

Plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018

Adriana Vargas Ramírez

Daniela F. Ortega Morantes

Luisa F. Pulido Soche

Asesor

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Ingeniería De Alimentos

Bogotá 2022

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad y que fue tomada 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 programade auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario basado en la producción de alimentos.

Resumen

El presente trabajo de grado tiene como finalidad elaborar un plan de auditoría interna referido a el cumplimiento de los criterios de la norma ISO 22000:2018 en la planta de producción Productos Alimenticios Estrella Gourmet, donde inicialmente se tuvo en cuenta las directrices estipuladas en la norma ISO 19011:2018 para un plan de auditoría interna. A continuación, se presentará el esquema seleccionado para cada uno de los hallazgos obtenidos en la lista de inspección realizada en base a los criterios de la norma ISO 22000:2018, donde se representa el plan de auditoría para cada hallazgo expuesto en una tabla que exhibe objetivos, alcance, criterios, hallazgos, equipo de auditor, equipo auditado, fecha y duración de la auditoria, evidencias y cronograma paso a paso.

Palabras claves: Auditoría, seguridad, hallazgo, calidad, alimentos.

Abstract

This degree paper aims to develop an internal audit plan related to compliance with the criteria of iso 22000:2018 in the production plant food products Estrella gourmet, which initially considered the guidelines stipulated in iso 19011:2018 for an internal audit plan. Next, the scheme selected for each of the findings obtained in the inspection list made based on the criteria of iso 22000:2018 will be presented, where the audit plan for each finding is presented in a chart that displays objectives, scope, criteria, findings, audit team, audited team, date and duration of the audit, evidence, and timeline step by step.

Keywords: Audit, safety, finding, quality, food.

Tabla de contenido

Lista de Tablas	6
Lista de Apéndices	7
Introducción	8
Problema	10
Descripción del problema.....	10
Planteamiento del problema	10
Sistematización del problema.....	10
Justificación	12
Objetivos	13
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	13
Marco de Referencia	14
Plan de auditoría NTC ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet	16
Conclusiones	25
Recomendaciones	26
Referencias.....	27
Apéndice A. Programa de auditoria.....	28

Lista de Tablas

Tabla 1. <i>Hallazgo 1 política de inocuidad alimentaria</i>	16
Tabla 2. <i>Hallazgo 2 acciones correctivas</i>	17
Tabla 3. <i>Hallazgo 3 – programa de prerrequisitos PPR</i>	18
Tabla 4. <i>Hallazgo 4 - trazabilidad</i>	20
Tabla 5. <i>Hallazgo 5 – evidencia documentada</i>	21
Tabla 6. <i>Hallazgo 6 – limites críticos</i>	22
Tabla 7. <i>Hallazgo 7 – documentación de PPRO</i>	23
Tabla 8. <i>Hallazgo 8 - realización de auditorías internas</i>	24

Lista de Apéndices

Apéndice A. Programa de auditoria..... 28

Introducción

Todas las empresas de alimentos grandes o pequeñas que quieran o tengan intención de ser reconocidas en el mercado por ser empresas capaces de controlar los peligros que puedan afectar la inocuidad, deben estar certificadas con la norma ISO 22000:2018, con el fin de tener constancia por un ente certificador de lo anteriormente expuesto; esta norma ayuda a identificar, controlar y reducir los peligros en cada uno de los procesos de transformación y da las pautas necesarias para obtener un producto inocuo. (Icontec,2018).

Todos los sistemas de gestión deben ser evaluados por medio de planes y programas de auditoría los cuales se llevan a cabo con el fin de verificar el grado de cumplimiento de los criterios de la auditoría, de allí se obtienen diferentes hallazgos que se deben tener en cuenta para aplicar las debidas correcciones y lograr posteriormente el 100% de cumplimiento. (Icontec,2018).

La empresa productos alimenticios estrella gourmet ha dejado en evidencia diferentes hallazgos que son de impacto negativo en la certificación de la norma ISO 22000:2018, por lo que es importante desarrollar un plan de auditoría que establezca las correcciones, medidas correctivas y/o oportunidades de mejora, dentro de cada uno de los hallazgos identificados dentro de la empresa con el fin de cumplir a cabalidad con todos los requisitos exigidos por la norma.

