

**Plan de Auditoría Para el Sistema de Gestión de la Inocuidad Basado en la Norma ISO  
22000:2018 Para la Línea de Producción de la Empresa Alimenticia ESTRELLA  
GOURMET; en la Línea Salsa Mostaza y Miel.**

Leidy Johana Sandoval Ramos

José David Daza Santiago

Ana Maolys Medrano Navas

Yurley del Rosario Flórez García

Adolfo Andrés Piedrahita Liñán

Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Ingeniería de Alimentos

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente Para el

Sector Alimentario

Bogotá

2022

**Plan de Auditoría Para el Sistema de Gestión de la Inocuidad Basado en la Norma ISO  
22000:2018 Para la Línea de Producción de la Empresa Alimenticia ESTRELLA  
GOURMET; en la Línea Salsa Mostaza y Miel.**

Leidy Johana Sandoval Ramos

José David Daza Santiago

Ana Maolys Medrano Navas

Yurley del Rosario Flórez García

Adolfo Andrés Piedrahita Liñán

Trabajo Presentado Para Optar al Título de Ingeniero de Alimentos

Director del Curso:

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y A Distancia -UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente Para el

Sector Alimentario

Bogotá

2022

Página de Aceptación

---

Norma Beatriz Jurado

Director del curso

---

Jurado

---

Jurado

Bogota 2022

### **Agradecimientos**

A nuestros padres, hermanos, familiares y amigos que siempre nos han estado apoyando en el desarrollo de nuestra vida personal y profesional, generando el apoyo para crecer y culminar nuestra carrera como ingenieros de alimentos.

A Dios por generarnos la oportunidad de ser cada día mejor

### **Nota Aclaratoria**

Para el proceso del presente trabajo se incluyó información que no corresponde a la realidad y estas fueron tomadas para llevar a cabo el desarrollo de las actividades correspondientes al Diplomado, una de estas es la evaluación final para la propuesta de un plan de auditoría para el sistema de Gestión de Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 dentro de un contexto imaginario relacionado con la producción de Alimentos en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET.

## Resumen

El presente trabajo de grado, es establecido sobre el diseño de un plan de auditoría interna concerniente al cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 en la producción de la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET; para la línea salsa mostaza y miel, en el cual se tuvieron en cuenta los lineamientos señalados por la ISO en la Norma 19011, cuya norma nos brinda el amplio conocimiento de cómo se debe planear y crear un plan de auditoría, con el fin de presentarle a esta organización, un plan de trabajo eficiente para evaluar la pertinencia de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), iniciando con el análisis de los hallazgos encontrados en una auditoría anterior, los cuales son mostrados en el programa de auditoría interna para confirmar el cumplimiento de la Norma ISO 22000 de 2018.

Basado en lo anterior, se elaboró un plan de auditoría para cada uno de los hallazgos encontrados, que en su totalidad fueron ocho (8). Cada uno de ellos fueron manifestados en su respectivo formato donde se relaciona; el objetivo, alcance, criterio, equipo auditor, área auditada, los recursos utilizados, modalidad, tipo de auditoría, y sus respectivos cronogramas de actividades a realizar indicando tiempo y fecha a desarrollar.

Mediante los procedimientos desarrollados en la creación del plan de auditoría, en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET para la línea salsa mostaza y miel, se pudo conocer qué requisitos de la Norma se implementaría para hacer un análisis y descripción de las no conformidades encontradas durante el proceso, permitiendo identificarlas y comprobar si se cumplen o no; facilitando detectar el tiempo de duración de esta, el proceso a auditar y quien será la persona encargada de ejecutarla, concluyendo con los criterios y el alcance de auditoría.

Palabras clave: Auditoría, Inocuidad, ISO 22000:2018.

### **Abstract**

This degree work is established on the design of an internal audit plan concerning compliance with the requirements of ISO 22000:2018 in the production of the ESTRELLA GOURMET food company; for the honey and mustard sauce line, in which the guidelines indicated by ISO in Standard 19011 were taken into account, whose standard provides us with extensive knowledge of how to plan and create an audit plan, in order to present to you to this organization, an efficient work plan to evaluate the relevance of its Food Safety Management System (SGIA), starting with the analysis of the findings found in a previous audit, which are shown in the internal audit program to confirm compliance with the ISO 22000 Standard of 2018.

Based on the above, an audit plan was prepared for each of the findings found, which in total were eight (8). Each of them were manifested in their respective format where it is related; the objective, scope, criteria, audit team, audited area, resources used, modality, type of audit, and their respective schedules of activities to be carried out, indicating the time and date to be carried out.

Through the procedures developed in the creation of the audit plan, in the food company ESTRELLA GOURMET for the honey mustard sauce line, it was possible to know what requirements of the Standard would be implemented to make an analysis and description of the non-conformities found during the process. , allowing to identify them and verify if they are fulfilled or not; making it easier to detect the duration of this, the process to be audited and who will be the person in charge of executing it, concluding with the criteria and scope of the audit.

Keywords: Audit, Safety, ISO 22000:2018.

## Tabla de Contenido

Introducción .....	12
Problema .....	13
Descripción del Problema .....	13
Planteamiento del Problema.....	13
Sistematización del Problema .....	14
Justificación .....	15
Objetivos.....	16
Objetivo General .....	16
Objetivos Específicos .....	16
Antecedentes .....	17
La Auditoria del Sistema HACCP Representa: .....	19
Resultados .....	21
Plan de Auditoria.....	21
Tabla 1 <i>Plan de Auditorio Hallazgo 1</i> .....	22
Tabla 2. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 2</i> .....	25
Tabla 3. <i>Plan de Auditoria Hallazgo 3</i> .....	28
Tabla 4. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 4</i> .....	32
Tabla 5. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 5</i> .....	35
Tabla 6. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 6</i> .....	38

Tabla 7. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 7</i> .....	40
Tabla 8. <i>Plan de Auditorio Hallazgo 8</i> .....	43
Conclusiones.....	46
Recomendaciones .....	47
Referencias Bibliográficas.....	48
Apendice .....	50

**Lista de Tablas**

Tabla 1. Plan de Auditoria Hallazgo 1 .....	22
Tabla 2. Plan de Auditoria Hallazgo 2.....	25
Tabla 3. Plan de Auditoria Hallazgo 3.....	28
Tabla 4. Plan de Auditoria Hallazgo 4.....	32
Tabla 5. Plan de Auditoria Hallazgo 5.....	35
Tabla 6. Plan de Auditoria Hallazgo 6.....	38
Tabla 7. Plan de Auditoria Hallazgo 7.....	40
Tabla 8. Plan de Auditoria Hallazgo 8.....	43

## Lista de Apendices

**Apendice 1** Program de Auditoria Para el Sistema ISO 22000:2018 de la Empresa Estrella

Gourmet ..... 50

## Introducción

En la actualidad las empresas dedicadas a la producción de los alimentos a nivel mundial deben buscar un propósito general llamado inocuidad, muy importante para los consumidores y la salud pública, que no es más que producir alimentos de forma que no tenga peligros físicos, químicos y biológicos que afecten la salud humana. Para lo anterior en fue creado un sistema de gestión de la calidad y la inocuidad en alimentos (SGIA), el cual esta guiado por la norma técnica colombiana ISO 22000 de 2018, esta norma es una explicación minuciosa de cómo implementar y mantener un control adecuado a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos, con la finalidad de garantizar la inocuidad, volviéndose un esfuerzo conjunto de todas las partes involucradas, que tiene como principios clave: la comunicación interactiva, gestión del sistema, programas prerequisites y principios HACCP. (norma técnica colombiana ISO 22000 – 2018).

