

**Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de la Calidad e  
Inocuidad ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Anyi Lisseth Murillo Ramos

Margy Sofía López Alarcón

Karen Milena García Martínez

Nubia Esperanza Arismendy Cárdenas

Lady Johanna Rivera Mont

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela Ciencia Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos – ECBTI

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

Duitama

Diciembre 2022

**Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de la Calidad e  
Inocuidad ISO 22000:2018 para Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Anyi Lisseth Murillo Ramos

Margy Sofía López Alarcón

Karen Milena García Martínez

Nubia Esperanza Arismendy Cárdenas

Lady Johanna Rivera Montiel

Trabajo para optar al título de ingeniería de alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela Ciencia Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos – ECBTI

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

Duitama

Diciembre 2022

### **Nota Aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## Resumen

El plan de auditoria se desarrolló en base a la normatividad ISO 19011 del 2018 teniendo en cuenta los parámetros exigidos para la realización de una auditoría.

Además se evaluaron todos los parámetros legales exigidos en la norma ISO 22000:2018 del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos , junto a las directrices exigidas por la resolución 2674 del 2013 y el decreto 60 del 2002 que promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y de esta manera se desarrolló un plan de auditoria para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con objetivo de identificar las no conformidades presentadas en el transcurso de la auditoria.

La finalidad del plan de auditoria es encontrar las falencias en cada una de las áreas que se encuentran en la organización, e implementar los planes mejora, las medidas correctivas, las oportunidades presentadas que beneficien a la organización.

***Palabras claves:*** Inocuidad, Sistema de gestión, Alimentos, Plan de auditoría.

### **Abstract**

The audit plan was developed based on ISO 19011 of 2018, taking into account the parameters required for conducting an audit.

In addition, all the legal parameters required in the ISO 22000:2018 standard of the foodSafety management system were evaluated, together with the guidelines required by resolution 2674 of 2013 and decree 60 of 2002 that promotes the application of the Hazard Analysis and Critical Control Point System - HACCP in food factories and in this way an audit plan was developed for the company Products Alimentarius Estrella Gourmet with the objective of identifying the nonconformities presented during the course of the audit.

The purpose of the audit plan is to find the shortcomings in each of the areas found in the Organization, and implement improvement plans, corrective measures, and opportunities presented to benefit the organization.

**Keywords:** Safety, Management system, Food, Audit plan.

## Tabla de Contenido

Lista de Tablas	7
Tabla de Apéndice	8
Introducción	9
Problema	10
Descripción del Problema	10
Planteamiento del Problema	10
Sistematización del Problema	11
Justificación	12
Objetivos	13
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	13
Marco de Referencia	14
Planes de Auditoría	16
Conclusiones	24
Recomendaciones	25
Referencias	26
Apéndice A. Programa de auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet	27

## Lista de Tablas

Tabla 1. <i>Plan de auditoría del hallazgo de política de inocuidad de los alimentos</i>	16
Tabla 2. <i>Plan de Auditoría del hallazgo de acciones correctivas.</i>	17
Tabla 3. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución.</i>	18
Tabla 4. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo de proveedores.</i>	19
Tabla 5. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo del programa HACCP de seguimiento de peligros</i>	20
Tabla 6. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo de verificación de LCC</i>	21
Tabla 7. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo de revisión de los PPRO</i>	22
Tabla 8. <i>Plan de Auditoría del Hallazgo de identificación de un sistema de gestión de calidad</i>	23

**Tabla de Apéndice**

Apéndice A. <i>Programa de auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet</i>	27
--	----

## **Introducción**

El presente trabajo es desarrollado con el fin de dar a conocer la aplicación de la norma ISO 22000 del 2018 que es un conjunto de medidas reconocidas internacionalmente creadas con el fin de guiara las empresas a crear parámetros de similitud referentes con la gestión, prestación de servicios y desarrollo de productos en la industria. Cada vez es más frecuente que las empresas busquen certificaciones ISO con el fin de mejorar sus procesos y productos para conseguir que el cliente aumente el grado de confianza en ellos, siempre buscando la inocuidad del producto, que se trata engarantizar que el producto no va a causar ningún efecto adverso a la salud del consumidor. Una de estas normas usadas es la ISO 22000:2018 que tiene como propósito garantizar la seguridad alimentaria durante toda la cadena de producción hasta el consumidor final, importante tener presente que esta norma combina la ISO 9001 y HACCP. (Riesco, S. 2022).

Por tal motivo es importante, desarrollar este trabajo con el fin de evaluar la aplicación de lanorma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, para saber el estado actual de los procesos, determinado así el cumplimiento del sistema de gestión de inocuidad y de esta forma tomar las acciones correctiva pertinentes con el fin de cumplir las metas propuestas.

