

Diseño del plan de auditoría para el programa en sistemas de gestión de calidad

Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Jaime Alonso Cucaita Rodríguez

Leide Tatiana López Ávila

María Angélica Zambrano Casas

Vilma Constanza Pedraza Turizo

William Raúl Colorado Farfán

Universidad Nacional Abierta y a distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Diciembre de 2022

Diseño del plan de auditoría para el programa en sistemas de gestión de calidad

Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Jaime Alonso Cucaita Rodríguez

Leide Tatiana López Ávila

María Angélica Zambrano Casas

Vilma Constanza Pedraza Turizo

William Raúl Colorado Farfán

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Norma Beatriz Jurado

Director

Universidad Nacional Abierta y a distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Diciembre de 2022

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

El siguiente trabajo esta aplicado a los procesos de auditoría contemplados en la normativa del sistema integrado de la gestión de calidad alimentaria bajo la norma ISO 22000 de 2018, sistema HACCP y BPM dirigido a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet productora de salsas y encurtidos. Esto con el fin de establecer mejora continua. Razón por la cual se elaboró un plan de auditoría de acuerdo con las directrices de la ISO 19011 de 2018 y con los hallazgos realizados en la auditoría anterior, donde se evalúan los riesgos y peligros identificados, ausencia de documentación en políticas de calidad, PPR, producto terminado, almacenamiento y proveedores. Se determina el plan de auditoría a seguir el cual contiene objetivos, alcance, fechas, tiempos, auditor, auditado, descripción y evidencias soporte, por último, se verifica la eficacia y el grado de cumplimiento de la ISO 22000 de 2018.

Palabras claves: HACCP, auditoría, PPR, ISO 22000:2018, Inocuidad.

Abstract

The following work is applied to the audit processes contemplated in the regulations of the integrated food quality management system under the ISO 22000 standard of 2018, HACCP and BPM system directed to the company Productos Alimenticios Estrella Gourmet, producer of sauces and pickles. This in order to establish continuous improvement. Reason for which an audit plan was prepared in accordance with the guidelines of ISO 19011 of 2018 and with the findings made in the previous audit, where the identified risks and dangers are evaluated, absence of documentation in quality policies, PPR, finished product, storage and suppliers. The audit plan to follow is determined, which contains objectives, scope, dates, times, auditor, auditee, description and supporting evidence, finally, the effectiveness and degree of compliance with ISO 22000 of 2018 is verified.

Keywords: HACCP, audit, PPR, ISO 22000:2018, Safety.

Tabla De Contenido

Lista de Tablas	8
Lista de Anexos.....	9
Introducción	10
Problema	12
Descripción del Problema	12
Planteamiento del Problema.....	12
Sistematización del Problema	13
Justificación	14
Objetivos.....	15
Objetivo General	15
Objetivos Específicos	15
Marco de Referencia.....	16
Norma ISO 22000:2018	16
Norma ISO 19011:2018	17
Auditoría.....	17
<i>Auditoría Interna</i>	19
<i>Auditoria Externa</i>	19
<i>Auditoria Combinada</i>	19
<i>Auditoria Conjunta</i>	19

Programa de Auditoría	19
Plan de Auditoría.....	21
Resultados	24
Planes de Auditoría	24
Conclusiones.....	50
Recomendaciones	51
Bibliografía	53
Anexos	55
Anexo A-Programa de auditoría	55

Lista de Tablas

Tabla 1 – Plan de auditoria Hallazgo 26.....	24
Tabla 2 – Plan de auditoria Hallazgo 77.....	27
Tabla 3 – Plan de auditoria Hallazgo 92.....	31
Tabla 4 – Plan de auditoria Hallazgo 65.....	34
Tabla 5 – Plan de auditoria Hallazgo 120.....	37
Tabla 6 – Plan de auditoria Hallazgo 143.....	40
Tabla 7 – Plan de auditoria Hallazgo 127.....	43
Tabla 8 – Plan de auditoria Hallago 189.....	47

Lista de Anexos

Anexo A. Programa de auditoría	55
--------------------------------------	----

Introducción

La ISO22000:2018 nació de la necesidad de garantizar la seguridad en todas las etapas de la producción de alimentos y apunta a la integración total de los procesos para garantizar la disponibilidad de alimentos inocuos y seguros para el consumo humano. Teniendo en cuenta los cambios significativos que ha experimentado el mundo a nivel alimentario, se quiere seguir garantizando la seguridad y reducción de los riesgos alimentarios, en pro de la seguridad alimentaria, el medio ambiente, la sostenibilidad de los recursos, la producción sostenible, entre otras. Muchas de las políticas internacionales y sistemas que antes funcionaban de forma independiente, como HACCP y BPM ahora están integradas, para asegurar los factores de aparición de una nueva versión de las directrices del Sistema Internacional de Gestión de Seguridad Alimentaria, ahora conocidas como ISO 22000:2018.

La aplicación de esta norma permite asegurar una productividad y seguridad sostenible a lo largo de la cadena de producción de alimentos, así como asegurar la conservación de los recursos disponibles y la sostenibilidad de la empresa, permitiendo así un alto grado de confianza entre consumidores y empresa. Esto permite una gestión más efectiva que contribuya a la mejora continua, certificaciones internacionales que aseguren la aplicación de estándares, sistemas financieros efectivos a través del uso de los recursos en toda la cadena productiva y los más altos estándares de inocuidad y asegurar la entrega de productos seguros a los usuarios finales.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena productiva, Productos Alimenticios Estrella Gourmet busca implementar normativas para lograr estos objetivos.

Este trabajo considera de manera clara y concreta la probable necesidad de que Productos Alimenticios Estrella Gourmet cumpla e implemente la norma ISO 22000:2018. Estos e identifica a través de un programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad. Está

claro que existe la necesidad de implementar un plan de auditoría para garantizar el cumplimiento de los objetivos de seguridad, calidad y sostenibilidad del producto en toda la cadena de producción de salsa de Mostaza y miel. Esto permite una documentación fiable en otras cadenas de producción.

Este documento evidencia y pone a disposición como referencia los hallazgos demostrados durante la auditoría para que puedan ser validados de manera medible y evaluable para la próxima auditoría a implementar y mejorar procesos.

Problema

Descripción del Problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet, es una empresa dedicada a la producción de salsas y encurtidos, esta empresa está comprometida con la implementación del sistema de gestión de inocuidad de acuerdo al plan HACCP y la Norma ISO 22000:2018, para ello ha realizado auditorias en base al diseño de programas de auditoría, sin embargo, estos se deben fortalecer con un plan de auditoría, que ayude a obtener resultados más acertados y que ayuden a mejorar los procesos del sistema de gestión de la inocuidad.

Planteamiento del Problema

El sistema de gestión de la inocuidad alimentaria permite el control de los peligros referentes a la inocuidad del alimento, es por este motivo que Productos Alimenticios Estrella Gourmet, ha decidido implementarlo para brindar a sus clientes productos seguros para su consumo y así poder comercializarlos sin ningún inconveniente. La implementación del SGIA lo hace en base al plan HACCP y la norma ISO 22000:2018 y por medio de auditorías que permitan identificar y establecer la adecuación de la norma, así como conocer el estado de la empresa frente a los requisitos que esta exige.

