Plan de auditoría interna al sistema de gestión de calidad e inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Isabella Valencia Prieto

Jhonnier Alexander Espinosa Molina

Jorge Andrés González Méndez

Leydi Yohanna Perdomo Perdomo

Tatiana Moran López

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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

Cali - 2022

Plan de auditoría interna al sistema de gestión de calidad e inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Isabella Valencia

Jhonnier Alexander Espinosa Molina

Jorge Andrés González Méndez

Leydi Yohanna Perdomo Perdomo

Tatiana Moran López

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Directora:

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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

Cali - 2022

Nota Aclaratoria:

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad la cual 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 Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la NORMA ISO 22000:2018.

4

Resumen

La implementación de la norma ISO 22000: 2018 y su verificación mediante un esquema de

auditoría interna a Productos Alimenticios Estrella Gourmet, nos permite garantizar la excelente

calidad e inocuidad de sus productos

La empresa se ha destacado por cumplir la normatividad en cada uno de los procesos que

se desarrolla en la elaboración de salsas y encurtidos, para poder cumplir con la normatividad

vigente la cual viene implementados mecanismos de monitoreo y seguimientos a cada uno de sus

procesos.

Durante la revisión de auditoría interna se identificaron ocho no conformidades,

abordadas bajo la norma ISO 22000: 2018 mediante un plan de auditoría interna al sistema de

gestión de calidad e inocuidad con el fin de mejorar la seguridad, salud y satisfacción del cliente

final, garantizando un producto inocuo y de cumpliendo con los lineamientos reglamentarios de

la normatividad vigente.

Palabras clave: normas, seguimiento, procesos, auditoria.

5

Abstract

The implementation of the ISO 22000: 2018 standard and its verification through an internal

audit scheme for Estrella Gourmet Food Products, allows us to guarantee the excellent quality

and safety of its products.

The company has stood out for complying with the regulations in each of the processes

that are developed in the preparation of sauces and pickles, in order to comply with current

regulations, which have implemented monitoring and follow-up mechanisms for each of its

processes.

During the internal audit review, eight non-conformities were identified, addressed under

the ISO 22000: 2018 standard through an internal audit plan for the quality and safety

management system in order to improve safety, health and satisfaction of the final customer,

guaranteeing an innocuous product and complying with the regulatory guidelines of current

regulations.

Keywords: Standards, monitoring, processes, audit.

Tabla de Contenido

Lista de tablas	8
Lista de apéndices	9
Introducción	10
Problema	11
Descripción del Problema	11
Planteamiento del Problema	12
Sistematización del Problema	12
Justificación	13
Objetivos	14
Objetivo General	14
Objetivos específicos	14
Contenido	15
Marco de referencia	16
Resultados – Planes de Auditoria	17
Generalidades	17
Plan de Auditoria para Hallazgos	18
Plan de auditoria hallazgo 1	20

Plan de auditoria hallazgo 2	22
Plan de auditoria hallazgo 3	24
Plan de auditoria hallazgo 4	26
Plan de auditoria hallazgo 5	28
Plan de auditoria hallazgo 6	30
Plan de auditoria hallazgo 7	32
Plan de auditoria hallazgo 8	34
Conclusiones	35
Recomendaciones	36
Referencias	37
Apéndice	39

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de Auditoria Hallazgo 1 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 2. Plan de Auditoria Hallazgo 2 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 3. Plan de Auditoria Hallazgo 3 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 4. Plan de Auditoria Hallazgo 4 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 5. Plan de Auditoria Hallazgo 5 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 6. Plan de Auditoria Hallazgo 6 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 7. Plan de Auditoria Hallazgo 7 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 8. Plan de Auditoria Hallazgo 8 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Lista de apéndices

Apéndice A. Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad

Introducción

La inocuidad alimentaria, concentra las condiciones y medidas tomadas y aplicadas durante los procesos de producción en las empresas de alimentos de tal manera que los mismos no generen ninguna alteración en la salud del consumidor.

La importancia de la inocuidad alimentaria se fundamenta en la sensibilización de las partes involucradas al considerar que los peligros alimentarios se pueden transferir durante todas las fases de la cadena alimentaria (producción primaria, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, preparación y consumo). Por tanto, se implementan sistemas de gestión que permiten aplicar y evaluar los controles para la reducción de peligros y cumplimiento de normativa. La eficacia de estos sistemas de gestión, se evalúa por medio de auditorías.

Una auditoria es un mecanismo que nos permite hacer seguimiento, control y mejoramiento de las actividades a través de la recolección de información a lo largo de los procesos garantizando la confiabilidad y calidad de las políticas, planes y procedimientos integrales establecidos por la organización.

Productos Alimenticios Estrella Gourmet, viene trabajando permanentemente en el progreso y mejora del sistema de gestión que ha implementado basado en la Norma ISO 22000:2018; por tanto, ha desarrollado evaluaciones esquematizadas en programas de auditoría, considerando la verificación del estado del sistema de gestión. Es primordial la estructuración y fortalecimiento de los programas con el plan de auditoría de tal manera que los ocho hallazgos encontrados y su tratamiento sean base de la mejora continua de los procesos en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet y en su sistema integrado de gestión de la inocuidad.

Problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet ha realizado una auditoria interna de seguimiento a su sistema de gestión de calidad, como resultado de dicha auditoria, se evidenciaron 8 hallazgos de no conformidades, los cuales implican el incumplimiento de varios aspectos que afectan a dicha empresa, en la elaboración de sus productos, como la falta de registros, documentación exigida, control de los PPR, y sustentación de la práctica de las políticas de inocuidad de alimentos.

Descripción del Problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet se esmera por cumplir con la normatividad sanitaria vigente, además de ofrecer a sus clientes productos de calidad, que les generen confianza y los convierta en una empresa competitiva y a la vanguardia en el mercado, ha venido implementando mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna. Ha realizado una auditoria interna donde el principal objetivo es evaluar su sistema de gestión de la calidad; los resultados exponen que se debe realizar un seguimiento a los hallazgos no conformes. Con base en dichas no conformidades las cuales hacen referencias a los incumplimientos a varios aspectos de la norma ISO 22000:2018 como: falta de formatos y documentación de seguimiento a proveedores – políticas de inocuidad de alimentos- desconocimiento de la norma - los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribuido, esto ha llevado a organizar la auditoría interna. En conclusión, el problema de dicha empresa radica en la falta de registros y documentación completa de cada uno de los hallazgos encontrados, los cuales afectan negativamente a dicha organización.