El propósito de este trabajo es realizar un plan de auditoría en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, identificando los objetivos, criterios, alcance y hallazgos sobre lanorma ISO 22000:2018; con el fin de mantener la mejora continua en la empresa.

## Problema

Durante años se han presentado problemáticas en las industrias alimentarias sobre los controles químicos, físicos, organolépticos, microbiológicos y nutricionales de la cadena alimentaria, junto a la trazabilidad de las materias primas e insumos y procesos de manufactura de alimentos, teniendo en cuenta las quejas y reclamos de los consumidores sobre los productos alimentarios y los datos arrojados según (PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, 2013).

Por otra parte, la auditoría es una herramienta que proporciona información sobre la organización de cómo deben actuar para mejorar su desempeño evidenciar las falencias, además la importancia de la auditoría interna es identificar los problemas presentados durante el desarrollo de la inspección, en el presente trabajo se busca diseñar un plan de auditoría para la empresa estrella **Gourmet Basado en la Metodología de Mejoramiento Continuo de la Norma ISO 22000 del 2018.**

## Descripción del Problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet, viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado los ejes fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018. Es necesario que los programas de auditoría se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría 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.

## **Planteamiento del Problema**

Para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet es importante la implementación de un sistema de gestión que le permita mantener la inocuidad de alimentaria en la elaboración de la salsa miel mostaza, como es la aplicación de la norma ISO 22000:2018.

¿Se puede proponer un plan de auditoría al sistema de gestión de inocuidad alimentaria norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet?

## **Sistematización del Problema**

¿Qué importancia tiene el diseñar y aplicar el plan de auditoría al sistema de gestión implementación del sistema de gestión ISO 22000:2018?

¿Cuál es el impacto que tiene la auditoría al sistema ISO 22000:2018 sobre la inocuidad alimentaria?

¿Cuáles son los criterios a tener en cuenta para la aplicación de la auditoría al sistema ISO 22000:2018?

### **Justificación**

Con el presente trabajo se busca la implementación de un plan de auditoria bajo la normatividad ISO 19011 del 2018 al Sistema de Gestión de Inocuidad ISO 22000:2018, donde la auditoria permite saber cómo se está implementando el sistema para poder tomar las acciones correctivas pertinentes y los planes de mejora con el fin de mantener la inocuidad en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Para las empresas de alimentos es muy importante saber el estado de implementación del sistema de gestión que garantice la inocuidad del producto que se procesa o elabora, es por esto, la importancia de la aplicación de un plan de auditoria que brinde información de la forma como se están aplicando los procedimientos para tomar las acciones correctivas pertinentes y los planes de mejora siempre buscando mantener la inocuidad del alimento que beneficiara a la empresa.

El plan de auditoría que se quiere aplicar pretende que corregir los hallazgos, con el fin que la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet pueda ofrecer un producto inocuo generandoun mayor beneficio para para la empresa.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar un plan de auditoría teniendo en cuenta los lineamientos planteados en la norma ISO 19011:2018 para evaluar los hallazgos de un caso hipotético en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet relacionados con la norma ISO 22000:2018, identificando oportunidades de acción de mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

### **Objetivos Específicos**

Determinar objetivo y alcance en el formato de plan de auditoria para cada una de las noconformidades/hallazgos identificados, que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Identificar los recursos humanos, financieros, tecnológicos, y físicos garantizando su disponibilidad, en el momento de realizar la auditoria.

Establecer cada uno de los criterios a evaluar en cada uno de los procesos de verificación de las no conformidades/hallazgos identificados, obteniendo una evidencia concreta, y posteriormente una mejora continua.

## Marco de Referencia

Es importante tener en cuenta algunos conceptos claves que se emplean en el desarrollo de una auditoría como su significado lo define la (GTC-ISO 19011, 2018), auditoría: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia de auditoría y evaluarla objetivamente para determinar el grado en el que cumple los criterios de auditoría.

Plan de auditoría se refiere a la descripción de actividades y de los detalles acordados en la auditoría. También se evalúan propósitos importantes para el desarrollo de una auditoría interna como la aplicación del ciclo PHVA, la implementación de que una auditoría sea una herramienta eficaz y viable en apoyo de las políticas de gestión y los controles de gestión.

Los hallazgos de la auditoría que se define según la (GTC-ISO 19011, 2018) como resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoría recopilada frente a los criterios de la auditoría.