Las auditorias se han realizado en base a un programa de auditorio general para cada hallazgo o no conformidad encontrados previamente por medio de una lista de chequeo con los requisitos de la norma ISO 22000:2018, sin embargo, esto no es suficiente para obtener los resultados que desea la empresa con respecto a la implementación del SGIA, ya que no se tiene certeza de las actividades o métodos que serán implementados como verificación del estado del SGIA, por lo cual se hace necesario diseñar un plan de auditoria para cada hallazgo encontrado que establezca el cronograma de actividades, los documentos requeridos, los responsables, el

criterio y el objetivo y alcance, tomando como base el programa de auditoría ya planteado y los requisitos establecidos en la norma ISO 19011:2018 para el diseño del plan de auditoría.

¿Cómo diseñar un plan de auditoría que aplique de manera eficaz y sostenible al sistema de gestión de la inocuidad de la Norma ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, a lo largo de la cadena de producción?

Sistematización del Problema

¿Cuáles son las directrices que conforman el plan de auditoría de acuerdo a los requisitos establecidos en la norma ISO 19011:2018?

¿Cuál es el objetivo, alcance y criterio que requiere cada plan de auditoría para cada hallazgo?

¿Cuál es la metodología y cronograma de actividades que se aplicara a cada uno los hallazgos y no conformidades a auditar?

¿Cuáles son las partes involucradas dentro de la auditoría y los requisitos documentados que se deben presentar como parte de la evidencia del cumplimiento de los lineamientos que establece la ISO 22000:2018 en cada plan?

Justificación

Productos alimenticios estrella Gourmet en la ejecución del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos realiza auditorias con el fin de obtener resultados favorables con respecto al cumplimiento de la norma y así avanzar y lograr la implementación total de dicho sistema en base a la norma ISO 22000:2018 que tiene como objetivo garantizar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, así como mejorar el rendimiento de la cadena de suministro.

Las auditorias se han realizado tomando como insumo un programa de auditoria en el cual se establece de forma general, los responsables, objetivo y metodología usada en cada uno de los hallazgos identificados mediante una lista de chequeo, sin embargo esta información no es suficiente y no está del todo completa para tal fin, de aquí se establece la importancia de implementar y diseñar un plan de auditoría que presente de manera más específica cada una de las actividades y métodos de recolección de datos dentro de la auditoria que permitan tomar decisiones y establecer las mejoras que requiere la empresa para el logro de su objetivo inicial, que es la implementación del SGIA.

El plan de auditoria es importante en la ejecución de una auditoria, ya que facilita la asignación de las tareas al equipo auditor, se obtiene una imagen completa de las actividades que se realizaran durante la ejecución por medio de un cronograma, además de facilitar el enfoque, la coordinación del trabajo y por lo tanto el análisis de los hallazgos. De acuerdo con esto, el plan de auditoria facilita al auditor el desarrollo y aplicación de la auditoria, lo cual le permite enfocarse en la verificación de los requisitos que pide la norma y en la obtención de los resultados deseados que favorezcan el SGIA.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría interna que aplique de manera eficaz y sostenible al sistema de gestión de la inocuidad de la Norma ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, a lo largo de la cadena de producción, con la finalidad de garantizar la inocuidad y calidad de los productos en cumplimiento con los requisitos establecidos por la norma.

Objetivos Específicos

Establecer los aspectos y elementos que conforman un plan de auditoría de acuerdo a los requisitos establecidos en la norma ISO 19011:2018, integrados mediante un formato fácil de comprender para las partes involucradas.

Definir el objetivo, alcance y criterio que requiere el plan de auditoría para cada hallazgo como base fundamental para aplicar la auditoria.

Definir la metodología y cronograma de actividades que se aplicaran para cada uno los hallazgos y no conformidades a auditar, según sea la necesidad o requerimiento para cada caso.

Definir las partes involucradas dentro de la auditoria (auditado y auditor) así como los requisitos documentados que se deben presentar como parte de la evidencia del cumplimiento de los lineamientos que establece la ISO 22000:2018.

Marco de Referencia

Por medio de la documentación recopilada en este trabajo, se presentará un plan de auditoría para la empresa de productos Alimenticios Estrella Gourmet, en el cual, se tratan los hallazgos encontrados durante su estudio, poder así establecer acciones correctivas, un plan de acción y un plan de mejoramiento, ya que es muy importante establecer un plan de auditoría para poder ofrecer productos inocuos y de calidad, este plan es respaldado por la ISO 22000:2018, la norma ISO 19011 e inocuidad.

Antes de iniciar con la información es importante conocer algunos conceptos, como por ejemplo que es inocuidad, según el Codex Alimentarius, 2020“la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se dé”, entonces decimos que un alimento es inocuo cuando es libre de peligro, digno de confianza, que la ingesta del alimento no nos producirá enfermedad.

Norma ISO 22000:2018

La ISO 2200 es una norma internacional del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria que se aplica a cualquier organización u empresa de tipo alimentario, según ISO Tools (2015) el principal objetivo de esta norma es garantizar la seguridad alimentaria en todas las etapas y fases del proceso de producto hasta llegar a manos del consumidor final.

Esta norma especifica cuales son los requisitos que se deben tener en cuenta para la implementación del sistema de gestión que garantice la inocuidad del alimento, generalmente se lleva a cabo mediante un enfoque basado en procesos (ciclo PHVA) y el pensamiento basado en riesgos, esta puede incluir una comunicación interactiva, sistemas de gestión, programas prerequisites (PPR) y el principio o análisis HACCP (Trujillo y Jaime, 2020).

La ISO 22000:2018 al igual que las otras normas ISO y sistemas de gestión se desarrolla bajo una estructura de alto nivel, lo cual facilita su integración y alineamiento con los procesos de gestión existentes, de esta forma se garantiza la inocuidad, seguridad y calidad de los alimentos en los procesos de elaboración, producción, manipulación y distribución, así como los materiales, equipos o herramientas que intervengan en el proceso y que pueda afectar la inocuidad del alimento (Trujillo y Jaime, 2020). De esta forma la implementación de esta norma en las empresas genera mayor seguridad y mayor control y confiabilidad a los consumidores, además, según Trujillo y Jaime (2020), ahorra costos y tiempo, debido a la planificación de los procesos y optimización de los recursos.

Norma ISO 19011:2018

La norma ISO 19011:2018 es un documento que define los criterios para desarrollar, implantar y mantener el programa de auditoría interna diseñado para evaluar la calidad y el medio ambiente, de acuerdo con Sotelo (2018), esta norma proporciona orientación sobre la auditoría y realización de auditorías aplicadas a los sistemas de gestión, también brinda orientación para evaluar la competencia de los individuos que participan en el proceso de auditoría (equipo auditor).

Auditoría

La norma ISO 19011 (2018) en el capítulo 3 Términos y definiciones en el ítem 3.1 Auditoría, define la auditoría como “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”

Por otra parte, Sotelo (2018), define la auditoría de calidad como “una revisión independiente que se lleva a cabo para comparar algunos aspectos del desempeño de calidad con

un estándar para ese desempeño”, de acuerdo a esta definición se hace un énfasis en la comparación de los resultados obtenidos con los estándares ya establecidos, el éxito y eficacia de una auditoría depende de la interacción y cooperación de todas las partes involucradas, es decir, debe haber una participación tanto de los auditores como de los auditados, y no convertir las auditorías en un proceso rutinario.

La auditoría se fundamenta en un número de principios, según la ISO 19011 (2018), “La adherencia a estos principios es un prerrequisito para brindar conclusiones de auditoría que sean relevantes y suficientes para permitir que los auditores lleguen a conclusiones equivalentes”.