Para la empresa la ESTRELLA GOURMET , es muy importante realizar una auditoría al SGIA basado en la ISO 22000 de 2018 a la línea de producción de salsa mostaza y miel, para garantizar que en cada proceso o procedimiento, se estén tomando las decisiones necesarias y pertinentes que lleven a tener un alimento inocuo, que no represente ningún riesgo para la sociedad, es de aclarar que implementar a cabalidad esta norma de forma correcta, le ofrecerá en el mercado de los alimentos un plus adicional de seguridad a todos los consumidores. para realizar la auditoria es vital tener unos parámetros que permitan evaluar de forma objetiva la línea, con lo cual se basó está en la GTC ISO 19011 de 2018, directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. El propósito general de este documento es establecer el plan de auditoria para la empresa de productos alimenticios la ESTRELLA GOURMET, con referencia a ocho hallazgos encontrados, basados en la guía ISO 19011 de 2018, para la implementación de la ISO 22000 de 2018 en la línea de producción de mostaza y miel.

## **Problema**

Para este proyecto de investigación se hace necesario revisar el ciclo de proceso de la empresa ESTRELLA GOURMET; para la línea salsa mostaza y miel, se requiere un plan de auditoria el cual está compuesto por la revisión de los hallazgos previamente establecido en nuestros hallazgos. Este proceso de auditoria nos ayudará a comprender el procedimiento de la línea de proceso de la empresa ESTRELLA GOURMET, Aplicada desde la implementación de las BPM - Sistema HACCP garantizando la implementación de la política de la inocuidad de los alimentos para productos alimenticios, todo con el fin de obtener los resultados necesarios para la creación de un plan de auditoria.

## **Descripción del Problema**

Para este proyecto se hace necesario verificar la existencia del documento de política de la inocuidad de los alimentos que garantice un contexto apropiado al propósito de la organización e incluyendo propósitos de mejora continua, así mismo identificar si la empresa viene implementado correctamente el programa de prerrequisitos en las áreas de almacenamiento del producto terminado y distribución

## **Planteamiento del Problema**

Para este proyecto de investigación se iniciara generando plan de auditoria en el cual se puede evaluar y dar cumplimiento a los requisitos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de la Norma ISO 22000 de 2018 en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET; para la línea salsa mostaza y miel, posteriormente implementación de los diferentes hallazgos; en ese sentido, los objetivos de realizar un plan de auditoria para la empresa ESTRELLA GOURMET en la línea de salsa mostaza y miel, en el cual podamos determinar los elementos que componen un plan de auditoría para implementar un plan de trabajo estructurado y

organizado, a su vez analizar las no conformidades encontradas y establecer procedimientos bajo Norma ISO 22000: 2018.

¿De qué manera se puede ejecutar el plan de auditoria de la empresa ESTRELLA GOURMET en la línea de salsa mostaza y miel tomando como base los hallazgos presentados?

### **Sistematización del Problema**

Para este proyecto de investigación se hace necesario inicialmente establecer los procedimientos para llevar a cabo el plan de auditoria para cada uno de los hallazgos presentados, para con esto trabajar de manera enfática en el perfeccionamiento del sistema de gestión tomando como base fundamental tres ejes: Plan HACCP- Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015, por otra parte se hace necesario que los programas de auditoria se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría teniendo como referente la Norma ISO 19011: 2018, bajo un sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

## **Justificación**

La empresa ESTRELLA GOURMET realiza una auditoria, revisando si se pone en riesgo la inocuidad en la línea de salsa mostaza y miel, la organización empresarial basa la implementación de inocuidad en la NTC ISO 22000 de 2018.

Durante este proceso se hace necesario la verificación de la existencia del documento de política de la inocuidad de los alimentos que garantice un contexto apropiado al propósito de la organización e incluyendo propósitos de mejora continua, como también realizar la respectiva verificación en lo respecta implementación correcta del programa de proveedores para llevar seguimiento y control de materias primas, utilizadas en el proceso salsa mostaza y miel, por otro lado lograr garantizar que el equipo de inocuidad tenga el conocimiento suficiente sobre la Norma ISO 22000 asegurando las competencias necesarias para el seguimiento de las acciones correctivas y ejecución de las mismas.

Actualmente las empresas se están viendo obligada a revisar de manera detallada todas sus actividades, con el fin de cumplir con las exigencias del mercado y así garantizar su permanencia en el mismo y poder llegar a ser cada día mejor y más competitiva.

Teniendo en cuenta lo anterior se decide aplicar un plan de auditoria para la empresa ESTRELLA GOURMET en la línea de salsa mostaza y miel., para así identificar los problemas que actualmente presentan en sus actividades de procesos de productos terminados y posteriormente brindarles una solución óptima para el mejoramiento de dichas actividades.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Crear un plan de auditoría interna para dar cumplimiento a los requisitos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de la Norma ISO 22000 de 2018 en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET; para la línea salsa mostaza y miel

### **Objetivos Específicos**

Determinar los elementos que componen un plan de auditoría para implementar un plan de trabajo estructurado y organizado.

Analizar las no conformidades encontradas en la lista de chequeo aplicada a la empresa alimenticia Estrella Gourmet referente a la Norma ISO 22000: 2018 con el fin de plantear un plan de auditoría para cada uno de los aspectos evaluados.

Establecer los procedimientos para llevar a cabo el plan de auditoría para cada uno de los hallazgos según los requerimientos.

## **Antecedentes**

El informe final consolida el paso a paso que se ha venido implementando durante el desarrollo del curso para el diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, donde se tomó como objetivo de estudio del caso de una empresa del sector alimentos dedicada a la línea de salsa mostaza y miel “ESTRELLA GOURMET” en donde se ha trabajado de manera enfática el perfeccionamiento del sistema de gestión que implementa, tomando como base fundamental tres ejes: Plan HACCP- Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015. Para el avance del mismo se 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, en este caso es necesario que los programas de auditoría se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría teniendo como referente la Norma ISO 19011: 2018 con el fin de que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados por Productos Alimenticios Estrella Gourmet en su sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

Desde los tiempos remotos sobretodo en la época de la edad antigua se considera que la auditoría, estuvo encaminada a la inspección, estricta y metódica, mediante observaciones rigurosa con el fin de proporcionar por su parte un lugar a los procedimientos administrativos contables; De esta manera se puede avanzar mediante las diferentes investigaciones, métodos de aplicación en las áreas como operativa y calidad dando origen a un nuevo paso y campos de aplicación. (Janett Yáñez, Raiza Yáñez 2012)

Según Gonzalbes y Medina (2003), el autor hace énfasis en diferentes tipos y/o clase de auditoría teniendo en cuenta los diversos elementos y herramientas que hacen parte de proceso

evaluativo y de inspección como lo es la auditoria, siendo este último uno de los más utilizados teniendo en cuenta que en la actualidad se utiliza como referencia y patrón la ISO 19011: 2011, la cual establece las pautas, principio y procedimientos para aplicar la auditoria en los sistemas de gestión, considerando la auditoría interna, también conocida o nombrada por muchos autores como auto-auditorias o auditoria de primera parte, sin embargo Cuatrecasa (2010), explica el concepto de auditoria como aquellas inspecciones que se desarrollan dentro de la empresa por afines solicitudes de la alta dirección de la organización, esta se lleva cabo mediante un personal cualificado que tenga las competencias necesarias para cumplir como auditor con el fin de realizar o ejecutar una autoevaluación de la propia empresa en cuanto a sus procesos, programas y procedimientos establecidos para la mejora continua. (pag.347). (Janett Yáñez, RaizaYáñez 2012)

La historia de la Auditoria radica desde la revolución Industrial estableciéndose como objeto de estudio y análisis, a partir del cual da sus inicios a sus variaciones y siendo un avance para el desarrolla la gran empresa y por ende la contabilidad, causando un gran impacto en el ámbito social ya que este se modifica, en cuanto al avance de la tecnología hace que las empresas manufactureras progresen en relación a su tamaño, teniendo en cuenta que en los primeros tiempos hacía referencia a la escucha de las distintas lecturas de las cuentas y en otros aspectos a reconocer de manera detallada las cuentas coleccionando en las primeras, “oída por los auditores firmantes” en segunda instancia se procedía a realizaba una declaración del auditor. (ARMADA, Travas Elvira La revista del empresario cubano, Cuba 2006 p. 1)