Programa de auditoría es el conjunto de una o más auditorías planificadas en un determinado periodo de tiempo dirigidas con un propósito específico, dentro de estos programas se encuentran los planes de auditoría, en los que se establece la distribución del tiempo para ejecutar las actividades de auditoría y alcanzar los objetivos propuestos (TCM, 2020). Existen diferentes tipos de auditorías los cuales están expuestas dentro de la (GTC-ISO 19011, 2018), auditoría combinada que se lleva a cabo en conjunto a un único auditado en dos o más sistemas de gestión, auditoría conjunta que se lleva a cabo a un único auditado en dos o más organizaciones auditoras.

Estos conceptos claves son necesarios para el diseño de un plan de auditoría de la empresa productos alimenticios estrella gourmet, además de realizar medidas correctivas y planes de mejora, seleccionar los integrantes que conformaran el equipo y el líder auditor dentro

de la organización.

Para el desarrollo del plan de auditoria se tendrá en cuenta una auditoria individual, se debe determinar el grado de conformidad de la ISO 22000 del 2018, además tener en cuenta los criterios de la auditoria, evaluar la capacidad del sistema y de esta manera ayudar a la organización a cumplir los requisitos legales y reglamentarios del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos para lograr los resultados previstos. Identificar las oportunidades para la mejora potencial del sistema, evaluación de la idoneidad y adecuación del sistema de gestión de la inocuidad teniendo en cuenta la dirección estratégica del auditado.

Por otro lado, la ISO 22000 del 2018 sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, se basa en una estrategia para la organización que le puede ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de alimentos, en la organización al implementar el SGIA obtendrá como beneficio la capacidad de proporcionar regularmente alimentos y productos inocuos que satisfagan las necesidades del cliente y de esta manera aplicar requisitos legales y reglamentarios dentro de los procesos. Para entrar en contexto con esta normatividad se habla que inocuidad es la seguridad de que un alimento no causara un efecto adverso para el consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con su uso previsto, según (NTC-ISO 22000, 2018).

Además de implementar adecuadamente el plan HACCP dentro de la empresa es importante tener en cuenta los análisis de peligros, PCC y límites críticos de los procesos operativos es necesario prevenir, reducir el peligro a un nivel aceptable y asegurar la inocuidad del producto, llevar los registros los controles necesarios para cada operación dentro de los procesos que se manejen en la empresa productos alimenticios estrella gourmet.

## Planes de Auditoría

Este plan de auditoría del sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 se realiza basándose en el apéndice A de Programa de auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet

**Tabla 1.**

*Plan de auditoría del hallazgo de política de inocuidad de los alimentos.*

Plan de auditoría		Código	SGIA-PA-01		
Sistema de gestión e inocuidad alimentaria		Versión	1		
Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	dic-22		
Objetivo	Verificar la implementación y la eficiencia de la política de inocuidad de los alimentos. Según la ISO 22000 del 2018 en los numerales:5,1 ; 5.2 ; 5.2.1; 5.2.2.				
Alcance	Productos Alimenticios Estrella Gourmet dedicada a la producción de salsas y encurtidos, gestiona la inocuidad alimentaria como un compromiso y siempre en mejora continua. Asegura que su política de inocuidad está documentada, es clara, pertinente, entendida, implantada, comunicada interna y externamente y mantenida al día en todos los niveles de la organización, con disponibilidad a todas las partes interesadas.				
Criterios	ISO 22000 del 2018. Numerales:5,1; 5.2; 5.2.1; 5.2.2. Numeral 6 Planificación numeral 8.1				
Hallazgo para evaluar	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.				
Proceso/Área Auditada	La dirección de la organización				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores, Recursos tecnológicos: tv, video-Beam, computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería, viáticos Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-10	Reunión de apertura.	Acta de apertura de auditoría.	07:30 - 08:30am		
	Revisión documental	Documentación en la que evidencie la política de inocuidad, llevada a cabo por la empresa.	08:30 - 09:00am		
	Revisión de los métodos para divulgar la política de inocuidad en la empresa.	Cartelera, folletos, correos, capacitaciones. (interna y externa) y partes interesadas.	09:00 - 10:00am	Equipo auditor	HACCP Dirección / Administrativ o
	Redacción de hallazgos	Auditores	10:00 - 10:30am		
	Preparación del informe auditado (conclusiones)	Informe	10:30 - 11:00am.		
	Cierre de la reunión	Conclusiones generales de la auditoría	11:00am - 12:00pm		
	Almuerzo		12:00 - 01:00pm		
Observaciones:	Documentar y comunicar la política de inocuidad (interna y externamente) y a las partes interesadas. De manera que se cumpla con los objetivos y la razón en sí de la empresa.				
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2.***Plan de auditoría del hallazgo de acciones correctivas.*