Estos siete principios que define la norma son:

- La integridad, que es el soporte del profesionalismo del auditor.
- La presentación imparcial, que hace referencia a la obligación de notificar con veracidad y exactitud.
- El debido cuidado profesional, que hace referencia a la aplicación de diligencia y juicio al auditar.
- La confidencialidad, que asegura la seguridad de la información.
- La independencia, que es la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de auditoría.
- El enfoque basado en la evidencia, que es el método racional para lograr conclusiones confiables y reproducibles en un proceso sistemático de auditoría.
- El enfoque basado en el riesgo, que es un enfoque de auditoría que considera riesgos y oportunidades.

Dependiendo del objetivo de la auditoria y el grado de desarrollo, las auditorias se pueden clasificar en, auditorías internas, auditorías externas, auditorias combinadas y auditorias conjuntas.

Auditoría Interna

“Denominada como auditorias de primera parte, que se realizan en nombre de la propia organización, para fines internos y puede construir la base para la auto declaración de conformidad de una organización” (Atehortua, 2005)

Auditoría Externa

Se conoce como auditoria de segunda o tercera parte, esta se lleva a cabo por aquellas partes que tienen interés sobre la organización, como por ejemplo los clientes u organizaciones independientes externas, esta última proporciona la certificación o registro de conformidad de acuerdo a la normatividad (Atehortua, 2005).

Auditoría Combinada

Esta auditoria se aplica únicamente cuando se van a auditar al mismo tiempo tanto el sistema de gestión ambiental y el de inocuidad alimentaria (Atehortua, 2005).

Auditoría Conjunta

Se aplica cuando dos o más organizaciones auditan juntas colaborativamente a un mismo auditado (Atehortua, 2005).

Programa de Auditoría

En el ítem 3.4 Programa de auditoría, de la norma ISO 19011 (2018) se define el programa de auditoría como, “el acuerdo para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigido hacia un propósito específico. Este propósito

es, evaluar toda la cadena de producción para poder así crear el plan de auditoría”. De acuerdo a Atehortua (2005), la empresa con una frecuencia semestral o anualmente, determinara el número de auditorías que se llevaran a cabo durante ese periodo determinado, así como el sistema o partes que se van a auditar, la fecha y los responsables.

Los programas de auditoría definen la planificación de la auditoría que se den realizar a largo plazo, por lo tanto, el programa de auditoría debe presentar una estructura definida, es decir, debe cumplir y obedecer a un programa con un propósito y un procedimiento definido, por lo tanto, el delegado para administrar el programa de auditoría deberá estructurar el programa basándose en una serie de aspectos.

De acuerdo con la Norma ISO 19011 (2018), los aspectos que debe considerar el programa de auditoría son:

- Los objetivos para el programa de auditoría
- Los riesgos y oportunidades asociados con el programa de auditoría
- El alcance de cada auditoría
- El cronograma con el número, duración y frecuencia
- El tipo de auditoría
- El criterio de la auditoría
- Los métodos que se usaran en la auditoría
- Los criterios a tener en cuenta en la selección del equipo auditor
- La información documentada relevante a tener en cuenta.

Plan de Auditoría

La norma ISO 19011 (2018) en el ítem 3.6, define el plan de auditoría como la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría, pero para poder hacer el plan de auditoría hay que tener en cuenta los objetivos, documentación y criterios, el alcance que tiene, el lugar donde se realizará, cronograma, responsabilidades y funciones del equipo auditor y los recursos con los que se cuentan.

De acuerdo a CDM (2020), la planificación de la auditoría debe facilitar la coordinación y agendamiento de las actividades con el fin de lograr el objetivo principal de la auditoría de forma eficiente y eficaz, para esto se debe seguir el contenido y directrices que plantea la ISO 19011:2018 para el desarrollo de un plan de auditoría, estos son:

- Los objetivos que se va a lograr con el desarrollo de la auditoría
- El alcance de la auditoría, que incluirá los procesos a ser auditados
- Los criterios de auditoría, que toma información referenciada como referencia.
- La ubicación, fecha, tiempos y duración estimada de las actividades a realizar en la auditoría.
- Los métodos de auditoría que se usaran.
- Los roles y responsabilidades de los miembros del equipo auditor
- La asignación de los recursos apropiados, en relación a los riesgos y oportunidades de acuerdo a la actividad a auditar.

Una vez que establecido el plan de auditoría con los ítems presentados anteriormente se debe presentar al equipo auditado, en caso de presentarse algún problema con los planes, este se debe resolver entre las partes interesadas, es decir, con el líder del equipo auditor y el auditado.

Las actividades que se plantean en el plan de auditoría, se deben establecer de forma secuencial, de acuerdo a CDM (2020), la secuencia de actividades que se debe seguir para realizar el plan de auditoría (se ajustan dependiendo de la necesidad), son:

- 1) Reunión de apertura: esta se realiza con el fin de “confirmar el acuerdo de todos los participantes con el plan de auditoría, realizar una introducción del equipo auditor y sus roles, y asegurarse que todas las actividades se puedan realizar” (CDM, 2020). Esta reunión se realiza con la alta dirección del auditado y los responsables de los procesos o funciones a auditar.
- 2) Revisión de la información documentada: La información documentada debe ser revisada para “Determinar la conformidad del sistema, de la información documentada, con los criterios de auditoría y para reunir información para apoyar las actividades de la auditoría” (CDM, 2020), la revisión se puede combinar con otras actividades o se puede realizar durante la auditoría.
- 3) Recolección y verificación de la información: La información relevante con los objetivos, alcance y criterios de auditoría, así como actividades y procesos, solo la información que puede ser verificada puede ser aceptada como evidencia, esta información puede ser recolectada por medio de los siguientes métodos: entrevistas, observaciones, revisión de la información documentada, muestreo aleatorio, revisión documental, entre otros. (CDM, 2020).
- 4) Generación de hallazgos de auditoría: La evidencia generada de la auditoría se debe evaluar según los criterios de auditoría con el fin de determinar los hallazgos, estos últimos pueden indicar la conformidad o no conformidad con relación a los criterios (CDM, 2020).

- 5) Determinación de la conclusión de auditoría: Antes de la reunión de cierre el equipo auditor se reunirá con el fin de: “Revisar los hallazgos de auditoría y cualquier otra información recolectada en la auditoría, estar de acuerdo con las conclusiones de auditoría, preparar recomendaciones y discutir el seguimiento a la auditoría” (CDM, 2020).
- 6) Realización de la reunión de cierre: La reunión de cierre se realiza con el fin de presentar los hallazgos y conclusiones obtenidas de la auditoría, esta reunión deberá ser realizada y dirigida por el líder auditor y en presencia de la alta dirección. (CDM, 2020).

