

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la norma ISO 22000:2018
de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet.**

Diana María Carmona

Jedny Roció Sánchez Calderón

Jorge Enrique Restrepo Pinzón

Verónica Córdoba Pérez

Ximena Andrea Franco Velásquez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Medellín

2022

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la norma ISO 22000:2018
de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet.**

Diana María Carmona

Jedny Roció Sánchez Calderón

Jorge Enrique Restrepo Pinzón

Verónica Córdoba Pérez

Ximena Andrea Franco Velásquez

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Directora de curso: Ing. Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Medellín

2022

Nota aclaratoria

La información utilizada en el presente trabajo, no corresponde a la realidad, es utilizada con el fin de desarrollar una actividad académica propuesta en el diplomado de profundización Sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, esto para efectos de la evaluación final, que corresponde a la estructuración de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018, en un escenario imaginario.

Resumen

Como futuros ingenieros de alimentos se debe tener capacidades y habilidades necesarias para abordar todas las necesidades que se presentan en la industria de alimentos, sin duda alguna el diplomado de profundización en sistemas de gestión de inocuidad y del ambiente para el sector alimentario a través de sus diferentes dinámicas y actividades brinda las herramientas necesarias para desarrollar satisfactoriamente el plan de auditoría para la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet.

El grupo de trabajo, bajo los objetivos generales y específicos planteados en el presente documento, llevó a cabo una auditoría de primera parte clasificada como auditoría interna para la empresa anteriormente mencionada, bajo los requerimientos de la ISO 22000:2018 respetando también los lineamientos para ejecutar un plan de auditoría de acuerdo a ISO 19011:2018.

La planeación del plan de auditoría se realizó como primer paso concluyendo las auditorías que se iban a realizar donde se definió el personal que debía ser auditado en cada proceso y el tiempo estipulado para esta actividad, posterior se evaluaron las evaluaciones de riesgos que tiene la empresa, se estipuló el cronograma y los recursos que se iban a destinar, aquí se tuvo en cuenta las fechas, se elaboró el plan de auditoría teniendo en cuenta los objetivos y alcances trazados para cada hallazgo, por último se realizó una verificación del plan de auditoría para evaluar que se tienen claros los objetivos y se cumpliera con el propósito de la auditoría.

Palabras claves. Auditoría, inocuidad, calidad, ISO 22000:2018, ISO 19011:2018

Abstract

As future food engineers, they must have the necessary skills and abilities to address all the needs that arise in the food industry, without a doubt the diploma of deepening in safety and environmental management systems for the food sector through its different dynamics and activities provides the necessary tools to satisfactorily develop the audit plan for the Estrella Gourmet food company.

The working group, under the general and specific objectives set forth in this document, carried out a first-party audit classified as an internal audit for the aforementioned company, under the requirements of ISO 22000:2018, also respecting the guidelines to execute an audit plan according to ISO 19011:2018.

The planning of the audit plan was carried out as a first step, concluding the audits that were going to be carried out where the personnel that had to be audited in each process and the time stipulated for this activity were defined, later the risk assessments that the company has were evaluated. , the schedule and the resources that were going to be allocated were stipulated, here the dates were taken into account, the audit plan was prepared taking into account the objectives and scope outlined for each finding, finally a verification of the audit plan was carried out to evaluate that the objectives are clear and the purpose of the audit is fulfilled.

Keywords: Auditing, Safety, Quality, ISO 22000:2018, ISO 19011:2018

Tabla de contenido

| | |
|--|----|
| Lista de tablas | 7 |
| Lista de apéndices | 8 |
| Introducción | 9 |
| Problema | 10 |
| Descripción del problema | 10 |
| Planteamiento del Problema | 10 |
| Sistematización del Problema | 10 |
| Planteamiento de los objetivos | 13 |
| Objetivo General | 13 |
| Objetivos específicos | 13 |
| Contenido | 14 |
| Antecedentes teóricos | 14 |
| ISO 19011:2018 | 14 |
| Planeación de una auditoria | 15 |
| Pasos para realizar la auditoría interna | 15 |
| Norma ISO 22000:2018 | 17 |
| Plan de auditoría | 18 |
| Conclusiones | 43 |
| Recomendaciones | 45 |
| Bibliografía | 46 |
| Apéndice | 47 |

Lista de tablas

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Plan de Auditoría implementación de las BPM..... | 19 |
| Tabla 2. Plan de auditoría control a proveedores..... | 22 |
| Tabla 3. Plan de auditoría Implementación BPM-HACCP..... | 25 |
| Table 4. Plan de auditoría en capacitación equipo HACCP..... | 28 |
| Tabla 5. Plan de auditoría análisis de peligros | 31 |
| Tabla 6. Plan de auditoría identificación PCC..... | 34 |
| Tabla 7. Plan De auditoría identificación de PPRO | 37 |
| Tabla 8. Plan de auditoría de acciones preventivas y/o correctivas..... | 40 |

Lista de apéndices

| | |
|--|----|
| Apéndice A. Programa de auditoría interna al Sistema de Gestión de la Calidad..... | 47 |
|--|----|

Introducción

La Auditoría Interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a cumplir sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos. (Instituto auditores internos, 2016)

La empresa Estrella Gourmet, con el fin de realizar avances sobre su sistema de gestión integrado tomando como referencia ISO 22000: 2018, realiza auditoria de primera parte, a través de futuros profesionales de ingeniería de alimentos que adquirieron herramientas suficientes a través del Diplomado de profundización en sistemas de gestión de inocuidad y del ambiente para el sector alimentario de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia pretende obtener resultados que permita realizar mejoras continuas en los procesos y dar cumplimiento a la normatividad vigente. A través del desarrollo del plan de auditoria se desea ofrecer herramientas a la organización para que detenten las observaciones o no conformidades que presenta su sistema de gestión integral y poder obtener mejoras en sus procesos y posibles certificaciones futuras.

