

**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 Auditoría para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la NORMA ISO 22000:2018.

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.

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 auditoría 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 realizó 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 auditoría?

¿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 auditoría 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 redundaría 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 evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y válida 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 auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, válida que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos

Tabla 1.

Plan de Auditoria Hallazgo 1 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET					CODIGO PAI-C 001		
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO					FECHA: 28/11/2022		
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	ISO 22000:2018 numeral 8. Operación. ítems 8.3, Computador – Personal - Transporte – EPP – Agenda – Lapiceros – Viáticos						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA		ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA		
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. operación. ítems 8.3 sistema de trazabilidad, debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores. Literal 8.2.		
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	29-11-2022	8:00 a.m.	9:00 am	Acta de apertura	Coordinador de Logística	Auditor Líder equipo auditor y
2.	Chequear la trazabilidad registrada para el ingreso de la materia prima	29-11-2022	9:00 am	10:30 a.m.	Ficha técnica de la materia prima Fichas de recibo de materia prima Certificado de materia prima	Coordinador de Logística	Auditor Líder equipo auditor y
3.	Verificación	29-11-2022	10:30 am	11:30 am	Registro de entrada de materia	Coordinador	Auditor Líder y

	in situ recepción de materia prima				prima Cronograma de visita a proveedores.	de Logística	equipo auditor	
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 equipo auditor	Líder y
6	Elaboración del informe final	29-11-2022	3:00pm	3:30pm	Informe final			
7	Reunión de cierre	29-11-2022	4:00 pm	5:00 pm	Acta de cierre	Coordinador de Logística	Auditor auditor	equipo

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR LIDER:

FIRMA DEL AUDITADO:

Fuente: Autoría propia

Tabla 2.

Plan de Auditoria Hallazgo 2 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET						CODIGO PAI-C 001	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO						FECHA: 28/11/2022	
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	La empresa tiene implementado las BPM- Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM-HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para productos alimenticios ESTRELLA GOURMET para la línea de salsa MOSTAZA Y MIEL						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	Norma ISO 22000-2018. 5,2, 5.2.1. Computador – Personal - Transporte – EPP – Agenda – Lapiceros – Viáticos						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA	ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA			
Verificar el diseño de registros y documentos que estén enfocados a plantear las políticas de inocuidad alimentaria para los productos alimentarios ESTRELLA GOURMET en la línea de Salsa Mostaza y Miel, de acuerdo a la norma ISO 22000	El siguiente plan de auditoria va dirigido a la alta gerencia y departamento de calidad, donde se verificará los intereses organizacionales frente a la calidad y la estructuración de la política de calidad e inocuidad, de acuerdo a especificaciones de ISO 22000-2018.			Norma ISO 22000:2018 5,2 política los siguientes a partes: 5.2.1. Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos y 5.2.2 comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos			
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 instalaciones y entrevista con el personal	29-11-2022	08:30 am	09:30 am	Verificación de la comunicación de la política de inocuidad Entrevista con el personal operador	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
OBSERVACIONES		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. Finalmente se realizara el informe final de exposición en la reunión de final.					
FIRMA AUDITOR LIDER:		FIRMA DEL AUDITADO:					

Fuente: Autoría propia

Tabla 3.

Plan de Auditoria Hallazgo 3 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET						CODIGO PAI-C 001	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO						FECHA: 28/11/2022	
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	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						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	Norma ISO 22000-2018, capítulo 10, computador – Personal - Transporte – EPP – Agenda – Lapiceros – Viáticos						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA		ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA		
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 tal manera que se evidencien planes de mejora.			ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.9.3 Acciones Correctivas		
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 para elaboración de procedimiento de acciones correctivas. * Procedimiento de acciones correctivas.	Equipo de inocuidad	Jefe de bodega

3.	Revisión de elaboración de documento o formato de acciones correctivas.	01-12-2022	10:00 am	12:00 pm	*Formato para tratamiento de acciones correctivas. *Reportes y abordaje de acciones correctivas reales.	Equipo de inocuidad	Jefe de bodega
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
OBSERVACIONES		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.					
FIRMA AUDITOR LIDER:		FIRMA DEL AUDITADO:					

Fuente: Autoría propia

Tabla 4.