Como propósito y objetivo principal el proyecto busca que la empresa estrella gourmet logre certificarse satisfactoriamente en la norma ISO 22000:2018, de esto la importancia del trabajo a continuación presentado, ya que por medio de este se logra establecer de manera organizada y planificada el plan de auditoria para cada uno de los hallazgos y así poder evaluar el grado de cumplimiento dentro de los requerimientos de la

ISO.

Problema

En la auditoría realizada a la empresa productos alimenticios estrella gourmet se evidenciaron algunas no conformidades respecto a los requerimientos establecidos en la norma ISO 22000:2018.

Descripción del problema

Se evidenciaron 8 hallazgos que no cumplen con los requerimientos establecidos en la norma ISO 22000:2018, lo que trae como consecuencia que la empresa no se pueda certificar.

Planteamiento del problema

La norma ISO 22000:2018 tiene estipulados para las empresas requisitos que deben cumplir en su totalidad si quieren certificarse en el tema de inocuidad, dentro de las auditorías previas realizadas a la empresa estrella gourmet se obtuvo como resultado 8 hallazgos que no cumplen con los requerimientos de la norma, por lo que no es posible lograr la certificación, es necesario crear un plan de auditoría en que se verifique el grado de cumplimiento de los requisitos y las evidencias necesarias para que en futuras auditorías se logre el total cumplimiento y así obtener la certificación deseada.

¿Cómo puede productos alimenticios estrella gourmet establecer una verificación y seguimiento a las no conformidades evidenciadas y lograr el cumplimiento de todos los requerimientos de la norma ISO 22000:2018?

Sistematización del problema

En la revisión de los requerimientos se necesita contar con información documentada que sirva como soporte y que avalen los procesos que se revisan dentro de las auditorías, que evidencien el cumplimiento de los requerimientos establecidos en las normas, se requieren los procedimientos escritos establecidos y los formatos pertinentes para cada proceso, debidamente

diligenciados, con el fin de poder analizar los datos obtenidos y verificar el cumplimiento de estos procedimientos, además se debe contar con cronogramas de actividades detallados en los que se tenga evidencia escrita de cada una de las actividades allí establecidas y los hallazgos encontrados.

Justificación

Se motivó a la creación del presente trabajo debido a los hallazgos evidenciados en una auditoría previa en la que se identificaron falencias en los requerimientos de la norma ISO 22000:2018, tiene como propósito la creación de un plan de auditoría, controlado y planificado por medio de un cronograma de actividades, que permita a la empresa productos alimenticios estrella gourmet lograr la certificación en la que tanto se ha trabajado, por lo que la creación del plan contribuye y es de gran importancia para lograr que la empresa cumpla a cabalidad con los requerimientos de la norma y así se pueda beneficiar de todo a lo que conlleva una certificación de inocuidad tanto en el ámbito empresarial como económico.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar un plan de auditoría orientado a la verificación del Sistema de gestión de Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con el fin de verificar el cumplimiento ante las No conformidades detectadas en la auditoría pasada en los diferentes procesos que intervienen de forma directa e indirecta en la línea de producción y establecer seguimiento a dichos hallazgos enfocados a la mejora continua y garantizar el correcto funcionamiento del sistema de gestión.

Objetivos Específicos

Definir los procesos y personal involucrado en el plan de auditoría, para tener claro los numerales y requisitos aplicables según la norma ISO 22000:2018.

Planificar el desarrollo de las actividades establecidas en el plan de auditoría para dar total cumplimiento en la ejecución de dicho plan.

Estructurar las actividades planificadas en el plan de auditoría mediante un formato el cual permita facilitar el manejo de la información en el proceso de auditoría.

Diseñar un plan de auditoría que contemple el alcance, criterios, objetivos y una metodología establecida para los diferentes hallazgos encontrados y que a futuro se establezcan planes de acción enfocados a la mejora del sistema de gestión de calidad ISO 22:000 -2018.