Resultados

Planes de Auditoría

Desarrollo del plan de auditoría para el programa de auditoría del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 1

Plan de auditoría Hallazgo 26.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA	
Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	
	Código: SGIA -1
	Versión: 1
	Fecha: 04/12/2022
Aspecto a evaluar	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP, 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 la existencia, implantación y divulgación de las políticas de inocuidad regulatorios en la procesadora de alimentos Estrella Gourmet según el cumplimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
Alcance	Área de producción - Línea de producción de la salsa mostaza y miel
Norma ISO 22000:2018	
Criterio de auditoria	Capítulo 5 - Numeral 5.2 – Política (5.2.1 y 5.2.2) Capítulo 8 - Numeral 8.1 – Planificación y control operacional
Fecha de auditoria	20/01/2023
Duración de auditoria	7 horas

Auditado	Alta dirección	Auditor	Jefe de producción	
Evidencia /Soporte	Documento entregados por la alta dirección: Política de inocuidad de alimentos – Formato de capacitación y divulgación de la política de inocuidad			
Metodología (descripción de la auditoria)	La auditoría se llevara a cabo mediante una revisión y análisis documental, una verificación in situ de la ubicación de la política de inocuidad y se verificara el conocimiento de la misma mediante una entrevista a un operario al azar.			
Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
20 / 01 / 2023	8: 30 am – 9:00 am	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoria	Acta de apertura Registro de asistencia
20 / 01 / 2023	9: 10 am – 11: 00 am	Revisión información documentada	Se solicita el documento en físico de la política de inocuidad de alimentos y los formatos de capacitación y divulgación de la política de inocuidad dentro de la planta para la línea de producción salsa mostaza miel.	Acta de revisión de la política de inocuidad y los formatos de capacitación y divulgación de la política de inocuidad
20 / 01 / 2023	11: 00 am – 11: 30 am	Receso	Receso	No aplica
20 / 01 / 2023	11: 35 am – 12: 10 pm	Verificación in situ	Se visita el lugar exacto en el que se encuentra ubicada la	Acta de revisión y lista de chequeo

			política de inocuidad dentro de la planta y se verifica su accesibilidad	
20 / 01 / 2023	12: 10 pm – 1: 00 pm	Entrevista aleatoria a un operario	Se realiza una serie de preguntas relacionadas a la política de inocuidad a un operario al azar, con el fin de verificar su conocimiento	Formato de verificación
20 / 01 / 2023	1: 00 pm – 2: 00 pm	Almuerzo	Almuerzo	No aplica
20 / 01 / 2023	2: 10 pm – 3: 30 pm	Redacción del informe final	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados.	Informe
20 / 01 / 2023	3: 30 pm – 5: 00 pm	Reunión de cierre	El equipo auditor de acuerdo al informe final, socializara los hallazgos encontrados al equipo auditado (Alta dirección) y se da por finalizada la auditoria	Acta de cierre

Observaciones:


Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 2

Plan de auditoría Hallazgo 77.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA	
		Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	
		Código: SGIA -2	
		Versión: 1	
		Fecha: 04/12/2022	
Aspecto a evaluar	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.		
Objetivo	Verificar la implementación y documentación requerida de los PPR que aplican y son necesarios en el almacenamiento y distribución del producto terminado, en cumplimiento con el alcance de estos en todo el sistema de producción en su totalidad.		
Alcance	Área de producción, etapa almacenamiento y distribución del producto terminado.		
Criterio de auditoría	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 - Numeral 8.2 – Programas prerrequisitos		
Fecha de auditoría	06 / 02 / 2023	Duración de auditoría	5 horas y media
Auditado	Departamento de calidad e inocuidad	Auditor	Jefe de producción
Evidencia /Soporte	Documentos entregados por el departamento de calidad e inocuidad: Lista de		

PPR implementados en el área de almacenamiento y distribución, programa prerequisite de transporte y distribución, programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de capacitación, programa de retirada de producto, plan de trazabilidad, y los procedimientos del establecimiento e implementación de los PPR en el área de almacenamiento y distribución.

Metodología (descripción de la auditoría) La auditoría se llevara a cabo mediante una revisión documentada y una observación y verificación in si tu del cumplimiento del requisito.

Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoría	Evidencia
06 / 02 / 2023	9:00 am – 9:30 am	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoría	Acta de apertura Registro de asistencia
06 / 02 / 2023	9:30 am – 11:10 am	Revisión información documentada	El equipo auditor revisa la lista de PPR que la planta está implementando en toda la línea de producción, en especial en el área de almacenamiento y distribución. Se solicita el programa prerequisite de transporte y almacenamiento, de limpieza y desinfección, de control de	Acta de revisión de la implementación del PPR en las etapas de almacenamiento y distribución del producto terminado.

			plagas, de capacitación, de trazabilidad, y de retirada de producto con el fin de verificar su existencia. Se solicita y revisa los procedimientos con los cuales se estableció e implemento todos los PPR en el área de almacenamiento y distribución.	
06 / 02 / 2023	11:10 am – 12: 25 pm	Verificación in situ	El equipo auditor visitara el área de almacenamiento y distribución del producto terminado y verificara las acciones, condiciones y controles que se aplican en cumplimiento con el Programa prerrequisito	Lista de chequeo con el cumplimiento del PPR de almacenamiento y distribución
06 / 02 / 2023	12: 30 pm – 1:30 pm	Almuerzo	Almuerzo	No aplica
06 / 02 / 2023	1:35 am – 3:00 pm	Redacción del informe final	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados.	Informe
06 / 02 /	3:00 pm –	Reunión de	El equipo auditor de acuerdo al	Acta de cierre

2023	3:30 pm	cierre	informe final, socializa los hallazgos encontrados al equipo auditado (Departamento de calidad e inocuidad) y finaliza la auditoria
------	---------	--------	---


Observaciones:

Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 3*Plan de auditoría Hallazgo 92.*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA	
		Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	
			Código: SGIA -1
			Versión: 1
			Fecha: 04/12/2022
Aspecto a evaluar	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	Revisar la implementación de toda la parte documental en las diferentes áreas de proceso enfocados en el producto terminado, en cuanto al control de todos los proveedores con los que la organización Estrella Gourmet, está trabajando, para garantizar una fácil y rápida trazabilidad que se requiera en alguna eventualidad.		
Alcance	Departamento de compras		
	Norma ISO 22000:2018		
Criterio de auditoria	Capítulo 8 - Numeral 8.2 – Programas de prerrequisitos (8.2.4) Capítulo 7 – Numeral 7.1 – Recursos (7.1.6)		
Fecha de auditoria	21/02/2023	Duración de auditoria	6 horas y media
Auditado	Área/departamento de compras	Auditor	Jefe de producción
Evidencia /Soporte	Documentos entregados por el departamento de compras: Formato de		

seguimiento a proveedores, el plan de seguimiento a los proveedores y lista con los proveedores aprobados.

Metodología (descripción de la auditoría)

La auditoría se llevara a cabo mediante una revisión y análisis documental y una observación in situ que evidencien el seguimiento que realiza la empresa a los proveedores.

Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoría	Evidencia
21/ 02 / 2023	9: 30 am – 10:00 am	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoría	Acta de apertura Registro de asistencia
21 / 02 / 2023	10: 00 am – 11: 55 am	Revisión información documentada	Se solicita el formato de seguimiento a proveedores, el plan de control y seguimiento a los proveedores y la lista de proveedores aprobados. Se solicita los registros y formatos entregados por los proveedores de los controles realizados a los productos.	Acta de revisión de la base documental
21 / 02 / 2023	11: 55 am – 1:00 pm	Verificación in situ del área de almacenamiento y recepción	Se visita el almacén y área de recepción de los productos adquiridos de los proveedores, en los que se verifica los	Acta de revisión y lista de chequeo

		de MP e insumos	controles y acciones tomadas por el departamento de compras ante los proveedores.	
21 / 02 / 2023	1: 00 pm – 2: 00 pm	Almuerzo	Almuerzo	No aplica
21 / 02 / 2023	2: 05 pm – 3: 30 pm	Revisión de hallazgos y redacción del informe final	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados.	Informe final Formato con los hallazgos encontrados
21 / 02 / 2023	3: 30 pm – 5: 00 pm	Reunión de cierre	El equipo auditor de acuerdo al informe final, socializara los hallazgos encontrados al equipo auditado (departamento de compras) y se da por finalizada la auditoria	Acta de cierre