Plan de Auditoria Hallazgo 4 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET					CODIGO PAI-C 001		
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO					FECHA: 28/11/2022		
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM, lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos, pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribuido						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.2.2 y 8.2.3 Computador – Personal - Transporte – EPP – Agenda – Lapiceros – Viáticos						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA		ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA		
Inspeccionar la documentación correspondiente a programas prerequisite de tal manera que se asegure la inclusión de los procesos de almacenamiento y distribución, y determinar su alcance de acuerdo a la legislación vigente.		Monitoreo del establecimiento de los programas prerequisite a lo largo de todo el proceso y aseguramiento de la calidad del producto final en los procesos de almacenamiento y distribución.			NORMA ISO 2200 - 2018 en su capítulo 8 establece los PPR que la empresa debe establecer, implementar, mantener y actualizar dentro de todo su proceso y ámbito de trabajo que permitan lograr la inocuidad de los alimentos, todas estas especificaciones se encuentran dentro de los literales 8.2.2 y 8.2.3 de la norma. Literal 8.3 sistema de trazabilidad.		
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	01-12-2022	8:00 a.m.	9:00 am	Acta de apertura	Gerencia, Jefe de Bodega y jefe de almacén	Auditor Líder y equipo auditor
2.	Revisión documental	01-12-2022	9:00	10:30 a.m.	Revisión soportes de los PPR, registros Cronogramas	Jefe de Bodega	Líder de calidad
3.	Verificación in situ de las condiciones y análisis de almacenamiento.	01-12-2022	10:30 a.m.	11:30 m	Registros del área de almacenamiento, despacho, del control de	Jefe de Bodega y almacén	Líder de calidad

					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 de almacén	Bodega y	Líder de 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	1:00p.m	1:30 p.m.	Soportes de la auditoria	Jefe de almacén	bodega y	Auditor Líder y equipo auditor	
6	Preparación del informe final	01-12-202	1:30pm	2:00pm	Informe final			Equipo auditor	
7.	Cierre de reunión.	01-12-2022	2:00	3:00 p.m.	Acta de cierre	Jefe de almacén	bodega y	Auditor Líder y equipo auditor	
OBSERVACIONES									
FIRMA AUDITOR LIDER:					FIRMA DEL AUDITADO:				

Fuente: Autoría propia

Tabla 5.

Plan de Auditoria Hallazgo 5 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET						CODIGO PAI-C 001	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO						FECHA: 28/11/2022	
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
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 EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	Norma ISO 22000/2018- computador- impresora. Recurso humano- presupuesto- mobiliario.						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA		ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA		
Inspeccionar los registros de identificación de peligros de tal manera que se confirme el cumplimiento efectivo de los lineamientos y se garantice la inocuidad del producto.		Verificación del cumplimiento de los requisitos determinados en el plan HACCP de la organización para el control de peligros físicos y biológicos.			ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.5 Control de Peligros. Punto C. Procedimientos de seguimiento y Punto f. Registros de seguimiento con información documentada del plan de control de peligros		
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	02-12-2022	08.00am	08.30am	-Acta de reunión. -Agenda de actividades	Gerente Equipo HACCP	Auditor líder

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.
OBSERVACIONES		Se cuenta con registros de la identificación de peligros físicos, químicos y biológicos, con métodos de seguimiento válidos, pero con documentos parcialmente diligenciados al presentarse una novedad.					
FIRMA AUDITOR LIDER:		FIRMA DEL AUDITADO:					

Fuente: Autoría propia

Tabla 6.

Plan de Auditoria Hallazgo 6 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET					CODIGO PAI-C 001		
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO					FECHA: 28/11/2022		
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	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						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	ISO 22000/2018. Agenda. Computador- sala de juntas impressora- documentos- transporte.						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA		ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA		
Inspeccionar el establecimiento y soporte de programas prerrequisito operativos en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, con el fin de evaluar su cumplimiento.		Identificación de los soportes de PPR operativos mediante la revisión documental de los mismos, con el fin de conocer su eficacia.			ISO 22000:2018 Capitulo 8 Numeral 8.5.4 Plan de control de Peligros (Plan HACCP/APPCC/PPRO), Subnumerales 8.5.4.1, 8.5.4.2 y 8.5.4.3		
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	03-12-2022	8:00 a.m.	9:00a.m.	Acta de apertura	Gerencia y jefe de proceso	Auditor Líder y equipo auditor
2.	Revisión in situ	03-12-2022	10: 30 a.m.	12:00 m	Diagrama de flujo del proceso Inspección visual del manejo del PPRO en las líneas de producción	Jefe de proceso	Analista de calidad
3.	Revisión documental	03-12-2022	9:00 a.m.	10:30 a.m.	Registro de check lists de monitoreo del PPRO Cronogramas Determinación de limites críticos y	Jefe de proceso	Analista de calidad