Marco de Referencia

Para el desarrollo del presente plan de auditoría se utilizó una serie de referencias que permiten conocer, entender y evaluar los objetivos establecidos para el diseño y ejecución de este, de acuerdo con las normas ISO 19001:2018 y la ISO 22000:2018

Norma ISO 19001:2018, La siguiente norma es una guía, es el soporte y el consejero de cómo se debe implementar una auditoría, en esta podemos encontrar el paso a paso y cada una de las herramientas que facilita la planeación de auditorías internas y externas. (Icontec, 2018)

Auditoria, proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría. (Icontec, 2018, p. 7)

La definición de auditoría comprende varios conceptos los cuales pueden ser empleados en diferentes circunstancias y están ligados en las necesidades que tiene cada empresa, esto con el fin de poder llevar de una manera organizada cada uno de los procesos operativos. A continuación, se irán presentando varias definiciones que nos ayudarán a comprender mejor en qué consiste un plan de auditoría.

Programa de auditoría, conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. (Icontec, 2018, p. 7). Los programas de auditoría poseen una estructura en la cual podemos encontrar objetivos, alcance, calendario y actividades de la auditoría que llevará a cabo el equipo de auditores.

Plan de auditoría, Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría. (Icontec, 2018, p. 7). El plan de auditoría es el documento donde se encuentra descrito

de forma minuciosa cada uno de los pasos para lograr el desarrollo de la auditoría y cumplir con el objetivo principal.

De acuerdo con lo que menciona la norma ISO 22000:2018, Icontec (2018), su funcionalidad es la siguiente:

Acoger un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en una organización es una selección estratégica la cual cumple con una serie de requisitos o criterios como son descritos cada uno de los numerales y que se deben adaptar en cada uno de los procesos que posea la organización. Es importante garantizar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria y la norma busca la mejor forma para integrar cada uno de los procesos. (p. 11).

Plan de auditoría NTC ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Tabla 1

Hallazgo 1 política de inocuidad alimentaria

Plan de auditoría ISO 22000:2018 Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Código: 012022 Versión: 001		
Objetivos:	Realizar verificación de la formulación de la política de inocuidad de alimentos respecto al propósito y contexto que maneja Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.				
Alcance:	Análisis documental de la divulgación de la política de la inocuidad de alimentos establecida e implementada dentro de la organización la cual validará el cumplimiento constante de los requisitos establecidos en esta. Entrevista al personal operativo cual se evaluará el conocimiento en cuanto al concepto de la política que se tiene en Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.				
Criterios:	Numeral 5.2 y 5.2.1 de la ISO 22000:2018.				
Hallazgo	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.				
Equipo Auditor:	Director de Calidad	Equipo auditado		Alta dirección	
Fecha de auditoría	Día (s): 29	Mes: Noviembre		Año: 2022	
Descripción de la Metodología: Análisis documental de la divulgación de la política de la inocuidad de alimentos establecida e implementada dentro de la organización la cual validara el cumplimiento constante de los requisitos establecidos en esta. Entrevista al personal operativo cual se evaluará el conocimiento en cuanto al concepto de la política que se tiene en Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30	9:00	Director de Calidad	Alta Dirección	Revisión documental, implementación de política de calidad, entrevista al personal	Documentación con política establecida de acuerdo con el propósito de la empresa.
9:00	10:30	Director de Calidad	Alta Dirección	Verificación de actualización de la política de calidad	Documento actualizado con los cambios de la política.
10:30	12:00	Director de Calidad	Alta Dirección	Revisión de la socialización y comunicación de la Política Inocuidad.	Registros de divulgación. Mecanismo de comunicación.
12:00	12:59	Almuerzo			
13:00	13:59	Director de Calidad	consolidación de informe final		
14:00	15:00	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 2*Hallazgo 2 acciones correctivas*