Observaciones:

Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 4*Plan de auditoría Hallazgo 65.*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código: SGIA -1
	Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos		Versión: 1
	Fecha: 04/12/2022		
Aspecto a evaluar	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 que el personal responsable de realizar el seguimiento a las acciones correctivas del SGIA cuente con amplio conocimiento de la norma ISO 22000, con el fin de garantizar la eficiencia del proceso y así prevenir la recurrencia de las no conformidades.		
Alcance	Área de Producción		
Criterio de auditoria	Norma ISO 22000:2018		
	Capítulo 7 - Numeral 7.2 – Competencias (7.2.b) Capítulo 8 – Numeral 8.9 – Control de productos y procesos no conformes (8.9.3)		
Fecha de auditoria	24/02/2023	Duración de auditoria	5 horas
Auditado	Jefe de producción	Auditor	Área de Calidad

Evidencia /Soporte	Programa, registros de acciones correctivas y ejecución del plan de capacitación como: cronograma, registros y evaluación de conocimientos			
Metodología (descripción de la auditoria)	La auditoría se llevara a cabo mediante verificación documental			
Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
24/ 02 / 2023	9: 00 am – 9:30 am	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoria	Acta de apertura Registro de asistencia
24 / 02 / 2023	9: 30 am – 11: 00 am	Revisión información documentada	Solicitud del programa y registros de acciones correctivas Solicitud del formato de seguimiento de las acciones correctivas. Solicitud de ejecución del plan de capacitación como: cronograma, metodología aplicada, evaluación de conocimientos y registros de asistencia.	Acta de revisión de la base documental
24 / 02 / 2023	11: 00 am – 12:30 pm	Verificación in situ del área de	Se visita el área de producción verificando ejecución y	Acta de revisión y lista de chequeo

		producción	eficiencia de las acciones correctivas	
24 / 02 / 2023	12: 30 pm – 1: 30 pm	Almuerzo	Almuerzo	No aplica
24 / 02 / 2023	1: 30 pm – 2: 30 pm	Revisión de hallazgos y redacción del informe final	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados.	Informe final Formato con los hallazgos encontrados
24 / 02 / 2023	2: 30 pm – 3: 00 pm	Reunión de cierre	El equipo auditor socializa los hallazgos encontrados al equipo auditado (área de producción) y se da por finalizada la auditoria	Acta de cierre

Observaciones:


Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 5

Plan de auditoría Hallazgo 120

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA	Código: SGIA -1
		Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Versión: 1
			Fecha: 04/12/2022
Aspecto a evaluar	<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>		
Objetivo	<p>Revisar la documentación respectiva del plan HACCP y fortalecer la parte de identificación de peligros físicos y biológicos, con la implementación de éstos registros, para llevar un adecuado seguimiento y poder tomar decisiones sobre la efectividad del proceso.</p>		
Alcance	Área de calidad e inocuidad de los alimentos		
Criterio de auditoría	<p>Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 - Numeral 8.5 – Control de peligros (8.5.2 y 8.5.4)</p>		
Fecha de auditoría	25/02/2023	Duración de auditoría	6 horas
Auditado	Área de Calidad	Auditor	Jefe de producción

Evidencia /Soporte	Plan HACCP, matriz de identificación de peligros físicos y biológicos, registros de control de peligros físicos y biológicos, resultados de efectividad del proceso			
Metodología (descripción de la auditoria)	La auditoría se llevara a cabo mediante verificación documental e in situ			
Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
24/ 02 / 2023	8: 00 am – 8:30 am	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoria	Acta de apertura Registro de asistencia
24 / 02 / 2023	8: 30 am – 10: 30 am	Revisión información documentada	Solicitud plan HACCP, matriz de identificación de peligros físicos y biológicos Solicitud de registros y control de peligros físicos y biológicos Solicitud de control de seguimiento Resultados de indicadores de la efectividad del procesos	Acta de revisión de la base documental
24 / 02 / 2023	10: 30 am – 12:30 pm	Verificación in situ del área de producción	Se visita el área de producción verificando registros de identificación, control y seguimiento de los peligros	Acta de revisión y lista de chequeo

			físicos y biológicos en la línea de producción	
24 / 02 / 2023	12: 30 pm – 1: 30 pm	Almuerzo	Almuerzo	No aplica
24 / 02 / 2023	1: 30 pm – 2: 30 pm	Revisión de hallazgos y redacción del informe final	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados.	Informe final Formato con los hallazgos encontrados
24 / 02 / 2023	2: 30 pm – 3: 00 pm	Reunión de cierre	El equipo auditor socializa los hallazgos encontrados al equipo auditado (área de calidad) y se da por finalizada la auditoria	Acta de cierre


Observaciones:

Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 6*Plan de auditoría Hallazgo 143.*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA	Código: SGIA -1
		Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Versión: 1
			Fecha: 04/12/2022
Aspecto a evaluar	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 los procedimientos aplicados para establecer los LCC para cada PCC en el proceso, cada peligro debe contar con sus límites establecidos, así como el monitoreo de control implementado para registrar los PCC en los que los LCC no son medibles.		
Alcance	Área de producción.		
Criterio de auditoria	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación - Numeral 8.5 Control de peligros - (8.5.2.4.2 y 8.5.4.2).		
Fecha de auditoria	27/01/2023	Duración de auditoria	7 horas
Auditado	Jefe de producción.	Auditor	Jefe de calidad.
Evidencia /Soporte	Diagrama de proceso Documentación de todos los LCC para cada PCC.		
Metodología (descripción de la	La auditoría se llevará a cabo mediante el análisis documental, los formatos en los que se establecen los valores medibles, objetivos y observables para cada		

auditoria) LCC establecido en el proceso y los registros de monitoreo diario para cada LCC.

Y mediante la observación los métodos y equipos usados para la medición y verificación de cada LCC.

Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
27 / 01 / 2023	8: 00 am – 9:00 am	Reunión de apertura.	Presentación del plan de auditoría.	Acta de apertura Documento de presentación Registro de asistencia.
27 / 01 / 2023	9: 10 am – 11: 00 am	Revisión información documentada.	Se solicita la documentación del plan HACCP, diagrama y PCC del proceso.	Acta de revisión de la verificación del plan HACCP.
27 / 01 / 2023	11: 00 am – 11: 30 am	Receso.	Receso.	No aplica.
27 / 01 / 2023	11: 35 am – 1: 00pm	Verificación in situ.	Se visita la planta para la inspección y cumplimiento HACCP, observando los métodos, equipos usados y registro de documentación.	Acta de revisión y lista de chequeo.
27 / 01 / 2023	1: 00 pm – 2: 30 pm	Almuerzo.	Almuerzo.	No aplica.
27 / 01 / 2023	2: 40 pm – 3: 40 pm	Redacción del informe final.	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los	Entrega de informe final.

			hallazgos encontrados.	
27 / 01 / 2023	3: 40 pm – 5: 00 pm	Reunión de cierre.	El equipo auditor de acuerdo al informe final socializará los hallazgos encontrados al equipo auditado (Jefe de producción) y se da por finalizada la auditoria.	Registro y acta de cierre.