Plan de auditoría		Código	SGIA-PA 01		
Sistema de gestión e inocuidad alimentaria		Versión	1		
Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	dic-22		
Objetivo	Verificar el conocimiento del personal que hace parte del equipo de inocuidad respecto a la norma ISO 22000: 2018, puntualmente en acciones correctivas				
Alcance	Productos Alimenticios Estrella Gourmet deberá asegurar que se disponga de un equipo de inocuidad con los conocimientos y las competencias necesarias que permitan formular un plan de HACCP eficaz. Para lograrlo, lo ideal es crear un equipo multidisciplinario, que lleve a cabo los lineamientos de la norma ISO 22000: 2018, en especial haciendo énfasis a las acciones correctivas.				
Criterios	Decreto 60 de 2002. Art 4, 5 principio Norma ISO 22000: 2018, numeral 7.2, literales a, b, c y d. numeral 8.9.3 literales e, f				
Hallazgo para evaluar	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.				
Proceso/Área Auditada	Línea de producción				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores, Recursos tecnológicos: tv, video-Beam, computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería, viáticos Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Reunión de apertura.	Acta de apertura	07:30 - 08:00am		
	Revisión documental, referente al equipo de Inocuidad. Y acciones correctivas.	Validar la competencia, y estudios previos del personal de equipo de inocuidad. Programa de capacitación del personal y cronograma de capacitación del personal. Registro de las acciones correctivas tomadas para asegurar su eficacia. Revisar las acciones correctivas tomadas por el equipo de inocuidad.	08:00 - 09:00am		
2022-12-11	Reunión con el equipo de Inocuidad.	Formato de seguimiento de las acciones correctivas. Prueba de conocimiento sobre la Norma ISO 22000: 2018	09:00 - 10:00am	Equipo auditor	HACCP Dirección / Recursos humanos
	Redacción de hallazgos	Auditores	10:00 - 10:30am		
	Preparación del informe auditado (conclusiones)	Informe	10:30 - 11:00am.		
	Cierre de la reunión	Conclusiones generales de la auditoría	11:00 -12:00pm		
	Almuerzo		12:00 - 01:00pm		
Observaciones:					
Elaborado por:		Aprobado por:			

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 3.***Plan de auditoría del hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución.*

Plan de auditoría Sistema de gestión e inocuidad alimentaria Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Código Versión Vigencia	SGIA-PA-01 1 dic-22		
Objetivo	Establecer un PPR que cumpla con los parámetros establecidos por las legislaciones vigentes para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.				
Alcance	Los PPR se implementan teniendo en cuenta resolución 2674 del 2013 donde se establece que parámetros se deben cumplir para las actividades de fabricación preparación, envasado y almacenamientos con el fin de proteger la vida y la salud de las personas				
Criterios	ISO 22000 del 2018 y se inspecciona el numeral 8.2 Programas de prerrequisitos (PPR). Resolución 2674 del 2013				
Hallazgo para evaluar	Se tiene implementado en la empresa Estrella Gourmet los programas PPR sin embargo no cuentan con un programa de almacenamiento según lo estipulado por la resolución 2674 del 2013				
Equipo Auditor	Dirección / Administrativo				
Proceso/Área Auditada	Almacenamiento, despacho de producto terminado.				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores Recursos tecnológicos: computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-12	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de apertura Lista de asistencia	07:30 - 08:00am		
	Verificación de procedimientos de elaboración de los productos	Evidencia física: formatos de registro, áreas de proceso y de almacenamiento	08:00 - 08:30am		
	Revisión plan PPR	programa de control de agua- programa de limpieza y desinfección -programa de control de plagas – programa de capacitación- plan de control de proveedores – programa de trazabilidad	08:30 - 09:30am		
	Verificación HACCP	Diagrama de flujo Procedimiento recepción de materia prima Insumos-almacenamiento Pre-informe	09:30 - 10:30am	Equipo auditor	Jefe de planta y calidad
	Reunión de equipo auditor		10:30 - 11:30pm		
	Socialización de los hallazgos	Registros diligenciados Observación de controles, registros y procedimientos con énfasis en el almacenamiento	11:30 - 12:30 pm		
	Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	12:30 - 01:30pm		
Observaciones:					
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 4.***Plan de auditoría del hallazgo de proveedores.*