Plan de auditoría ISO 22000:2018				Código: 012022	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Versión: 001	
Objetivo:	Revisar la gestión de las acciones correctivas realizadas por parte del equipo de inocuidad, evaluando el conocimiento técnico que debe cumplir de acuerdo con el perfil requerido como integrante del equipo de inocuidad de alimentos en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 y en la evaluación de la gestión realizada respecto a las acciones correctivas que se llevan a cabo en Productos Alimenticios Estrella Gourmet y que den cumplimiento al numeral 8.9.3 acciones correctivas.				
Criterios:	Numeral 8.9.3 de la ISO 22000:2018 y el numeral 7.2 de la ISO 22000:2018.				
Hallazgo	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.				
Equipo Auditor:	Director de calidad		Equipo auditado	Equipo de inocuidad	
Fecha de auditoría	Día (s): 29		Mes: Noviembre		Año: 2022
Descripción de la metodología: solicitud de la información documentada de las acciones correctivas elaboradas para tener una trazabilidad y entrevista al equipo de inocuidad de alimentos para conocer la formación y experiencia.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	10:29 am	Director de calidad	Jefe de inocuidad	Revisión de información documentada.	Información documentada acciones correctivas.
10:30 am	11:29 am	Director de calidad	Jefe de inocuidad	Entrevista al equipo de inocuidad.	Evaluación de conocimiento.
11:30 am	11:59 am	Director de calidad	Jefe de inocuidad	Seguimiento a las evidencias de las acciones correctivas	Registros de evaluación y seguimiento
12:00	12:59	Almuerzo			
1:00 pm	1:59 pm	Director de calidad	consolidación de informe final		
2:00 pm	3:00 pm	Director de calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 3**Hallazgo 3 – programa de prerrequisitos PPR**

Plan de auditoría ISO 22000:2018				Código: 012022	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Versión: 001	
Objetivo:	Revisión del cumplimiento de los programas prerrequisitos establecidos por la organización y que cumplan las recomendaciones otorgadas en el numeral 8.2 de la norma ISO 22000:2018.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 en la exploración de la cadena de producción en su totalidad, teniendo en consideración los programas prerrequisitos que tengan establecidos para los procesos de almacenamiento del producto terminado y distribución.				
Criterios:	Numerales 8.2, 8.2.2 y 8.2.4 de la ISO 22000:2018.				
Hallazgo	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.				
Equipo Auditor:	Director de calidad		Equipo auditado		Jefe de logística y distribución
Fecha de auditoría	Día (s): 29		Mes: Noviembre		Año: 2022
Descripción de la metodología: Revisión documental de los formatos establecidos dentro de los PPR en las áreas de almacenamiento de producto terminado y distribución, revisión física de las áreas de proceso en este caso de producto terminado y distribución, acompañamiento visual para conocer de cerca los procesos y entrevista a los operarios de almacén y de logística.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7: 29 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	8:59 am	Director de calidad	Jefe de logística y distribución	Revisión documental Verificación documentación y registros	<ul style="list-style-type: none"> • PPR trazabilidad. • PPR de limpieza y desinfección. • PPR control de plagas y eliminación de residuos. • PPR higiene personal
9:00 am	10:29 am	Director de calidad	Jefe de logística y distribución	Revisión de área almacenamiento de producto terminado.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión POES del área de almacén y distribución. • Entrevista a los operarios de almacén sobre el manejo de productos de limpieza y desinfección. • Revisión BPM operarios de almacén • Revisión de check list de control de plagas. • Revisión de registros de temperatura y humedad.
10:30 am	11:59 am	Director de calidad	Jefe de logística y distribución	Revisión de área de distribución.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión POES de vehículos.

- Registro de limpieza y desinfección de los vehículos.
- Revisión de los operarios de logística BPM- curso de manipulación de alimentos.
- Revisión ordenes de salida de producto terminado.

12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo			
1:00 pm	1:59 pm	consolidación de informe final			
2:00 pm	3:00 pm	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia
					Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 4*Hallazgo 4 – trazabilidad*

Plan de auditoría ISO 22000:2018				Código: 012022	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Versión: 001	
Objetivo:	Verificar la trazabilidad realizada a los proveedores y la información documentada que se tenga de cada uno de los controles establecidos para la revisión de ingreso de materias primas e insumos que tenga contacto con el producto final.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante la trazabilidad y control realizados a las materias primas e insumos que tengan contacto con el producto final.				
Criterios:	Numerales 8.3, 8.6, 7.1.6 y 8.2.4 literal (f) de la ISO 22000:2018.				
Hallazgo	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.				
Equipo Auditor:	Director de Calidad		Equipo auditado	Jefe de compras e importaciones	
Fecha de auditoría	Día (s): 29		Mes: Noviembre		Año: 2022
Descripción de la metodología: Análisis documental, revisión del PPR control de proveedores específicamente y su correspondiente documentación.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	10:59 am	Director de Calidad	Jefe de compras e importaciones	Revisión documental programa de prerequisite	Programa de prerequisite procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores
11:00 am	11:59 am			Revisión evaluación de proveedores	Registro de evaluación
12:00 pm	12:59 pm			Almuerzo	
1:00 pm	1:59 pm			consolidación de informe final	
2:00 pm	3:00 pm	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					
Firma del auditado					