Por otra parte, la auditoría de Gestión surgió de una necesidad para medir y cuantificar los logros alcanzados por la empresa en un período de tiempo determinado. Esta surge como una manera efectiva y proactiva de poner en orden los recursos de la empresa y/o organización para

lograr un mejor desempeño y productividad en el desarrollo de los procesos. Muy aparte de ello, desde el mismo momento en que existió el comercio se llevaron a cabo auditorias de algún modo ya que se requerían para la mejora constante de las actividades empleadas durante el día a día. Por otra parte, las primeras auditorias fueron revisiones meticulosas y detalladas de los registros establecidos para especificar si cada operación u/o proceso había sido asentada en la cuenta adecuada y por el importe correcto, en la actualidad el inversionista, el accionista, actividades relacionadas con el gobierno, y el público en general, busca la manera de recopilar la información con el fin de establecer y enfatizar la calidad administrativa. (WILLIAM, 1989, p. 45) Se menciona que la auditoría de operación, administrativa o de gestión “es un examen completo y constructivo de la estructura organizacional de una empresa, institución o departamento gubernamental que permite establecer mejora desde todos los campos, o de cualquiera otra entidad ya que sus métodos de control, medios de operación y empleo que dé a sus recursos humanos y materiales. (WILLIAM, 1989, p. 45)

**La Auditoria del Sistema HACCP Representa:**

- Aporte para el perfeccionamiento de la empresa u organización.
- Muestra un estudio sobre las conformidades y no conformidades que permite la mejora continua.
- Es una oportunidad de mejoría de los procesos
- Brinda seguridad y confianza para la administración de la empresa
- Es una crítica imparcial de los resultados obtenidos.
- Se establece como un proceso útil (Organización Panamericana De La Salud, 2015, p.10)

ISO 22000:2018: Esta norma permite apropiarse un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) como una decisión estratégica para una organización para ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de los alimentos, obteniendo muchos beneficios como:

Define la capacidad para disponer sistemáticamente alimentos y productos inocuos, así mismo los servicios que satisfagan los requisitos del cliente cumpliendo los aspectos legales y reglamentarios aplicables.

Abarca los riesgos asociados con sus objetivos y la capacidad de demostrar la conformidad con requisitos del SGIA especificados.

El énfasis a los procesos de la norma radica en el ciclo Planificar -Hacer – Verificar - Actuar (PHVA) el cual permite a la organización asegurarse de que sus procesos cuenten con recursos y se gestionen adecuadamente, y que las oportunidades de mejora se determinen y se actúe en consecuencia.

La ISO 19011:2018 esta norma establece las directrices y pauta para la auditoría de los sistemas de gestión aplicable a todos los contextos organizacionales; que unifica de manera

Precisa los lineamientos para realizar procesos de auditoría para el SGC implementado en las compañías. Por otra parte, define el concepto de auditoría como el 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.

## **Resultados**

### **Plan de Auditoria**

La empresa ESTRELLA GOURMET realiza una auditoria, revisando si se pone en riesgo la inocuidad en la línea de salsa mostaza y miel, la organización empresarial basa la implementación de inocuidad en la NTC ISO 22000 de 2018, para lo cual en el anexo 1, se puede identificar un formato de auditoria, en el cual se encuentran 8 hallazgos importantes, que puede significar un riesgo en la línea de producción, por lo tanto se realiza un plan de auditoria para cada hallazgo encontrado, basado en la GTC ISO 19011 de 2018, que se explica a continuación:

**Tabla 1***Plan de Auditorio Hallazgo 1*

	Plan de Auditoria			Código	SGIA-01
	Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos			Versión	1
	Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Vigencia	1-dic
Objetivos	Verificar la existencia del documento de política de la inocuidad de los alimentos que garantice un contexto apropiado al propósito de la organización e incluyendo propósitos de mejora continua.				
Alcances	Aplica desde la implementación de las BPM - Sistema HACCP garantizando la implementación de la política de la inocuidad de los alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.				
Criterios de a auditoria	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 5, Numerales 5.2, 5.2.1, 5.2.2, Capitulo 6, Numerales 6.2.1.a Capitulo 7, Numerales 7.3.a,				
Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 26: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel				
Equipo auditor	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018				
Tipo de auditoría: Interna	Modalidad: Presencial				
Cronograma					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado
11/12/2022	8:00 -	• Reunión de apertura	• Acta de apertura	Inspector de calidad e inocuidad- con formación	Jefe de procesos
	9:00	• Socialización y de plan de auditoria	• Registro de asistencias		Jefe de recursos humanos

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
				• Cronograma de la auditoria	certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018
11/12/2022	09:00-10:00	Solicitud de la información documental donde se plante la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.	Política de la inocuidad de los alimentos.  Presentación en físico Política de la inocuidad de los alimentos y publicación de la misma.	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	Jefe de proceso
	10:00-				
11/12/2022	10:30	Receso	-----	-----	-----
11/12/2022	11:30 - 12:30	Redacción de hallazgos encontrados	Informe de hallazgos encontrados	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	Jefe de procesos

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
	12:30 -				
11/12/2022	13:30	Almuerzo	----	-----	-----
11/12/2022	13:30-		Informe y consolidación de		
	14:30	Socialización de hallazgos	hallazgos		
			Encontrados	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	• Jefe de procesos
11/12/2022	14:30-	Reunión de cierre	Acta de reunión		
	15:30			Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	• Jefe de procesos

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, relacionado con las BPM, basado en la no evidencia de la política de calidad de inocuidad de los alimentos. 2022

**Tabla 2.***Plan de Auditorio Hallazgo 2*

	Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
	Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
	Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic
Objetivos	Identificar si la empresa tiene implementado correctamente el programa de prerequisites en las áreas de almacenamiento del producto terminado y distribución.		
Alcance	Este proceso de auditoría comprende la aplicación de los PPR en los procesos de almacenamiento del producto terminado y distribución.		
Criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 8, Numerales 8.2.4, 8.5.1.2		
Hallazgo encontrado	HALLAZGO #77: 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.		
Equipo auditor	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018		
área auditada	Áreas de Calidad, logística y Almacenamiento.		
Recursos utilizados	Equipo humano calificado para la auditoria Materiales e insumos (Computadora, hojas y lapiceros)		
Tipo de auditoría:	interna	Modalidad:	presencial
Cronograma			

Plan de Auditoria					Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos					Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet					Vigencia	1-dic
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado	
09/12/2022	8:00 - 8:30	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, logística y Almacenamiento	
09/12/2022	8:30 - 10:0	Revisión y verificación de los documentos de aplicación de los PPR de almacenamiento de producto terminado	Lista de chequeo Certificados de calidad, de origen, fitosanitario, de fumigación, de migración para material de empaque, de calidad del material de empaque.	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, logística y Almacenamiento	
09/12/2022	10:00 - 10:30		Receso			

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
09/12/2022	10:30 - 12:30	Revisión y verificación de los documentos de aplicación de los PPR en la distribución de los productos	Fichas técnicas de control de entrega en los procesos logísticos. Lista de chequeo.	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, logística y Almacenamiento
	09/12/2022	12:30 – 13:30	Almuerzo		
09/12/2022	13:30 – 14:00	Redacción de hallazgos encontrados	Informe de hallazgos	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, logística y Almacenamiento
09/12/2022	14:00 – 15:00	Socialización de hallazgos identificados y cierre	Informe consolidado y cierre de la auditoría	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, logística y Almacenamiento

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, relacionado con las BPM, basado en la no contemplación del almacenamiento del producto terminado y distribución.2022