Plan de auditoría		Código	SGIA-PA-01		
Sistema de gestión e inocuidad alimentaria		Versión	1		
Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Vigencia	dic-22		
Objetivo	Inspeccionar los controles y formatos de seguimiento que los proveedores le realizan al producto terminado, se deben tener en cuenta el numeral 8.3 del sistema de trazabilidad según la 22000 del 2018.				
Alcance	Sistema de trazabilidad hacia atrás de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.3 Sistema de Trazabilidad. Se debe cumplir con el literal a, b, d.				
Hallazgo para evaluar	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.				
Equipo Auditor	Jefe de planta/ Dirección / Administrativo				
Proceso/Área Auditada	Área de producción (Almacén)				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores Recursos tecnológicos: computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-13	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de apertura Lista de asistencia	07:30 - 08:00am	Equipo auditor	Jefe de planta Dirección Administrativo
	Recorrido por la identificación de las áreas a auditar	N/A	08:00 - 08:45am		
	Análisis documental Revisión de formatos	Ficha técnica materia prima Certificación de calidad materia prima	08:45 - 09:30am		
	Muestreo y análisis de materias primas, verificando que cumplan con la información de la ficha técnica.	Formatos de materias Primas, proveedores y fichas técnicas.	09:30 - 10:30am		
	Receso		10:30 - 11:00am		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe	11:00am -12:30pm		
	Socialización de los hallazgos	Registros diligenciados Observación de controles y registros.			
	Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	12:30 - 01:30pm		
Observaciones:					
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 5.***Plan de auditoría del hallazgo del programa HACCP de seguimiento de peligros.*

Plan de auditoría Sistema de gestión e inocuidad alimentaria Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Código Versión Vigencia	SGIA-PA-01 1 dic-22		
Objetivo	Verificar que los registros de seguimiento de los peligros identificados de los procesos, sea registrados de manera correcta y que permita la toma de decisiones según los peligros establecidos, tomados del plan HACCP del capítulo VIII e ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables.				
Alcance	Evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el plan HACCP de la organización para el control de peligros en el Sistema de Gestión de Inocuidad				
Criterios	ISO 22000:2018 Decreto 60 de 2002				
Hallazgo para evaluar	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	Departamento de calidad				
Proceso/Área Auditada	Producción				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores Recursos tecnológicos: computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería, viáticos Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-14	Reunión de apertura	Acta de apertura	07:30 - 08:00am	Líder de calidad	Líder de producción
	Solicitud y verificación de documentos soporte del plan HACCP	Manual de procedimientos	08:00 - 09:00am		
	Visita y verificación área de proceso	Formatos de control de seguimiento de peligros en la línea de Producción Salsa: Mostaza y miel	09:00 - 10:00am		
	Identificación y redacción de hallazgos Reunión de cierre	Listas de chequeo y observaciones Socialización de los hallazgos encontrados durante el proceso	10:00 –12:00 am 12:00 - 01:00pm		
Observaciones:					
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 6.***Plan de auditoría del hallazgo de verificación de LCC*

Plan de auditoría Sistema de gestión e inocuidad alimentaria Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Código Versión Vigencia	SGIA-PA-01 1 dic-22		
Objetivo	Verificar que se definan los LCC de los PCC analizados y ajustados para de que estos sean medibles y que permitan su verificación.				
Alcance	Plan de control de peligros en la línea de producción salsa de mostaza miel.				
Criterios	Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Artículo 8.5 Control de Peligros Numeral 8.5.4. Plan de control de peligros Plan HACCP/PPRO, 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.				
Hallazgo para evaluar.	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación su valoración es subjetiva.				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores Recursos tecnológicos: computadores, impresoras, aplicativos, software. Recursos financieros: papelería Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-16	Socialización de las directrices del plan de auditoría	Apertura de la auditoría Lista de asistencia	07:00 -07:30am	Equipo auditor	Área de producción
	Inspección documental a la identificación de límites críticos de control en el diagrama de proceso	Diagrama del proceso de producción Plan HAC Lista de PPRO	07:30–09:00am		
	Inspección documental a la Identificación de puntos críticos de control en el diagrama de proceso. Análisis documental de medición y verificación				
	Recorrido por la planta de producción	Diagrama de flujo con Descripción de las etapas del proceso Observación de controles y registros	09:00- 10:50am		
	Receso	N/A	10:50-11:10 am		
	Generación de no conformidades.	Listado de no conformidades con sus respectivos hallazgos. Evidencias fotográficas tomadas	11:10-12:00 pm		
	Socialización de hallazgos Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	12:00-1:30 pm		
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 7.***Plan de auditoría del hallazgo de revisión de los PPRO.*