Planteamiento del Problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet realizo una auditoría interna de seguimiento a su sistema de gestión de calidad, como resultado de esta se evidenciaron ocho hallazgos de no conformidades, presentados por incumplimiento en la elaboración de los diferentes registros, documentación incompleta, y desconocimiento de la norma ISO 22000:2018, causando problemas en las políticas de inocuidad de los alimentos e incoherencias en el planteamiento de las acciones correctivas para cada uno de los hallazgos.

¿Cómo influye una auditoría interna en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, con la aplicación de la norma ISO 22000:2018, y la planificación de las diferentes acciones correctivas en busca del mejoramiento del SGIA?

Sistematización del Problema

El aspecto a resaltar en este documento es el diseño del plan de auditoría y el tratamiento a los hallazgos como prevención y mejora continua del sistema de gestión de calidad, evidenciando planteamiento como;

¿De qué modo afectan los hallazgos encontrados el curso de sistema de gestión de calidad e inocuidad?

¿Cuál ha sido el comportamiento luego de las acciones correctivas tomadas por la empresa?

¿Qué impacto sobre la política de inocuidad tiene la aplicación del plan de auditoria?

¿Cuáles han sido los resultados del plan de auditoría interna y el seguimiento a los hallazgos?

Justificación

El análisis y aplicación de la Norma ISO 22000:2018 dentro de los procesos de las empresas que se deciden por implementar esta normatividad logran obtener una optimización de los mismos, un compromiso en garantizar que su sistema de producción busca mantener la inocuidad y minimizar los riesgos de sus alimentos lo que le permitirá generar confianza al momento del consumo por su cliente final, generando posicionamiento en el mercado lo que le contribuirá en acceder a mercados extranjeros por la confianza en que es una empresa que busca en sostener y mejorar sus procesos en pro de la seguridad alimentaria.

La implementación de esta norma contribuye en generar dentro las organizaciones la cultura de seguridad alimentaria impulsando que todos los recursos establecidos en la cadena productiva busquen cumplir los distintos lineamientos planteados dentro de la norma y mejorar continuamente el sistema, el cual es verificado a través de la aplicación de auditorías internas como externas que permiten establecer las condiciones, fortalecimientos y estabilidad del sistema de gestión en el tiempo.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar el plan de auditoría de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet basado en la norma ISO 22000:2018, como mecanismo de prevención y reducción de los hallazgos encontrados, para aplicar las acciones correctivas pertinentes.

Objetivos Específicos

Elaborar un plan de auditoría interna a partir de los hallazgos planteados para el estudio de caso realizado en la Fase 3.

Referir dentro del plan de auditoria los parámetros que expone la norma ISO 22000:2018 que se deben cumplir para cada uno de los hallazgos planteados que permita mejorar su sistema de gestión de la inocuidad.

Exponer las evidencias documentales e inspecciones requeridas para evaluar y medir el cumplimiento de los procedimientos adelantado por la Empresa Estrella Gourmet Evaluar dentro de su sistema de gestión.

Consolidar la auditoría interna como una herramienta de mejora en el sistema de gestión que se encuentra adoptado por la empresa Estrella Gourmet.

Marco de referencia

Iso 2200:2018

Es una norma internacional de gestión de la inocuidad alimentaria que, mediante requisitos establecidos, es la encargada de asegurar la inocuidad alimentaria en todos los establecimientos, empresas, organizaciones, industrias y toda aquella que este encaminadas en productos alimenticios, la implementación de la norma aporta una mejora y calidad en su proceso, así como muchos beneficios incluyendo su potencialidad del producto al consumidor final.

(Ntc Iso 19011:2018)

En esta norma se proporcionan las directrices e instrumentos de orientación para realizar auditoria a sistemas de gestión. Detalla los principios de la auditoría, la gestión del programa de auditoría, las actividades propias de la auditoria, las competencias y evaluación del equipo auditor. El objetivo de un programa de auditoría es implementar de forma clara y detallada todos los planes y procedimientos con el fin de estandarizar una metodología que permita ser evaluada objetivamente por cualquier auditor.

Auditoria

Es un 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. ISO 19011 (2018).

Programa de auditoria

Conjunto de una o más auditorías (3.13.1) planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico (ISO 19011:2018)

Plan de auditoria

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría. Generalmente incluye actividades y procesos a validar, así como el periodo de tiempo cubierto, las evidencias, recursos, responsables y otra información que es relevante para el criterio de auditoría y que es verificable. ISO 19011 (2018).

Equipo auditor

Está compuesto por una o más personas que llevan a cabo la auditoria, soportados si es necesario por expertos técnicos, Un auditor de equipo auditor es designado como el líder del equipo auditor, el equipo auditor puede incluir auditores en entrenamiento. ISO 19011 (2018).

Planes de Auditoria

Generalidades

En la ejecución de una auditoria, se debe considerar una norma específica de la cual se tomarán los criterios como pautas de evaluación.

El Plan de auditoria como objeto de implementación, seguimiento y control, precisa las actividades a monitorear, valida los procesos y evalúa los aspectos de mejora de tal manera que se convierte en un documento soporte en las determinación de producción y manejo para la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet.

El plan de auditoria que se plasma en un documento soporte desarrollado para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, muestra los objetivos, alcance, criterios, gestión, recursos, evidencias y responsable(s) de la auditoría.

Plan de Auditoria para Hallazgos

Hallazgo 1.: 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.

Hallazgo 2: 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

Hallazgo 3: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM Y HACCP, pero no conoce de manera suficiente la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencia en el seguimiento a las acciones correctivas, así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubiera puesto en marcha o no

Hallazgo 4.: 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 distribuido

Hallazgo 5: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado

Hallazgo 6: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas Mostazas y miel, sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos

Hallazgo 7.: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva

Hallazgo 8: 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, valida que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos

 Tabla 1.

