

**Diseño de una Estrategia de Auditoría Interna para Evaluar el Sistema de Gestión de la
Calidad y la Seguridad Alimentaria de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Diana Carolina Leyes Ocoró

Harby Andrés Bueno Largacha

Luis Alfredo Ricardo Herrera

Stephanie Aragón Díaz

Tatiana González Bravo

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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

Sector Alimentario

2023

**Diseño de una Estrategia de Auditoría Interna para Evaluar el Sistema de Gestión de la
Calidad y la Seguridad Alimentaria de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Diana Carolina Leyes Ocoró

Harby Andrés Bueno Largacha

Luis Alfredo Ricardo Herrera

Stephanie Aragón Diaz

Tatiana González Bravo

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Asesor

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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

Sector Alimentario

2023

Nota aclaratoria

Es importante destacar, en referencia al presente trabajo, que la información presentada es ficticia y está relacionada a un caso de estudio de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, cuyos datos se utilizaron con el fin de completar las tareas previstas en el diplomado de profundización, a partir de cual fue desarrollado un Plan de Auditoría, de acuerdo con las Normas ISO 22000:2018 e ISO 19011:2018, para la Auditoría Interna del Sistema de Gestión de la Seguridad de la empresa, trayendo como resultado, que, ninguno de los datos o análisis aquí presentados es verdadero y no deben tomarse como información real de la empresa en mención.

Resumen

Con el fin de garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos producidos por una empresa, es necesario llevar a cabo una auditoría interna, la cual, en el caso de la industria alimentaria, debe ser desarrollada utilizando los principios proporcionados por la Norma ISO 22000:2018, los cuales, pueden aplicar medidas de seguridad alimentaria como componente de un sistema de gestión de calidad, aumentando la sensación de seguridad y confianza de todos. Las auditorías internas también son esenciales para evaluar y confirmar la eficacia de los controles y procesos internos, identificar riesgos y áreas de mejora, y garantizar el cumplimiento de las políticas y normativas, al prevenir problemas importantes, pérdidas monetarias, daños a la reputación e incluso repercusiones legales, estas auditorías fomentan la seguridad y la confianza en toda la organización. En este contexto, con el fin de evaluar el desempeño del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria de Productos Alimenticios Estrella Gourmet, el desarrollo de este trabajo consistió en realizar un plan de auditoría en el marco de la norma ISO 22000:2018 a empresa en mención.

Palabras clave: Norma ISO 22000:2018, auditoría interna, inocuidad alimentaria.

Abstract

In order to ensure the safety and quality of the food produced by a company, it is necessary to carry out internal audit, which, in the case of the food industry, should be developed using the principles provided by the ISO 22000:2018 standard. These principles can apply food safety measures as a component of a quality management system, increasing the sense of safety and confidence for all stakeholders. Internal audits are also essential to evaluate and confirm the effectiveness of internal controls and processes, identify risks and areas for improvement, and ensure compliance with policies and regulations. By preventing major issues, financial losses, damage to reputation, and even legal repercussions, these audits promote safety and trust throughout the organization. In this context, in order to assess the performance of the Food Safety Management System of Estrella Gourmet Food Products, the development of this work consisted of conducting an audit plan within in accordance with ISO 22000:2018 standard for the mentioned company.

Keywords: Norm ISO 22000:2018, internal audit, food safety.

Tabla de Contenido

Introducción	9
Problema	10
Descripción	10
Planteamiento.....	10
Sistematización	11
Justificación	13
Objetivos.....	15
Objetivo General.....	15
Objetivos Específicos.....	15
Marco de Referencia.....	16
Auditoría	16
Plan de Auditoría	16
Norma ISO 19011:2018.....	16
Norma ISO 22000:2018.....	17
Desarrollo del Plan de Auditoría.....	19
Generalidades.....	19
Hallazgos del Plan de Auditoría.....	21
Conclusiones.....	38
Recomendaciones	39
Referencias Bibliográficas	40
Apéndice	42

Lista de Tablas

Tabla 1 Auditoria Hallazgo No. 1.....	22
Tabla 2 Auditoria Hallazgo No. 2.....	23
Tabla 3 Auditoria Hallazgo No. 3.....	25
Tabla 4 Auditoria Hallazgo No. 4.....	27
Tabla 5 Auditoria Hallazgo No. 5.....	29
Tabla 6 Auditoria Hallazgo No. 6.....	31
Tabla 7 Auditoria Hallazgo No. 7.....	33
Tabla 8. Auditoria Hallazgo No. 8.....	35

Lista de Apéndices

Apéndice A *Programa de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad para productos Alimenticios Estrella Gourmet*.....**¡Error! Marcador no definido.**42

Introducción

Para las empresas es crucial expandirse y competir en la industria alimentaria moderna, y una de las mejores formas de hacerlo es garantizar la seguridad de los clientes. Esto se hace a través de la revisión constante de los procedimientos y prácticas empresariales que comprueben si se reúnen los requisitos necesarios en cuanto calidad y seguridad de los productos.

En vista de ello, muchas empresas utilizan las Normas ISO como guía a la hora de gestionar la seguridad y la calidad de los alimentos. La Norma ISO 22000, en particular, establece los requisitos para implantar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos. La única finalidad de este sistema es controlar los riesgos y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, pero con su implantación también permite abordar cuestiones importantes como la identificación de peligros, la gestión de proveedores, la trazabilidad y la mejora continua, el refuerzo, la mejora de la seguridad alimentaria y el aumento de la confianza de los consumidores (Arvanitoyannis y Sakkomitrou, 2012).