Fuente: autoría propia

Tabla 5*Hallazgo 5 – evidencia documentada*

Plan de auditoría ISO 22000:2018				Código: 012022	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Versión: 001	
Objetivo:	Verificar que la empresa cuente con la documentación e identificación del plan de peligros para HACCP y tengan evidencia documentada de ellos para confirmar la efectividad de los peligros identificados.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Elaboración de Salsa Miel Mostaza, en específico en el proceso de registro de evidencias documentadas de los peligros del plan HACCP.				
Criterios:	Numeral 8.5.2.3 - 8.5.4.3 y 8.5.4.5 de la ISO 22000:2018				
Hallazgo	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.				
Equipo Auditor:	Director de calidad		Equipo auditado	Director de producción	
Fecha de auditoría	Día (s): 29		Mes: Noviembre	Año: 2022	
Descripción de la Metodología: Análisis documental, verificación de los formatos establecidos para el seguimiento de lo PCC y verificación del plan HACCP sobre proceso para la verificación del cumplimiento del control de los PCC.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de calidad	Director de producción	Reunión de inicial	Registro de asistencia
7:30 am	10:00 am	Director de calidad	Director de producción	Análisis documental, verificación de formatos establecidos	Formatos
10:00 am	11:59 am	Director de calidad	Director de producción	verificación del plan HACCP sobre proceso para la verificación del cumplimiento del control de los PCC	Información documentada plan HACCP y control de peligros
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo			
1:00 pm	2:00 pm	Director de calidad	consolidación de informe final		
2:01 pm	3:00 pm	Director de calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia
					Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 6*Hallazgo 6 – límites críticos*

Plan de auditoría ISO 22000:2018					Código: 012022
Productos Alimenticios Estrella Gourmet					Versión: 001
Objetivo:	Verificar qué la empresa tenga definidos los límites críticos de control para los PCC y qué cada uno de ellos sea medible				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Elaboración de Salsa Miel Mostaza, en específico en el proceso de identificación de LCC para los PCC.				
Criterios:	Numeral 8.5.2.4.2 literal (a) y numeral 8.5.4.2 establecido en la ISO 22000:2018.				
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.				
Equipo Auditor:	Director de calidad		Equipo auditado		Auxiliar de producción
Fecha de auditoría	Día (s): 29		Mes: Noviembre		Año: 2022
Descripción de la Metodología: Verificación del plan HACCP donde se establece la forma en la que se realiza la inspección y medición de los LCC para los PCC, establecer límites cuantitativos, no cualitativos. Inspección visual en planta de producción.					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de calidad	Auxiliar de producción	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	9:30 am	Director de Calidad	Auxiliar de producción	Recorrido a la planta de producción.	Diagrama de Flujo de proceso.
9:30 am	12:00 am	Director de calidad	Auxiliar de producción	Verificación del plan HACCP donde se establece la forma en la que se realiza la inspección y medición de los LCC para los PCC.	Información documentada acerca de los LCC y sus valores establecidos.
				Verificar si se cuenta con límites cuantitativos, no cualitativos.	
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo			
1:00 pm	2:00 pm	Director de calidad	consolidación de informe final		
2:01 pm	3:00 pm	Director de calidad	Auxiliar de producción	Solicitud de registros, comparación del grado de aplicabilidad de los LCC descritos en el plan con los LCC que se registran en cada PCC	Registros de control de PCC
3:01 pm	4:00 pm	Director de calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 7*Hallazgo 7 – documentación de PPRO*