 Plan de Auditoria Hallazgo 1 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

			GO PAI- 001	-C						
		PLAN	DE AUDI	TORIA INT	TERNA- PROCED	IMIENTO			CHA:	
									1/2022	
PLAN		FECH			OVIEMBRE	SISTEMA A	ISO	22000-20	18	
	ITORIA NO.	PROGRA			9-11-2022	AUDITAR				
		serva que la doc			rmación sobre los c			alizan a su	product	to
HALLAZGO terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.										
RECU		:2018 numeral 8.								
EL	DESARROLLO Computado	r – Personal - Tra	nsporte – EF	PP – Agenda -	 Lapiceros – Viático 	OS				
DE L	A AUDITORIA									
	OBJETIVO DE LA AUDIT	ORIA	ALC.	ANCE DE I	LA AUDITORIA	CRIT	ERIOS DE LA	A AUDITC	RIA	
Validar el adecuado seguimiento y evaluación a las medidas de control tomadas por los proveedores en su producto terminado teniendo en cuenta las auditorias anteriores y los nuevos formatos de seguimiento. Esta auditoría será ejecutada en procesos de recepción de materia prima e insumos, registro y control de proveedores. ISO 22000:2018 numeral 8 sistema de trazabilidad, deb manera única el materia proveedores. Li proveedores. Li proveedores.								pe poder ide ial entrante	ntificar o	
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS	/ SOPORTES	AUDITADO	AUI	OITOR	
1.	Reunión de apertura	29-11-2022	8:00 a.m.	9:00 am	Acta de apertura		Coordinador de Logística	Auditor equipo au	Líder ditor	у
2.	Chequear la trazabilidad	29-11-2022	9:00 am	10:30	Ficha técnica de la		Coordinador	Auditor	Líder	у
	registrada para el ingreso de la materia prima			a.m.	Fichas de recibo de materia prima Certificado de materia prima		de Logística	equipo au	ditor	-
3.	Verificación	29-11-2022	10:30 am	11:30 am	Registro de enti	rada de matéria	Coordinador	Auditor	Líder	у

	in situ recepción de materia				prima	de Logística	equipo auditor
	prima				Cronograma de visita a provedores.		
4	Almuerzo	29-11-2022	12:00	2:00 pm	N/A	N/A	N/A
5	Conclusión de la auditoria	29-11-2022	2:00 p.m	3:00 pm	Soportes de la auditoria	Coordinador de Logística	Auditor Líder y equipo auditor
6	Elaboración del informe final	29-11-2022	3:00pm	3:30pm	Informe final		
7 OBS	Reunión de cierre ERVACIONES	29-11-2022	4:00 pm	5:00 pm	Acta de cierre	Coordinador de Logística	Auditor equipo auditor
FIRM	1A AUDITOR LIDER:				FIRMA DEL AUDITADO:		

Tabla 2.Plan de Auditoria Hallazgo 2 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

		PRC	DUCTOS A	ALIMENTIC	CIOS ESTRELLA C	GOURMET		CODIGO PAI-C 001		
			FECHA: 28/11/2022							
PLAN	N DE 0	01 FECH	HA DE	NO	OVIEMBRE	SISTEMA A	ISO 22	2000-2018		
AUD	ITORIA NO.	PROGR <i>A</i>	MACIÓN	2	9-11-2022	AUDITAR				
DESC		empresa tiene impleme								
HAL	LAZGO	están operando. Sin em inocuidad de alimento								
RECU		na ISO 22000-2018. 5,2	*							
EL	DESARROLLO Com	putador – Personal - Tr	ansporte – EI	PP – Agenda	 Lapiceros – Viáticos 	S				
DE L	A AUDITORIA									
	OBJETIVO DE LA A				AUDITORIA		S DE LA AUDITORIA			
	icar el diseño de registros y				iditoria va dirigido a la		Norma ISO 2200			
	nfocados a plantear las pol		_		rtamento de calidad,		ítica los siguientes			
	ntaria para los productos al				ará los intereses			de la política de la inocuidad de los		
GO	URMET en la línea de Sals acuerdo a la norma	•			ente a la calidad y la política de calidad e		5.2.2 comunicación de la política de la nocuidad de los alimentos			
	acuerdo a la liornia	130 22000		d, de acuerdo	mocuidad de los al	imentos				
			mocuida	ISO 220						
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/	SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR		
1.	Reunión de apertura	29-11-2022	7:00 a.m.	7:30 am	Acta de apertura		Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de RRHH		
2.	Recorrido por las instala y entrevista con el perso		08:30 am	09:30 am	Verificación de la c la política de inocui Entrevista con el pe	idad	Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de RRHH		

3.	Revisar la estructura documental del SGIA	29-11-2022	9:30 am	10:30 a.m.	Programa de gestión documental, donde se defina jerárquicamente los componentes por sistema (política, manuales, procedimientos, formatos, etc.)	Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de RRHH			
4.	Verificar la política de calidad	29-11-2022	10:30 a.m.	11:30 am	Política de calidad e inocuidad	Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de RRHH			
5.	Revisión de la socialización de la política de calidad	29-11-2022	11:30 a.m.	12:00 pm	Actas de asistencia a socialización, Publicación de la política de calidad en carteles- zonas sociables	Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de RRHH			
6.	Almuerzo	29-11-2022	12:00 pm	1:30 pm	N/A	N/A	N/A			
7.	Elaboración del informe final	29-11-2022	1:30pm	2:00pm	Informe final		Equipo auditor.			
8.	Cierre de reunión.	29-11-2022	2:00 pm	3:30 pm	Acta de cierre	Gerencia y Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de planta y control de calidad			
OBSE	RVACIONES	Se realizará una reunión de apertura en la sala de juntas de la empresa de Productos alimenticios Estrella Gourmet, para luego revisar y verificar la estructuración del programa de gestión documental, la idea es revisar la jerarquía y contenido que llevaría cada sistema de gestión, donde se evaluara si dentro de estos requisitos documentales está establecido realizar la política de calidad e inocuidad. Adicional, se evaluará la socialización de la misma por medio de actas de asistencia a socialización-capacitación, publicación en áreas sociales. Finamente se realizara el informe final de exposición en la reunión de final.								
FIRM	A AUDITOR LIDER:	ас ехропетон	on in rounion	GC IIIIIII.	FIRMA DEL AUDITADO:					

 Tabla 3.

