:30 a.m.	Cuestionarios de evaluación sobre el plan HACCP.	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Almuerzo						
Elaboración de informe de resultados	02/12/2022	2:00 – 3:00 p.m.	Informe de auditoria	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Sala de reuniones

Reunión de cierre	02/12/2022	3:00 –	Acta de cierre de	Auditor	Equipo	Sala de
		4:00	auditoría, informe	interno	HACCP	reuniones
		p.m.	de auditoria	Líder		

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 6*Plan de Auditoria Hallazgo # 6*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: 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.

Objetivo: Revisar la metodología aplicada para establecer los límites de control de los PCC determinados, así como el sistema de control implementado para monitorear los PCC en los que el LCC no sea medible.

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, numeral 8.5 Control de peligros, 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO), 8.5.4.1 Generalidades.

Alcance: Se debe definir cuantitativamente todos los límites críticos de control para cada uno de los PCC identificados en el plan HACCP, evitando valoraciones subjetivas en los procesos de verificación.

Recursos:

- Recurso humano: Personal competente en sistemas de gestión de calidad.
- Recursos normativos: Norma ISO 22000:2018
- Recursos financieros: Presupuesto para el plan de auditoria
- Recursos tecnológicos: Computador, conexión a Internet

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	03/12/2022	08:00 – 08:30	Acta de apertura de auditoría, registro de asistencia y plan de auditoria	Auditor Interno	Analista y jefe de calidad	Sala de reuniones
Revisión del plan HACCP,	03/12/2022	09:30 – 11:00	Plan HACCP de la organización, listas	Auditor Interno	Analista y jefe de calidad	Sala de reuniones

atendiendo al establecimiento de los LCC en cada uno de los PCC identificados, que permitan su cuantificación.

de chequeo, verificación, actualización de estos, Registros de monitoreo de LCC, Formatos de criterios de acción, Acciones correctivas y preventivas

Verificación in situ del control de cada uno de los PCC, respetando los LCC, cuantificando su valor.

03/12/2022

11:00 – 12:40

Plan HACCP de la organización, listas de chequeo, verificación y actualización de estos.

Auditor Interno

Analista y jefe de calidad

Diferentes áreas de la organización según verificación

Realización del informe y acta de auditoría.

03/12/2022

14:00 – 15:30

Informe final de auditoría

Auditor Interno

Analista y jefe de calidad

Sala de reuniones

Reunión de comunicación e informe de hallazgos y cierre de auditoría.

03/12/2022

15:30 – 16:20

Acta de cierre de auditoría, informe final de auditoría

Auditor Interno

Analista y jefe de calidad

Sala de reuniones

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 7*Plan de Auditoria Hallazgo # 7*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: 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.

Objetivo: Verificar el cumplimiento de la implementación de los programas prerequisites operacionales para la empresa estrella gourmet en la línea de producción salsa mostaza y miel. Con el fin de garantizar el óptimo funcionamiento de los programas establecidos y el establecimiento de acciones correctivas de ser necesario.

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capitulo 7 Soporte numeral 7.5 Información documentada

Alcance: se debe asegurar que los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel, se encuentren debidamente soportados cumpliendo con los requisitos del SGI

Recursos:

- Gerencia: Cliente de la Auditoria
- Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder
- Listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoria.
- Equipo portátil
- Implementos de seguridad para el personal auditor

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
-----------	-------	------	-----------	---------	----------	-------

Reunión de apertura	04/12/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura, registro de asistencia, plan de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo de producción	Producción
Revisión de documentación	04/12/2022	8:30 – 10:30 a.m.	Revisión de indicadores que se hayan establecido.	Equipo auditor interno	Jefe de producción	Producción
Planificación de acciones correctivas del SGI	04/12/2022	10:30 – 12:00 p.m.	Documentación sobre los planes de corrección	Equipo auditor interno	Jefe de producción	Producción
Almuerzo						
Elaboración de informe de resultados	04/12/2022	2:00 – 3:00 p.m.	Informe de auditoria	Equipo auditor interno	Equipo HACCP	Sala de reuniones
Reunión de cierre	04/12/2022	3:00 – 4:00 p.m.	Acta de cierre de auditoria, informe de auditoria	Auditor interno Líder	Equipo HACCP	Sala de reuniones

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 8*Plan de Auditoría Hallazgo # 8*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001
	versión: 1

Ítem: Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.