Plan de auditoría ISO 22000:2018			Código: 012022		
Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Versión: 001		
Objetivo:	Evidenciar que la organización tiene establecido y soportado documentalmente los PPRO completos para la línea de producción de Salsa Miel Mostaza.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Elaboración de Salsa Miel Mostaza, en específico en el proceso de seguimiento y documentación de los PPRO.				
Criterios:	Numeral 8.5.4.3 Norma ISO 22000:2018				
Hallazgo	Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos				
Equipo Auditor:	Director de Calidad	Equipo auditado		Jefe de Producción	
Fecha de auditoría	Día (s): 29	Mes: Noviembre		Año: 2022	
Descripción de la Metodología: Observación de la planta de producción, muestreo al azar de los PPRO para identificarlos in situ. Revisión documental de los PPRO y verificación de que los PPRO estén debidamente soportados documentalmente					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:29 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	9:30 am	Director de Calidad	Jefe de Producción	Recorrido a la planta de producción.	Diagrama de Flujo de proceso.
9:30 am	10:30 am	Director de Calidad	Jefe de Producción	Realizar muestreo e identificación de los PPRO	Diagrama de Flujo de proceso. Fichas técnicas de PPRO
10:30 am	12:00 pm	Director de Calidad	Jefe de Producción	Revisión y verificación de la documentación	Matriz de riesgos de PPRO. Formatos de control. Registros físicos diligenciados
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo			
1:00 pm	2:00 pm	Director de Calidad	consolidación de informe final		
2:00 pm	3:00 pm	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoría	Lista de asistencia Informe de hallazgos
Observaciones:					
Firma del auditor					

Fuente: autoría propia

Tabla 8.*Hallazgo 8 - realización de auditorías internas*

Plan de auditoria ISO 22000:2018				Código: 012022	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Versión: 001	
Objetivo:	Comprobar que la organización tenga una metodología escrita donde se evidencie la metodología para la realización de auditorías internas; así mismos programas sustentados en cronogramas donde se observe la frecuencia en la que se realizan dichas auditorías.				
Alcance:	La auditoría realizada para este hallazgo se fundamenta en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Elaboración de Salsa Miel Mostaza, en específico en la realización, planificación, documentación y seguimiento a las auditorías internas.				
Criterios:	Numeral 9.2 de la Norma ISO 22000:2018.				
Hallazgo	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.				
Equipo Auditor:	Director de Calidad		Equipo auditado	Profesional de Mejoramiento Continuo	
Fecha de auditoria	Día (s): 29	Mes: Noviembre		Año: 2022	
Descripción de la Metodología: Entrevista al auditado. Inspección (se verifica que se ejecute la frecuencia de las auditorias programadas.) Revisión documental (Revisión del Programa de Auditoria)					
Hora de inicio	Hora Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
7:00 am	7:30 am	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión inicial	Registro de asistencia
7:30 am	8:00 am	Director de Calidad	Profesional de mejoramiento continuo	Entrevista al auditado sobre el proceso de realización de auditorias	Información descrita oralmente
8:00 am	9:00 am	Director de Calidad	Profesional de mejoramiento continuo	Inspección de informes de auditoria realizados	Informes de auditorias
9:00 am	10:00 am	Director de Calidad	Profesional de mejoramiento continuo	Verificación al programa de auditoria	Programa de auditoria anual
10:00 am	11:59 am	Director de Calidad	Profesional de mejoramiento continuo	Revisión Documental y verificación de la documentación	Documento escrito completo que soporte y establezca la metodología y seguimiento a la realización de auditorias
12:00 pm	12:59 pm	Almuerzo			
1:00 pm	2:00 pm	Director de Calidad	consolidación de informe final		
2:00 pm	3:00 pm	Director de Calidad	Todo el equipo auditado	Reunión de cierre de la auditoria	Lista de asistencia Informe de hallazgos

Fuente: autoría propia

Conclusiones

Se definieron los procesos y personal involucrado en el plan de auditoría y se identificaron los numerales y requisitos aplicables según la norma ISO 22000:2018.

Se planifico el desarrollo de las actividades planteadas para la auditoria por medio de un cronograma y actividades organizadas para el cumplimiento del plan de auditoría.

Se estructuro mediante un formato las actividades del plan de auditoría, el cual permite facilitar el manejo de la información en el proceso de esta.

Se identificaron 8 hallazgos a los cuales se les estructuro un plan de auditoria programada en 6 horas, con diferentes actividades a lo largo de esta, con el fin de evaluar el grado de cumplimiento requerido por la ISO 22000:2018.

Recomendaciones

Crear planes de auditoria con una frecuencia establecida y no muy prolongada para que el sistema de gestión permanezca siempre actualizado.