**Tabla 3.***Plan de Auditoria Hallazgo 3*

	Plan de Auditoria	Código	SGIA-01		
	Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1		
	Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic		
objetivos	Verificar si la empresa tiene implementado correctamente el programa de proveedores para llevar seguimiento y control de materias primas.				
alcance	Este proceso de auditoría comprende la aplicación de controles a los productos terminados de los proveedores				
Criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 8, Numerales 8.2.4, literal f y 8.3				
Hallazgo encontrado	hallazgo #92: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.				
Equipo auditor	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018				
Área auditada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinador de calidad</li> <li>• Coordinador de abastecimiento y compras</li> </ul>				
Recursos utilizados	Equipo humano calificado para la auditoria Materiales e insumos (Computadora, hojas y lapiceros)				
Tipo de auditoría: interna	Modalidad: presencial				
Cronograma					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
09/12/2022	8:00 - 8:30	Reunión de apertura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acta de apertura</li> <li>• Registro de asistencia</li> </ul>	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, abastecimiento y compras
09/12/2022	8:30 - 10:0	Revisión de documentos donde se encuentren relacionado el plan de compras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de chequeo</li> <li>• Certificados de calidad, de origen, fitosanitario, de fumigación, de migración para material de empaque, de calidad del material de empaque de los proveedores.</li> </ul>	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Responsables de las áreas de Calidad, abastecimiento y compras

Plan de Auditoria			Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos			Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Vigencia	1-dic
09/12/2022	10:00 - 10:30	Refrigerio		
09/12/2022	10:30 - 12:30	Revisión y verificación de los documentos con las evidencias de aplicación de los PPR en los procesos de aprobación a proveedores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento con el programa prerequisite para proveedores.</li> <li>• Lista de chequeo.</li> </ul>	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018  Responsables de las áreas de Calidad, abastecimiento y compras
09/12/2022	12:30 – 13:30	Almuerzo		
09/12/2022	13:30 – 14:00	Redacción de hallazgos encontrados	Informe de hallazgos	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018  Responsables de las áreas de Calidad, abastecimiento y compras
09/12/2022	14:00 – 15:00	Socialización de hallazgos identificados y cierre	Informe consolidado y cierre de la auditoría	Inspector de inocuidad con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018  Responsables de las áreas de Calidad,

---

Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic

---

abastecimiento y  
compras

---

Elaborado por: Aprobado por:

---

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, 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

**Tabla 4.***Plan de Auditorio Hallazgo 4*

	Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
	Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
	Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic
Objetivos	Garantizar que el equipo de inocuidad tenga el conocimiento suficiente sobre la Norma ISO 22000 asegurando las competencias necesarias para el seguimiento de las acciones correctivas y ejecución de las mismas.		
Alcance	Comprende el plan de formación del equipo de inocuidad en la Norma ISO 22000, garantizando las competencias necesarias para la ejecución y seguimiento de las acciones correctivas.		
Criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 5, 5.3.2.C, Capítulo 7, 7.2.b, 7.2.C,		
Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 65: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.		
Equipo auditor	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018		
Area auditada	Área de aseguramiento de la calidad		
Recursos utilizados	Recurso Humano: equipo auditor internos capacitado.		
	Financiero: viáticos de transporte y alimentación.		
	Tecnológico: computador, acceso a conexión de internet.		
	Documental: formatos, listas de verificación.		

Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic

Sala de reuniones.

Tipo de auditoría: interna

Modalidad: presencial

#### Cronograma

Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado
12/12/2022	8:00 - 9:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reunión de apertura</li> <li>• Socialización y de plan de auditoría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acta de apertura</li> <li>• Registro de asistencias</li> <li>• Cronograma de la auditoría</li> </ul>	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de procesos</li> <li>• Jefe de recursos humanos</li> </ul>
11/12/2022	10:00-10:30	Receso	-----	-----	-----

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
11/12/2022	11:30 - 12:30	Redacción de hallazgos encontrados	Informe de hallazgos encontrados	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	• Jefe de procesos
11/12/2022	12:30 - 13:30	Almuerzo	----	-----	-----
11/12/2022	13:30- 14:30	Socialización de hallazgos	Informe y consolidación de hallazgos encontrados	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	* Jefe de procesos
11/12/2022	14:30- 15:30	Reunión de cierre	Acta de reunión	Inspector de calidad e inocuidad- con formación certificada en Auditor interno en ISO 2200:2018	• Jefe procesos
Elaborado por:		Aprobado por:			

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, 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. 2022.

**Tabla 5.***Plan de Auditorio Hallazgo 5*

	Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
	Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
	Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic
Objetivos	Verificar si el equipo de aseguramiento de la calidad de productos alimenticios estrella gourmet utiliza evaluación de peligros para su control a través de registros históricos, para determinar el potencial de riesgos en los procesos productivos.		
Alcances	La auditoría desarrollada debe afirmar todos los peligros biológicos y físicos que se obtengan.		
Criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 8, Numeral 8.5.2.3.		
Aspecto evaluado	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 validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.		
Equipo auditor	Equipo de calidad		
Área auditada	Jefe de procesos		
Recursos utilizados	Humano: equipo auditor capacitado. Financiero: viáticos de transporte y alimentación.		

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
Tecnológico: computador, acceso a internet.					
Documental: formatos, listas de verificación.					
tipo de auditoría: interna		modalidad: presencial			
cronograma					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado
01/12/2022	8:00 - 8:30	reunión de apertura inspección	<ul style="list-style-type: none"> <li>• acta de apertura</li> <li>• registro de asistencias</li> <li>• programa de evaluación de peligros,</li> </ul>	equipo de calidad	jefe de procesos
01/12/2022	8:30 - 10:30	documental del plan de evaluación de peligros, matriz de identificación de peligros, ejercicio de probabilidad de ocurrencia de los peligros identificados y	matriz de identificación de peligros, ejercicio de probabilidad de ocurrencia de los peligros identificados y cronograma y registros de capacitaciones.	equipo de calidad	jefe de procesos

Plan de Auditoria			Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos			Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Vigencia	1-dic
		plan de capacitación.		
01/12/2022	10:30 - 12:30	Revisión in situ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de monitoreo de puntos críticos de control</li> <li>Formatos de criterios de acciones correctivas y preventivas.</li> </ul>	Equipo de calidad Jefe de procesos
01/12/2022	12:30 – 13:30	Almuerzo	-----	-----
01/12/2022	13:30 – 14:00	Redacción de hallazgos encontrados	Elaboración de informe	Equipo de calidad Jefe de procesos
01/12/2022	14:00 – 14:30	Socialización de hallazgos identificados	Informe de hallazgos	Equipo de calidad Jefe de procesos
Elaborado por:		Aprobado por:		

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, 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.

**Tabla 6.***Plan de Auditorio Hallazgo 6*

Plan de Auditoria			Código	SGIA-01	
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos			Versión	1	
Productos Alimenticios Estrella Gourmet			Vigencia	1-dic	
Objetivos	Verificar si los límites críticos de control (LCC) son medibles objetivamente, para cada uno de los puntos críticos de control (PCC).				
alcances	Toda la línea de producción donde estén establecidos los límites críticos de control (LCC), para cada uno de los puntos críticos de control (PCC).				
criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8, Numeral 8,5 (control de peligros), 8,5,2 (análisis de peligros), 8,5,2,4 (selección y categorización de las medidas de control, 8,5,2,4,2.				
Hallazgo encontrado	HALLAZGO#7: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.				
Equipo auditor	Equipo de calidad				
Área auditada	Jefe de procesos Humano: equipo auditor capacitado.				
Recursos utilizados	Financiero: viáticos de transporte y alimentación. Tecnológico: computador, acceso a internet. Documental: formatos, listas de verificación.				
Tipo de auditoría: interna	Modalidad: Presencial				
Cronograma					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado
3/12/2022	8:00 – 9:00	Reunión de inicial y explicación de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acta de seguimiento</li> <li>• Registro de asistencia</li> </ul>	Equipo de calidad	Jefe de procesos

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
		metodología de auditoría.			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redacción escrita de entrevistas a colaboradores del proceso.</li> </ul>		
3/12/2022	9:00 -12:00	Inspección PCC y LCC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografías.</li> <li>• Formato de auditoría.</li> </ul>	Equipo de calidad	Jefe de procesos
3/12/2022	12:00-13:00		Almuerzo		
3/12/2022	13:00-14:00	Informe de hallazgos Socialización de	Redacción de documento con hallazgos encontrados en la auditoria	Equipo de calidad	Jefe de procesos
3/12/2022	14:00-15:00	hallazgos	Reunión de cierre de auditoria con registro de asistencia y fotos.	Equipo de calidad	Jefe de procesos
3/12/2022	15:00-16:00	Cierre de auditoria	Firma de documento completo de la auditoría y de sus responsables	Equipo de calidad	Jefe de procesos
Elaborado por:			Aprobado por:		

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, 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.