El objetivo del proyecto es realizar una auditoría interna a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet siguiendo los requisitos de la norma internacional ISO 19011: 2018, a partir de los hallazgos encontrados durante la verificación del Plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Mediante esta técnica se evaluó el sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria de la organización, implementado y basado en la Norma ISO 22000: 2018.

Problema

Debido a que las técnicas tradicionales de inspección alimentaria sólo podían descubrir algunos problemas observables durante el proceso de inspección y no reflejaban con exactitud toda la realidad de la industria, eran incapaces de identificar los problemas de los productos causados por las nuevas técnicas de producción. En respuesta a los consejos de grupos como la Organización Mundial del Comercio y el Codex Alimentarios, las autoridades sanitarias de varias naciones han introducido modificaciones considerables en sus marcos jurídicos. Las sugerencias fomentan la aplicación de herramientas de control de la seguridad alimentaria basadas en la filosofía del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), en las que los productores son los responsables. Nuevo método, las auditorías sustituyen a los procedimientos convencionales de inspección, lo que permite una evaluación más completa y sistemática de los sistemas de producción de alimentos (PAHO, 2015).

Descripción del problema

La empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, es una empresa especializada en crear y distribuir una amplia variedad de salsas y encurtidos atendiendo a los gustos y necesidades de diversos clientes. Con el fin de ampliar su cartera, la empresa ha aumentado su oferta de productos para incluir categorías de productos frescos como salsas refrigeradas y salsas dulces. La empresa ha creado un sólido sistema de gestión de la calidad y la seguridad porque reconoce lo crucial que es satisfacer los elevados estándares de calidad y sabor que exigen los consumidores. Para ello, ha puesto en marcha programas de condiciones previas, Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), además de sistemas de control, seguimiento y auditoría interna que garantizan el mantenimiento del calibre de sus productos.

Sin embargo, la empresa llevó a cabo una verificación exhaustiva del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) como parte de su intento de crear un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, utilizando como guía el formato de verificación utilizado por la agencia reguladora en Colombia. Basándose en las normas establecidas en la ISO 22000:2018, los resultados de esta verificación indicaron la necesidad de realizar una auditoría de seguimiento y complementaria sobre una serie de elementos cruciales. Por lo tanto, se encontraron ocho hallazgos que la organización necesitaba abordar y mejorar.

Planteamiento del problema

¿Por qué es importante la realización de una auditoría interna que evalué la eficiencia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) implementado por los Productos Alimenticios Estrella Gourmet de acuerdo con la Norma ISO 22000:2018?

Sistematización del problema

Productos Alimenticios Estrella Gourmet comprende la importancia de asegurar la calidad y seguridad de sus productos alimenticios, así como la necesidad de cumplir con los estándares y requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018. No obstante, la empresa también reconoce que la mera implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) no garantiza por sí sola el cumplimiento constante de dichos estándares.

Para abordar esta problemática, se decidió llevar a cabo una auditoría interna exhaustiva. Esto implicó la formación de un equipo de auditores altamente capacitados que serán responsables de evaluar el desempeño del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) implementado por la empresa, cuyo objetivo principal de esta auditoría es identificar posibles falencias o áreas de mejora en los procesos y procedimientos existentes, a partir de la elaboración de un plan detallado que establecerá los criterios, el alcance y las metodologías de evaluación,

permitiendo de esta manera, recopilar datos relevantes y realizar un análisis riguroso de la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).

Justificación

Muchas empresas deciden implantar sistemas de gestión de la calidad para garantizar la seguridad de sus bienes y servicios, así como para reducir los errores de producción y crear un marco sólido y metódico. Para ayudar a estas empresas a integrar los procedimientos de seguridad alimentaria en sus sistemas de gestión de la calidad, la norma ISO 22000 se creó expresamente para el sector alimentario, ofreciendo recomendaciones de actuación para toda la cadena alimentaria (Ballesteros, 2021).

La seguridad alimentaria y la manipulación adecuada de los alimentos son preocupaciones globales importantes, ya que, afectan directamente al bienestar tanto de los clientes como de los empleados. Todas las partes interesadas de la empresa se benefician de una mayor seguridad y confianza como consecuencia de la aplicación de la norma ISO 22000. Según la Organización Panamericana de la Salud, el consumo de alimentos contaminados provoca que millones de personas enfermen y mueran cada año, lo que, se traduce en una reducción considerable de los años de vida con discapacidad.

A lo cual, las grandes empresas alimentarias han implantado la Norma ISO 22000, lo que, les ha ayudado a aumentar el compromiso de los empleados con su trabajo y sus relaciones con los consumidores, suponiendo así, un elemento crucial para el crecimiento de una empresa a través de las exportaciones o la distribución nacional. Además, Vera (2019) señala que, la aplicación de esta norma no solo promueve la seguridad y la eficiencia en la fabricación, al tiempo que reduce los costes y los errores, sino que también impulsa la productividad.

Asimismo, la realización de auditorías también desempeña un papel fundamental en una organización, ya que, resultan ser cruciales para algo más que identificar las no conformidades y los defectos de los procesos. Su adopción tiene una serie de ventajas, como garantizar un control

interno adecuado, fomentar la transparencia, inspirar confianza tanto interna como externa y aumentar la seguridad de la empresa en su conjunto. Permiten, además, evaluar y verificar la eficacia de los controles y procedimientos internos, identificar posibles riesgos y áreas de mejora, así como garantizar el cumplimiento de las políticas y normativas establecidas. Las auditorías internas periódicas ayudan a la empresa a identificar y corregir errores antes de que se conviertan en problemas graves, evitando pérdidas financieras, daños a la reputación y cualquier repercusión legal.