 Plan de Auditoria Hallazgo 3 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

		PROD	UCTOS AI	LIMENTIC	OS ESTRELLA G	OURMET		CODIGO PAI-C		
		PLAN	DE AUDI	TORIA INT	ERNA- PROCED	IMIENTO		FECHA: 28/11/2022		
PLA	N DE 001	FECH	A DE	NO	OVIEMBRE	SISTEMA A	ISO 2	22000-2018		
AUD	ITORIA NO.	PROGRAM	MACIÓN	2	9-11-2022	AUDITAR				
			0 porque se	detectaron in	d conoce de procesos consistencia en el se nte de que se hubiera	guimiento a las acc	ciones correctivas	conoce de manera así es que no se tiene		
EL	URSOS PARA Norma ISO DESARROLLO A AUDITORIA	22000-2018, capí			ersonal - Transporte -			cos		
	OBJETIVO DE LA AUDIT	ORIA	ALC	ANCE DE I	LA AUDITORIA	CRIT	ERIOS DE LA	AUDITORIA		
y cap la in G	Valorar el equipo de inocuidad en cuanto a capacitación y capacidad competente para abordar las exigencias de la implementación de la norma ISO 22000:2018 en la empresa productos alimentarios ESTRELLA GOURMET, de acuerdo a los planes de acción y registro del manejo de las no conformidades. Implantar las acciones correctivas adecuadas necesarias cuando un monitoreo indique que no está bajo control un PCC y realizar el seguimiento de acuerdo a la norma ISO 22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.9.3 Acciones Correctivas de tal manera que se evidencien planes de mejora.									
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS	/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR		
1.	Reunión de apertura	01-12-2022	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura o	asistencia	Gerencia y Equipo de inocuidad	Jefe de bodega		
2.	Verificación de procedimiento de Acciones Correctivas	01-12-2022	9:00 am	10:00 am	* Acta de reunión de procedimiento o correctivas. * Procedimiento de correctivas.	le acciones	Equipo de inocuidad	Jefe de bodega		

3.	Revisión de elaboración de documento o formato de	01-12-2022	10:00 am	12:00 pm	*Formato para tratamiento de acciones correctivas.	Equipo de inocuidad	Jefe de bodega			
	acciones correctivas.				*Reportes y abordaje de acciones correctivas reales.					
4.	Almuerzo	01-12-2022	12:00 pm	1:00 pm	N/A	N/A	N/A			
5.	Revisión de cronograma de capacitación del equipo de inocuidad.	01-12-2022	1:00 pm	1:30 pm	 * Actas de asistencia y evaluaciones de capacitaciones. * Cronograma de capacitación del equipo de inocuidad. 	Equipo de inocuidad	Jefe de bodega			
6	Elaboración de informe final	01-12-2022	1:30pm	2:00pm	Informe final	-	Jefe de bodega			
7	Reunión de cierre.	01-12-2022	2:00 pm	3:00 pm	Acta de cierre	Gerencia y Equipo de inocuidad	Jefe de bodega			
OBSE	RVACIONES	Se evidencia por parte del equipo de inocuidad un conocimiento claro a la hora de expresar el manejo de las acciones correctivas, pero no se evidencian materializadas a nivel documental, por lo que se sugiere realizar un desglose y aplicación de otras estrategias para el tratamiento de estas de tal manera que se generen soportes adecuados y claros.								
FIRM	A AUDITOR LIDER:				FIRMA DEL AUDITADO:					

 Tabla 4.

 Plan de Auditoria Hallazgo 4 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

			PROD	UCTOS AI	LIMENTIC	OS ESTRELLA GOURN	MET	CODIGO PAI-C 001			
			PLAN	DE AUDI	TORIA INT	TERNA- PROCEDIMIEN	ТО		FECHA: 28/11/2022		
PLA]	N DE	001	FECH.	A DE	NO	OVIEMBRE SIST	EMA A	ISO	22000-2018		
AUD	AUDITORIA NO. PROGRA			MACIÓN	2	9-11-2022 AU	DITAR				
DES	CRIPCIÓN DEL					implementación de las BPM					
HAL	LAZGO	pe	ero, el alcanc	e de los PPF	R no ha conte	mplado el almacenamiento o	lel producto termina	do y di	stribuido		
REC	URSOS PARA N	Iormas ISO 22	2000:2018,	Capítulo 8,	numeral 8,2	2,2 y 8.2.3					
EL	DESARROLLO C	Computador – I	Personal - T	Transporte -	- EPP – Age	enda – Lapiceros – Viátic	os				
DE L	LA AUDITORIA										
	OBJETIVO DE L	A AUDITORI	ÍΑ	ALCANO	CE DE LA A	AUDITORIA	CRITERIO	S DE	LA AUDITORIA		
						cimiento de los programas			18 en su capítulo 8		
	speccionar la document					rgo de todo el proceso y	establece los PPR				
	ramas prerrequisito de ta					alidad del producto final en			, mantener y actualizar		
	nclusión de los procesos			los proc	esos de almad	cenamiento y distribución.			so y ámbito de trabajo		
dist	ribución, y determinar s		uerdo a la					que permitan lograr la inocuidad de los			
	legislación	vigente.					alimentos, todas estas especificaciones se encuentran dentro de los literales 8,2,2 y 8,2,3				
									sistema de trazabilidad.		
No.	ACTIVIDAL	DES	FECHA	HORA	HORA	EVIDENCIAS/ SOPORTES			AUDITOR		
110.	7101111111	-25	LECINI	DE	FINAL	E VIELLYON IS, SOI ORIES	Hebinibe		nebiton		
				INICIO							
1.	Reunión de apertura	C	01-12-2022				Gerencia, Jefe		Auditor Líder y		
				8:00 a.m.	9:00 am	Acta de apertura	Bodega y jefe almacén	e de	equipo auditor		
2.	Revisión documenta	l C	01-12-2022			Revisión soportes de los	Jefe de Bodega		Líder de calidad		
				9:00	10:30	PPR, registros	· ·				
					a.m.	Cronogramas					
3.	Verificación in situ		01-12-2022	10:30	11:30 m	Registros del área de		ga y	Líder de calidad		
	condiciones y aná	lisis de		a.m.		almacenamiento,	almacén				
	almacenamiento.					despacho, del control de	,				