Aplicar de manera eficiente y con personal que tenga las competencias certificadas para realizar las auditorías internas de manera adecuada y que sepa identificar las no conformidades dentro de los requerimientos de las normas.

Especificar dentro de los planes de auditoria el cronograma de actividades detallado y las evidencias requeridas de cada una de las actividades dentro de la auditoria, con el fin de evaluar correctamente el grado de cumplimiento.

Referencias

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

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=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A2>

Apéndices

Apéndice A. Programa de auditoría

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET	Código:	
	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Versión:	
		Fecha:	

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
Determinar la conformidad de todos los procesos aplicados dentro del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria que se encuentran establecidos en la línea de producción de salsa mostaza y miel, revisando y evaluando la capacidad de cumplimiento a cabalidad que el sistema esta llevando en el proceso de producción. Identificar cada una de las oportunidades de mejora que pueda traer los hallazgos fortaleciendo así el sistema de gestión de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Así mismo identificar hallazgos generados y establecer planes de acción enfocados a la mejora continua del sistema de gestión basado en la Norma ISO 22000:2018.	Evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, aplicado a la línea de producción de salsa miel mostaza en sus diferentes presentaciones, basado en la norma ISO 22000:2018

CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria	Verificación de Lista de chequeo ISO 22000:2018 (Anexo 2) Programa de Auditoria Interna PPR Operativos Política de inocuidad. Formato de seguimiento a proveedores	Humanos (Personal involucrado dentro del sistema de gestión) Tecnológicos (Redes de computo y equipos donde se gestione la documentación)

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoría/Acción	Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	RECURSOS NECESARIOS												Responsable: Líder de proceso auditado	
						Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
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	Incumplimiento al numeral 5.2 Política y concretamente al numeral 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos de la ISO 22000:2018, donde menciona que la alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos y que tenga en consideración el ítem a. sea apropiada al propósito y contexto de la organización.	Realizar verificación de la formulación de la política de inocuidad de alimentos respecto al propósito y contexto que maneja Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel	Director de calidad	Alta dirección	Análisis documental de la divulgación de la política de la inocuidad de alimentos establecida e implementada dentro de la organización la cual validara el cumplimiento constante de los requisitos establecidos en esta. Entrevista al personal operativo cual se evaluará el conocimiento en cuanto al concepto de la política que se tiene en Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel														Director de Calidad
El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salmas, 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.	Incumplimiento al numeral 8.9.3 Acciones correctivas de la ISO 22000:2018, donde menciona que Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel debe establecer y mantener la información documentada que especifique las acciones correctivas apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas para prevenir que nuevamente vuelva a ocurrir y que el proceso se encuentre nuevamente bajo control. Incumplimiento al numeral 7.2 Competencia de la ISO 22000:2018 que menciona la importancia del conocimiento y experiencia en cuanto al desarrollo e implementación del SGIA.	Verificar el cumplimiento del numeral 7.2 Competencia en la cual menciona los ítems b y c en cuanto a los conocimientos multidisciplinarios y la experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA ya que el conocimiento que tiene el personal que hace parte del equipo de inocuidad en cuanto a la ISO 22000:2018 es insuficiente.	Director de calidad	Equipo de Inocuidad	Evaluaciones y pruebas de conocimiento al equipo de inocuidad de alimentos donde se destaque la formación y experiencia apropiada. Análisis documental revisión de la información documentada de todas las acciones correctivas elaboradas para tener una trazabilidad.														Director de Calidad
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redunda en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	Incumplimiento al numeral 8.2 Programa de Prerrequisitos PPR de la ISO 22000:2018, 8.2.2 ítem c, implementarse a través de todo el sistema de producción, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o proceso en particular, numeral 8.2.4 ítem g la recepción de materiales: entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos.	Revisión del alcance que se tiene actualmente de acuerdo a la implementación de los PPR ya que de acuerdo a la ISO 22000:2018 estos programas deben ser implementados en todo el sistema de producción de Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel	Director de calidad	efe de logística y distribución	Análisis documental de los formatos establecidos dentro del PPR de trazabilidad de materias primas y producto terminado, revisión de ingreso de materias primas y despacho de productos terminados.														Director de Calidad
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	Incumplimiento al numeral 8.3 sistemas de trazabilidad "el sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado". Incumplimiento al numeral 8.6 "actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros", incumplimiento al numeral 7.1.6 control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente, incumplimiento al numeral 8.2.4 literal (f) los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores estipulados para la ISO 22000:2018, al no encontrarse ninguna documentación que soporte el seguimiento a proveedores la organización no esta cumpliendo con 2 ítems ya que tampoco esta actualizando la información.	Verificar el cumplimiento total de los numerales 8.3 - 8.6 - 7.1.6 y 8.2.4 establecidos en la ISO 22000:2018, trazabilidad y actualización de la información.	Director de calidad	Area de compras e importaciones	Análisis documental, revisión del PPR control de proveedores específicamente y su correspondiente documentación.														Director de Calidad