Problema

Descripción del problema

La empresa Estrella Gourmet busca mejorar los estándares de calidad para sus productos alimenticios, desde su proceso de elaboración hasta su comercialización, es por esto que requiere de un plan de auditoria para verificar el cumplimiento de la normatividad vigente.

Planteamiento del Problema

Toda organización debe contar con estándares de calidad en su proceso de fabricación, producción y comercialización, es por esto que se realiza un plan de auditoría interna para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente, dado que en caso tal de no alcanzarse la calidad requerida, se presentan las herramientas de organización, observaciones e inconformidades con el sistema de gestión integral para que puedan minimizar los riesgos en la cadena de fabricación, producción y comercialización, es por esto que la empresa Estrella Gourmet se plantea: ¿Cómo mejorar la calidad en la cadena de fabricación, producción y comercialización logrando el cumplimiento de la normativa legal vigente?

Sistematización del Problema

Para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente en la empresa Estrella Gourmet, se iniciará con el proceso de diseño de la auditoría interna para garantizar los estándares de calidad en su proceso de fabricación, producción y comercialización. Dicho proceso requiere de un compromiso de todo el personal de trabajo, presentando la propuesta de cronograma para la auditoria de todas las áreas, se inicia con la verificación documental de todos los programas que hacen parte de la organización interna para los productos alimenticios de la

empresa, posteriormente, se procede a revisar el sistema de control empresarial como también se validan los procesos estandarizados y los procesos en tiempo real. Los pasos anteriormente mencionados son con el fin de documentar el desarrollo de la empresa, para presentar los resultados con sus respectivas recomendaciones, con el fin de que se garantice el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 y poder realizar el seguimiento de observaciones realizadas.

Justificación

Toda empresa de alimentos debe cumplir con un estricto control de calidad para garantizar al consumidor un producto inocuo, garantizando que la cadena de producción cumpla de la manera más rigurosa posible con las normas internacionales ISO 22000:2018, mediante una exigente auditoría interna que asegure los mejores productos adhiriéndose a los mejores estándares de calidad. La vigilancia que se logra a través de dicha auditoría ajusta estos productos a las exigencias de los consumidores permitiendo el crecimiento de la empresa en el medio asegurando una reputación en alta calidad.

Planteamiento de los objetivos

Objetivo General

Definir un plan de auditoría interna con base en la norma ISO 19011:2018 para el sistema de gestión de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, utilizando como referencia la norma ISO 22000:2018, para cumplir con la normatividad vigente.

Objetivos específicos

Diseñar el plan de auditoría para la empresa de alimentos Estrella Gourmet, con el propósito de minimizar los riesgos en toda la cadena de producción

Examinar los hallazgos del programa de auditoría de la empresa de alimentos Estrella Gourmet, tomando como referencia la norma ISO 22000:2018, con el propósito de corregir las no conformidades encontradas.

Contenido

Antecedentes teóricos

El plan de auditoría que se diseñó para la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet tuvo lugar mediante el estudio de casos y los respectivos hallazgos. Inicialmente se tuvo en cuenta el planteamiento de los objetivos y su respectivo alcance, se identificaron los hallazgos o evidencias con el fin de plasmar un escrito donde el equipo auditor determinó y estableció un protocolo de apertura y cierre, fecha, duración, entre otros. Se emitieron juicios los cuales tuvieron como único propósito establecer las acciones preventivas o correctivas que se debían ejecutar sobre las causas evidenciadas durante todo el proceso productivo de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, esto es indispensable en todo diseño de plan de auditorías, debido a que de esta forma se mantiene la mejora continua del sistema, además se estableció un proceso de vigilancia y seguimiento al mismo. (Cruz, 2018)

ISO 19011:2018

La implementación de la norma ISO 19011:2018 es un referente del cómo realizar los diferentes procesos de auditoría sobre sistemas de gestión de una manera efectiva. Al realizar este tipo de auditorías se detectan las debilidades presentadas en cada uno de los diferentes sistemas de gestión, para tener la oportunidad de solucionar aquellos imprevistos y seguir mejorando, aportando un valor a la organización. (Consultores, 2020)

Planeación de una auditoría

Un plan de auditoría en sí es un documento que plasma de manera detallada y precisa cómo es el proceso para obtener información objetiva, la cual debe de ser comparada con la información de la normatividad a la cual se esté llevando, en este caso a la ISO 22000:2018.

Un plan de auditoría es un conjunto de auditorías internas realizadas durante un tiempo establecido por cada empresa. La correcta planificación de esta permite que la empresa aumente su eficiencia durante su ejecución, obteniendo reducción de los costos involucrados en la misma.

Al proceder con las auditorías internas, se llevarán a cabo una serie de indicaciones sobre lo que es necesario realizar, teniendo en cuenta los requisitos establecidos por la normatividad referida. (Jordi, 2022)

Pasos para realizar la auditoría interna

Se debe de seguir una serie de pasos, que se describen a continuación:

- **Definir las auditorías a realizar:** En esta etapa inicial se empieza a dividir en procesos la organización o empresa, establecer tiempos de dedicación a cada uno de ellos y el personal o cargos que se van a auditar. Las auditorías también se pueden dividir por ubicación, producto o servicio. (Jordi, 2022)
- **Realizar la fase de evaluación de riesgos:** Definir cuáles son los riesgos presentes en la empresa que se deban considerar, este paso es de vital importancia en la fase de planificación de la auditoría, ya que revela posibles auditorías internas que no se hayan tratado en etapas anteriores y priorizar siempre en función de los riesgos identificados en la empresa. (Jordi, 2022)