					temperaturas, control de plagas, y mantenimiento.						
	Verificación de despacho y transporte.	01-12-2022	11:30 m	1:00 p.m.	Panilla de control de vehículo, Registros de identificación de clientes.	Jefe d almacén	\mathcal{C}	у	Líder de d	calidad	
4.	Almuerzo	01-12-2022	12:00 m	1:00 p.m.	N/A	N/A			N/A		
5.	Conclusión de la auditoria	01-12-2022				Jefe d	e bodega	у	Auditor	Líder	у у
			1:00p.m	1:30 p.m.	Soportes de la auditoria	almacén			equipo au	ditor	
6	Preparación del informe final	01-12-202							Equipo au	ıditor	
			1:30pm	2:00pm	Informe final						
7.	Cierre de reunión.	01-12-2022				Jefe d	e bodega	у	Auditor	Líder	у
			2:00	3:00 p.m.	Acta de cierre	almacén			equipo au	ditor	
OBSE	RVACIONES										
FIRM	A AUDITOR LIDER:				FIRMA DEL AUDITAI	OO:					

Tabla 5.Plan de Auditoria Hallazgo 5 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO PLAN DE AUDITORIA NO. PROGRAMACIÓN 29-11-2022 AUDITAR BESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO AUDITORIA NO. DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO PROGRAMACIÓN 29-11-2022 AUDITAR La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO FECHA: 28/11/2022 PLAN DE AUDITORIA NO. DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
PLAN DE AUDITORIA NO. DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO RECURSOS PARA HALLAZGO PLAN DE O01 FECHA DE NOVIEMBRE SISTEMA A ISO 22000-2018 NOVIEMBRE SISTEMA A ISO 22000-2018 AUDITAR DOUBLE SISTEMA A ISO 22000-2018 AUDITAR La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
PLAN DE AUDITORIA NO. DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO RECURSOS PARA O01 FECHA DE NOVIEMBRE SISTEMA A ISO 22000-2018 NOVIEMBRE SISTEMA A ISO 22000-2018 AUDITAR DOUTTAR NOVIEMBRE SISTEMA A ISO 22000-2018 AUDITAR La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
AUDITORIA NO. PROGRAMACIÓN 29-11-2022 AUDITAR La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencio que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y valida 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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
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 identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificado RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
RECURSOS PARA Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.
EL DESARROLLO
DE LA AUDITORIA
OBJETIVO DE LA AUDITORIA ALCANCE DE LA AUDITORIA CRITERIOS DE LA AUDITORIA
Inspeccionar los registros de identificación de peligros Verificación del cumplimiento de los ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones,
de tal manera que se confirme el cumplimiento efectivo requisitos determinados en el plan HACCP de numeral 8.5 Control de Peligros. Punto C.
de los lineamientos y se garantice la inocuidad del la organización para el control de peligros Procedimientos de seguimiento y Punto f. Registros
producto. físicos y biológicos. de seguimiento con información documentada del
plan de control de peligros
No. ACTIVIDADES FECHA HORA HORA EVIDENCIAS/ SOPORTES AUDITADO AUDITOR
DE FINAL
INICIO 1 02-12-2022 Gerente
1.
Auditor líder
-Agenda de actividades HACCP

2.	Revisión de la documentación que referencia las no conformidades encontradas	02-12-2022	08:30am	09:30m	-Formato de registro para el análisis de los peligros físico y biológicos -formatos para registrar los controles a los diferentes peligros identificados cronograma de capacitación a los operarios o equipos responsables sobre análisis de peligros.	Equipo HACCP EQUIPO SGIA	Auditor líder
3.	Recorrido in-situ	02-12-2022	09.30am	11:00am	Formatos donde se registran observación, verificación, inspección y confirmación in situ de control de riesgos y peligros, para dar cumplimiento a las exigencias para los PRODUCTOS ALIMENTARIOS ESTRELLA GOURMET	Equipo HACCP Equipo SGIA	Auditor líder
4.	Revisión de la metodología que se tiene con base en el plan HACCP, para diseñar los nuevos formatos de seguimiento	02-12-2022	11:00am	12.00am	Formatos de registros de acuerdo a la metodología planteada. Lista de chequeo	Gerente Equipo HACCP	Auditor líder
5.	refrigerio	02-12-2022	12.00am	12:30pm	NO/ APLICA	NO APLICA	NO APLICA
6	Elaboración del informe final	02.12.2022	12:30pm	13:00pm	Informe final.		Equipo auditor
7	Cierre de reunión.	02-12-2022	13:30am	14:00	Informe de resultados. Acta de la reunión.	Gerente Equipo HACCP - SGIA	Auditor líder.
OBSE	RVACIONES				ción de peligros físicos, químicos y bi nte diligenciados al presentarse una nov		nétodos de seguimiento
FIRM	A AUDITOR LIDER:	vandos, pero co	n document	os parciaille	FIRMA DEL AUDITADO:	cuau.	

 Tabla 6.

 Plan de Auditoria Hallazgo 6 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