Objetivos

Objetivo General

Evaluar y mejorar la aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Objetivos Específicos

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

Identificar el origen para cada uno de los hallazgos, según las Buenas prácticas de Manufactura (BPM), el Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) e ISO 22000:2018.

Identificar el tipo de hallazgo en el plan de auditoría y el incumplimiento basado en la legislación vigente.

Verificar la conformidad de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018.

Marco de Referencia

Auditoría

Para adquirir información y evaluarla de forma imparcial para determinar el nivel de conformidad con las normas de auditoría, el proceso de auditoría se lleva a cabo de forma metódica, imparcial y registrada. Las auditorías de primera parte, normalmente denominadas auditorías internas, las lleva a cabo la propia empresa con fines de revisión interna y por otros motivos. Pueden servir de base para confirmar el cumplimiento de la organización. En algunas situaciones, sobre todo en las empresas más pequeñas, la independencia del auditor puede demostrarse no estando a cargo de la actividad auditada. (ISO 19011, 2018)

Plan de auditoría

Grupo de auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y centradas en un objetivo concreto, con un alcance que especifica sus parámetros y amplitud. El alcance suele incluir una explicación exhaustiva de las ubicaciones -tanto reales como virtuales-, así como de las funciones, divisiones organizativas, tareas y procedimientos implicados, además del marco temporal cubierto. Cabe destacar que una ubicación virtual se refiere a aquellas en las que la organización opera o brinda servicios a través de una plataforma en línea, lo cual permite que las personas realicen procesos sin importar su ubicación física (ISO 19011, 2018).

Norma ISO 19011:2018.

Las instrucciones de este documento incluyen los fundamentos de la auditoría, la realización de auditorías de sistemas de gestión, la administración del programa de auditoría y consejos para juzgar las aptitudes del equipo auditor. Todas las empresas que deban planificar, llevar a cabo o supervisar un programa de auditoría de sistemas de gestión deberían seguir estas sugerencias. Además, si se tienen en cuenta los conocimientos especializados necesarios, este

documento puede utilizarse para distintos tipos de auditorías. Entre los actores clave de estas actividades se encuentran los responsables de la gestión del programa de auditoría, los auditores y los equipos de auditoría (ISO 19011, 2018).

Las principales diferencias entre las ediciones ISO 19011:2011 e ISO 19011:2018 incluyen la incorporación del enfoque basado en el riesgo en los principios de auditoría, proporcionando una guía más detallada sobre la gestión de un programa de auditoría y los riesgos asociados. Además, se ofrece una orientación más amplia sobre la realización de auditorías, haciendo hincapié en la planificación, se establecen requisitos generales de competencia para los auditores y se ajusta la terminología para reflejar un enfoque centrado en el proceso en lugar del contenido específico (Chaparro y Matín, 2019).

Con el fin de abordar la amplia gama de normas individuales actuales, también se sacaron del apéndice los criterios de competencia específicos para las distintas especialidades. Además, se amplió la información en el apéndice A (véase pág.41), para ofrecer instrucciones sobre cómo auditar ideas de vanguardia como el contexto organizativo, el liderazgo y el compromiso, las auditorías virtuales, el cumplimiento y la gestión de la cadena de suministro. (UNIR, 2020).

Adicionalmente, la norma también establece la necesidad de realizar auditorías internas a determinados intervalos para evaluar si el sistema de gestión se ajusta tanto a los requisitos de la organización como a los definidos por la norma internacional. Estas auditorías también comprueban que el sistema se está instalando y manteniendo correctamente.

Norma ISO 22000:2018.

Según la página Nqa.com (s. f), el sistema de gestión de la seguridad alimentaria denominado ISO 22000 establece reglas y normas para garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la fabricación hasta la comercialización. Con la

ayuda de esta norma, las empresas pueden obtener una certificación que demuestre su dedicación a la seguridad alimentaria y sea aceptada tanto en el país como en el extranjero.

El 1 de septiembre de 2005 se publicó por primera vez la norma ISO 22000, que fue revisada el 19 de junio de 2018. Dado que combina ideas de los sistemas de gestión ISO, como el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que ofrece mayores beneficios para el control de calidad, la edición más reciente es más completa y fiable. Las empresas que aplican esta norma no solo satisfacen las expectativas de los clientes en materia de seguridad alimentaria, sino que también obtienen una ventaja competitiva.

En una investigación, Zimon et al. (2020) plantearon el efecto de la adopción de la Norma ISO 22000 en procedimientos importantes de la cadena de suministro en empresas de tres naciones europeas distintas. Según las conclusiones del estudio, la aplicación de las Normas ISO 22000 en la cadena de suministro de alimentos puede mejorar la forma en que se llevan a cabo los procesos cruciales, lo que a su vez reduce el desperdicio de alimentos.

Por su parte, en el estudio realizado por Aguilar Ávila et al. (2013), se evaluaron los costos asociados con la implementación de un programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en plantas de envasado de cal persa en dos distritos diferentes de Veracruz. Aunque inicialmente se destacó la dificultad de realizar las inversiones necesarias y cumplir con los criterios de seguridad debido a la inversión inicial costosa y las dificultades para obtener créditos o financiamiento, se llegó a la conclusión de que la implementación de las BPM conlleva beneficios significativos. Estos beneficios incluyen un aumento en la productividad, mejores condiciones de mercado, una cultura de higiene, condiciones laborales mejoradas, mejora en la calidad del producto y la infraestructura, así como una reducción del riesgo de exclusión del mercado global, lo que en última instancia fortalece la posición competitiva de las empresas.