- **Definir los recursos y el cronograma:** Se debe establecer el equipo auditor y las fechas de realización de la auditoría, es importante tener en cuenta que las auditorías se realizan con el personal interno o se subcontratará a terceros o una combinación de ambas.
- **Preparar la auditoría interna:** Luego de realizar los pasos anteriores, es importante empezar a preparar la auditoría interna, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: (Jordi, 2022)
 - ¿La orientación requerida para cada auditoría ha sido revisada?
 - ¿La auditoría se realiza por primera vez?
 - ¿Existen cambios importantes en la empresa o división que va a ser evaluada?
 - ¿Se han realizado las evaluaciones de anteriores auditorías?
- **Crear el plan de auditoría interna:** Empezar definiendo el alcance y los objetivos de la auditoría, tener conocimiento de las políticas, informes y los procedimientos más importantes de la empresa que se va a auditar, es de vital importancia determinar que se va a evaluar dentro de cada proceso y obtener mucha información, con el fin de crear y ejecutar así el plan de auditoría interna. (Jordi, 2022)
- **Revisar el plan de auditoría interna:** Habitualmente se realiza cuando se aborda la revisión por la dirección. Durante la revisión del plan de auditoría se debe asegurar que todos los riesgos se tengan presentes, así una vez revisado, se debe comunicar la información a todos los interesados e implicados para tener claros los objetivos planteados dentro del plan de auditoría. (Jordi, 2022)

Norma ISO 22000:2018

Según (SGS, 2022), “La certificación ISO 22000:2018 crea una única norma sobre seguridad alimentaria que unifica los diversos estándares nacionales en un conjunto de requisitos fáciles de comprender y de aplicar, reconocido en todo el mundo”. Mejorando así la protección del consumidor final y generar conciencia y confianza en el sistema de producción alimentario, de manera tal que la empresa se dota de recursos y se distribuyen de manera adecuada y se actúa siempre en pro de la mejora de los procesos; esto se logra aplicando el ciclo PHVA Planear, Hacer, Verificar y Actuar y el pensamiento basado en riesgos. (SGS, 2022)

Plan de auditoría

Los siguientes hallazgos corresponden al plan de auditoría del estudio de caso que se viene trabajando a lo largo del curso; el cual corresponde a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, la cual viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado tres ejes fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015. Para ello, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría, teniendo en cuenta acciones de verificación del estado del sistema de gestión.

Tabla 1.*Plan de Auditoría implementación de las BPM*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Los programas prerequisites son un componente esencial de las operaciones de un establecimiento donde se procesen, fabriquen, almacenen y distribuyan alimentos, para evitar la probabilidad de ocurrencia de peligros potenciales que puedan afectar la salud y la vida de los consumidores.

(ICONTEC, 2018)

Aspecto Evaluado

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

Objetivo

Verificar que el alcance de los PPR esté dispuesto en los programas de almacenamiento y distribución.

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto en la empresa de alimentos Estrella Gourmet.

Resolución 2674 de 2013, Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios

ISO 22000:2018; en el ítem 5.6.2 Comunicación interna y el ítem 7.3.3 Características del producto; la norma ISO tiene el propósito de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza estableciendo de una manera oportuna elementos necesarios para garantizar en el sistema de gestión de seguridad alimentaria incrementar el rendimiento en la cadena de suministro.

Descripción

Análisis documental y análisis de inspección: Se realizará por medio de la revisión de los programas con los registros que se llevan en el área de almacenamiento y distribución; dentro del área de almacenamiento se verificará el diligenciamiento de formatos de entrada del producto terminado, es decir, formato de trazabilidad donde se especifique los respectivos lotes de producción, fecha de elaboración, fechas de vencimiento, temperaturas de entrada, entre otros, además se verificará el diligenciamiento de la ubicación donde queda almacenado el producto, con el fin de garantizar el sistema de primero que entra, es el primero que sale, además del rótulo de almacenamiento, es decir la información que deberá contener cada paquete.

En el área de distribución se verificará el formato de trazabilidad, es decir a qué cliente se le despacha el producto, los lotes, fechas de vencimiento, día de entrega, además de condiciones del transporte, transportador, vehículo en el que se transportará, entre otros.

Adicional los PPR que se manejan en estas áreas de la planta durante el recorrido.

Auditado

Jefe de Logística

Auditor

Gestión de la Calidad

Fecha

12/12/2022

Duración de auditoría

1 día

| Cronograma | | |
|-----------------------|--|--|
| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 8:30 a.m./10:00 a.m. | Revisión programas PPR | Programas prerequisites del área de almacenamiento y distribución y los registros que aplican |
| 10:00 a.m./11:00 a.m. | Recorrido zona de almacenamiento y distribución Estrella Gourmet | Verificar documentación de los PPR; donde se encuentre cumplimiento de estos, como los temas de trazabilidad, cumplimiento de PEPS |
| 11:00 a.m./11:30 a.m. | Receso | |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |
| Observaciones: | | |
| Firma Auditado: | | Firma Auditor: |

Nota. Alcance de los PPR en los programas de almacenamiento y distribución.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 2.*Plan de auditoría control a proveedores*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoria | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Para las organizaciones de alimentos es de suma importancia contar con proveedores no sólo reconocidos por ofrecer productos de calidad, sino también que puedan demostrar por medio de documentación que sus productos son elaborados con estándares de calidad y cumpliendo con la normatividad vigente, lo que le garantiza a la organización, contar con una materia prima que dentro del proceso no generará afectaciones en la inocuidad. (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Constatar los programas de trazabilidad desde preproducción y Postproducción para llevar el control preventivo de todas las etapas de producción.

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterios

Resolución 2674 de 2013, Buenas Prácticas de Manufactura.
Decreto 60 de 2002, HACCP.
ISO 22000 de 2018, Sistema de gestión de inocuidad alimentaria

Descripción

Análisis documental y análisis de inspección: Se realizará durante el recorrido por toda la planta; y se verificará la implementación del programa de trazabilidad. Se verificará por medio de los documentos que hacen parte de la trazabilidad hacia atrás, es decir, registros donde se evidencie información concerniente a: ¿de quién se está recibiendo el producto?, ¿qué producto se está recibiendo?, ¿cuándo?, ¿en qué condiciones se recibe?, ¿para qué va a ser utilizado el producto?