**Tabla 7.***Plan de Auditorio Hallazgo 7*

Plan de Auditoria		Código	SGIA-01		
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos		Versión	1		
Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	1-dic		
Objetivos	Verificar la implementación y vigencia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) en la empresa alimenticia estrella gourmet llevados en la aplicación de los PPRO.				
Alcances	La auditoría desarrollada debe asegurar que los PPRO ser encuentre debidamente diligenciados, soportando los PPRS establecidos para el cumplimiento de los requisitos del (SGIA).				
Criterios de auditoria	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 8, Numeral 8.5.4				
Aspecto evaluado	HALLAZGO #6: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.				
Equipo auditor	Equipo de calidad				
Área auditada	Jefe de procesos				
Recursos utilizados	Humano: equipo auditor capacitado. Financiero: viáticos de transporte y alimentación. Tecnológico: computador, acceso a internet. Documental: formatos, listas de verificación.				
Tipo de auditoría:	interna	Modalidad: presencial			
Cronograma					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias	Auditor	Auditado
02/12/2022	8:00 - 8:30	Reunión de apertura y	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acta de apertura</li> </ul>	Equipo de calidad	Jefe de procesos

		Plan de Auditoria		Código	SGIA-01
		Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos		Versión	1
		Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	1-dic
		presentación del plan de auditoría.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de asistencias</li> </ul>		
02/12/2022	8:30 - 9:30	Inspección documental en los PPRO establecidos en la empresa alimenticia estrella gourmet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseguramiento de la calidad, soportada por cada uno de los programas prerequisites operativos de la empresa alimenticia estrella gourmet.</li> </ul>	Equipo de calidad	Jefe de procesos
	9:30 - 10:00	Implementación de acciones correctivas del SGIA basado en la ISO 22000:2018.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación de cada uno de los planes de corrección.</li> </ul>	Equipo de calidad	Jefe de procesos
02/12/2022					
02/12/2022	10:00 – 10:30	Refrigerio	-----	-----	-----
02/12/2022	10:30 – 11:00	Redacción de hallazgos encontrados	Elaboración de informe	Equipo de calidad	Jefe de procesos
02/12/2022	11:00 – 11:30	Socialización de hallazgos identificados	Informe de hallazgos	Equipo de calidad	Jefe de procesos

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
02/12/2022	11:30 – 12:00	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo de calidad	Jefe de procesos
Elaborado por:			Aprobado por:		

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, 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. 2022.

**Tabla 8.***Plan de Auditorio Hallazgo 8*

Plan de Auditoria		Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos		Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	1-dic
Objetivos	Establecer criterios, alcance, frecuencia y metodología en la trazabilidad del producto final.		
Alcances	Cumplimiento del SGC en toda la línea de producción.		
Criterios de auditoria	ISO 22000 DE 2018 Capítulo 9 numeral9.2		
Hallazgo encontrado	Hallazgo 189: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto		
Equipo auditor	Gerente general administrativo Coordinador de Logística y líder de bodega		
Área auditada	Área de calidad Humano: equipo auditor capacitado.		
Recursos utilizados	Financiero: viáticos de transporte y alimentación. Tecnológico: computador, acceso a internet. Documental: formatos, listas de verificación documental de la existencia del programa de auditoría interna		
Tipo de auditoría:	interna	Modalidad: presencial	
<b>Cronograma</b>			
Fecha	Hora	Actividad	Evidencias
			Auditor
			Auditado
12/12/22	08:00 – 09:00	Reunión de apertura	Acta de apertura de la visita y registro de asistencia
			Gerente general administrativo Coordinador de Logística y líder de bodega
			Inspector de inocuidad

Plan de Auditoria				Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos				Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet				Vigencia	1-dic
12/12/22	09:00-10:00	Socialización y presentación de plan de auditoria Solicitud de la información documentada acerca de los criterios, alcance, frecuencia y metodología de las auditorías realizadas anteriormente	Lista de verificación y acta de ejecución de las auditoria	Gerente general administrativo Coordinador de Logística y líder de bodega	Inspector de inocuidad
Descanso 10:00 – 10:30	----- -----	-----	-----	-----	-----
12/12/22	10:30-12:00	Entrevista a personal de alta gerencia y líder calidad	Registro de entrevistas y preguntas realizadas	Gerente general administrativo Coordinador de Logística y líder de bodega	Gerente y líder de calidad
Almuerzo 12:00 – 13:00	----- -----	-----	-----	-----	-----
12/12/22	13:00 - 14:00	Cierre de la auditoria, identificación y	Acta de cierre con lista de asistencia	Gerente general administrativo Coordinador de Logística y líder de bodega	Inspector de inocuidad

---

Plan de Auditoria	Código	SGIA-01
Sistema de Gestión en la Cadena Productiva de los Alimentos	Versión	1
Productos Alimenticios Estrella Gourmet	Vigencia	1-dic

---

socialización de los  
hallazgos

Elaborado por:

Aprobado por:

---

Fuente: Autoría propia

**Nota.** Plan de auditoria, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.

## Conclusiones

Cumpliendo con los requerimientos de la Norma ISO 22000: 2018 en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET; para la línea salsa mostaza y miel, en la implementación de un plan de auditoría en la organización, se determinó las diferentes acciones a ejecutar como, por ejemplo, el objetivo, alcance, criterio, equipo auditor, área auditada, los recursos utilizados, modalidad, tipo de auditoría, y sus respectivos cronogramas de actividades; mediante estas, se describió la metodología a seguir en cada una, siendo este, una herramienta o plan de acción eficaz para alcanzar los objetivos planteados en las auditorías.

Analizando la lista de chequeo aplicada al Sistema de Gestión de Calidad, Inocuidad y Verificación de la Norma ISO 22000:2018 en la empresa alimenticia ESTRELLA GOURMET, para la línea salsa mostaza y miel, se detectó inconsistencia en cuanto a la responsabilidad de la alta gerencia en lo referente a: política de inocuidad de alimentos, planificación y obtención de productos inocuos, ya que no se encontraron los soportes de los Programas Pre Requisitos y los Programas Pre Requisitos Operativos, arrojando la necesidad de crear un plan de auditoría de seguimiento que le garantice trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA, con el fin de cumplir con todos los requisitos planteados de acuerdo a la normatividad.

## **Recomendaciones**

En este trabajo de auditoría, que tiene como objetivo la revisión del funcionamiento, y procesos clave de la empresa ESTRELLA GOURMET para la línea salsa mostaza y miel y su nivel de cumplimiento de la normativa vigente en lo que respecta a Norma ISO 22000:2018, Plan HACCP y BPM principalmente en la consolidación de procesos, transparencia, y trazabilidad de las decisiones adoptadas en el plan de auditoria ejecutado.

Deberían contemplarse los procedimientos referidos en los soportes de las actividades ejecutadas por la empresa a fin de manejar soportes de verificación de dichas actividades, así mismo se hace necesario la capacitación constante de los funcionarios que realizan las diferentes actividades de los procesos de inocuidad a fin de mejorar en la contextualización de la norma ISO 22000:2018.