Desarrollo del Plan de Auditoría

Generalidades

En el desarrollo de una auditoría, es necesario tener en cuenta una norma específica que sirva como referencia para establecer los criterios de evaluación, para el caso es la Norma ISO 22000-2018.

El Plan de Auditoría, que es implementado, monitoreado y controlado, tiene como objetivo principal supervisar y validar los procesos, así como evaluar las oportunidades de mejora.

Las decisiones relativas a la producción y manipulación de alimentos se apoyan significativamente en el plan de auditoría creado por Estrella Gourmet Productos Alimenticios. En este documento se describen detalladamente los objetivos, el alcance, los criterios, la gestión, los recursos, la documentación de apoyo y las personas encargadas de llevar a cabo la auditoría. De este modo, el plan de auditoría ofrece una base sólida y organizada para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos dentro de la empresa.

Hallazgos del Plan de Auditoría

Los resultados obtenidos durante la verificación del Plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) utilizando el formato de verificación proporcionado por el organismo de control en Colombia realizado a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, revelaron los siguientes hallazgos:

-La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al

respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura.

-La empresa cuenta con la totalidad de programas prerequisites, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.

-Aunque la empresa cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.

-Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.

-Se tienen identificados los PPR (Programas de Prerrequisitos) 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 (Programas de Prerrequisitos) operativos establecidos.

-Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia sobre la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.

-La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se exponen con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.

-Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.

Tabla 1*Auditoria Hallazgo No. 1.*

Plan de Auditoría 1					
Objetivo: Verificar la disposición de recursos para el mantenimiento de infraestructura en el almacenamiento de materias primas.					
Alcance: Aplica al área de dirección administrativa - compras.					
Criterios. Numeral 7.1.3 de la Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #1 La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alergenicos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
16/05/2023	8:00-8:30 a.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de dirección administrativa - compras	Jefe de compras
16/05/2023	8:30-9:30 a.m.	Revisión documental	Formato de presupuesto del sistema de gestión	Área de dirección administrativa - compras.	Jefe de compras
16/05/2023	9:30-10:30 a.m.	Revisión in situ	Registro de check list de los requisitos de infraestructura Evidencia fotográfica	Jefe de abastecimiento y jefe de control de calidad.	Jefe de compras
16/05/2023	10:30-11:00 a.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de abastecimiento y jefe de control de calidad.	Jefe de compras

16/05/2023	11:00-11:40 a.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de abastecimiento y jefe de control de calidad.	Jefe de compras
16/05/2023	11:40-12:00 m.	Reunión final	Acta final, informe y lista de asistencia	Jefe de abastecimiento y jefe de control de calidad.	Jefe de compras

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 16/05/2023

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 2*Auditoria Hallazgo No. 2.*

Plan de Auditoria 2					
Objetivo: Evaluar y comprobar la eficacia y el cumplimiento de los Programas de Prerrequisitos (PPR) implementados por la organización, con el fin de garantizar que sean efectivos y contribuyan a la reducción de contaminantes en los productos y en los procesos					
Alcance: Aplica a todos los procesos de limpieza y desinfección y equipos ubicados en la empresa.					
Criterios: Numerales 7.3 y 8.7 de la Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #2. La empresa cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
16/05/2023	1:00 p.m.- 1:30 p.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y registro de asistencia	Área de limpieza	Coordinador del SGIA
16/05/2023	1:30 p. m- 2:30 pm	Revisión documental	Procedimientos, manuales e instructivos del proceso	Jefe de mantenimiento	Coordinador del SGIA
16/05/2023	2:30-3:30 p.m.	Revisión in situ	Registro de check list del proceso Resultados de medición y calibración de equipos	Jefe de mantenimiento y personal de mantenimiento	Coordinador del SGIA
16/05/2023	3:30- 4:30 p.m.	Revisión del conocimiento	Entrevistas y encuestas	Jefe de procesos y personal de mantenimiento	Coordinador del SGIA
16/05/2023	4:30-5:00 p.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de mantenimiento	Coordinador del SGIA
16/05/2023	5:00- 5:40 p.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de mantenimiento	Coordinador del SGIA

16/05/2023	5:40- 6:00 p.m.	Reunión final.	Acta final, informe y lista de asistencia	Jefe de procesos, jefe de mantenimiento y personal de mantenimiento	Coordinador del SGIA
------------	-----------------	----------------	---	---	----------------------

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha:16/05/2023

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 3*Auditoria Hallazgo No. 3.*

Plan de Auditoria 3					
Objetivo: Llevar a cabo una revisión exhaustiva de las fichas técnicas y acuerdos de calidad para garantizar que todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad aplicables a las materias primas que entran en contacto con el producto estén claramente identificados y documentados de manera adecuada					
Alcances: Aplica área de compras - programa de proveedores de la empresa.					
Criterios: Numerales 7.1.6, 8.2.4, 8.3 y 8.5.1.2 de la Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #3. Aunque la empresa cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
17/05/2023	8:00 a.m. -8:30 a.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de compras y jefe de despacho	Coordinador del SGIA
17/05/2023	8:30 a.m. -10:30 a.m.	Verificar el registro de trazabilidad para el ingreso de la materia prima	Hojas de especificaciones de la materia prima Documentos de recepción de la materia prima Certificados de calidad de la materia prima	Jefe de abastecimiento y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
17/05/2023	10:30 a.m-12:00 m	Verificación de la materia prima in situ	Documento de registro de recepción de la materia prima Programa de visitas a proveedores	Jefe de abastecimiento y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
17/05/2023	12:00 m.- 1:00 p.m.	Almuerzo.	-	-	-