Además, es indispensable revisar la ficha técnica del producto y dependiendo del tipo de peligro en el que esté incluido el producto, su hoja de seguridad, dichas fichas y hojas también tendrán que estar disponibles para la revisión del ente regulador.

Auditado

Jefe de producción

Auditor

Analista de Calidad

Fecha

13/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|-----------------------|---|--------------------------------------|
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 8:30 a.m./09:00 a.m. | Análisis documental de proveedores | Registros Recepción |
| 09:00 a.m./09:30 a.m. | Hojas de vida de seguimiento y nuevos proveedores | Registro de evaluación a proveedores |
| 09:30 a.m./11:00 a.m. | Recorrido planta Estrella Gourmet | |

| | | |
|-----------------------|------------------------|---------------------|
| 11:00 a.m./11/30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |

Observaciones:

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Alcance del programa de proveedores y verificación de la implementación del programa de trazabilidad.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 3.*Plan de auditoría Implementación BPM-HACCP*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

En el numeral 5.2 de la ISO 22000:2018, se determina que, desde la alta dirección, las organizaciones deben adoptar el compromiso de establecer, implementar y mantener la política de inocuidad de los alimentos, dicha política debe ser: apropiada al propósito y contexto en el que se desarrolle la empresa, además, debe incluir el compromiso de todas las partes de mejorar continuamente el SGIA y de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales.

(ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Revisar los documentos, programas y registros e implementar estrategias que permitan realizar el seguimiento a los peligros ya identificados.

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto en la empresa de alimentos Estrella Gourmet; estos deben de quedar documentados y socializados con el personal.

Criterios

En el numeral 5.2 de la ISO 22000:2018, se determina que, desde la alta dirección, las organizaciones deben adoptar el compromiso de establecer, implementar y mantener la política de inocuidad de los alimentos, dicha política debe ser: apropiada al propósito y contexto en el que se desarrolle la empresa, además, debe incluir el compromiso de todas las partes de mejorar continuamente el SGIA y de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales.

Descripción

Verificación documental del plan HACCP donde se valide o verifique la política de inocuidad. Se realizará por Inspección documental: Análisis de las observaciones y medidas correctivas con el fin de minimizar a causa de los riesgos identificados, pero no documentados.

Auditado

Jefe de producción y líder HACCP

Auditor

Auditor HACCP

Fecha

19/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|------------------------|---|---------------------|
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./ 11:00 a.m. | Revisión documental de las políticas de calidad | Plan HACCP |
| 11:00 a.m./ 11:30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |

Observaciones:

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Seguimiento de peligros identificados. Identificación de implementación de BPM y HACCP.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 4.*Plan de auditoría en capacitación equipo HACCP*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Teniendo en cuenta el numeral 7.2 competencias de la ISO 22000:2018, la organización deberá asegurar que el equipo de inocuidad alimentaria tenga una combinación de conocimientos y experiencia multidisciplinarios en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos adicional el numeral 7.3 conciencia establece para la organización que todos sus empleados deben ser conscientes de la política de inocuidad alimentaria. (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Indagar con el personal manipulador de alimentos en la empresa, sobre la norma ISO 22000 y la inocuidad que se plantea en todo el proceso de producción.

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto; se debe tener capacitado a todo el personal de la empresa Estrella Gourmet.

Criterios

Teniendo en cuenta el numeral 7.2 competencias de la ISO 22000:2018, la organización deberá asegurar que el equipo de inocuidad alimentaria tenga una combinación de conocimientos y experiencia multidisciplinarios en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, es importante tener en cuenta que el equipo de inocuidad de los alimentos debe estar conformado por todo el personal que hace parte de toda la cadena alimentaria, es decir, desde la recepción de materias primas hasta la comercialización y distribución de producto terminado.

Adicional el numeral 7.3 conciencia establece para la organización que todos sus empleados deben ser conscientes de la política de inocuidad alimentaria. (ICONTEC, 2018)

Descripción

Verificación documental y entrevistas: Se realiza la verificación de las capacitaciones y cursos realizados al personal de planta; adicional con entrevistas se verifica sus conocimientos de la norma ISO 22000.

Auditado

Talento humano

Auditor

Analista de calidad e Inocuidad

Fecha

20/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|------------------------|---|--------------------------|
| 08:00 a.m./ 08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./ 09:30 a.m. | Verificar el personal de planta en los registros de capacitación o cursos | Registro de capacitación |

| | | |
|------------------------|--------------------------------------|---|
| 09:30 a.m./ 11:00 a.m. | Recorrido planta Estrella Gourmet | Verificar en sitio la solución o mejora de acciones correctivas |
| 11:00 a.m./ 11:30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./ 12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./ 02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |
| Observaciones: | | |

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Conocimiento del equipo de inocuidad en la ISO 22000.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 5.*Plan de auditoría análisis de peligros*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Dentro del plan HACCP y las normas ISO, se establece en diversos numerales que la información debe ser documentada, todo con el fin de demostrar que las actividades se están llevando a cabo de forma eficiente, lo que comprueba que se está cumpliendo con los parámetros establecidos por la normatividad. (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Validar la efectividad en la verificación del seguimiento a los peligros identificados

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica para el manejo y control de los peligros físicos, químicos y biológicos tanto en su identificación como los registros de seguimiento y vigilancia.

Criterios

Dentro del decreto 60 de 2022 artículo 1, se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Con su implementación se hace más eficiente el proceso de seguimiento y de evaluación de esas diversas evaluaciones de peligros que se encuentren en cada una de las etapas de producción.