			PRODI	UCTOS AI	LIMENTICI	OS ESTRELLA G	OURMET			CODIGO PAI-C 001
			PLAN	DE AUDI	TORIA INT	ERNA- PROCEDI	MIENTO			FECHA: 28/11/2022
PLA	N DE	001	FECH		NO	VIEMBRE	SISTEMA A		ISO	22000-2018
	DITORIA NO.		PROGRA			9-11-2022	AUDITAR			
	CRIPCIÓN DEL LAZGO					nea de producción Sa cuentra debidamente				o, se evidenció que la tablecidos
		SO 22000/20	18. Agend	la. Comput	ador- sala de	e juntas impressora	- documentos- t	ransporte.		
EL	DESARROLLO LA AUDITORIA									
DE I	OBJETIVO DE L	A AUDITOR	IA	ALC	ANCE DE L	A AUDITORIA	CRIT	ERIOS DE	ELA	AUDITORIA
pre	Inspeccionar el estable ogramas prerrequisito c uctos Alimenticios Estr evaluar su cu	perativos en la ella Gourmet, c	empresa	operativos	mediante la	s soportes de PP revisión documenta el fin de conocer s	al control de P	eligros (Pla	n HA	Numeral 8.5.4 Plan de CCP/APPCC/PPRO), 8.5.4.2 y 8.5.4.3
No.	ACTIVIDAD		FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/	SOPORTES	AUDITAI	00	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	03	-12-2022	8:00 a.m.	9:00a.m.	Acta de apertura		Gerencia jefe proceso	y de	Auditor Líder y equipo auditor
2.	Revisión in situ	03	-12-2022	10: 30 a.m.	12:00 m	Diagrama de flujo d Inspección visual d PPRO en las líneas	el manejo del	Jefe proceso	de	Analista de calidad
3.	Revisión documenta	al 03	-12-2022	9:00 a.m.	10:30 a.m.	Registro de ch monitoreo del PPRO Cronogramas Determinación de l		Jefe proceso	de	Analista de calidad

					criterios de acción Planes de acción para controlar los limites críticos fuera de especificación					
4.	Almuerzo	03-12-2022	12:00 m	1:00 p.m.	N/ A	N/ A		N/ A		
	Revisión del conocimiento	03-12-2022	2:00	3:00 p.m.	Entrevistas					
			p.m.							
5.	Conclusión de la auditoria	03-12-2022	3:00	4:00 p.m.		Gerencia	У	Auditor Líder	У	
			p.m.		Soportes de la auditoria	jefe	de	equipo auditor		
						proceso				
6.	Elaboración del informe final	03-12-202	4:00pm	4:30pm	Informe final	Jefe	de	e Equipo auditor		
						proceso				
7	Reunión de cierre	03-12-2022			Acta de cierre – informe –listado	Gerencia	У	Auditor Líder	у у	
			4:30p.m	5:00 p.m.	de asistencia.	jefe	de	equipo auditor	-	
			_	_		proceso				
OBSE	ERVACIONES	Realizar inspe	lealizar inspección visual de la operatividad y registro de los PPR operativos							
FIRM	A AUDITOR LIDER:	FIRMA DEL AUDITADO:								

Tabla 7.Plan de Auditoria Hallazgo 7 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

		PR	RODUCTOS	ALIMENTI	CIOS ESTRELLA GO	DURMET		CODIGO P	PAI-
		PI	LAN DE AUI	DITORIA II	NTERNA- PROCEDI	MIENTO		FECHA 28/11/202	
PLA	N DE	001 FEC	ISO 220	00-2018					
AUD	DITORIA NO.	PROGR	AMACIÓN	2	9-11-2022	AUDITAR			
	CRIPCIÓN DEL : LAZGO	Se tienen identificados LO	CC para cada P		do, pero algunos de ello su valoración es subjetiv		les en el momento de	e su verificació	ón y
EL	URSOS PARA IS DESARROLLO LA AUDITORIA	SO 22000/2018- computa	dor- transporte	-agenda- pres	supuesto. Mobiliario.				
DEL	OBJETIVO DE LA	A ALIDITODIA	ALC	ANCE DE I	LA AUDITORIA	CDIT	ERIOS DE LA AU	IDITODIA	
reg	erificación del proceso de gistro de los LCC estable empresa ESTRELLA GC	e control, seguimiento y cidos adelantados por la	Conocer le empres monitor	os procedimi sa ESTRELL reo, registro s en los PCC	entos empleados por la A GOURMET en el y control de los LCC establecidos dentro de ocesos	ISO 22000:2 Subnumerales	2018, numeral 8.5 Cos 8.5.2.4. Selección y lidas de control Íte	ontrol de peligr y categorizació	
No.	ACTIVIDADI	ES FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SO	OPORTES	AUDITADO	AUDITOF	R
1.		04-12-2022							
	Reunión de apertura		08:00am.	08:30am.	Acta de reunión de sección de auditoria	Acta de reunión de apertura de la Coordin sección de auditoria asegurar Calidad		Jefe de producció	ón
2.	Solicitud y revisión documentación a trab		08:30 am	09:30 am	Relación de los límites críticos		Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Jefe Producción	de
3.	Visita al sitio del arcl	hivo 04-12-2022	09:30 am	10:30 am	Documentos y registr	os de los LCC	Coordinador de	Jefe	de

					de los PCC	Aseguramiento de Calidad	Producción	
4.	Inspección de formatos	04-12-2022	10:30am	11:00am	Diligenciamiento de hallazgos referenciados y participación del supervisor.	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Jefe Producción	de
5.	Refrigerio	04-12-2022	11:00am	11:30 am.	N/A	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	N/A	
6	Elaboración del informe final.	04-12-2022	11:30am	12:00pm	Informe final	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe Producción	de
7.	Cierre de auditoria 04-12-2022 12:00am 12:30am Acta		Acta de cierre	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe Producción	de		
OBSI	ERVACIONES	Se propone rea	lizar los ajust	tes requerido	s al manual del plan HACCP.			
FIRMA AUDITOR LIDER:				FIRMA DEL AUDITADO:				

 Tabla 8.

 Plan de Auditoria Hallazgo 8 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