17/05/2023	1:00 p.m. -1:30 p.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de abastecimiento y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
17/05/2023	1:30 p.m. - 2:30 p.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de abastecimiento y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
17/05/2023	2:30 p.m. -3:00 p.m.	Reunión final	Acta final, informe y lista de asistencia	Jefe de abastecimiento y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 17/05/2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4*Auditoria Hallazgo No. 4.*

Plan de Auditoria 4					
Objetivo: Verificar que la metodología empleada para la evaluación de riesgos, sea validada y aplicada					
Alcance: Aplica a toda la línea de producción de la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.					
Criterios: Numeral 8.5.2.4.1 Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #4. Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
18/05/2023	8:00-8:30 a.m.	Reunión inicial.	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de producción	Jefe de laboratorio
18/05/2023	8:30- 10:30 a.m.	Revisión documental	Lista de chequeo Relación de los límites críticos con cada PCC	Jefe de calidad	Jefe de laboratorio
18/05/2023	10:30 a.m.-12:00 m.	Visita al sitio del archivo	Documentos y registros de los límites críticos de control (LCC) para los puntos críticos de control (PCC)	Jefe de calidad	Jefe de laboratorio
18/05/2023	12:00 m.- 1:00 p. m	Almuerzo.	-	-	-
18/05/2023	1:00 p.m.- 2:00 p.m.	Inspección de formatos	Registro de los hallazgos identificados y	Jefe de calidad	Jefe de laboratorio

participación del supervisor en el proceso					
18/05/2023	2:00 p.m. -2:30 p.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de calidad	Jefe de laboratorio
18/05/2023	2:30 p.m.- 3:30 p.m	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de calidad	Jefe de laboratorio
18/05/2023	3:30 p.m.	Reunión final	Acta final, informe y lista de asistencia	Jefe de producción, jefe de calidad, coordinador SGIA	Jefe de laboratorio
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 18/05/2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5*Auditoria Hallazgo No. 5.*

Plan Auditoria 5					
Objetivo: Realizar una inspección en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet para verificar el cumplimiento de los programas operativos de requisitos previos establecidos y su adecuada implementación en el lugar.					
Alcance: Aplica a toda la línea de producción de la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.					
Criterios: Numeral 8.5.4.3 de la Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #5. Se tienen identificados los Programas de Prerrequisitos (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 Programas de Prerrequisitos (PPR) operativos establecidos.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
19/05/2023	8:00 a.m.- 8:30 a.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de producción	Coordinador del SGIA
			Lista de verificación para el monitoreo del Proceso de Producción (PPRO). Programas y horarios de seguimiento		
19/05/2023	8:30 a.m.- 10:30 a.m.	Revisión documental	Establecimiento de límites críticos y criterios de acción Desarrollo de planes de acción para el control de límites críticos fuera de especificación	Jefe de producción	Analista de calidad

19/05/2023	10:30 a.m.- 12:00 m.	Revisión in situ.	Diagrama de flujo del proceso Realización de una observación visual del manejo de los Procesos de Producción (PPRO) en las líneas de producción	Jefe de producción	Analista de calidad
19/05/2023	12:00 m.- 1:00 p.m.	Almuerzo	-	-	-
19/05/2023	1:00 p.m.- 3:00 p.m.	Revisión del conocimiento.	Entrevistas	Jefe de producción	Analista de calidad
19/05/2023	3:00 p.m.- 3:30 p.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
19/05/2023	3:30 p.m.- 4:30 p.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de producción	Coordinador del SGIA
19/05/2023	4:30 p.m.- 5:00 p.m.	Reunión final	Acta final, informe y registro de asistencia	Jefe de producción	Auditor Líder y Coordinador del SGIA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 19/05/2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 6*Auditoria Hallazgo No. 6.*

Plan Auditoria 6					
Objetivo: Realizar una verificación del control aplicado a los productos y servicios suministrados por proveedores externos					
Alcance: Aplica área de compras - programa de proveedores de la empresa.					
Criterios: Numerales 7.4.2 Comunicación externa y 7.5.1 de la Norma ISO 22000:2008.					
Ítem: Hallazgo #6. Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia sobre la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.					
Fecha	Hora de Inicio	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
20/05/2023	8:00 a.m.- 8:30 a.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de compras	Coordinador del SGIA
20/05/2023	8:30 a.m.- 10:30 a.m.	Revisión documental	Procedimiento de gestión de compras y contratos Evaluación de selección del proveedor Ordenes de compras	Jefe de calidad y jefe de compras	Coordinador del SGIA
20/05/2023	10:30 a.m.- 11:00 a.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría.	Evidencias de la auditoría	Jefe de calidad y jefe de compras	Coordinador del SGIA
20/05/2023	11:00 a.m.- 11:40 a.m.	Elaboración del informe final.	Informe final	Jefe de calidad y jefe de compras	Coordinador del SGIA