Observaciones:


Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 7

Plan de auditoría Hallazgo 127.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código: SGIA -1	
		Versión: 1	
Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos		Fecha: 04/12/2022	
Aspecto a evaluar	Se tienen identificados los PPR operativos para 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 que toda la documentación y soportes referentes a la implementación de los Programas prerrequisitos operativos identificados y definidos estén completos.		
Alcance	Sala de control y de procesos.		
Criterio de auditoría	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación - Numeral 8.5 Control de peligros - (8.5.4.1 y 8.5.4.3)		
Fecha de auditoría	28/01/2023	Duración de auditoría	7 horas
Auditado	Jefe de producción.	Auditor	Jefe de calidad.
Evidencia /Soporte	Los documentos que debe entregar el equipo auditado son el plan de control de peligros con los PPRO establecidos y sus criterios de acción, la justificación de la determinación de estos PPRO, los procedimientos y registros de monitoreo de cada PPRO, y el plan de correcciones en caso de		

presentarse una falla con los PPRO.

Metodología
(descripción de la
auditoria)

La auditoría se llevará a cabo mediante una revisión documental con respecto a la implementación del plan de control de peligros, en especial de los PPRO y una verificación in situ de su aplicación.

Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
28 / 01 / 2023	8: 00 am – 9:00 am	Reunión de apertura.	Presentación del equipo auditor y presentación del plan de auditoria	Acta de apertura Documento de presentación Registro de asistencia.
28 / 01 / 2023	9: 10 am – 10: 40 am	Revisión de la información documentada	Se solicita documento con la justificación y criterios que llevaron a establecer los PPRO. Se solicita y revisa el plan de control de peligros, en el cual se debe especificar cuáles son los peligros que se van a controlar por medio del PPRO y los criterios de acción para cada PPRO. Se revisan los procedimientos que se aplican para monitorear el cumplimiento de cada	Acta de revisión de la verificación de los programas prerrequisitos operativos.

			PPRO.	
			Se verifica el registro de monitoreo.	
			Se verifica que la organización cuente con un plan de corrección en caso de presentar fallas con los criterios de acción.	
28 / 01 / 2023	10: 40 am – 11: 00 am	Receso.	Receso.	No aplica.
28 / 01 / 2023	11: 10 am – 1: 00pm	Verificación in situ	Se verifica que la organización aplique el plan de control de peligros en su línea de producción salsa mostaza y miel y la forma en que controla el cumplimiento de los criterios de acción para cada PPRO	Acta de revisión y hojas de seguimiento.
28 / 01 / 2023	1: 00 pm – 2: 30 pm	Almuerzo.	Almuerzo.	No aplica.
28 / 01 / 2023	2: 40 pm – 3: 40 pm	Redacción del informe final.	El equipo auditor elabora el informe final de acuerdo a los hallazgos encontrados mediante la revisión	Entrega de informe final.

documental y la verificación in
situ.

28 / 01 / 2023	3: 40 pm – 5: 00 pm	Reunión de cierre.	El equipo auditor de acuerdo al informe final socializará los hallazgos encontrados al equipo auditado y finalizara la auditoria	Registro y acta de cierre.
-------------------	------------------------	-----------------------	--	-------------------------------


Observaciones:

Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia.

Tabla 8*Plan de auditoría Hallazgo 189.*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET			
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código: SGIA -1
	Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos		Versión: 1
			Fecha: 04/12/2022
Aspecto a evaluar	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.		
Objetivo	Verificar como se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología.		
Alcance	Área de Calidad – Área de producción – Área de Ambiental		
Criterio de auditoria	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 9- Numeral 9.2 – Auditoría Interna (9.2.1 y 9.2.2)		
Fecha de auditoria	27/01/2023	Duración de auditoria	7 horas
Auditado	Jefe de Calidad - Producción	Auditor	Analista de Calidad
Evidencia /Soporte	Documentación de todos los LCC para cada PCC.		
Metodología (descripción de la auditoria)	La auditoría se llevará a cabo mediante el análisis documental, -Verificación de los cronogramas de auditoría implementados - Criterios de las Auditorias, Selección de personal auditor.		

-Evidencias de las auditorias

-Acciones correctivas y preventivas tomadas

Fecha	Hora	Actividad	Descripción de auditoria	Evidencia
29 / 01 / 2023	8: 00 am – 9:00 am	Reunión de apertura.	Presentación del plan de auditoría.	Acta de apertura Documento de presentación Registro de asistencia.
29 / 01 / 2023	9: 10 am – 11: 00 am	Revisión información documentada.	Se solicita la documentación del plan HACCP, cronograma de Auditoria, Evidencias documentales. Implementación de acciones correctivas y preventivas	Acta de revisión de la documentación.
29 / 01 / 2023	11: 00 am – 11: 30 am	Receso.	Receso.	No aplica.
29 / 01 / 2023	11: 35 am – 1: 00pm	Verificación in situ.	Se visita la planta para la inspección y cumplimiento de las acciones correctivas y preventivas tomadas según auditorias.	Acta de revisión y lista de chequeo.
29 / 01 / 2023	1: 00 pm – 2: 30 pm	Almuerzo.	Almuerzo.	No aplica.
29 / 01 /	2: 40 pm –	Redacción del	El equipo auditor elabora el	Entrega de informe

2023 3: 40 pm informe final. informe final de acuerdo a los final.
hallazgos encontrados.

29 / 01 / 2023 3: 40 pm – Reunión de El equipo auditor de acuerdo al Registro y acta de
5: 00 pm cierre. informe final socializará los cierre.
hallazgos encontrados al
equipo auditado (Jefe de
producción) y se da por
finalizada la auditoria.

Observaciones:

Elaborado por:

Aprobado por:

Fuente: Autoría propia

Conclusiones

Con base al programa de auditoría realizado en la fase 3 para el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO22000:2018 en el caso planteado Productos Alimenticios Estrella Gourmet, se ha evaluado la pertinencia del sistema de calidad como estrategia del desempeño de mejora e interpretación de los requisitos legales para la producción de alimentos inocuos diseñando un plan de auditoría en cada uno de los hallazgos encontrados e interpretando la información para la toma de decisiones en pro de la mejora continua en los procesos de producción de alimentos inocuos.

Por medio del diseño del plan de auditoría, se logra establecer los criterios mínimos de la norma ISO 19011:2018 aplicados a este proceso, que permita verificar el cumplimiento de la empresa procesadora de alimentos Estrella Gourmet en referencia al sistema de gestión de la inocuidad aplicado a sus productos.

El plan de auditoria se realizó por medio de un formato que integra los requerimientos establecidos según normatividad base (ISO 19011:2018), en el cual se especifica cada uno de los elementos importantes para llevar a cabo el proceso de auditoría, este formato define claramente los responsables, objetivo, alcance, criterio duración y actividades a aplicar, que permiten fortalecer y mejorar el desempeño de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet y su sistema de gestión de la inocuidad, en cumplimiento con los requisitos legales y normativos.

La definición del cronograma, con la metodología y las actividades que se aplicaran a cada auditoria permite establecer un trabajo organizado, bajo control y consistente, en el que se tiene definido cada uno de los puntos a tratar dentro de la auditoria, así como los tiempos ideales de realización de cada tarea, de esta forma se evita desviaciones o pérdidas de tiempo que puedan entorpecer el proceso de la auditoria.

Recomendaciones

De acuerdo al plan de auditoría del Sistema de Gestión de Calidad ISO 22000:2018 planteado y evaluado para el caso de Productos Alimenticios Estrella Gourmet se debe establecer y por lo tanto plantear el seguimiento correspondiente para el cumplimiento de la normatividad y como estrategia de desempeño las siguientes recomendaciones:

La organización debe establecer, implementar y mantener la política de inocuidad alimentaria de acuerdo al propósito y contexto de la misma, con el compromiso de satisfacer los requisitos aplicables, legales/reglamentarios y mutuamente acordados con los clientes con el fin de mejorar continuamente el SGIA.