		PRO:	DUCTOS A	LIMENTIC	CIOS ESTRELLA GO	OURMET		CODIGO PAI-C		
								001		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO									
PLA	N DE 001	FECH	IA DE	NO	OVIEMBRE	SISTEMA A	ISO 22	2000-2018		
AUD	ITORIA NO.	PROGRA		2	9-11-2022	AUDITAR				
DESC	CRIPCIÓN DEL Se prog	raman v realizan	auditorias fr	ecuentes con	el fin de monitorear la		GC que se tiene in	nplementado. Sin		
					lida que se esté llevano					
TH IL			•		una queja o devolución			1		
REC	URSOS PARA Eq	uipos de cómput	o, papelería	, evidencias	digitales e impresas	de las auditoria	as adelantadas po	r la empresa		
EL	DESARROLLO		· 1 1		Iorma ISO 22000 - 20		•			
DE L	A AUDITORIA									
	OBJETIVO DE LA AUDI	ΓORIA	ALC	ANCE DE I	LA AUDITORIA	CRIT	ERIOS DE LA A	UDITORIA		
Inspe	ccionar los registros, metodología	y cumplimiento	Verificac	ión de las ac	18, en su literal 9- ítem 9.2.2; La					
	ablecidos para la gestión de las au		empleadas al ocurrir novedades con el organización debe esta							
mai	nera que se pueda determinar la et	ectividad en el	producto para demostrar la efectividad de los auditoría que cuente co					iencia de las		
	SGC.		métodos aplicados. mismas; conservar y o					r la información de		
						la implement	ación y de los resul	tados de estas.		
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA	HORA	EVIDENCIAS/ S	SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR		
			DE	FINAL						
1.	Dannién de enemana	06-12-2022	INICIO 8:00 a.m.	9:00 am	A ata da amantuna	ri magistus da	Coordinador de	Jefe de Producción		
1.	Reunión de apertura	00-12-2022	8:00 a.iii.	9:00 am	Acta de apertura asistencia	y registro de	Aseguramiento	Jele de Produccion		
					asistencia		de calidad			
2.	Revisión documental de las	06-12-2022	9:00 am	11:00 am	Registros y manejo d	le no	Coordinador de	Jefe de Producción		
2.	auditorías internas adelantadas		7.00 am	11.00 am	conformidades y recl		aseguramiento	Jeie de l'ioddecton		
	por la empresa				Informes de auditoría		de calidad			
por la empresa					Plan de auditorías.		or carroad			
					Cronograma de audit	torías internas				
					anuales.					
					Registros e informes	de auditorías.				
					Planes de acción y m					
					conformidades.	-				

3.	Verificación de trazabilidades, manejo de quejas y reclamos	06-12-2022	11:00 am	12:00 pm	Documentación del manejo de reclamos y metodologías Planes de acción y mejora por no conformidades	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Jefe de Producción
4.	Almuerzo	06-12-2022	12:00 pm	02:00 pm	N/A	N/A	N/A
5.	Consolidación de los hallazgos encontrados por el equipo auditor	06-12-2022	02:00pm	03:00pm	Elaboración del informe	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe de producción
6.	Socialización del informe	06-12-2022	03:00pm	04:00pm	Informe de los hallazgos	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe de producción
7.	Elaboración informe final	06.12.2022	4:00pm	4:30pm			
8.	Reunión de cierre	30-11-2022	04:30	05:00	Acta de cierre, conclusiones de la auditoria y compromisos para superar los hallazgos	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe de producción
OBSE	RVACIONES						
FIRM	A AUDITOR LIDER:				FIRMA DEL AUDITADO:		

Conclusiones

El Plan de auditoría interna del sistema de gestión de calidad e inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 realizado a la empresa productos Alimenticios Estrella Gourmet, valoro los diferentes hallazgos encontrados describiendo para cada uno sus objetivos, alcance y criterios, permitiendo el perfeccionamiento y fortalecimiento del sistema de Gestión de la seguridad Alimentaria de la empresa.

El desarrollo del plan de auditoria para la empresa productos Alimenticios Estrella Gourmet permitió establecer los lineamientos que pide la norma para establecer que esta se cumpla y la gestión que se debe adelantar para que el sistema se mantenga actualizado y documentado permitiendo conocer el compromiso que las diferentes áreas deben tener para la consecución de los objetivos de elaborar productos inocuos que garanticen al cliente seguridad en que este no causara algún riesgo a su salud al consumirlo.

Verificamos la importancia de la implementación de auditorías internas en una organización a los sistemas de gestión de la inocuidad ya que estas permiten medir el cumplimiento que se tiene de la norma y las falencias que se pueden presentar con la finalidad de elaborar planes de acción que contribuyan en tener una mejora continua del sistema conllevando a fortalecer el cumplimiento del compromiso de la empresa en su política de inocuidad.

Recomendaciones

Se recomienda realizar una acción de trabajo conjunto donde este evidenciado el plan de manejo documentado de los mejoramientos incluyendo las capacitaciones, evaluaciones y seguimientos al personal encargado de cada procedimiento desarrollado dentro de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet con el fin de minimizar los riesgos y evitar reincidir en la no conformidades encontradas durante la auditoria interna del sistema de gestión de la seguridad alimentarias norma ISO 22000 :2018.

Referencias

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icon tec.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=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21