Plan de auditoría Sistema de gestión e inocuidad alimentaria Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Código Versión Vigencia	SGIA-PA-01 1 dic-22		
Objetivo	Revisar los PPRO, el cumplimiento y modelos aplicados al seguimiento de los PCC para los PPRO.				
Alcance	Medida para controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad alimentaria y/o contaminación o proliferación de peligros de inocuidad alimentaria en los productos o proceso.				
Criterios	- Decreto 60/2002 - NTC 5830 (2010) - ISO 22000:2018- Capítulo 8 “Operación” - Numeral 8.54 - numeral 8.5.4.3				
Hallazgo para evaluar	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				
Proceso/Área Auditada	Línea de Producción Salsa: Mostaza y miel				
Recursos necesarios	Recurso humano: Auditores, Recursos tecnológicos: computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería, viáticos Recursos físicos: instalaciones locativas				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2022-12-15	Reunión apertura	Acta de apertura	07:30 - 08:00am	Líder de Calidad	Líder de Producción
	Solicitud y verificación documental de los PPR operativos	Programas Prerrequisitos Operativos de la línea de Producción Salsa: Mostaza y miel	08:00 - 08:30am		
	Solicitud y revisión de Matriz de riesgos y oportunidades	Matriz de riesgos y oportunidades de los PPR operativos	08:30 - 9:00am		
	Verificación de formatos de los PPR operacionales	Formatos diligenciados referentes a la aplicación de los PPR Operativos	9:00- 10:00am		
	Verificación de las acciones correctivas de los PPR operacionales	Verificación las acciones tomadas frente a riesgos	10:00 - 10:40am.		
	Evaluación directa de los PPR operacionales, en la línea de producción	Inspección directa en la línea de producción Salsa: Mostaza y miel.	10:40 -1:30am		
Entrevista con Supervisor sobre los PPR operacionales	Realización de preguntas referentes a la aplicación de los PPR operacionales	11:30- 12:00 am			
Reunión de cierre	Socialización de los hallazgos encontrados durante el proceso	12:00 - 01:00pm			
Observaciones:					
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 8.***Plan de auditoría del hallazgo de identificación de un sistema de gestión de calidad.*

Plan de auditoría		Código	SGIA-PA-01		
Sistema de gestión e inocuidad alimentaria Productos Alimenticios Estrella Gourmet		Versión	1		
		Vigencia	dic-22		
Objetivo	Identificar un sistema de gestión de inocuidad acorde a los procedimientos realizados por la empresa				
Alcance	Verificar que Productos Alimenticios Estrella Gourmet, cuente con un programa de auditorías documentado, actualizado, que garantice SGIA es eficaz, que cuente con soportes de auditorías realizadas anteriormente y sus respectivos informes que evidencien las acciones de seguimiento tomadas ante una no conformidad encontrada implementando la metodología adecuada de acuerdo con resolución 2674 del 2013 – ISO 22000 del 2018				
Criterios	Implementación PPR-PRO				
Hallazgo para evaluar	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.				
Equipo Auditor	Director de calidad				
Proceso/Área Auditada	-Documentación programas PPR-PPO- registros – fichas técnicas insumos y materia prima				
Recursos necesarios	-Documentación- personal administrador – planta de producción				
Modalidad	Presencial				
Fecha	Proceso/Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Presentación equipo auditor y gerencia	Acta de inicio auditoria	08:00 - 08:30am		
	Inspección documental programas de quejas y devoluciones	Programa de planes de acción de respuesta y correcciones a quejas y devoluciones	08:30 - 09:30am		
2022-12-17	Revisión de acciones tomadas frente a quejas y devoluciones	Registro de acciones correctivas hechas	09:30 - 10:30am	Director de calidad	Jefe de Producción y técnico de archivo
	Revisión del archivo	Inspección visual del archivo	10:30 - 11:30am		
	Redacción informe	Informe de hallazgos	11:30 - 11:00am.		
	Socialización de hallazgos Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	11:00 - 12:00pm		
Observaciones:					
Elaborado por:	Aprobado por:				

Fuente: Elaboración propia

## Conclusiones

Se diseñó un plan de auditoría teniendo en cuenta los lineamientos planteados en la norma ISO 19011:2018 para evaluar los hallazgos de un caso hipotético en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet relacionados con la norma ISO 22000:2018, identificando oportunidades de acción de mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad.

Se determinó el objetivo y alcance en el formato de plan de auditoria para cada una de las no conformidades/hallazgos identificados, que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Se identificaron los recursos humanos, financieros, tecnológicos, y físicos garantizando su disponibilidad, en el momento de realizar la auditoria.

Se establecieron cada uno de los criterios a evaluar en cada uno de los procesos de verificación de las no conformidades/hallazgos identificados, obteniendo una evidencia concreta, y posteriormente una mejora continua.