					critérios de acción			
					Planes de acción para controlar los límites 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 p.m.	3:00 p.m.	Entrevistas			
5.	Conclusión de la auditoria	03-12-2022	3:00 p.m.	4:00 p.m.	Soportes de la auditoria	Gerencia y jefe de proceso	Auditor y equipo auditor	Líder y
6.	Elaboración del informe final	03-12-202	4:00pm	4:30pm	Informe final	Jefe de proceso	Equipo auditor	
7	Reunión de cierre	03-12-2022	4:30p.m	5:00 p.m.	Acta de cierre – informe –listado de asistencia.	Gerencia y jefe de proceso	Auditor y equipo auditor	Líder y
OBSERVACIONES		Realizar inspección visual de la operatividad y registro de los PPR operativos						
FIRMA AUDITOR LIDER:		FIRMA DEL AUDITADO:						

Fuente: Autoría propia

Tabla 7.

Plan de Auditoria Hallazgo 7 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET						CODIGO PAI-C 001	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO						FECHA: 28/11/2022	
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	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						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	ISO 22000/2018- computador- transporte-agenda- presupuesto. Mobiliario.						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA	ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA			
Verificación del proceso de control, seguimiento y registro de los LCC establecidos adelantados por la empresa ESTRELLA GOURMET en sus PCC.	Conocer los procedimientos empleados por la empresa ESTRELLA GOURMET en el monitoreo, registro y control de los LCC empleados en los PCC establecidos dentro de sus procesos			ISO 22000:2018, numeral 8.5 Control de peligros – Subnumerales 8.5.2.4. Selección y categorización de las medidas de control. - Ítems 8.5.2.4.2			
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	04-12-2022	08:00am.	08:30am.	Acta de reunión de apertura de la sección de auditoria	Coordinador de aseguramiento de Calidad	Jefe de producción
2.	Solicitud y revisión de la documentación a trabajar	04-12-2022	08:30 am	09:30 am	Lista de chequeo. Relación de los límites críticos con cada PCC.	Coordinador de Aseguramiento de Calidad	Jefe de Producción
3.	Visita al sitio del archivo	04-12-2022	09:30 am	10:30 am	Documentos y registros 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 de 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 de Producción	de
7.	Cierre de auditoria	04-12-2022	12:00am	12:30am	Acta de cierre	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	de

OBSERVACIONES

Se propone realizar los ajustes requeridos al manual del plan HACCP.

FIRMA AUDITOR LIDER:

FIRMA DEL AUDITADO:

Fuente: Autoría propia

Tabla 8.

Plan de Auditoria Hallazgo 8 empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET						CODIGO PAI-C 001	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA- PROCEDIMIENTO						FECHA: 28/11/2022	
PLAN DE AUDITORIA NO.	001	FECHA DE PROGRAMACIÓN	NOVIEMBRE 29-11-2022	SISTEMA A AUDITAR	ISO 22000-2018		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, valida que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos						
RECURSOS PARA EL DESARROLLO DE LA AUDITORIA	Equipos de cómputo, papelería, evidencias digitales e impresas de las auditorias adelantadas por la empresa Norma ISO 22000 - 2018						
OBJETIVO DE LA AUDITORIA	ALCANCE DE LA AUDITORIA			CRITERIOS DE LA AUDITORIA			
Inspeccionar los registros, metodología y cumplimiento establecidos para la gestión de las auditorias de tal manera que se pueda determinar la efectividad en el SGC.	Verificación de las acciones y metodologías empleadas al ocurrir novedades con el producto para demostrar la efectividad de los métodos aplicados.			ISO 22000:2018, en su literal 9- ítem 9.2.2; La organización debe establecer un programa de auditoría que cuente con la frecuencia de las mismas; conservar y documentar la información de la implementación y de los resultados de estas.			
No.	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	EVIDENCIAS/ SOPORTES	AUDITADO	AUDITOR
1.	Reunión de apertura	06-12-2022	8:00 a.m.	9:00 am	Acta de apertura y registro de asistencia	Coordinador de Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción
2.	Revisión documental de las auditorías internas adelantadas por la empresa	06-12-2022	9:00 am	11:00 am	Registros y manejo de no conformidades y reclamos. Informes de auditorías. Plan de auditorías. Cronograma de auditorías internas anuales. Registros e informes de auditorías. Planes de acción y mejora por no conformidades.	Coordinador de aseguramiento de calidad	Jefe de Producción

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

OBSERVACIONES

FIRMA AUDITOR LIDER:

FIRMA DEL AUDITADO:

Fuente: Autoría propia

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.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=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