Generar un plan de auditorías internas medibles, cuantificables, documentada, con una metodología escrita validada y llevada a cabo dentro de la organización con el fin de monitorear el sistema de gestión de calidad.

## Referencias Bibliográficas

- Álava, C. (2020). Programa de auditoría. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>
- ARMADA Travas, Elvira, Evolución de la Auditoría, La revista del empresario cubano, Cuba 2006. (p,1) <https://xdoc.mx/preview/1-capitulo-i-auditoria-de-gestion-11-antecedentes-5ed2c6f02a4cc>
- Cuatrecasas, Ll. (2010). Gestión Integral de la Calidad. Implementación, control y certificación. Profit Editorial. Madrid. España.  
[https://www.academia.edu/34412668/Gesti%C3%B3n\\_Integral\\_de\\_la\\_Calidad\\_Llu%C3%A9n\\_Cuatrecasas](https://www.academia.edu/34412668/Gesti%C3%B3n_Integral_de_la_Calidad_Llu%C3%A9n_Cuatrecasas)
- Gonzalbes, M.; Medina, J. (2003). Auditorias de la Calidad para mejorar su comportamiento. Ediciones Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.  
<https://www.auditorlider.com/wp-content/uploads/2019/06/Auditorias-de-la-calidad-para-mejorar-su-comportamiento-3ed-Dennis-R.-Arter.pdf>
- 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>
- Organización Panamericana de la Salud. OPS. (2015). *Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HAACP*. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>

WILLIAM, Leonard P., Auditoría Administrativa, Evaluación de los Métodos y Eficiencia administrativa, Ediciones Diana, México 1989, p. 45

Yáñez, J., & Yáñez, R. (2012). Auditorias, mejora continua y normas ISO: factores claves para la evolución de las organizaciones. Ingeniería industrial, actualidad y nuevas tendencias, 89-90.