Dentro del sistema HACCP numeral 4.4 Principio 2: Puntos críticos de control, se establece que la determinación de un PCC puede ser facilitada por la aplicación de un árbol de decisiones, tal como lo muestra en la figura 2, especifica además que un árbol de decisiones puede utilizarse para cualquier PCC que se encuentre en cualquiera de las etapas de operación. En el numeral 4.4.1 se hace una revisión de los peligros identificados y de las preguntas que hay que resolver dentro del árbol de decisiones, por medio de esta aplicación se facilita el seguimiento a cada uno de los peligros encontrados y además se facilita la toma de decisiones con respecto a estos.

Descripción

Análisis documental y entrevistas. Todo el personal de la cadena productiva debe identificar los diversos peligros y debe saber qué medidas tomar al momento de encontrarse una desviación en los límites de control.

Auditado

Jefe de producción

Auditor

Auditor HACCP

Fecha

14/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

| Cronograma | | |
|-----------------------|--|---|
| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./09:30 a.m. | Revisión documental de los registros implementados en cada peligro | Plan HACCP que incluyan los registros de control de los PCC |
| 09:30 a.m./11:00 a.m. | Recorrido planta Estrella Gourmet | Verificar los registros aplicables en cada PCC |
| 11:00 a.m./11:30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |
| Observaciones: | | |

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Efectividad en la verificación del seguimiento a los peligros identificados dentro de la empresa.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 6.*Plan de auditoría identificación PCC*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Es importante tener en cuenta dentro de las organizaciones, que para cada punto crítico de control debe existir un límite crítico, el cual se denomina como: criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. (Fao.org, s.f.) (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Identificar la medición y verificación objetiva de cada PCC y su respectivo LCC, reduciendo así los riesgos en la producción y favoreciendo la inocuidad en el producto terminado.

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso donde se debe tener identificado todos los PCC y con ellos contar con los límites de control cuantificados los cuales podrán ser medidos y puestos en indicadores de inocuidad y calidad

Criterios

Dentro del sistema HACCP numeral 4.5: Principio 3: Límites críticos, se establece que: los límites críticos se determinan para parámetros como: temperaturas, tiempos, presiones, actividad del agua, nivel de humedad, entre otros, es decir parámetros que pueden ser medibles

y cuantificables. Además, se establece que dichos límites pueden ser consultados en fuentes de información como: documentos de exigencias reglamentarias y datos de publicaciones e investigaciones científicas.

Descripción

Análisis documental de los registros diligenciados por producción y calidad, e inspección de la zona de los PCC de cada etapa de proceso.

Auditado

Analistas de Calidad y Producción

Auditor

Líder equipo HACCP

Fecha

15/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|------------------------|------------------------------------|---|
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./09:30 a.m. | Revisión plan HACCP | Registros de control de los PCC con sus LCC |
| 09:30 a.m./10:30 a.m. | Revisión de los Indicadores de PCC | Graficas cuantificadas |
| 10:30 a.m./ 11:00 a.m. | Recorrido planta Estrella Gourmet | Registros en sitio de los PCC y entrevistas al personal |
| 11:00 a.m./11:30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |

Observaciones:

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Identificación y medición objetiva de cada PCC y su respectivo LCC.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 7.*Plan De auditoría identificación de PPRO*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoria | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Es importante para las organizaciones implementar un plan de PPR establecidos en el numeral 8.2 de la ISO 22000:2018, donde se asegure el cumplimiento de los mismos y verificar que la información documentada deberá especificar la selección, establecimiento, monitoreo y verificación aplicable del PPR en la empresa. Numeral 8.2.4 (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Verificar los PPRO e identificar su efectividad en los programas operativos de la empresa

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto; es necesario todos los procesos incluyendo los PPRO se encuentren totalmente documentados

Criterios

La norma ISO 22000 establece en el capítulo 7, numeral 7.5 Establecimiento de los programas de prerrequisitos operacionales PPRO. Los PPRs operacionales se deben documentar y deben incluir la siguiente información para cada programa:

numeral a) peligro(s) de la Inocuidad de los alimentos a controlar mediante el programa

b) medida(s) de control.

-
- c) procedimientos de monitoreo que demuestran que los PPRs operacionales están implementados.
- d) correcciones y acciones correctivas que se van a tomar si el monitoreo muestra que el PPR operacional no está bajo control respectivamente;
- e) responsabilidades y autoridades
- f) registro(s) de monitoreo.

Descripción

Verificación documental y entrevistas: Se revisan todos los PPRO para la parte operacional donde se valida que todos los procesos estén escritos y estandarizados; adicional se le pregunta al personal operativo de como realiza cada proceso

Auditado

Jefe de producción y Coordinados de innovación y desarrollo

Auditor

Gestión de la Calidad

Fecha

16/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|------------------------|-----------------------------------|---|
| 8:00 a.m./08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./10:00 a.m. | Revisión de los PPRO | PPRO de la línea de salsas |
| 10:00 a.m./ 11:00 a.m. | Recorrido planta Estrella Gourmet | Validar la documentación de PPRO en sitio |
| 11:00 a.m./ 11:30 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |

| | | |
|-----------------------|-------------------|--------------|
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |
|-----------------------|-------------------|--------------|

Observaciones:

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Verificación de PPRO e identificación de su efectividad en los programas operativos de la empresa

Fuente: Autoría propia.

Tabla 8.*Plan de auditoría de acciones preventivas y/o correctivas*

| | |
|---------------------------|------------------|
| Formato plan de auditoría | Código 001 |
| Empresa Estrella Gourmet | Versión 1 |
| | Fecha 12/12/2022 |

Generalidades

Es indispensable que las organizaciones que implementan un sistema de gestión implementen y mantengan diversos programas de auditoría con el fin de evaluar la mejora continua del sistema, además de analizar si las acciones correctivas de las demás auditorías si se están realizando a cabalidad.

