

**Propuesta de un Plan de Auditoria para la empresa Estrella Gourmet basado en la Norma
ISO 22000:2018**

Alba Liliana Bocanegra Hernandez

Cilia Milena Balanta Carabali

Jorge Andres Arroyave Castro

Yaneth Cristina Arcos Burgos

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Cadena de formación Ingeniería de Alimentos

Pasto – Nariño

2023

**Propuesta de un Plan de Auditoria para la empresa Estrella Gourmet basado en la Norma
ISO 22000:2018**

Alba Liliana Bocanegra Hernandez

Cilia Milena Balanta Carabali

Jorge Andres Arroyave Castro

Yaneth Cristina Arcos Burgos

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector
alimentario trabajo para optar al título de ingeniero de alimentos

Directora:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Pasto - Nariño

20223

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad, el contexto imaginario ha permitido desarrollar las actividades propuestas por el diplomado.

El Plan de Auditoria es desarrollado teniendo en cuenta los requisitos de la norma ISO 22000:2018

Resumen

Este documento hace referencia a una formulación que estructura un plan de auditoría al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018, Plan HACCP e ISO 14001:2015, adoptados en la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Esta evaluación parte de una verificación inicial mediante la aplicación de una lista de chequeo que permitió detectar 8 hallazgos como incumplimiento a los criterios de las normas anteriormente mencionadas. En segunda instancia estos hallazgos se revisan y se clasifican con base a la pirámide de calidad para su respectivo tratamiento mediante la elaboración de un plan de auditoría y luego un programa de auditoría donde se describe los hallazgos encontrados en los diferentes procesos y se toma como insumo para la estructuración de la auditoría.

Con los planes de auditorías se pretende reconocer e identificar los procesos más vulnerables, obtener evidencias, proporcionar acciones de mejoramiento y resolver problemas potenciales que permita verificar y analizar la eficiencia y eficacia del sistema implementado por la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”. Con este plan de auditorías se pretende evaluar y verificar la eficacia y el cumplimiento de las acciones tomadas como oportunidades de mejora en los diferentes procesos y procedimientos de control interno relacionados con la seguridad alimentaria, la calidad de los productos elaborados y el cumplimiento de las regulaciones y normativas aplicables.

Palabras clave: ISO 22000, Plan de Auditoría, Inocuidad, Programas prerrequisitos, Puntos críticos de control, Política de inocuidad, diagrama de flujo.

Abstract

This document refers to a formulation that structures an audit plan for the ISO 22000:2018 Quality and Safety Management System, HACCP Plan and ISO 14001:2015, adopted in the company "Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

This evaluation starts from an initial verification through the application of a checklist that allowed detecting 8 findings as non-compliance with the criteria of the aforementioned standards. In the second instance, these findings are reviewed and classified based on the quality pyramid for their respective treatment through the preparation of an audit plan and then an audit program where the findings found in the different processes are described and taken as input. for structuring the audit.

With the audit plans it is intended to recognize and identify the most vulnerable processes, obtain evidence, provide improvement actions and solve potential problems that allow verifying and analyzing the efficiency and effectiveness of the system implemented by the company "Productos Alimenticios Estrella Gourmet". This audit plan is intended to evaluate and verify the effectiveness and compliance of the actions taken as opportunities for improvement in the different internal control processes and procedures related to food safety, the quality of the products produced and compliance with regulations. and applicable regulations.

Keywords: ISO 22000, Audit Plan, Food Safety, Prerequisite Programs, Critical Control Points, Food Safety Policy, flowchart.

Tabla de contenido

Introducción.....	9
Problema.....	11
Descripción del Problema.....	11
Planteamiento del Problema.....	11
Sistematización del Problema.....	11
Justificación.....	13
Objetivos.....	14
Objetivo General.....	14
Objetivos específicos.....	14
Antecedentes.....	15
Norma ISO 22000:2018.....	15
Norma ISO 14001:2015.....	15
Resolución 2674 de 2013.....	15
HACCP.....	16
Contenido Plan de Auditoría	17
Desarrollo Plan de Auditoría Sistema de Gestión ISO 22000:2018 Productos Alimenticios	
Estrella Gourmet.....	17
Conclusiones.....	34
Recomendaciones.....	35
Referencias bibliográficas.....	36
Apéndices.....	37

Lista de tablas

Tabla 1 Plan de auditoría proceso ítem 69.....	17
Tabla 2 Plan de auditoría proceso ítem 125.....	19
Tabla 3 Plan de auditoría proceso ítem 4.....	21
Tabla 4 Plan de auditoría proceso ítem 127.....	23
Tabla 5 Plan de auditoría proceso ítem 74	25
Tabla 6 Plan de auditoría proceso ítem 96.....	27
Tabla 7 Plan de auditoría proceso ítem 33.....	30
Tabla 8 Plan de auditoría proceso ítem 193.....	32

Lista de apéndices

Apéndice A Anexo 1 Programa de auditoría.....36

Apéndice B Anexo 2 Lista de chequeo ISO 22000:2018 Productos Alimenticios Estrella Gourmet37

Introducción

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), todas las personas deben tener acceso a la seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional y mundial y que así mismo todas las personas tengan el acceso a alimentos de manera suficiente, inocuos, nutritivos y económicamente disponibles en todo momento para satisfacer sus necesidades y tener una vida activa y saludable (FAO,2011)

Hoy por hoy la industria alimentaria ha centrado sus actividades de manufactura asociadas al pensamiento de sus clientes y consumidores, sin dejar de lado el medio ambiente, las condiciones laborales de sus colaboradores, las condiciones de fabricación de los productos elaborados priorizando y garantizando la inocuidad y la calidad del producto final.