# Apéndice

## Apéndice 1 Program de Auditoria Para el Sistema ISO 22000:2018 de la Empresa Estrella Gourmet

PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD														
Logo:	PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD										Fecha:			
	PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD													
	PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD													
Objetivo del Programa de Auditoria Interna	Objetivo del Programa de Auditoria Interna										Alcance del Programa de Auditoria Interna			
Verificar la conformidad de los procesos documentados en la Empresa Productora Alimentaria Estrella Gourmet, con respecto a los requisitos establecidos en la ISO 22000:2018, mediante la identificación y ejecución de oportunidades de mejora.	El alcance del programa auditoria interna se define en términos de los procesos documentados de la Empresa Productora Alimentaria Estrella Gourmet, con respecto a los requisitos contemplados en la ISO 22000:2018, mediante la identificación y ejecución de oportunidades de mejora.													
Centros de Auditoria	DOCUMENTOS RELEVANTES										RECURSOS NECESARIOS			
NTC - ISO 22000:2018 (Sistema de administración de inocuidad/seguridad de los alimentos. Requisitos para los proveedores en la cadena alimentaria)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programa de Formación</li> <li>Formato de identificación, medición y valoración de LC para cada PCC</li> <li>Informe y proceso de auditoria, seguimiento y validación de procedimientos</li> </ul>										<ul style="list-style-type: none"> <li>Recursos humanos capacitados para la auditoria</li> <li>Elementos de protección personal (botas)</li> <li>Software e internet (Computadora, Tablet y celular)</li> </ul>			
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoria/acción	Equipo Auditor/ responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
<b>BPM-PPR</b>														
La empresa tiene implementado el BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación se evidencia que falta en documentos que permitan la gestión de inocuidad de alimentos para Productora Alimentaria Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y sus	Verificar la existencia del documento de política de inocuidad de los alimentos que garantiza el cumplimiento de los requisitos establecidos en el programa de inocuidad de los alimentos, considerando aquellos mencionados en los numerales de capítulo 6 (operación) 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.23, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 6.35, 6.36, 6.37, 6.38, 6.39, 6.40, 6.41, 6.42, 6.43, 6.44, 6.45, 6.46, 6.47, 6.48, 6.49, 6.50, 6.51, 6.52, 6.53, 6.54, 6.55, 6.56, 6.57, 6.58, 6.59, 6.60, 6.61, 6.62, 6.63, 6.64, 6.65, 6.66, 6.67, 6.68, 6.69, 6.70, 6.71, 6.72, 6.73, 6.74, 6.75, 6.76, 6.77, 6.78, 6.79, 6.80, 6.81, 6.82, 6.83, 6.84, 6.85, 6.86, 6.87, 6.88, 6.89, 6.90, 6.91, 6.92, 6.93, 6.94, 6.95, 6.96, 6.97, 6.98, 6.99, 6.100, 6.101, 6.102, 6.103, 6.104, 6.105, 6.106, 6.107, 6.108, 6.109, 6.110, 6.111, 6.112, 6.113, 6.114, 6.115, 6.116, 6.117, 6.118, 6.119, 6.120, 6.121, 6.122, 6.123, 6.124, 6.125, 6.126, 6.127, 6.128, 6.129, 6.130, 6.131, 6.132, 6.133, 6.134, 6.135, 6.136, 6.137, 6.138, 6.139, 6.140, 6.141, 6.142, 6.143, 6.144, 6.145, 6.146, 6.147, 6.148, 6.149, 6.150, 6.151, 6.152, 6.153, 6.154, 6.155, 6.156, 6.157, 6.158, 6.159, 6.160, 6.161, 6.162, 6.163, 6.164, 6.165, 6.166, 6.167, 6.168, 6.169, 6.170, 6.171, 6.172, 6.173, 6.174, 6.175, 6.176, 6.177, 6.178, 6.179, 6.180, 6.181, 6.182, 6.183, 6.184, 6.185, 6.186, 6.187, 6.188, 6.189, 6.190, 6.191, 6.192, 6.193, 6.194, 6.195, 6.196, 6.197, 6.198, 6.199, 6.200, 6.201, 6.202, 6.203, 6.204, 6.205, 6.206, 6.207, 6.208, 6.209, 6.210, 6.211, 6.212, 6.213, 6.214, 6.215, 6.216, 6.217, 6.218, 6.219, 6.220, 6.221, 6.222, 6.223, 6.224, 6.225, 6.226, 6.227, 6.228, 6.229, 6.230, 6.231, 6.232, 6.233, 6.234, 6.235, 6.236, 6.237, 6.238, 6.239, 6.240, 6.241, 6.242, 6.243, 6.244, 6.245, 6.246, 6.247, 6.248, 6.249, 6.250, 6.251, 6.252, 6.253, 6.254, 6.255, 6.256, 6.257, 6.258, 6.259, 6.260, 6.261, 6.262, 6.263, 6.264, 6.265, 6.266, 6.267, 6.268, 6.269, 6.270, 6.271, 6.272, 6.273, 6.274, 6.275, 6.276, 6.277, 6.278, 6.279, 6.280, 6.281, 6.282, 6.283, 6.284, 6.285, 6.286, 6.287, 6.288, 6.289, 6.290, 6.291, 6.292, 6.293, 6.294, 6.295, 6.296, 6.297, 6.298, 6.299, 6.300, 6.301, 6.302, 6.303, 6.304, 6.305, 6.306, 6.307, 6.308, 6.309, 6.310, 6.311, 6.312, 6.313, 6.314, 6.315, 6.316, 6.317, 6.318, 6.319, 6.320, 6.321, 6.322, 6.323, 6.324, 6.325, 6.326, 6.327, 6.328, 6.329, 6.330, 6.331, 6.332, 6.333, 6.334, 6.335, 6.336, 6.337, 6.338, 6.339, 6.340, 6.341, 6.342, 6.343, 6.344, 6.345, 6.346, 6.347, 6.348, 6.349, 6.350, 6.351, 6.352, 6.353, 6.354, 6.355, 6.356, 6.357, 6.358, 6.359, 6.360, 6.361, 6.362, 6.363, 6.364, 6.365, 6.366, 6.367, 6.368, 6.369, 6.370, 6.371, 6.372, 6.373, 6.374, 6.375, 6.376, 6.377, 6.378, 6.379, 6.380, 6.381, 6.382, 6.383, 6.384, 6.385, 6.386, 6.387, 6.388, 6.389, 6.390, 6.391, 6.392, 6.393, 6.394, 6.395, 6.396, 6.397, 6.398, 6.399, 6.400, 6.401, 6.402, 6.403, 6.404, 6.405, 6.406, 6.407, 6.408, 6.409, 6.410, 6.411, 6.412, 6.413, 6.414, 6.415, 6.416, 6.417, 6.418, 6.419, 6.420, 6.421, 6.422, 6.423, 6.424, 6.425, 6.426, 6.427, 6.428, 6.429, 6.430, 6.431, 6.432, 6.433, 6.434, 6.435, 6.436, 6.437, 6.438, 6.439, 6.440, 6.441, 6.442, 6.443, 6.444, 6.445, 6.446, 6.447, 6.448, 6.449, 6.450, 6.451, 6.452, 6.453, 6.454, 6.455, 6.456, 6.457, 6.458, 6.459, 6.460, 6.461, 6.462, 6.463, 6.464, 6.465, 6.466, 6.467, 6.468, 6.469, 6.470, 6.471, 6.472, 6.473, 6.474, 6.475, 6.476, 6.477, 6.478, 6.479, 6.480, 6.481, 6.482, 6.483, 6.484, 6.485, 6.486, 6.487, 6.488, 6.489, 6.490, 6.491, 6.492, 6.493, 6.494, 6.495, 6.496, 6.497, 6.498, 6.499, 6.500, 6.501, 6.502, 6.503, 6.504, 6.505, 6.506, 6.507, 6.508, 6.509, 6.510, 6.511, 6.512, 6.513, 6.514, 6.515, 6.516, 6.517, 6.518, 6.519, 6.520, 6.521, 6.522, 6.523, 6.524, 6.525, 6.526, 6.527, 6.528, 6.529, 6.530, 6.531, 6.532, 6.533, 6.534, 6.535, 6.536, 6.537, 6.538, 6.539, 6.540, 6.541, 6.542, 6.543, 6.544, 6.545, 6.546, 6.547, 6.548, 6.549, 6.550, 6.551, 6.552, 6.553, 6.554, 6.555, 6.556, 6.557, 6.558, 6.559, 6.560, 6.561, 6.562, 6.563, 6.564, 6.565, 6.566, 6.567, 6.568, 6.569, 6.570, 6.571, 6.572, 6.573, 6.574, 6.575, 6.576, 6.577, 6.578, 6.579, 6.580, 6.581, 6.582, 6.583, 6.584, 6.585, 6.586, 6.587, 6.588, 6.589, 6.590, 6.591, 6.592, 6.593, 6.594, 6.595, 6.596, 6.597, 6.598, 6.599, 6.600, 6.601, 6.602, 6.603, 6.604, 6.605, 6.606, 6.607, 6.608, 6.609, 6.610, 6.611, 6.612, 6.613, 6.614, 6.615, 6.616, 6.617, 6.618, 6.619, 6.620, 6.621, 6.622, 6.623, 6.624, 6.625, 6.626, 6.627, 6.628, 6.629, 6.630, 6.631, 6.632, 6.633, 6.634, 6.635, 6.636, 6.637, 6.638, 6.639, 6.640, 6.641, 6.642, 6.643, 6.644, 6.645, 6.646, 6.647, 6.648, 6.649, 6.650, 