Se estableció el plan de auditoria para cada uno de los hallazgos encontrados, permitiendo verificar y evaluar el Sistema de Gestión de Inocuidad en Productos Alimenticios Estrella Gourmet relacionados con la norma ISO 22000:2018

### **Recomendaciones**

Hacer seguimiento al cumplimiento de los hallazgos para mantener la mejora continua y garantizar la aplicación de sistema para la inocuidad alimentaria.

Realizar mayor capacitación al equipo de inocuidad para la aplicación eficaz del plan HACCP, importante para la aplicación del sistema para la inocuidad alimentaria y se encontraron varias falencias en estas.

Mantener al día los registros que evidencian la aplicación de las BPM – HACCP, para mantener el control sobre la aplicación del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Teniendo en cuenta la importancia que tienen las auditorias para verificar la aplicación del sistema para la inocuidad alimentaria, se recomienda seguir realizándolas periódicamente realizando las acciones correctivas pertinentes.

## Referencias

Riesco, S. (2022). *¿Para qué sirve la norma ISO 22000 de seguridad alimentaria?* FormaZion.

Sitio web: [https://www.formazion.com/noticias\\_formacion/para-que-sirve-la-norma-iso-22000-de-seguridad-alimentaria-org-6953.html](https://www.formazion.com/noticias_formacion/para-que-sirve-la-norma-iso-22000-de-seguridad-alimentaria-org-6953.html)

TCM. (27 de noviembre de 2020). *Como preparar un plan de auditoría interna*. Sitio web:

<https://www.tcmetrologia.com/blog/como-preparar-un-plan-de-auditoria-interna/>

Pontificia (universidad católica del Ecuador ,2013). *Problemática en la industria alimentaria*.

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/6637/1.2.000385.pdf?sequence=4>