<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>Incumplimiento al numeral 8.5.2.3 evaluación de peligros cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial", Incumplimiento al numeral 8.5.4.3 sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO, incumplimiento al numeral 8.5.4.5 implementación del plan de control de peligros " la organización debe implementar y mantener el plan de control de peligros y mantener evidencia de la implementación como información documentada", establecido en la ISO 22000:2018, todo proceso que no este debidamente documentado y registrado no se le podrá hacer seguimiento ni verificación de su cumplimiento.</p>	<p>Verificar el cumplimiento total a conformidad del numeral 8.5.2.3 - 8.5.4.3 y 8.5.4.5 establecido en la ISO 22000:2018, implementación del plan de peligros y mantener evidencia documentada de ello.</p>	<p>Director de calidad</p>	<p>Director de producción</p>	<p>Análisis documental, verificación de los formatos establecidos para el seguimiento de lo PCC y verificación del plan HACCP sobre procesopara la verificación del cumplimiento del control de los PCC.</p>	<p>Director de Calidad</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>Incumplimiento al numeral 8.5.2.4.2 literal a) " establecer límites críticos medibles y/o criterios de acción medibles / observables" , Incumplimiento al numeral 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción "se debe especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO". parrafo segundo "los límites críticos en los PCC deben ser medibles.". Al no tener lo LCC de cada PCC medible no se puede determinar su porcentaje de cumplimiento.</p>	<p>Verificar el cumplimiento total a conformidad del numeral 8.5.2.4.2 literal a) y numeral 8.5.4.2 establecido en la ISO 22000:2018, donde se determinan los límites medibles de los PCC.</p>	<p>Director de calidad</p>	<p>Auxiliar de producción</p>	<p>Verificación del plan HACCP donde se establece la forma en la que se realiza la inspección y medición de los LCC para los PCC, establecer límites cuantitativos, no cualitativos.</p>	<p>Director de Calidad</p>
<p>Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salas: Mostaza y miel ; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos</p>	<p>Incumplimiento al numeral 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO , parrafo tercero: "El sistema de seguimiento, en cada PCC y para cada PPRO, debe consistir en información documentada" de la Norma ISO 22000:2018. , al tener incompleta la documentación lo cual no soporta los PPRO establecidos el sistema de Gestión.</p>	<p>Verificar que se cumpla con lo establecido en la norma ISO 22000:2018 relacionado al numeral 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO</p>	<p>Director de calidad</p>	<p>Jefe de Producción</p>	<p>Análisis documental (Revisión de los PPRO) e Inspección (se verifica que los PPRO esten debidamente soportados documentalente)</p>	<p>Director de Calidad</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 este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>Incumplimiento al numeral 9.2 Auditoria interna, literal e) conservar información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y de los resultados de las auditorías; de la Norma ISO 22000:2018. , al no tener documentado una metodología validada que soporte lo establecido en este numeral completo. Adicionalmente solo se realizan auditorias cuando se genera una queja emitida por un cliente incumpliendo lo estipulado en el numeral 9.2 , literal a) planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorias previas.</p>	<p>Verificar que se cumpla con lo establecido en la norma ISO 22000:2018 relacionado al numeral 9.2 Auditoria Interna y sus subnumerales.</p>	<p>Director de calidad</p>	<p>Profesional de Mejoramiento Continuo</p>	<p>Análisis documental (Revisión del Programa de Auditoria) e Inspección (se verifica que se ejecute la frecuencia de las auditorias programadas.)</p>	<p>Director de Calidad</p>