El apartado 9.2.2 de la ISO 22000:2018 (ICONTEC, 2018)

Aspecto evaluado

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

Objetivo

Validar la efectividad y resultados de las auditorías internas

Alcance

Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto, adicional debe quedar el acta y demás registros de las auditorias que se realicen en la empresa de alimentos Estrella Gourmet.

Criterios

Resolución 2674 de 2013, Buenas Prácticas de Manufactura.

Decreto 60 de 2002, HACCP.

ISO 22000 de 2018, Sistema de gestión de inocuidad alimentaria

Descripción

Inspección y verificación documental: Se debe dejar un acta de cada auditoría realizada; la junta HACCP se debe reunir mensual la cual deja también un acta de esta reunión

Auditado

Jefe de producción y Coordinador de Calidad

Auditor

Director de Calidad

Fecha

21/12/2022

Duración de la auditoría

1 día

Cronograma

| Hora Inicial/Final | Actividad | Evidencias |
|------------------------|------------------------|---|
| 8:00 a.m./ 08:30 a.m. | Reunión de apertura | Acta escrita |
| 08:30 a.m./ 09:30 a.m. | Revisión documental | Actas anteriores y planes de mejora de hallazgos anteriores |
| 09:30 a.m./ 11:00 a.m. | Revisión de los SGC | Revisar las auditorias escritas y los registros del SGC |
| 11:00 a.m. | | Receso |
| 11:30 a.m./12:30 p.m. | Reunión equipo auditor | Registro plan HACCP |
| 01:00 p.m./02:00 p.m. | Reunión de cierre | Acta escrita |

Observaciones:

Firma Auditado:

Firma Auditor:

Nota. Validación de la efectividad de las auditorías internas y sus resultados.

Fuente: Autoría propia.

Conclusiones

Los sistemas de gestión de calidad ayudan a corregir, hallar e innovar en el proceso de transformación de un alimento hasta el producto terminado, para ello es importante capacitar a todo el personal de la compañía que tenga contacto directo e indirecto para que cumplan con los programas mínimos establecidos por los entes sanitarios, con el fin de que las empresas puedan ofrecer alimentos con estándares de calidad altos e inocuos.

Como ingenieros de alimentos debemos estar en las capacidades de participar en los planes de auditoría en una empresa de alimentos; al tener las auditorías internas en la industria alimentaria se está garantizando encontrar desviaciones que se puedan corregir antes que un ente regulador las evidencie en una de sus auditorías externas y consigo traer multas o cierres por incumplimientos.

Por medio de un caso de estudio que fue enfocado en una planta de producción alimentaria, se realizó un plan de auditoría que fortalece el programa del sistema integrado de gestión de la inocuidad y calidad con el fin de siempre buscar la mejora continua. A partir de la interpretación de los hallazgos identificados en la auditoría pretende mejorar en la toma de decisiones y formación de los empleados para el mejoramiento de la empresa y así sacar al mercado productos de alta confiabilidad. De acuerdo con el caso de estudio, la compañía tiene falencias que urgen de corregirlas y/o mejorarlas en un corto plazo para cumplir con los estándares de la ISO 22000:2018 y así aspirar a ser certificada. En cuanto a la capacitación de los empleados, se concluye que, si bien existe un fuerte programa de capacitación sobre los métodos de producción, existe una falta de comprensión y pleno conocimiento por parte de los empleados de la empresa para realizar ciertas actividades propias de su cargo.

Con la ayuda del programa de auditoría, se puede garantizar que la trazabilidad del producto en la planta de procesamiento de alimentos Estrella Gourmet está bajo los parámetros y, por lo tanto, se produzca de acuerdo con los estándares de calidad.

Recomendaciones

Se sugiere que la empresa de Productos alimenticios Estrella Gourmet, continúe con las actividades de auditoría interna, comprometiendo las diferentes áreas y departamentos pertenecientes a la organización, esto les permitirá mejorar continuamente y mantener correctamente implementado el sistema de gestión de calidad de la inocuidad de los alimentos.

Después de realizada la auditoría, se debe implementar y gestionar todos los planes de acción que ésta refleje, con el fin de ejecutar las correcciones necesarias, ya que con esto se garantiza el buen funcionamiento del sistema de gestión de inocuidad. Además, es necesario mantener el sistema de gestión debidamente actualizado y garantizar el conocimiento de todo el plan por parte de todo el equipo de inocuidad.

Se recomienda a la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet mantener el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, con el fin de competir a nivel mundial, garantizando con esto que los productos están elaborados bajo los más altos índices de calidad e inocuidad y cumpliendo con los estándares de producción, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del producto final.

Bibliografía

Retrieved (2022). *Análisis de la aplicación de la norma ISO 19011 de la gestión.* (n.d.). Sitio web:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/03/aplicacion-normaiso19011.html>

Retrieved (2022). *Certificación ISO 22000:2018 | SGS Colombia.* (n.d.). Sitio web:

<https://www.sgs.co/es-es/agriculture-food/food/food-certification/iso-22000-2018-certification>

Retrieved (2022). *Cómo elaborar un plan de auditoría interna - Normes ISO.* (n.d.). Sitio web:

from <https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/>

Cruz Sánchez, S. Tatiana. F. G. A. S. (2018). Auditoría para evaluar el proceso de gestión de la calidad de datos en la empresa GATI CONSULTORES S.A.S basado en la norma NTC-ISO-19011:2011. 1–190.