Actualmente, una forma de cumplir con los estándares y criterios que definen la calidad en la industria alimentaria es la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad, que para este caso se basa en la Norma ISO 22000:2018, constituyéndose en un elemento clave para un direccionamiento eficaz y efectivo y a su vez permite competitividad y crecimiento sostenible a través del tiempo.

En cualquier contexto las auditorías se convierten en herramientas estratégicas que dan paso a la mejora continua, donde se verifican o validan aspectos como los requisitos del sistema de gestión implementado, los criterios normativos, los criterios de las partes interesadas, los requisitos legales aplicables (Barrero, 2021), protocolos y procedimientos adoptados y documentados entre otros.

En el presente documento se desarrolla una propuesta que estructura un plan de auditoría para el sistema de gestión bajo la Norma ISO 22000:2018 implementado por la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” (empresa creada para fines educativos),

teniendo como insumo una evaluación inicial donde se identificaron 8 hallazgos los cuales se clasificaron de acuerdo con la pirámide de calidad.

Productos Alimenticios Estrella Gourmet es una organización dedicada a la elaboración de salsas y encurtidos, su amplia oferta de productos se distribuye en instituciones, tenderos de barrio y cadenas de restaurantes de la ciudad entre otros; los productos elaborados por la empresa han permitido que se implemente la necesidad de abordar los distintos gustos y necesidades en la variabilidad de los diferentes mercados donde opera. Además de mayonesas, conservas, vegetales encurtidos y conservas de frutas y vegetales, se han introducido nuevas categorías de producto como parte de su estrategia de diversificación: salsas refrigeradas y línea de salsas dulces.

La empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet” está comprometida con los retos que implican entregar productos con innovación de sabores, alimentos nutritivos e inocuos que generen seguridad y confianza tanto para sus clientes internos y externos como al consumidor final y a su vez disminuir la contaminación ambiental que se derive de sus procesos. Para lograr su objetivo ha venido implementando un sistema integrado de gestión que comprende la adopción de buenas prácticas de manufactura, el sistema HACCP, mecanismos de monitoreo, programas prerrequisitos, estándares bajo las normas ISO 22000:2018, ISO 1400:2015 y mecanismos de seguimiento y medición mediante auditorías internas.

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, el objetivo del presente documento es generar como resultado un modelo de planificación de auditorías internas para el Sistema de Gestión de Calidad implementado por la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” bajo la norma ISO 22000:2018.

Problema

Partiendo de una evaluación inicial se evidencia que la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” incumple con algunos requisitos de la norma ISO 22000:2018 arriesgando la inocuidad y calidad de sus productos ofertados, la competitividad en el mercado y su prestigio.

Descripción del Problema

La empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” es una organización dedicada a la elaboración de salsas, durante la evaluación inicial al sistema de gestión de la calidad se detectaron 8 hallazgos los cuales deben ser tratados de manera eficaz.

Entre estos hallazgos se encontró que el almacenamiento de las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos requiere una separación lo cual es necesario realizar una inversión por parte de gerencia de la empresa. La mejora continua hace parte del compromiso que se adquiere para llevar a cabo satisfactoriamente las actividades del Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria, la identificación de los PCC nos lleva al éxito o al fracaso de los procesos dado este motivo es importante contar con una educación continua del personal que intervienen en los diferentes procesos.

Sistematización del problema

Para realizar de una forma ágil, correcta y efectiva que permita la ejecución de las auditorías internas del Sistema de Gestión de Calidad, es importante realizar una evaluación que evidencie el cumplimiento de los requerimientos legales y normativos, así como los procedimientos internos establecidos.

El presente plan de auditoría corresponde a unos determinados hallazgos encontrados en algunos de los procesos llevados a cabo por la empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”.

Desde el punto de vista teórico la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet” creada con fines educativos y de investigación cuenta con una organización específica y avances en la adopción de su Sistema de Gestión de Calidad basado en la norma ISO 22000:2018. Además, se cuenta con la información disponible otorgada por los lineamientos del Diplomado de Profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, las fuentes de información disponibles en la red, y la aplicación de la experiencia aprendida durante el desarrollo del diplomado para optar al título de Ingenieros de Alimentos.