20/05/2023	11:40 a.m.- 12:00 a.m.	Reunión final.	Acta final, informe y lista de asistencia	Jefe de calidad y jefe de compras	Coordinador del SGIA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 20/05/2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 7*Auditoria Hallazgo No. 7.*

Plan Auditoria 7					
Objetivo: Verificar la distribución de responsabilidades y claridad de las funciones de la auditoria.					
Alcance: Aplica a toda la línea de producción de la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.					
Criterios: Numeral 5.3, 5.3.1 Norma ISO 22000:2018					
Ítem: Hallazgo #7. La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
20/05/2023	1:00 p.m.- 1:30 p.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Área de producción	Jefe de gestión humana
20/05/2023	1:30 p.m.- 3:00 p.m.	Revisión documental	Matriz de funciones, responsabilidades y niveles de autoridad	Jefe de calidad	Analista de calidad
20/05/2023	3:00 p.m.- 3:30 p.m.	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Jefe de calidad	Jefe de gestión humana
20/05/2023	3:30 p.m.- 4:30 p.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Jefe de calidad	Jefe de gestión humana
20/05/2023	4:30 p.m.- 5:00 p.m.	Reunión final	Acta de cierre, informe y registro de asistencia	Jefe de calidad	Jefe de gestión humana

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 20/05/2023

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 8*Auditoria Hallazgo No. 8.*

Plan Auditoria 8					
Objetivo: Asegurar la adecuada y ordenada aplicación de una política de seguridad alimentaria, y comprobar que la información relevante esté debidamente registrada, alineada y actualizada según los requisitos de inocuidad					
Alcance: Aplica a la gerencia, a los procesos de elaboración y al personal de la compañía.					
Criterios: Numerales 5.2.1, 5.2.2 y 9.3.3 de la Norma ISO 22000:2018.					
Ítem: Hallazgo # 8. Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.					
Fecha	Hora	Actividades	Evidencias/Soportes	Auditado	Auditor
21/05/2023	8:00 a.m.- 8:30 a.m.	Reunión inicial	Acta de inicio y lista de asistencia	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
21/05/2023	8:30 a.m.- 10:30 a.m.	Revisión documental	Política de inocuidad Planeación estratégica Métodos de divulgación de la política Cuadro de responsabilidades y autoridades	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
21/05/2023	10:30 a.m.- 12:00 m.	Revisión del conocimiento	Entrevistas, evaluaciones y encuestas	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
20/05/2023	12:00 m.- 1:00 p.m.	Almuerzo	-	-	-

21/05/2023	1:00 p.m.- 1:30 p. m	Resultados y conclusiones de la auditoría	Evidencias de la auditoría	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
21/05/2023	1:30 p.m.	Elaboración del informe final	Informe final	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
21/05/2023	3:00 p.m.- 4:00 p.m.	Reunión final	Acta final, informe y lista de asistencia	Gerente general y jefe de calidad	Coordinador del SGIA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 21/05/2023	

Fuente. Elaboración propia.

Conclusiones

Para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos producidos por Productos Alimenticios Estrella Gourmet, es necesario implantar un sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria basado en la Norma ISO 22000. Esto implica cumplir las directrices y normas aceptadas, así como satisfacer las expectativas de los clientes en cuanto a la calidad y seguridad de los productos alimenticios.

Una auditoría interna exhaustiva ha demostrado ser una táctica eficaz para identificar posibles fallos y puntos de mejora en los sistemas y procedimientos de la empresa. Para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos, ha permitido evaluar la eficacia del sistema de gestión implantado, identificando riesgos y mejorando los controles internos.

Al mejorar la reputación de la empresa, impulsar la satisfacción de los clientes y fomentar un entorno de trabajo seguro para los empleados, la implantación de un sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y la realización de auditorías internas periódicas se puede reforzar la seguridad y la confianza tanto interna como externa en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Recomendaciones

Productos Alimenticios Estrella Gourmet debería seguir promoviendo la cultura de la mejora continua en todos los aspectos relacionados con la calidad e inocuidad alimentaria, lo que, implica revisar regularmente los procesos, procedimientos y controles existentes, identificar áreas de mejora y tomar medidas correctivas y preventivas para abordar cualquier no conformidad o riesgo potencial.

Por otro lado, es esencial promover una comunicación clara y abierta dentro de la empresa en relación con la calidad e inocuidad alimentaria, estableciendo canales de comunicación efectivos para que los empleados puedan informar sobre posibles problemas o desviaciones y compartir sugerencias de mejora. Asimismo, la transparencia con los clientes y proveedores en relación con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria ayudará a fortalecer la confianza en la empresa y sus productos.

Referencias Bibliográficas

- Aguilar, J., Vaquero, A., Almaguer, G., Leos, J., y Avendaño, B. (2013). Costos de cumplimiento de inocuidad de empacadoras exportadoras de limón “Persa” en Veracruz, México. *Investigación y Ciencia*, 57, 40–48.
- Arvanitoyannis, I. S., y Sakkomitrou, M. (2012). *Introduction to Food Safety Management*. Handbook of Food Safety Engineering.
- Ballesteros, D. (2021). *Impacto de la implementación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria bajo la norma iso 22000 en PYMES de la industria de alimentos*. Fundación Universidad DE América .
- Chaparro, J., y Matín, R. (2019). *Herramienta para la realización de auditorías internas basada en la gtc iso 19011: 2018 para empresas con sistemas HSEQ*. CONVENIO Universidad Santo Tomás e ICONTEC .
- Gonzalez, L. R., y Garcia, E. (2022). *Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos*. *Conciencia Tecnológica* (63). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94472192002>
- ISO 19011. (2018). *Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión*.
- Nqa. com.(s.f.) *ISO 22000:2018. Guía de implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria*. <https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf>
- PAHO. (2015). *Auditoría de las BPA/BPM y del plan HACCP*.