Apéndice

Apéndice A. Programa de auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD												Código:	PA-SGI-001				
														Versión:	1				
														Fecha:	6/09/2022				
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
Evaluar la correcta aplicación de de los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 en la empresa empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.						La auditoria comprende la evaluación de los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 en las etapas relacionadas con el proceso de las empresas Productos Alimenticios Estrella Gourmet.													
CRITERIOS DE AUDITORIA						DOCUMENTO RELACIONADO						RECURSOS NECESARIOS							
ISO 22000: 2018						BPM Manual HACCP Diagrama de proceso						Recurso humano: Auditores, Recursos tecnológicos: tv, video-Beam, computadores, impresoras, aplicativos, office Recursos financieros: papelería, viáticos Recursos físicos: instalaciones locativas							
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la	Equipo Auditor/resp	Método de Auditoria: Indique cual será el	En	Fe	Ma	Abr	Ma	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	Jan	Responsable: Lider de proceso
La empresa tiene implementado los BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM HACCP está 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 Salsas Mostaza y Miel	Para este ítem se aplica la norma internacional ISO 22000 del 2018 de Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Los numerales a inspeccionar son: 5.1 ISO 22000:2018; 5.2 política de inocuidad alimentaria; 5.2.1 Establecer, implementar y mantener una política de calidad; 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos. La política de la inocuidad de los alimentos debe estar disponible y mantenerse como información documentada.	Verificar la implementación y la eficiencia de la política de inocuidad de los alimentos. Según la ISO 22000 del 2018 en los numerales: 5.1; 5.2; 5.2.1; 5.2.2.	Equipo auditor	HACCP Dirección / Administrativo	Revisión documental: en la que se evidencia política de inocuidad de alimentos	x	x												coordinador de la auditoria
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que reduce en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	para este ítem se tiene en cuenta la ISO 22000 del 2018 y se inspecciona el numeral 8.2 Programas de prerequisites (PPR). 18.2.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo.	Inspeccionar que el alcance de los PPR contemple el almacenamiento de producto terminado y distribución teniendo en cuenta el cumplimiento del numeral 8.2 que establece los programas prerequisites, también el numeral 8.2.1 ya que en los hallazgos no se contempla los procesos de almacenamiento, producto terminado y distribución.	Equipo auditor	Dirección / Administrativo	Revisión documental: para verificar que los PPR contemplen en el alcance el almacenamiento del producto terminado y distribución.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	coordinador de la auditoria
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.	Para este ítem se evalúa la norma internacional ISO 22000 del 2018 de Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. El numeral a inspeccionar es T.2 Competencia La organización debe: a) determinar la competencia necesaria de las personas, incluyendo los proveedores externos, que realizan bajo su control, un trabajo que afecta al desempeño y eficacia del SGIA; b) asegurarse de que estas personas, incluido el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son responsables por la operación del plan de control de peligros, sean competentes, basándose en la educación, formación o experiencia apropiadas; c) asegurarse que el equipo de inocuidad de los alimentos tenga una combinación de conocimiento multidisciplinario y experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA (incluyendo, pero no limitado a, los productos, procesos, equipos y peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos de la organización dentro del alcance del SGIA); d) cuando corresponda, tomar medidas para adquirir la competencia necesaria y evaluar la eficacia de las acciones tomadas;	Inspeccionar que el personal del equipo de inocuidad tenga la idoneidad sobre conocimientos de la norma ISO 22000:2018 se tiene en cuenta el numeral T.2 y los literales a, b, c ya que se observa que el equipo de inocuidad no realiza adecuadamente las acciones correctivas y no se tiene suficiente evidencia.	Equipo auditor	Equipo de Producción/ Jefe de planta	Revisión documental sobre el plan de capacitación y actualización de la norma ISO 22000 realizados por el equipo de inocuidad. Realización de entrevistas aleatorias al personal del equipo BPM y HACCP. Verificación de registros de asistencia a capacitaciones sobre la norma ISO 22000.	x		x		x		x		x				x	coordinador de la 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	Se tiene en cuenta el numeral 8.3 Sistema de trazabilidad El sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado se debe cumplir con el literal a,b,d.	Inspeccionar los controles y formatos de seguimiento que los proveedores le realizan al producto terminado, se deben tener en cuenta el numeral 8.3 del sistema de trazabilidad según la ISO 22000 del 2018.	Equipo auditor	Jefe de planta/ Dirección / Administrativo	Revisión documental: Para verificar la implementación de los formatos de seguimiento a los proveedores de materia prima.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	coordinador de la auditoria
La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y válida que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	Para este ítem se deben tener en cuenta el plan HACCP y tener en cuenta los análisis de peligros según lo establecido en el capítulo 8. ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	Verificar que los registros de seguimiento de los peligros identificados de los procesos, sea registrados de manera correcta y que permita la toma de decisiones según los peligros establecidos, tomados del plan HACCP del capítulo 8 e ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	Equipo auditor	Jefe del Equipo HACCP Dirección / Administrativo	Revisión documental: en la que se cuenta con un registro de seguimiento de los peligros identificados y si este se encuentra en niveles aceptables.			x			x				x				coordinador de la auditoria
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.	Se tiene en cuenta Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Artículo 8.5 Control de Peligros Numeral 8.5.4. Plan de control de peligros Plan HACCP/PPRO, 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.	Verificar que se definan los LCC de los PCC analizados y ajustados para de que estos sean medibles y que permitan su verificación.	Equipo auditor	Jefe de producción / jefe planta / Dirección / Administrativo	Revisión documental: Con el fin de verificar que se encuentre soportada la identificación de los LCC de forma medible, observable y confiable de manera que garantice el control de los PCC en el proceso	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	coordinador de la auditoria
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.	Para este ítem se deben tener en cuenta lo establecido en ISO 22000 del 2018 en el numeral 7.5 Establecimiento de los programas Prerequisites (PPRs) Opcionales. Donde indica que, los PPRs opcionales se deben documentar y deben incluir la siguiente información para cada programa: Peligros o controles, medidas de control (numeral 7.4.4), monitoreo, correcciones y acciones correctivas (numerales 7.10.1 y 7.10.2), responsabilidades y autoridades, registro(s) de	Revisar que los PPR operativos den cumplimiento y seguimiento a los PCC, disminuyendo el riesgo de contaminación del producto.	Equipo Auditor Jefe SGI	Equipo de Producción	Inspección documental en la que se evidencian los soportes en cuanto formatos y registros de los PPR operativos establecidos.	x		x		x		x		x				x	coordinador de la auditoria
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, válida que se este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	En este ítem de se tiene en cuenta la ISO 22000:2018 Capítulo 9 Evaluación del desempeño Art. 9.2 Auditoría interna; 9.2.2 La organización deberá establecer, implementar y mantener un programa de auditoria.	Comprobar que se establece una metodología escrita donde se evidencia la realización de auditorías internas y evaluación de los avances; y los cronogramas que informen la frecuencia o fechas de realización de los planes de auditoría.	Equipo auditor	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección Administrativo	Análisis documental de las auditorias ya realizadas a la línea de producción salsa mostaza y miel. Revisión del cronograma de futuras auditorias. Revisión de los resultados de las anteriores auditorias verificando el cumplimiento de los hallazgos.	x		x		x		x		x				x	coordinador de la auditoria