La comunicación de la política debe ser comprendida y aplicada a todos los niveles de la organización, así mismo, estar disponible y mantenerse como información documentada.

La organización debe planificar, implementar, controlar, mantener y actualizar los criterios necesarios para los procesos y realización de productos inocuos, así como los Programas Prerrequisitos para prevenir los peligros de inocuidad en los alimentos.

Determinar y proporcionar los recursos necesarios para la ejecución, mantenimiento y actualización de la mejora continua del SGIA en la organización, determinando las competencias necesarias de las personas responsables de los trabajos de control de inocuidad alimentaria.

El control de las no conformidades de productos y procesos se debe asegurar a través del monitoreo de los PPRO y los PPC evaluados por personas idóneas con la competencia y autoridad para iniciar dichos procesos.

El control de peligros para los procesos y productos, el equipo de inocuidad debe recopilar, actualizar y mantener información preliminar de las materias primas, ingredientes y

materiales de contacto directo con el producto, así como las características del producto final y el uso previsto.

La organización debe planificar, establecer, implementar y mantener el programa de auditoría, así como llevarlas a cabo a intervalos planificados con el fin de proporcionar información sobre el SGIA y su efectividad.

Bibliografía

- Atehortua, F. (2005). *Gestión y auditoria de la calidad para organizaciones públicas*.
Universidad de Antioquia.
<https://books.google.com.co/books?id=EaDovpo6HF4C&pg=PA153&dq=programa+de+auditoria+iso+19011&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiTlfzAmM30AhWnTDABHexICSwQ6AF6BAGHEAI#v=onepage&q&f=false>
- CMD. (2020). *Directrices para la auditoria de sistemas de gestión*. [Archivo PDF].
<https://cmdcertification.com/wp-content/uploads/2020/11/ISO-19011-2018.pdf>
- Codex Alimentarius. (2020). *Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- 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>
- ISO Tools. (2015). *Resumen de la norma ISO 22000, principales características*.
<https://www.isotools.org/2015/06/15/resumen-de-la-norma-iso-22000-principales-caracteristicas/>
- Sotelo, J. (2007). *La planeación de la auditoria en un sistema de gestión de calidad tomando como base la norma ISO 19011:2011*. *Revista Iberoamericana para la investigación y el desarrollo educativo*, vol. 8, no16. <https://doi.org/10.23913/ride.v8i16.329>

Trujillo, L y Jaime, J. (2018). *Diseño de programas pre-requisitos en el marco del numeral 8.2 del estándar de inocuidad ISO 22000:2018 para planta procesadora de frutos deshidratados* [Trabajo de grado, Universidad Tecnológica de Pereira]. <https://www.ppd-ecuador.org/wp-content/uploads/2019/FondoBecas/SierraNorte/UTN-Omar-Uso-Deshidratador-solar-vf.pdf>