Objetivo: Verificar que la empresa cuente con uno o varios programas de auditoría constantemente, en los cuales se registren por medio de documentos escritos, el desarrollo de estas actividades.

Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 9 Evaluación del desempeño del SGI numeral 9.2

Auditoría interna

Alcance: Se debe asegurar que la organización realice las debidas auditorías no solo cuando hay una queja o devolución de producto, sino en todo momento buscando la mejora continua de la misma. De esta forma la información documentada se debe tener como evidencia en cuanto a la implementación y resultados del programa de auditoría.

Recursos:

- Gerencia: Cliente de la Auditoría
- Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder
- Listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoría.
- Equipo portátil
- Implementos de seguridad para el personal auditor

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	05/12/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Acta de apertura de auditoría, registro	Auditor Líder	Equipo de calidad	Departamen to de calidad

de asistencia y plan

de auditoría

Revisión de documentos de metodología escrita de las auditorías.	05/12/2022	8:30 – 10:30 a.m.	Verificación de documentos de soporte como Planes de auditorías, Programa de auditoría, Formatos de responsabilidades e Informe de auditorías	Equipo auditor	Equipo de calidad	Departamento de calidad
Redacción hallazgo	05/12/2022	10:30 – 11:30 a.m.	Informe	Equipo auditor	-	-
Reunión con el equipo encargado de las auditorías Almuerzo	05/12/2022	11:30 – 1:00 p.m.	Informe	Equipo auditor	Equipo de calidad	Departamento de calidad
Reunión de cierre	05/12/2022	2:30 – 4:00 p.m.	Acta de cierre de auditoría, informe de auditoría	Auditor Líder	Equipo de calidad	Departamento de calidad

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR

FIRMA AUDITADO

Nota. Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Gracias al plan de auditoria desarrollado, es posible identificar varios hallazgos, los cuales están afectando la inocuidad de los productos alimenticios elaborados dentro de la organización, debido al mal funcionamiento del SGIA implementado. Esta auditoria permite desarrollar acciones correctivas para el mejoramiento del sistema de gestión de inocuidad, generando así un punto positivo para la organización y la inocuidad de sus productos.

Partiendo del cumplimiento legal establecido en la Norma ISO 22000:2018.

Se evaluó la pertinencia de un sistema de gestión de calidad e inocuidad, como estrategia para mejora del desempeño en la producción de alimentos a través de la interpretación de requisitos legales y normativos (ISO 22000:2018) que soportan el diseño e implementación de un sistema de gestión en la cadena productiva de los alimentos.

Se determinó el estado de un sistema de gestión de calidad e inocuidad, partiendo de la interpretación de información generada en la auditoria de varios casos para la toma de decisiones procurando el mejoramiento continuo de la producción de alimentos sanos e inocuos.

Finalmente se puede decir que por medio de los diferentes casos planteados, se concluye la importancia de implementar un SGIA y mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos. El enfoque a procesos involucra la definición y gestión sistemáticos de los procesos, y sus interacciones, a fin de lograr los resultados previstos de acuerdo con la política de inocuidad de los alimentos y la dirección estratégica de la organización.

Recomendaciones

Luego de realizar la auditoria y verificar el sistema de gestión de inocuidad alimentario implementado en la empresa Estrella Gourmet, surgen las siguientes recomendaciones:

Llevar a cabo mejoras en el SGIA implementado, partiendo de la mejora continua, basado en los hallazgos encontrados durante la auditoria, esto con el fin de mejorar su funcionamiento.

Implementar programas de auditorías internas más seguidas, con el fin de identificar y verificar el buen funcionamiento del SGIA, garantizando así, la inocuidad de los productos alimenticios que provee la organización.

Desarrollar auditorías internas al sistema HACCP implementado, esto con el fin de garantizar el funcionamiento completo del mismo, permitiendo identificar y verificar los peligros y controles establecidos

Referencias

- Eurofins. (2018). ¿Qué es el sistema HACCP?. *envira.es*. párr.1. <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>
- Fabián. (2021). Concepto de Auditoría Importancia y Tipos. *contabilidaddeservicios.com*. párr. 2-18. <https://contabilidaddeservicios.com/auditoria/concepto-de-auditoria-importancia-y-tipos/>
- ICONTEC (2015). NTC-ISO 14001:2015 Sistemas de gestión ambiental. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- Ministerio de Salud (2002). Decreto 60 de 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. Bogotá D.C.: Ministerio de Salud. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (s.f.). Calidad e inocuidad de alimentos. *minsalud.gov.co*. párr. 1. <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022). Sistemas de control alimentario. *FAO*. párr.1. <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/es/>