UNIR (2020) *ISO 19011:2018, ¿cómo es la norma para realizar las auditorías?*

<https://mexico.unir.net/ingenieria/noticias/iso-190112018-como-es-la-norma-para-realizar-las-auditorias/>

Vera, L. (2019). *Las normas ISO y su aplicación en las PYMES*. CincoDias.

<https://cutt.ly/akhy9Lt>

Zimon, D., Madzik, P., y Domingues, P. (2020). *Development of key processes along the supply chain by implementing the ISO 22000 standard. Sustainability, 12(15), 1-22.*

<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su12156176>

Apéndice

Apéndice A

Programa de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad para productos Alimenticios Estrella Gourmet.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																		
 <p style="text-align: center;">PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</p>										Código:								
										Versión:								
										Fecha:								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA												
Determinar la eficacia del sistema de gestión, identificar y analizar las polígrafas asociadas al proceso de producción de la organización y que se puede tener expectativas razonables con relación al cumplimiento de las objetivos especificados.						Aplica a toda la línea de producción de salar refrigerada y línea de salar dulce de Productor Alimenticio Estrella Gourmet												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
Norma ISO 22000:2018 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria				Verificación de Lista de chequeo ISO 22000:2018 (Anexo 2) Programa de Auditoría Interna PPR Operativo Política de Inocuidad. Formata de seguimiento a proveedores				Humanar (Para el involucrado dentro del sistema de gestión) Tecnológico (Red de computo y equipamiento de gestión de documentación)										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Metodo de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable : Lider de proceso auditado
Hallazgo Item 69 La infraestructura en su mayoría cumple con las requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alergenas, al no estar el respectivo encuentro que aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento en bandeja asignar las recursos para la adecuación de la infraestructura	Incumplimiento con el numeral 7.1.3 Infraestructura. Según la norma ISO 22000-2018 . La organización debe proporcionar los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA, dando la infraestructura puede incluir terreno, edificación, edificio y servicios asociados.	Verificar la disposición de recursos para el mantenimiento de infraestructura en el almacenamiento de materias primas.	Jeft de mantenimiento / Jeft de logística	Mantenimiento	Análisis documental. Formata mantenimiento de la infraestructura. Observación, Inspección													Jeft de mantenimiento / Jeft de logística
Hallazgo Item 74 cuenta con la totalidad de programar presupuesto, sin embargo al realizar el cobro de los que se encuentran en curso respecto a la realización de los planes de precorzar evidencia incumplimiento en las justificaciones de precorzar en las precorzar de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	Incumplimiento con el numeral 7.3 TOMA DE CONCIENCIA Según la norma ISO 22000-2018 . La organización debe asegurar que las personas pertinentes que realizan trabajos bajo el control de la organización debe tomar conciencia de a) la política de la inocuidad de los alimentos, b) los objetivos del SGIA pertinentes para su tarea c) su contribución individual a la eficacia del SGIA d) implicaciones del incumplimiento de los requisitos. Incumplimiento con el numeral 8.7 CONTROL DEL SEGUIMIENTO Y LA MEDICIÓN Según la norma ISO 22000-2018 . La organización debe proporcionar evidencia que las métodos y los equipos de requerimiento y medición especificados son adecuados para las actividades de seguimiento y la medición relacionadas con los PPR y el plan de control de polígrafas, dando deben calibrarse y verificarse a intervalos especificados antes de su utilización.	*Verificar del control y el cumplimiento de los PPR implementados por la organización, que sean eficaces y contribuyan a la reducción de contaminantes en las producciones y su precorzar	*Coordinador de producción *Análisis de calidad. *Análisis de saneamiento	*Producción *Calidad *Metrolología	*Análisis documental *Formata de calibración de balances *Inspección													Gerente de calidad e inocuidad