Anexos

Anexo A. Programa de auditoría

ESTRELLA GOURMET		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD										Código: SSC-PAIV-2 Versión: 1 Fecha: 06/16/2022						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA												ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA						
Establecer una auditoría por proceso en los cuales se encontraron inconformidades de acuerdo al sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA), en base a la ISO 22000:2018 en la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet												Evaluación del sistema de gestión de la inocuidad (SGIA), en base a la ISO 22000:2018 en la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet						
EFECTOS DE AUDITORÍA		DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS												
Decreto 86 de 2002 - Programas prerrequisitos		Programas prerrequisitos Plan de control y seguimiento de proveedores Plan de capacitación Manual de procesos y registro de ejecución del plan HACCP				Recursos humanos: Auditor líder, colaboradores de proceso y personal miembro del equipo HACCP Recursos tecnológicos y papelería: Computador, Cámara fotográfica, teléfono celular, documentos físicos requeridos por el auditor, impresora, hojas, esfero Infraestructura: instalaciones de la empresa y áreas apropiadas para el desarrollo de cada auditoría Recursos PPR: Dotación establecida en la resolución 2674 de 2013 para ingreso a planta.												
Decreto 86 de 2002 - Aplicación del sistema de análisis de peligros y PCC NTC 5830 de 2010 - Requisitos para el análisis de peligros y PCC (HACCP)		Manual de BPA																
Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios para producción de alimentos		Política de Inocuidad Registro de los PPRs identificados para cada línea de producción Programa de auditoría																
ISO 22000: 2018																		
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/Responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Ene	Feb	Mar	Abril	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Responsable Líder de proceso auditado
Item 26	<p>Se debe garantizar que la empresa cuente e implemente una política de inocuidad en sus líneas de producción, además debe estar documentada y disponible para los partes interesadas. Esto de acuerdo a la ISO 22000:2018</p> <p>Hallazgo: La empresa tiene implementado la BPA - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPA - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que hay un documento escrito que plantea la política de inocuidad de alimentos para productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.</p> <p>Capítulo 8 parte 3 - Política 8.2.1 - Establecimiento de la política de inocuidad de los alimentos: La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos que sea apropiada al propósito y contexto de la organización, que incluya el compromiso de cumplimiento con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables. 8.2.2 - Comunicación de la política de inocuidad de los alimentos: La política de inocuidad de los alimentos debe estar disponible y mantenerse como información documentada, debe comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización.</p> <p>Capítulo 8 parte 3 - planificación y control operacional: La organización debe planificar, implementar, controlar, mantener y actualizar los procesos necesarios para cumplir los requisitos para la realización de productos inocuos.</p>	<p>Verificar la existencia, implementación y divulgación de las políticas de inocuidad reguladoras en la provisión de alimentos Estrella Gourmet según el cumplimiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>El jefe de producción será el encargado de verificar la existencia del documento en el que se establecen las políticas de inocuidad en la línea salsa mostaza y miel, a través de un análisis documental</p>	Alta dirección	<p>Análisis documental - Documento físico en el que se establecen las políticas de inocuidad - Formato de capacitación y divulgación de la política de inocuidad</p>													Jefe de producción
Item 77	<p>Se debe garantizar que los PPR estén implementados en el sistema de producción en su totalidad, desde la recepción de materias primas hasta su distribución, esto en el fin de garantizar la inocuidad del producto final.</p> <p>En cumplimiento a la ISO 22000:2018</p> <p>Capítulo 8 parte 3 - Programas de prerrequisitos: 8.2.2 - Los PPR deben: c) implementarse a través de todo el sistema de producción, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto en particular. 8.2.4 - La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: g) la recepción de materias entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos.</p>	<p>Verificar la implementación y documentación requerida de los PPR necesarios en el almacenamiento y distribución del producto terminado, en cumplimiento con el alcance de estos en todo el sistema de producción en su totalidad.</p>	<p>El jefe de producción será el encargado de verificar la implementación de los PPR en las etapas de almacenamiento y distribución del producto terminado, a través de un análisis documental y observación directa.</p>	Departamento de calidad e inocuidad	<p>Análisis documental - PPR de transporte y almacenamiento - Base documental con los registros y formatos que comprueban el alcance de los PPR en las etapas de almacenamiento y distribución del producto terminado Observación - Condiciones y controles que aplica la empresa a las etapas de almacenamiento y distribución de acuerdo a los PPR que aplican a esta etapa.</p>													Jefe de producción
Item 82	<p>Se debe asegurar que en la organización se identifiquen los requisitos del cliente y los requisitos legales y regulatorios aplicables.</p> <p>De igual manera se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un periodo de tiempo suficiente que incluya como mínimo, la vida útil del producto.</p> <p>Capítulo 8 - Operación Parte 8.2.1 Ampliación debe considerar lo siguiente al establecer PPR: b) Los procesos de aprobación y seguimiento de proveedores. Por ejemplo: (Materias primas, ingredientes, productos químicos y envases). Capítulo 7 - Apoyo Parte 7.2.3.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente La organización debe: a) Establecer y aplicar criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores, productos y/o servicios. b) Garantizar una comunicación adecuada de los requisitos a los proveedores externos. c) Conservar información documentada de esas actividades y todas las acciones necesarias como resultado de las evaluaciones y reevaluaciones. Capítulo 7 - Apoyo 7.2.3 Competencias b) Asegurarse de que el personal responsable de realizar el seguimiento a las acciones correctivas de los PPR, el personal responsable de la evaluación, formación o experiencias apropiadas. c) Cuando correspondiera, tomar medidas para asegurar la competencia necesaria y evaluar la efectividad de las acciones tomadas. d) Conservar la información documentada apropiada como evidencia de la competencia</p> <p>Capítulo 8 - Operación Parte 8.3 La organización debe establecer y mantener la información documentada que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas, para prevenir su recurrencia y tener el proceso nuevamente bajo control después que se ha identificado la no conformidad. Estas acciones deben incluir: f) la verificación de las acciones correctivas tomadas para asegurar que sean eficaces.</p>	<p>Revisar la implementación de toda la parte documental en las diferentes áreas de proceso enfocados en el producto terminado, en cuanto al control de todos los proveedores con los que la organización Estrella Gourmet, esta trabajando, para garantizar su calidad y rápida trazabilidad que se requiere en alguna eventualidad.</p>	<p>Jefe de producción, encargado de revisar que está toda documentación actualizada para cada uno de los proveedores que tiene la organización, enfocados al control del producto terminado, por medio de análisis documental.</p>	Área departamento de compras	<p>Análisis documental - Documentación física formato seguimiento proveedores. - Verificación del programa de trazabilidad. - Base documental con los registros y formatos que comprueban el control al producto terminado por parte del proveedor. - Plan de control y seguimiento de procesos</p>												Jefe de producción	
Item 85	<p>El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salidas, BPA y HACCP, pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque su detección inconformidades en el seguimiento a las acciones correctivas; así que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.</p>	<p>Verificar que el personal responsable de realizar el seguimiento a las acciones correctivas de los PPR, el personal responsable de la evaluación, formación o experiencias apropiadas. c) Cuando correspondiera, tomar medidas para asegurar la competencia necesaria y evaluar la efectividad de las acciones tomadas. d) Conservar la información documentada apropiada como evidencia de la competencia</p>	<p>Área de calidad e inocuidad de los alimentos, encargado de verificar que el personal encargado de realizar el seguimiento a las acciones correctivas tenga conocimiento en la ISO 22000.</p>	Jefe de producción, encargado de realizar el seguimiento de las acciones correctivas presentadas	<p>Análisis documental - Base documental con los registros y formatos de acciones correctivas ejecución del plan de capacitaciones en ISO 22000.</p>													Jefe de calidad
Item 130	<p>Se debe realizar un análisis de peligros, basado en la información preliminar, para determinar cuáles son los peligros que necesitan ser controlados. El nivel de control debe asegurar la inocuidad de los alimentos y cuando sea apropiado, se debe utilizar una combinación de medidas de control.</p> <p>Capítulo 8.3 Control de peligros Parte 8.3.2 Análisis de peligros Parte 8.3.2.1 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables. Parte 8.3.2.1.1 La organización debe identificar y documentar todos los peligros relacionados a la inocuidad de los alimentos razonablemente previsible en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y su entorno. Parte 8.3.2.1.2 Realización de peligros Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción son niveles aceptables e esenciales. c) Metodología utilizada, se debe describir y el resultado de la evaluación de peligros se debe mantener como información documentada. Capítulo 8.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO) La organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros, este plan debe mantener como información documentada y debe incluir la información siguiente para cada medida de control en cada PCC o PPRO: a) Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a ser controlados en el PCC o por el PPRO. b) Límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO. c) Procedimiento de seguimiento. d) Correcciones a tomar si no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción. e) Responsabilidades y autoridades. f) Registros de seguimiento.</p>	<p>Revisar la documentación respectiva del plan HACCP y fortalecer la parte de identificación de peligros físicos y biológicos, con la implementación de registros de estos, para llevar un adecuado seguimiento y poder tomar decisiones sobre la efectividad de este proceso.</p>	<p>Líder de producción, encargado de revisar que todos los peligros generados estén bien identificados y estén actualizados cada uno de los registros correspondientes.</p>	Área de calidad (Jefe de seguimiento de calidad)	<p>Análisis documental - Documentación física formato de registro para trazabilidad de los peligros generados. Observación - Verificación en la línea de producción, a la identificación de peligros físicos y biológicos.</p>												Jefe de producción	
Item 143	<p>Se debe garantizar que los LCC sean medibles y objetivos, con el fin de facilitar su vigilancia y verificación, y así garantizar la efectividad del proceso. Esto en cumplimiento a la ISO 22000:2018</p> <p>Capítulo 8 parte 3 - Control de peligros 8.2.3.3 - Para cada medida de control, el enfoque sistemático debe incluir una evaluación de viabilidad de: a) establecer límites críticos medibles y/o criterios de acción medibles/ observables. b) 8.2.4 - 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. 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 deben asegurar que no se exceda el nivel aceptable.</p>	<p>Verificar que todos los LCC para cada PCC en el proceso sean medibles y objetivos, facilitando así una verificación rápida, sencilla y segura.</p>	<p>El jefe de calidad será el encargado de verificar que todos los LCC sean medibles y objetivos, a través de un análisis documental y observación in situ</p>	Área de producción (Jefe de producción)	<p>Análisis documental - Formato en el que se establecen los valores medibles, objetivos y observables para cada LCC establecido en el proceso. - Registro de monitoreo diario para cada LCC Observación - Métodos y equipos usados para la medición y verificación de cada LCC</p>													Jefe de calidad
Item 147	<p>Se debe garantizar que los PPR estén identificados en la línea de producción, para poder así garantizar la inocuidad del producto. De acuerdo a la ISO 22000: 2018.</p> <p>Capítulo 8.4 Parte 8.4.1 Se debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros. Se debe mantener como información documentada y debe incluir la información que incluye: a) Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a ser controlados en el PCC o por el PPRO. b) Límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO. c) Procedimiento de seguimiento. d) Correcciones a tomar, si no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción. e) Responsabilidades y autoridades. f) Registros de seguimiento.</p>	<p>Verificar que todos los PPR establecidos estén completos -</p>	<p>El jefe de calidad será el encargado de verificar que toda la documentación y reportes de los PPR establecidos estén completos -</p>	Jefe de producción.	<p>Análisis documental - Base documental debidamente soportada. Observación - Verificación de la implementación de los PCC y los PPRO en toda la línea de producción.</p>													Jefe de calidad
Item 189	<p>Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se este llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>8.3 Auditoría Interna 8.3.2 La organización debe: a) Planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluya la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planificación e informes que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas.</p>	<p>El área de calidad es responsable de realizar auditorías internas y evidenciar la efectividad del SGC con documentación en cuanto a realizar dichas auditorías exclusivamente para quejas y reclamos</p>	Área de producción	<p>Análisis documental Observación</p>													Jefe de calidad