<https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/16023/1/Trabajo%20de%20Grado%20-%20Auditor%C3%ADa%20para%20evaluar%20el%20proceso.pdf>

CTMA, C. (2020, September 24). ► ¿Qué debes conocer sobre la norma ISO 19011 de 2018?

|CTMA. <https://ctmaconsultores.com/norma-iso-19011-2018/>

Retrieved (2022). *Definición de Auditoría Interna - Instituto de Auditores Internos de Argentina.*

(n.d.). Sitio web: <https://iaia.org.ar/auditor-interno/definicion-auditoria-interna/>

Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoría interna al Sistema de Gestión de la Calidad

| | | |
|---|---|--|
|  | PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET | |
| | PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD | Código: _____ Versión: _____ Fecha: _____ |
| | | |
| OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA | | ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA |
| Definir mediante requisitos legales apoyados bajo la norma ISO 22000:2018 el diseño, e implementación de un sistema de gestión en toda la cadena de producción de la salsa de mostaza y miel. | | Evaluar de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, hasta la comercialización del producto en la empresa de alimentos Estrella Gourmet. |
| CRITERIOS DE AUDITORÍA | DOCUMENTO RELACIONADO | RECURSOS NECESARIOS |
| <p>Se tomará como referencia los siguientes decretos, resoluciones y normas para el cumplimiento de la auditoría interna de la empresa Estrella Gourmet.</p> <p>22000 de 2018: La norma ISO 22000:2018 tiene el propósito de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza estableciendo de una manera oportuna elementos necesarios para garantizar en el sistema de gestión de seguridad alimentaria incrementar el rendimiento en la cadena de suministro.</p> | <p>*Identificación de los peligros.</p> <p>*Hallazgos en la lista de chequeo ISO 22000:2018.</p> <p>*Implementación y registro de los PPR que aborden desde la recepción hasta la distribución del producto final.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documento de verificación del plan HACCP - Programa BPM - Registros de inspección preoperacional - Programa de capacitación - Perfil de funciones - Programa de saneamiento y complementarios - Gestión de riesgos pre y pos operacional - Acciones correctivas | <p>Humano: Equipo de auditores internos conformado por el personal de control para realizar auditorías internas en el sistema de gestión.</p> <p>Recursos internos, tecnológicos y Físicos: La organización debe de disponer los recursos necesarios para cumplir con el programa de auditoría interna programado anualmente en la empresa, dotando al grupo auditor de equipos de cómputo, logística de transporte, alimentación entre otros.</p> |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|---|---|--|------------------------------------|
| <p>1, Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p> | <p>Dentro de la resolución 2674 de 2013; se debe tener en cuenta el adecuado almacenamiento y distribución del producto terminado; esto debe de contemplar las condiciones físicas donde se incluya el manejo de Alergenos. Según la norma ISO 22000 capítulo 5,6,2 Comunicación Interna La organización debe establecer, implementar y mantener disposiciones eficaces para comunicarse con el personal acerca de asuntos que afectan a la inocuidad de los alimentos. Numeral f) sistemas de embalaje, almacenamiento y distribución. ISO 22000 7.3.3 Características del producto Numeral 7.3.3.1 Materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. Todas las materias primas, los ingredientes y los materiales en contacto con el producto se deben describir en documentos, con el detalle que sea necesario para llevar a cabo el análisis de peligros incluido lo siguiente, según sea apropiado: e) los métodos de embalaje y entrega. f) condiciones de almacenamiento y vida en estantería. g) preparación y/ o manipulación previa a su uso o procesamiento. Numeral 7.3.3.2 Características de los productos finales Las características de los productos finales se deben describir en los documentos para la realización del análisis de peligros, y debe incluir información sobre lo siguiente, según sea apropiado: e) embalaje; f) etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos y/o</p> | <p>Verificar el alcance de los PPR estén dispuestos en los programas de almacenamiento y distribución.</p> | <p>Gestión de la Calidad</p> |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|----------|-----------|-----------|--|
| <p>Jefe de Logística</p> | <p>Análisis documental y análisis de inspección: Se realizará durante el recorrido por toda la planta; adicional en el plan HACCP y PPR se analizará los programas escritos</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>Coordinador de Auditoría</p> |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|---|---|--|------------------------------------|
| 2. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores | <p>En el capítulo 8 de la ISO 22000, numeral 8.2, específicamente 8.2.4 se establece que la organización debe considerar dentro de los PPR todos los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores, como son las materias primas, productos químicos, envases, entre otros.</p> <p>En el numeral 8.3 se establece que se debe contar con un sistema de trazabilidad que permita identificar de manera rápida y fácil el material entrante de los proveedores, esto indica que es sumamente importante para la organización contar con un formato donde se evidencie el seguimiento que se le hace a los proveedores contando con información básica como: Nombre del proveedor, nombre de la empresa, producto que entrega, lote, fecha de elaboración y de vencimiento, entre otros.</p> | Constatar los programas de trazabilidad desde pre-producción y Post-producción para llevar el control preventivo de todas las etapas de producción | Analista de Calidad |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|---|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Jefe de producción | Análisis documental y análisis de inspección: Se realizará durante el recorrido por toda la planta; y se verificará la implementación del programa de trazabilidad. | X | | | X | | | X | | | X | | | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|---|--|---|------------------------------------|
| 3. La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados. | <p>Dentro del decreto 60 de 2022 artículo 1, se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Con su implementación se hace más eficiente el proceso de seguimiento y de evaluación de esas diversas evaluaciones de peligros que se encuentren en cada una de las etapas de producción.</p> <p>Dentro del sistema HACCP numeral 4.4 Principio 2: Puntos críticos de control, se establece que la determinación de un PCC puede ser facilitada por la aplicación de un árbol de decisiones, tal como lo muestra en la figura 2, especifica además que un árbol de decisiones puede utilizarse para cualquier PCC que se encuentre en cualquiera de las etapas de operación. En el numeral 4.4.1 se hace una revisión de los peligros identificados y de las preguntas que hay que resolver dentro del árbol de decisiones, por medio de esta aplicación se facilita el seguimiento a cada uno de los peligros encontrados y además se facilita la toma de decisiones con respecto a estos.</p> | Validar la efectividad en la verificación del seguimiento a los peligros identificados. | Auditor HACCP |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|---|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Jefe de producción | Análisis documental y entrevistas. Todo el personal de la cadena productiva debe identificar los diversos peligros y debe saber que medidas tomar al momento de encontrarse una desviación en los límites de control. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|---|---|---|------------------------------------|