6.651, 6.652, 6.653, 6.654, 6.655, 6.656, 6.657, 6.658, 6.659, 6.660, 6.661, 6.662, 6.663, 6.664, 6.665, 6.666, 6.667, 6.668, 6.669, 6.670, 6.671, 6.672, 6.673, 6.674, 6.675, 6.676, 6.677, 6.678, 6.679, 6.680, 6.681, 6.682, 6.683, 6.684, 6.685, 6.686, 6.687, 6.688, 6.689, 6.690, 6.691, 6.692, 6.693, 6.694, 6.695, 6.696, 6.697, 6.698, 6.699, 6.700, 6.701, 6.702, 6.703, 6.704, 6.705, 6.706, 6.707, 6.708, 6.709, 6.710, 6.711, 6.712, 6.713, 6.714, 6.715, 6.716, 6.717, 6.718, 6.719, 6.720, 6.721, 6.722, 6.723, 6.724, 6.725, 6.726, 6.727, 6.728, 6.729, 6.730, 6.731, 6.732, 6.733, 6.734, 6.735, 6.736, 6.737, 6.738, 6.739, 6.740, 6.741, 6.742, 6.743, 6.744, 6.745, 6.746, 6.747, 6.748, 6.749, 6.750, 6.751, 6.752, 6.753, 6.754, 6.755, 6.756, 6.757, 6.758, 6.759, 6.760, 6.761, 6.762, 6.763, 6.764, 6.765, 6.766, 6.767, 6.768, 6.769, 6.770, 6.771, 6.772, 6.773, 6.774, 6.775, 6.776, 6.777, 6.778, 6.779, 6.780, 6.781, 6.782, 6.783, 6.784, 6.785, 6.786, 6.787, 6.788, 6.789, 6.790, 6.791, 6.792, 6.793, 6.794, 6.795, 6.796, 6.797, 6.798, 6.799, 6.800, 6.801, 6.802, 6.803, 6.804, 6.805, 6.806, 6.807, 6.808, 6.809, 6.810, 6.811, 6.812, 6.813, 6.814, 6.815, 6.816, 6.817, 6.818, 6.819, 6.820, 6.821, 6.822, 6.823, 6.824, 6.825, 6.826, 6.827, 6.828, 6.829, 6.830, 6.831, 6.832, 6.833, 6.834, 6.835, 6.836, 6.837, 6.838, 6.839, 6.840, 6.841, 6.842, 6.843, 6.844, 6.845, 6.846, 6.847, 6.848, 6.849, 6.850, 6.851, 6.852, 6.853, 6.854, 6.855, 6.856, 6.857, 6.858, 6.859, 6.860, 6.861, 6.862, 6.863, 6.864, 6.865, 6.866, 6.867, 6.868, 6.869, 6.870, 6.871, 6.872, 6.873, 6.874, 6.875, 6.876, 6.877, 6.878, 6.879, 6.880, 6.881, 6.882, 6.883, 6.884, 6.885, 6.886, 6.887, 6.888, 6.889, 6.890, 6.891, 6.892, 6.893, 6.894, 6.895, 6.896, 6.897, 6.898, 6.899, 6.900, 6.901, 6.902, 6.903, 6.904, 6.905, 6.906, 6.907, 6.908, 6.909, 6.910, 6.911, 6.912, 6.913, 6.914, 6.915, 6.916, 6.917, 6.918, 6.919, 6.920, 6.921, 6.922, 6.923, 6.924, 6.925, 6.926, 6.927, 6.928, 6.929, 6.930, 6.931, 6.932, 6.933, 6.934, 6.935, 6.936, 6.937, 6.938, 6.939, 6.940, 6.941, 6.942, 6.943, 6.944, 6.945, 6.946, 6.947, 6.948, 6.949, 6.950, 6.951, 6.952, 6.953, 6.954, 6.955, 6.956, 6.957, 6.958, 6.959, 6.960, 6.961, 6.962, 6.963, 6.964, 6.965, 6.966, 6.967, 6.968, 6.969, 6.970, 6.971, 6.972, 6.973, 6.974, 6.975, 6.976, 6.977, 6.978, 6.979, 6.980, 6.981, 6.982, 6.983, 6.984, 6.985, 6.986, 6.987, 6.988, 6.989, 6.990, 6.991, 6.992, 6.993, 6.994, 6.995, 6.996, 6.997, 6.998, 6.999, 7.000, 7.001, 7.002, 7.003, 7.004, 7.005, 7.006, 7.007, 7.008, 7.009, 7.010, 7.011, 7.012, 7.013, 7.014, 7.015, 7.016, 7.017, 7.018, 7.019, 7.020, 7.021, 7.022, 7.023, 7.024, 7.025, 7.026, 7.027, 7.028, 7.029, 7.030, 7.031, 7.032, 7.033, 7.034, 7.035, 7.036, 7.037, 7.038, 7.039, 7.040, 7.041, 7.042, 7.043, 7.044, 7.045, 7.046, 7.047, 7.048, 7.049, 7.050, 7.051, 7.052, 7.053, 7.054, 7.055, 7.056, 7.057, 7.058, 7.059, 7.060, 7.061, 7.062, 7.063, 7.064, 7.065, 7.066, 7.067, 7.068, 7.069, 7.070, 7.071, 7.072, 7.073, 7.074, 7.075, 7.076, 7.077, 7.078, 7.079, 7.080, 7.081, 7.082, 7.083, 7.084, 7.085, 7.086, 7.087, 7.088, 7.089, 7.090, 7.091, 7.092, 7.093, 7.094, 7.095, 7.096, 7.097, 7.098, 7.099, 7.100, 7.101, 7.102, 7.103, 7.104, 7.105, 7.106, 7.107, 7.108, 7.109, 7.110, 7.111, 7.112, 7.113, 7.114, 7.115, 7.116, 7.117, 7.118, 7.119, 7.120, 7.121, 7.122, 7.123, 7.124, 7.125, 7.126, 7.127, 7.128, 7.129, 7.130, 7.131, 7.132, 7.133, 7.134, 7.135, 7.136, 7.137, 7.138, 7.139, 7.140, 7.141, 7.142, 7.143, 7.144, 7.145, 7.146, 7.147, 7.148, 7.149, 7.150, 7.151, 7.152, 7.153, 7.154, 7.155, 7.156, 7.157, 7.158, 7.159, 7.160, 7.161, 7.162, 7.163, 7.164, 7.165, 7.166, 7.167, 7.168, 7.169, 7.170, 7.171, 7.172, 7.173, 7.174, 7.175, 7.176, 7.177, 7.178, 7.179, 7.180, 7.181, 7.182, 7.183, 7.184, 7.185, 7.186, 7.187, 7.188, 7.189, 7.190, 7.191, 7.192, 7.193, 7.194, 7.195, 7.196, 7.197, 7.198, 7.199, 7.200, 7.201, 7.202, 7.203, 7.204, 7.205, 7.206, 7.207, 7.208, 7.209, 7.210, 7.211, 7.212, 7.213, 7.214, 7.215, 7.216, 7.217, 7.218, 7.219, 7.220, 7.221, 7.222, 7.223, 7.224, 7.225, 7.226, 7.227, 7.228, 7.229, 7.230, 7.231, 7.232, 7.233, 7.234, 7.235, 7.236, 7.237, 7.238, 7.239, 7.240, 7.241, 7.242, 7.243, 7.244, 7.245, 7.246, 7.247, 7.248, 7.249, 7.250, 7.251, 7.252, 7.253, 7.254, 7.255, 7.256, 7.257, 7.258, 7.259, 7.260, 7.261, 7.262, 7.263, 7.264, 7.265, 7.266, 7.267, 7.268, 7.269, 7.270, 7.271, 7.272, 7.273, 7.274, 7.275, 7.276, 7.277, 7.278, 7.279, 7.280, 7.281, 7.282, 7.283, 7.284, 7.285, 7.286, 7.287, 7.288, 7.289, 7.290, 7.291, 7.292, 7.293, 7.294, 7.295, 7.296, 7.297, 7.298, 7.299, 7.300, 7.301, 7.302, 7.303, 7.304, 7.305, 7.306, 7.307, 7.308, 7.309, 7.310, 7.311, 7.312, 7.313, 7.314, 7.315, 7.316, 7.317, 7.318, 7.319, 7.320, 7.321, 7.322, 7.323, 7.324, 7.325, 7.326, 7.327, 7.328, 7.329, 7.330, 7.331, 7.332, 7.333, 7.334, 7.335, 7.336, 7.337, 7.338, 7.339, 7.340, 7.341, 7.342, 7.343, 7.344, 7.345, 7.346, 7.347, 7.348, 7.349, 7.350, 7.351, 7.352, 7.353, 7.354, 7.355, 7.356, 7.357, 7.358, 7.359, 7.360, 7.361, 7.362, 7.363, 7.364, 7.365, 7.366, 7.367, 7.368, 7.369, 7.370, 7.371, 7.372, 7.373, 7.374, 7.375, 7.376, 7.377, 7.378, 7.379, 7.380, 7.381, 7.382, 7.383, 7.384, 7.385, 7.386, 7.387, 7.388, 7.389, 7.390, 7.391, 7.392, 7.393, 7.394, 7.395, 7.396, 7.397, 7.398, 7.399, 7.400, 7.401, 7.402, 7.403, 7.404, 7.405, 7.406, 7.407, 7.408, 7.409, 7.410, 7.411, 7.412, 7.413, 7.414, 7.415, 7.416, 7.417, 7.418, 7.419, 7.420, 7.421, 7.422, 7.423, 7.424, 7.425, 7.426, 7.427, 7.428, 7.429, 7.430, 7.431, 7.432, 7.433, 7.434, 7.435, 7.436, 7.437, 7.438, 7.439, 7.440, 7.441, 7.442, 7.443, 7.444, 7.445, 7.446, 7.447, 7.448, 7.449, 7.450, 7.451, 7.452, 7.453, 7.454, 7.455, 7.456, 7.457, 7.458, 7.459, 7.460, 7.461, 7.462, 7.463, 7.464, 7.465, 7.466, 7.467, 7.468, 7.469, 7.470, 7.471, 7.472, 7.473, 7.474, 7.475, 7.476, 7.477, 7.478, 7.479, 7.480, 7.481, 7.482, 7.483, 7.484, 7.485, 7.486, 7.487, 7.488, 7.489, 7.490, 7.491, 7.492, 7.493, 7.494, 7.495, 7.496, 7.497, 7.498, 7.499, 7.500, 7.501, 7.502, 7.503, 7.504, 7.505, 7.506, 7.507, 7.508, 7.509, 7.510, 7.511, 7.512, 7.513, 7.514, 7.515, 7.516, 7.517, 7.518, 7.519, 7.520, 7.521, 7.522, 7.523, 7.524, 7.525, 7.526, 7.527, 7.528, 7.529, 7.530, 7.531, 7.532, 7.533, 7.534, 7.535, 7.536, 7.537, 7.538, 7.539, 7.540, 7.541, 7.542, 7.543, 7.544, 7.545, 7.546, 7.547, 7.548, 7.549, 7.550, 7.551, 7.552, 7.553, 7.554, 7.555, 7.556, 7.557, 7.558, 7.559, 7.560, 7.561, 7.562, 7.563, 7.564, 7.565, 7.566, 7.567, 7.568, 7.569, 7.570, 7.571, 7.572, 7.573, 7.574, 7.575, 7.576, 7.577, 7.578, 7.579, 7.580, 7.581, 7.582, 7.583, 7.584, 7.585, 7.586, 7.587, 7.588, 7.589, 7.590, 7.591, 7.592, 7.593, 7.594, 7.595, 7.596, 7.597, 7.598, 7.599, 7.600, 7.601, 7.602, 7.603, 7.604, 7.605, 7.606, 7.607, 7.608, 7.609, 7.610, 7.611, 7.612, 7.613, 7.614, 7.615, 7.616, 7.617, 7.618, 7.619, 7.620, 7.621, 7.622, 7													