Normas APA (2017). Aspectos básicos. Sitio web: http://normasapa.net/

Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad para productos

Alimenticios Estrella Gourmet

ESTELLA GOURMET				Oddiqu: Vorrifat:	20222			
Prapanor y extructurar un plan de au	OBJETIVODELP. diteria per precever, para cada une da ler halla	ROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA Xqur abtenidar a partir del pragrama de	oulitaría roalizada a la línea de praducción de PRODUCTOS	Aplicable atadalace	ALCANCE DEL PROGRE Jene preductive de Productos alimenticios estreleagou	AMA DE AUDITORIA INTERNA RMET abarcando desdo recepción de	Fechs:	27/09/2022 a, producción y liboración
ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET implementadar enzuzirtoma de quetió recolución 26.74-2013	barada en aplicación de la norma ISO 22000:201	8 can el fin de que lar resultadarsean y	n inruma impartante pere la mejara cantinue en las pracesas	CUMENTO RELAC	da praduct	sfinal parazu venta	CURSOS HECESARIOS	
Derrets 60:2002 ISO 22000:2018								
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor <i>t</i> resp onsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero Febrero Mezzo Abrili Mago Junio	Agosto Septiambre Octubre Noviembre Disembre	Responsable: Lider de proceso auditado
Hazzakezen eur la faromaticalda tragalemendierake lar controlle gester resendera sallem nev gesker translera film nev gesker translera film neven gesker tra faronte kazzen geskerten gennet kazzen film neven film neven film neven film gennet kazzen film neven film	Rarakvida, 2474/2913. Antionalista initia a init	Valler el ele cuelar e quinisota y embresida a preve elarer	Jude de Comprese Revisidade, de las de commandes de soudificación, que que molicación de apresimiente y avende com de acreso desce, los de commandes e commandes y avendes com de acreso desce, los de commandes e commandes y avendes de la commande del la commande de la commande del la commande de la comman	Jafo da Arayuramiantu da Galidad	Andrie Decemental. **Provides depresses de la confession la critario de estación de provides de estación de la critario de estación y confession esperandes e. **Se encion esta decementation esperandes e. **Se encion esta decementation esperandes de la confession de la confes			Jefe de Lagórtica
Se tissos idealificados los PPR operativos para la filica de producción Sultan Mostasas y milit, sin embrgo, se endesido que la documentación está incompleta, no ce escuatra debidimente opportados los PPR operativos establecidos	Sealest seamed \$00,0000,0000,0000, seen through \$65,000 to referring the socials are for the \$65,000 to referring the socials are for the \$65,000 to referring the social sealest are social sealest assembly to referring the social sealest assembly to resolve the social sealest assembly	Rouberts de cumants innerports de las PPR Operativas identificadas.	Asta Ana que máneite da Culidad. Bauliscocida da Interceidad decomando de las PPPO Que establese, de forma que regrando discolarios materias, fre concesi da censimiento, rescribados para parte de Administrator que un atenta e camera requestidar, el tende que accusar concesionado de la composição de la composiç	Jofo do Plantonimienta	Gartin-dermentel Generalise de Archiverte de Archiverte de Generalise de Archiverte d			Jefo Az equemienta de O alidad.
Se tienen identificeder LOO pere cede POO artshicelde, pere depuns de sellen, pere medibler end memorte de zeverifice dide yez veller elde e zevifetbes.	Seginlanarma 150220002011, an chommerd 15-15.2.4.2.4.1.4.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	productor ESTRELLA GOURMET, do	motodologia aplicada para artablo cor las limitas do control do	Goroncia	Garlian decument al Provision de disgramare de Prise construit des combines apierre dele PCO Revision havecant de la Prise are de producción, pale cision de 10.00 pres parametrar			Joso Arcquramionta do Calidad.
Supresento y redica a solitoria fracustar con al fin de maltere est est estadad del SSO quese timo a finalmente de estada del SSO quese timo a finalmente del SSO quese timo estada del SSO quese timo estada que estada del SSO que estada del S	Single landing 15 (22000-234), and the other hands and the control of the control	Valificat materials of any sith, con- partimeters concludes come theoretics, satirace, sealines clause, satirace and sealines continued the sealines clause of the satirace continued and sealines continued to the sealines continued to the sealines of the sealines of the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines continued to the sealines	Ado Garasaia Verdiscodes de la decemantación pera embera al complamiente. Revisión de la menual de riocinear Unacidida de la menual de riocinear Unacidida decemantal de programa de envira y decabulatura	Gerencia	Ocumentus passare des parel des à d'adited des describades. Frentes des predictives describes y recipie. Flexicités des Genemants de jais de « des direct in barra», indemendient Flexicités de des content tamende. Flexicités de la le letre de comprehencies de la étable de letre de la comprehencies de la étable de letre de la comprehencie de la étable de la content de la comprehencie de la content de la comprehencie de la content de la con			Joéa Ara quraminata da Calidasi.
Esperand que forme parte del engle de lacolidad mana de present de seu esta esperando de la colonidad mana de present de seu esperando de la colonidad de lacolidad de lacolid	Se you he than at \$00,2500-2001, an altima \$12. Out of your heat permany in the first and engine he could be considered for a contract permany in the first and engine he could be engine he engine he could be engine he	la norma ISO 22000:2018 en la implementación en productor alimentarior ESTRELLA GOURPIET, con lar planer de accion y registro del manejo	June de PROBE Reviere la devenis insula e verge de la transila e dar, el input que le reviere de la compa de la descripción de la financia de reviere de la compa de la descripción de la financia de conformida des que e pará apracera fanta del pracera produccion. Proviere la conformida de la compa de la compa de la compa de reviere la conformida de la compa de la compa de la compa de revière de compa de la conformida de la compa de revière de compa de la conformida con la compa de la compa del la	Gorencia	Analysis Dacomantals Howevier de le récimer Constitute de l'acceptant de la constitute de			Jofo Araguramianta do Calidad.
Se tienen implement oder læ PPR par egyder can is implemente cille de las BPP, la var redverde an la las endele de las dimensione para de cantempleke el dimerco entre can producta terminede y distribuida	Resolvation 274/2013. NORHAL ED 02240 - 2015 entre opiniste it article to the PFR quality in entre opiniste it article to the PFR quality in entre of the prediction of the entre of	Evolver el alcence de las PPR inspirmenteles en la imprese girrella GO GO Grithucian de producta temeineda	And the Annexes mission described. Review (Debussmannish) y plicytolic last PFR described in the processed in the processed of the commission design of the the termined by devisional or described in the commission described in the commission described in the commission described in the commission described in the control of the commission of the commi	Еqчіра НАССР	Analis's Documental: Platinis de Praya mou Provenishas Canadicinary and first and disconnentiants de PT Verificacionery and first and disconnentiants de PT Verificacione de valvidure de la magneta de alimentare Observacione. Platinis in longuistico de la first avec per a connece e al archedo de la questida e implimentacione de la PPF de arche y anno de profesciole.			Jafa da Luqürtica
Lalling depredential time. Idealdine date political (fine) Mail dine we produce processors. Mail dine we produce processors. Servicania que discunstratión del Plan MOOF courte con sus encastratión ca mail frança y colti que servicial de political y colti que servicial de political (fine) mentante canada (fine) de political (fine) de la construcción de political (fine) de la coltical (fine) de	So John Samer or counter your oil sommet ID 220005000, and the cell \$8.2.07 we call a pullpar rate in the cell \$8.2.07 we call a pullpar rate in the cell so il and the first indicate and in a cell so il and the cell so il and the cell so il and the cell so is a cell some and the ce	verificer in a factividad da la identificación de poliseur	dele de Producción. Francisco del medito de solutura de la plana, confirmada la política del medito de solutura de la plana, confirmada la política de la plana de la política del política del política de la política del la política de la política del la política de la política del política del la	Jose de Rievurser Humanar	wellier de service depresentation of the service depresentation of			Jofe Arequesminenta de Calidad.