| 4. Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva. | Es necesario realizar una lectura detallada del decreto 60 para saber interpretar y dar unos límites de control que sean medibles para poder cuantificar y realizar unos indicadores de cada PCC. Dentro del sistema HACCP numeral 4.5: Principio 3: Límites críticos, se establece que: los límites críticos se determinan para parámetros como: temperaturas, tiempos, presiones, actividad del agua, nivel de humedad, entre otros, es decir parámetros que pueden ser medibles y cuantificables. Además se establece que dichos límites pueden ser consultados en fuentes de información como: documentos de exigencias reglamentarias y datos de publicaciones e investigaciones científicas. | Establecer límites para los PCC que se puedan medir y así cuantificar. Implementar estrategias para la medición y verificación objetiva de cada PCC y su respectivo LCC, que permita reducir los riesgos en la producción y favorezcan la inocuidad en el producto terminado | Lider equipo HACCP |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|--|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Analistas de Calidad y Producción | Análisis documental de los registros diligenciados por producción y calidad, e Inspección de la zona de los PCC de cada etapa de proceso | X | | | X | | | X | | | X | | | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|---|--|--|------------------------------------|
| 5, 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 | La norma ISO 22000 en el Numeral 7.3 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros, establece en el numeral 7.3.1 que toda la información pertinente y necesaria para llevar a cabo el análisis de peligros se debe de recolectar, mantener, actualizar y documentar. Se deben de mantener registros. | Revisar las políticas de inocuidad de alimentos de todos los productos de la compañía. Implementar estrategias que permitan realizar el seguimiento a los peligros ya identificados | Auditor HACCP |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|--|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Jefe de producción líder HACCP | Verificación documental de todas las políticas de inocuidad. Por Inspección: Análisis de las observaciones y medidas correctivas con el fin de minimizar a causa de los riesgos identificados pero no documentados. | X | | | X | | | X | | | X | | | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|--|--|--|------------------------------------|
| 6. Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos | La norma ISO 22000 establece en el capítulo 7. numeral 7,5 Establecimiento de los programas de prerequisites operacionales PPRO. Los PPRs operacionales se deben documentar y deben incluir la siguiente información para cada programa: numeral a) peligro(s) de la inocuidad de los alimentos a controlar mediante el programa b) medida(s) de control. c) procedimientos de monitoreo que demuestran que los PPRs operacionales están implementados. d) correcciones y acciones correctivas que se van a tomar si el monitoreo muestra que el PPR operacional no está bajo control respectivamente; e) responsabilidades y autoridades; f) registro(s) de monitoreo. | Verificar los PPRO e identificar su efectividad en los programas operativos de la empresa. | Gestion de la Calidad |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|--|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| Jefe de producción y Coordinados de innovación y desarrollo | Verificación documental y entrevistas: Se revisan todos los PPRO para la parte operacional, donde se valida que todos los procesos esten escritos y estandarizados; adicional se le pregunta al personal operativo de como realiza cada proceso. | X | | | | | | X | | | | | | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|--|---|--|------------------------------------|
| 7, El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no. | <p>la norma ISO22000 en el numeral 4, capítulo 4.1 Requisitos generales, establece La organización debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos eficaz y lo debe actualizar, cuando sea necesario, de acuerdo con los requisitos de esta norma.</p> <p>Este alcance debe especificar los productos o categorías de producto, los procesos y lugares de producción que se incluyen en el sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos.</p> <p>La organización debe en los numerales b, c y d, comunicar, actualizar y evaluar periódicamente el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.</p> <p>*La norma ISO 22000 en el Numeral 4.2 establece Requisitos de la documentación y generalidades</p> <p>La documentación debe incluir:</p> <p>a) Declaraciones documentadas de una política de Inocuidad de los alimentos y objetivos relacionados</p> <p>b) Los procedimientos documentados y registros exigidos por esta norma, y</p> <p>c) Documentos que la organización necesita para asegurarse del eficaz desarrollo, implementación y actualización del sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos.</p> | Indagar con el personal manipulador de alimentos en la empresa, sobre la norma ISO 22000 y la inocuidad que se plantea en todo el proceso de producción. | Auditor interno |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
|---|--|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| Talento humano | Verificación documental y entrevistas: Se realiza la verificación de las capacitaciones y cursos realizados al personal de planta; adicional con entrevistas se verifica sus conocimientos de la norma ISO 22000 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | Coordinador de Auditoría |

| Proceso | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoría/Acción |
|--|---|--|------------------------------------|
| 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, validada que se este llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto. | <p>La norma ISO 22000 capítulo 8.4 VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Numeral 8.4.1 Auditorías internas</p> <p>La organización debe llevar a cabo auditorías internas a intervalos planificados, para determinar si el sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos:</p> <p>a) es conforme con las disposiciones planificadas, con los requisitos del sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos establecidos por la organización, y con los requisitos de esta norma, y</p> <p>b) está implementado y actualizado eficazmente.</p> <p>Un programa de auditoría se debe planificar teniendo en cuenta la importancia de los procesos y áreas por auditar, al igual que cualquier acción de actualización que resulte de las auditorías previas. Se deben definir los criterios, alcance, frecuencia y métodos de auditoría.</p> | Validar la efectividad y resultados de las auditorías internas | Director de Calidad |

| Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Lider de proceso auditado |
|--|--|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|--|
| Jefe de producción, Coordinados de Calidad | Inspección y verificación documental: Se debe dejar un acta de cada auditoría realizada; la junta HACCP se debe reunir mensual la cual deja también un acta de esta reunión, | X | | | | | | X | | | | | | Gerencia General |