Pérez, J., Merino, M. (2018). Definición de legislación - Qué es, Significado y Concepto. *Definición. DE*. párr. 3. <https://definicion.de/legislacion/>

Resolución 2674. (2013). Ministerio de Salud y Protección Social. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Anexos

Anexo 1 Programa de auditoria para el Sistema de Gestión de calidad e Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																		
Logo	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:	219009_29						
											Versión:							
											Fecha:	06/10/2022						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Identificar la actividad y/o proceso a auditar para cada uno de los hallazgos que se encontraron en la verificación de la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, aplicando un enfoque sistemático para evaluar y buscar la mejora de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos como estrategia para mejorar el desempeño en la producción de alimentos a través de la interpretación de requisitos legales y normativos que soportan el diseño e implementación de un sistema de gestión en la cadena productiva de los alimentos.						Aplicar la norma ISO 22000:2018 donde garantice la calidad de los productos, ser competitivo en el mercado y mantener la confianza y reputación para el consumidor en la línea de producción de salsas y encurtidos de la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
• ISO 22000:2018				<ul style="list-style-type: none"> Manual de procedimientos Documentación interna de la norma ISO 22000:2018 documentación interna del sistema de gestión de calidad e inocuidad Programas de saneamiento básico (Programas de L y D, control de plagas, residuos sólidos y líquidos) POES(Procedimientos Operativos de Saneamiento Basicos) Manual de BPM Manual de funciones 				<ul style="list-style-type: none"> Equipo Auditor Gerencia: Cliente de la Auditoria Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoria. Equipo portátil Implementos de seguridad para el personal auditor Equipos de laboratorio necesarios 										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Lider de proceso auditado

<p>La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel</p>	<p>Para este hallazgo se establece la Norma ISO 22000:2018, en el capítulo 5.2 POLÍTICA en donde en el punto 5.2.1 establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos, establece que la alta dirección debe implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos que sea apropiada al propósito y contexto de la organización; y en el punto 5.2.2 comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos se establece que esta debe estar disponible y mantenerse como información documentada.</p>	<p>Verificar si la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet" contempla por escrito un documento que plantee la política de inocuidad de alimentos la cual cumpla con los objetivos del sistema de inocuidad para la línea de producción de Salsa Mostaza y Miel.</p>	<p>Jefe de proceso</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Revisar información documentada por parte del personal y el documento escrito que contemple la política de inocuidad de alimentos.</p>																					
<p>No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores</p>	<p>Para este hallazgo se prioriza acciones correctivas de acuerdo al cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 en la cual se establece un sistema de trazabilidad en el apartado 7,9 del capítulo 7 PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS. El cual indica que se deben tener registros de proveedores y productos con el fin de identificar fácilmente productos potencialmente no inocuos.</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 específicamente el programa de trazabilidad con el fin de optimizar el proceso de identificación de peligros o productos no inocuos dentro de la organización.</p>	<p>Líderes del equipo Inocuidad</p>	<p>Jefe de Calidad</p>	<p>Realizar un análisis documental con el fin de identificar si hay registros de control de proveedores y verificar el seguimiento de los mismo en el programa de trazabilidad.</p>																					
<p>Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaba en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p>	<p>De acuerdo a la norma ISO 22000:2018, en el apartado 8.2, referente a los Programas de prerrequisitos (PPR) la organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo; además según el apartado 8.2.4; la organización al establecer los PPR debe considerar la construcción de los edificios, las instalaciones relacionadas, todas las zonas de trabajo e instalaciones para los empleados, la recepción, el almacenamiento, el despacho, transporte, distribución, y demás elementos apropiados que intervengan en el proceso.</p>	<p>Identificar y determinar si la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet", consideró el alcance de sus programas prerrequisitos en todas las áreas de la compañía, considerando específicamente el almacenamiento y distribución del producto</p>	<p>Jefe de proceso</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Revisión del plan de calidad e implementación de los programas prerrequisitos, en el área de almacenamiento y distribución del producto terminado, además de los registros que verifican el cumplimiento de los programas de inocuidad.</p>																					
<p>El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.</p>	<p>Para este hallazgo se establece la Norma ISO 22000:2018, en el capítulo 7.2 COMPETENCIA en donde el literal "b" establece que la organización debe asegurarse de que las personas, incluido el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son responsables por la operación del plan de control de peligros, sean competentes, basándose en la educación, formación o experiencias apropiadas. Y en el literal "c" se establece que el equipo de inocuidad de los alimentos debe asegurarse que tengan una combinación de conocimientos multidisciplinarios y experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA (incluyendo, pero no limitado a, los productos, procesos, equipos y peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos de la organización dentro del alcance del SGIA).</p>	<p>Verificar si el equipo de inocuidad de la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet Salsa Mostaza y Miel" son competentes basándose en la educación, formación o experiencias relacionadas con BPM, HACCP y Norma ISO 22000:2018</p>	<p>Jefe de proceso</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Realizar un análisis documental con el fin de identificar si hay registro de capacitación del personal en cuanto a la Norma ISO 22000:2018.</p>																					