<p>Hallazgo ítem 96 Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en la especificación de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.</p>	<p>Incumplido con el numeral 8.5.1.2 característico de las materias primas, insumos y materiales en contacto con el producto de la norma ISO 22000- 2018 donde la organización debe mantener información documentada referente a las materias primas (incluyendo i) los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad a las especificaciones de los materiales e insumos comprados. Incumplido con el numeral 7.1.6 control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente de la norma ISO 22000- 2018 la organización debe a) Establecer los requisitos para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación del proveedor; b) asegurar que los productos proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir los requisitos del SGI; c) asegurar que los productos proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir los requisitos del SGI. Incumplido con el numeral 8.2.4 de la norma ISO 22000- 2018 la organización debe considerar f) los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. Incumplido con el numeral 8.3 SISTEMA DE TRAZABILIDAD de la norma ISO 22000- 2018 la organización debe asegurar que se identifiquen los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables.</p>	<p>"Verificar fichas técnicas y acuerdos de calidad donde se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad aplicable a las materias primas que están en contacto con el producto según de manera clara y documentada.</p>	<p>"Calidad "Compras</p>	<p>"Calidad</p>	<p>"Análisis documental "Fichas técnicas de materias primas "Inspección de acuerdos con los proveedores "Certificados de calidad de materias primas. "Resultados físico-químicos de materias primas "Observación</p>		<p>Gerente de calidad e inocuidad</p>
<p>Hallazgo ítem 125 Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos en control, pero no se clarifica la clasificación de dicha medida de tal forma que no se comprenda cual de ellas son producto del análisis PCC.</p>	<p>Considerando que en el numeral 8.5.2.4.1 de la ISO 22000:2018, indica que Con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control a combinación de medida de control apropiada que sea capaz de prevenir o reducir el riesgo a un nivel aceptable de riesgo. La organización debe categorizar las medidas de control, identificar y seleccionar, para ser gestionadas como PPRO o en las PCC</p>	<p>"Verificar que la metodología empleada para la evaluación de riesgos, sea válida y aplicada</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Calidad</p>	<p>Análisis de documentación: validación de las riesgos identificados Verificación de PCC y PPRO y medidas de control adecuadas Categorización de las medidas de control</p>		
<p>Hallazgo ítem 127 Se tienen identificadas las PPR operativas para la línea de producción Sabar, Marzas y miel; sin embargo, se evidencia que la documentación es incompleta, no se encuentra el documento reportado de las PPR operativas establecidas</p>	<p>El hallazgo 127 incumple el literal 8.5.4.3 de la ISO 22000 de 2018; En cada PCC, se debe establecer un sistema de seguimiento para cada medida de control a combinación de medida de control para detectar toda falla que permanezca dentro de los límites críticos. El sistema debe incluir todas las mediciones programadas relacionadas con los límites críticos. Para cada PPRO, se debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control a combinación de medida de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción.</p>	<p>El objetivo de este hallazgo es verificar el correcto funcionamiento y cumplimiento de los programas preventivos operativos</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Departamento de calidad</p>	<p>Análisis documental: - polígrafo relacionado con la inocuidad ser controlado por el PPRO. - criterios de acción para el PPRO. - procedimientos de seguimiento. - corroborar a tomar, en caso de incumplimiento. - responsabilidades y autoridades. - registrar el seguimiento.</p>		<p>Gerente de calidad e inocuidad</p>

<p>Hallazgo ítem 4 Aunque se encuentra estructurada el proceso de comunicación proveedor nazo realiza el proceso con la totalidad de estar, teniendo en cuenta que con el proveedor de la raza nazo encuentra evidencial la realización de las requerimientos a ser cumplidos por esta prima.</p>	<p>Incumplimiento con el numeral 7.4.2 Comunicación externa Según la norma ISO 22000-2018, La organización debe asegurar que la información comunicada externamente es suficiente y se encuentra disponible para la parte interesada de la cadena alimentaria. Dado La organización debe establecer, implementar y mantener una comunicación eficaz con: a) los proveedores y contratistas. Incumplimiento con el numeral 7.5.1 Generalidad Según la norma ISO 22000-2018, El SGIA de la organización debe incluir: a) la información documentada requerida por este documento; b) la información documentada que la organización determina como necesaria para la eficacia del SGIA; c) la información documentada y las requerir de inacididad de las alimentos requerir para la autoridad de la calor, re-qlomentar y las cliente.</p>	<p>Verificar el control ejecutado a las productar preparaciones de externamente.</p>	<p>Director de calidad / Jefe de comprar</p>	<p>Área de comprar e impartaciones</p>	<p>Análisis documental, revisión del IPR central de proveedor específicamente y su correspondiente documentación.</p>		<p>Director de calidad</p>
<p>Hallazgo ítem 193 La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo nazo expone con claridad las responsabilidades de las entor involucradas en estar.</p>	<p>Dentro del hallazgo 193 se incumple el literal 5.3.1 de la ISO 22000 de 2018 La alta dirección debe asegurar que las responsabilidades y autoridades para las roles pertinentes se asignan, se comunican y se entienden en toda la organización. c) designar al equipo de inacididad de las alimentos y al líder del equipo de inacididad de las alimentos.</p>	<p>Verificar la distribución de responsabilidades y claridad de las funciones.</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Departamento de calidad</p>	<p>Análisis documental: - Actar de reunión. - Documentación de auditoría del personal. Entrevista: Indagar sobre las capacidades de cada integrante del equipo.</p>		<p>Jefe de Calidad</p>
<p>Hallazgo ítem 33 Esto es una política de inacididad debidamente estructurada, sin embargo encuentra que desde la implementación del ítem en el año 2015 no ha sido revisada.</p>	<p>Dentro del hallazgo 33 se incumple el literal 5.2.2 de la ISO 22000 de 2018 La política de la inacididad de las alimentos debe estar disponible y mantenerse como información documentada, comunicarse, entenderse y aplicarse a todas las niveles dentro de la organización. Ítem 5.2.1 Incluye el compromiso de cumplir con las requerir de inacididad de las alimentos aplicables, incluir las requerir de calor y re-qlomentar y las requerir mutuamente acordadas con las cliente relacionadas con la inacididad de las alimentos. Ítem 9.3.3b Toda necesidad de actualización y cambio al SGIA, incluida la necesidad de recurrir y la revisión de la política y las objetivos de inacididad de las alimentos del SGIA. La organización debe conservar la información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones por la dirección.</p>	<p>Elmative a lo cual se dirige a tener una implementación y estructura de política de inacididad y captar que la información esta de cuodamento documentada con las requerir de la inacididad</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Líder Equipo HACCP</p>	<p>Análisis documental: Revisión de la documentación y de mejora ejecutada. Revisión con el equipo de aseguramiento de calidad *Validación de documentos de acción, Actar generados durante implementación del ítem</p>		<p>Director de calidad</p>