<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 la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. Por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p>	<p>De acuerdo a la norma ISO 22000:2018, en el apartado 8.5.2.3 correspondiente a la evaluación de peligros, cada uno de los peligros identificados en el proceso productivo, deben ser evaluados para determinar si su prevención o reducción es aceptable. Dicho seguimiento evaluativo debe describir la metodología utilizada para tal fin, y el resultado de dichas evaluaciones debe estar debidamente documentado.</p>	<p>Determinar si la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, estableció adecuadamente en su sistema de evaluación de peligros los registros necesarios para dar seguimiento oportuno a los peligros identificados.</p>	<p>Jefe de proceso</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Realizar análisis documental de la metodología desarrollada para la evaluación de peligros y revisión de los registros que comprueben el debido seguimiento a los peligros identificados.</p>								<p>28/09/2022</p>				<p>Jefe de proceso</p>
<p>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>Se establecen Capítulo 8 Operación, Artículo 8.5 Control de Peligros Numeral 8.5.4. Plan de control de peligros Plan HACCP/PPRO: Para llevar a cabo el análisis de peligros, el equipo de inocuidad de los alimentos debe recopilar, mantener y actualizar la información documentada preliminar. Esto debe incluir, pero no se limita a: a) los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes aplicables; b) los productos, procesos y equipos de la organización; c) los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos pertinentes para el SGI.A. Determinación de límites críticos y criterios de acción Se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO. La razón de su determinación se debe mantener como información documentada. Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurarse que no se exceda el nivel aceptable. Los criterios de acción para los PPRO deben ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía de que no se excede el nivel aceptable.</p>	<p>Revisar la metodología aplicada para establecer los límites de control de los PCC determinados, así como el sistema de control implementado para monitorear los PCC en los que el LCC no sea medible.</p>	<p>Líderes del equipo Inocuidad</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Solicitar el Formato de Seguimiento donde se encuentran identificados los LCC para los PCC establecidos en el proceso.</p>								<p>29/09/2022</p>				<p>Líderes del equipo Inocuidad</p>

<p>Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidencia que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos</p>	<p>Se establecen acciones de verificación y cumplimiento debido al hallazgo obtenido por incumplimiento a las directrices estipuladas en el capítulo 7 apartado 7.5 de la norma ISO 22000:2018, el cual muestra los requisitos que debe tener la organización para el establecimiento de los programas prerequisites operacionales.</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la implementación de los programas prerequisites operacionales para la empresa estrella gourmet en la línea de producción salsa mostaza y miel. Con el fin de garantizar el óptimo funcionamiento de los programas establecidos y el establecimiento de acciones correctivas de ser necesario.</p>	<p>Líderes del equipo Inocuidad</p>	<p>jefe de producción</p>	<p>Realizar un análisis documental con el fin de verificar si hay registros o documentación completa a cerca de los programas establecidos para la línea de producción de salsa mostaza y miel.</p>																				
<p>Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>En norma ISO 22000:2018 en la seccion 9 en auditorias internas. El propósito de las auditorías internas es doble: 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. La frecuencia de la auditoría también debe estar influenciada por los resultados de auditorías previas y cualquier cambio que pueda afectar al proceso.</p>	<p>Verificar que la empresa cuente con uno o varios programas de auditoría constantemente, en los cuales se registren por medio de documentos escritos, el desarrollo de estas actividades.</p>	<p>Revisión por la dirección</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Recolectar información documentada de revisiones. Como actas de reuniones o grabaciones de llamadas de teleconferencia.</p>																				