Justificación

La empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet” busca mantener estándares de calidad e inocuidad en toda la línea de producción de salsas y encurtidos de tal forma que se pueda mantener en el mercado. De acuerdo con lo anterior, este trabajo representa una evidencia documentada sobre la realización de un plan de auditoría que permite verificar los procesos y evaluar la eficacia y eficiencia del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad bajo la norma ISO 22000:2018 mediante la realización de un conjunto de auditorías que proporcionen el mejoramiento continuo y sobre todo permita vigilar y controlar en todo momento sus procesos para de esta forma entregar productos inocuos y de calidad.

Objetivos

Objetivo general

Evaluar y verificar la eficacia y el cumplimiento de los controles internos, procesos y procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y el cumplimiento de la ISO 22000:2018

Objetivos específicos

Evaluar el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018.

Verificar el cumplimiento de los estándares y regulaciones establecidos por las autoridades sanitarias y organismos de control en cuanto a la seguridad alimentaria y otros requisitos legales.

Comprobar la puesta en práctica de la adopción de sistemas de gestión de calidad e inocuidad.

Antecedentes

La auditoría es un proceso que permite realizar una evaluación a un proceso o realizar un procedimiento transversal, que permite involucrar todas las partes que intervienen sobre una línea de proceso y que se valida su nivel de cumplimiento con los criterios definidos por la empresa y las normas aplicables.

Norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22:000:2018 brinda las herramientas para implementar un sistema de gestión de inocuidad en una línea de proceso o una planta productiva, lo que permite a la organización mejorar su desempeño en calidad e inocuidad y adquirir beneficios económicos y de seguridad alimentaria.

Esta norma permite a la empresa tener la seguridad de elaborar y distribuir alimentos inocuos, realizar una validación y control de todos sus riesgos identificados.

Norma ISO 14001:2015

Esta normativa brinda herramientas para implementar un sistema de gestión ambiental el cual está enfocado en la protección del medio ambiente y así mismo, responder mediante acciones y controles las condiciones ambientales de la empresa. La norma ISO 14001:2015 nos permite tener varios niveles de adopción los cuales están la parte económica y de mejora continua, mediante el seguimiento de vida útil de un proceso y este sea sostenible para la organización y el medio que lo rodea.

Resolución 2674 de 2013

La norma de BPM brinda las pautas para implementar sistemas de programas los cuales llevan un control de todos los elementos que intervienen en la cadena productiva, estas son limpieza y desinfección de áreas y equipos, manejo de agua potable, manejo de plagas, calibración, capacitación al personal entre otras.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos conocido como HACCP, permite el reconocimiento, valoración y la definición exacta y precisa de donde se debe aplicar e implementar los controles a peligros asociados con las materias primas, ingredientes, procesos, ambiente, entre otros.

Contenido Plan de Auditoría

El siguiente plan de auditoría se ejecutará en las instalaciones de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet la cual se dedica a la producción de salsas y encurtidos.

Los procesos involucrados son los designados de acuerdo con la evaluación inicial mediante la lista de chequeo, se iniciará con el recorrido de los mismos y se intervendrán mediante un programa de auditorías, en donde se verificará la mejora realizada para cada evaluación.

Tabla 1 Proceso ítem 69

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet	
Objetivo:	Evaluar la asignación de recursos para la adecuación de la infraestructura necesaria en el área de almacenamiento de materias primas
Alcance:	Aplica para el proceso de infraestructura y almacenamiento de materias primas donde se garantice que los riesgos son controlados de manera oportuna
Criterios:	Documentación interna establecida para la ISO 22000:2018, 7.1.3 recursos.
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.
Ítem Evaluado:	Hallazgo 69: 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 no han sido proporcionados.
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas observación in situ Equipo portátil

Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría					
Programa de trabajo					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-03-22	8:00-8:30am	Reunión de Apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-03-22	8:30-9:30am	Revisión de gestión de recursos	Políticas Presupuestos	Equipo auditor	Directores Administrativos
2023-03-22	9:30-11:30am	Reunión con gerencia	Presupuestos aprobados	Auditor líder	Gerente General
2023-03-22	11:30-12:00m	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo auditor	Todos los Procesos
Comunicación y coordinación:	<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>				
Análisis de riesgos	<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>				
Plan de seguimiento y cierre	<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p> <p>Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoria mediante la evidencia de las acciones correctivas.</p>				
Observaciones:					

Firma Auditor**Firma Auditado**

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2 Proceso ítem 125

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo:	Verificar que las medidas de control se encuentran claramente definidas y categorizadas como requisito operacional (PPRO) o punto crítico de control (PCC) y el establecimiento de límites críticos o criterios de acción medibles				
Alcance:	Aplica para áreas y procesos donde se tengan estimados los PCC y los PPRO de acuerdo con el plan HACCP				
Criterios:	Documentación interna establecida para la ISO 22000:2018, 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control, 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en los PCC y en los PPRO, 8.5.4.1 Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO).				
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.				
Ítem Evaluado:	Hallazgo 125: 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				
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo				
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría				
Programa de trabajo					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-02-20	2:00-2:30pm	Reunión de apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos

2023-02-20	2:30-3:30pm	Revisión de la documentación referente a categorización de las medidas de control y sus límites.	Registros aplicables Programa HACCP Matriz de riesgos Análisis y valoración de la matriz de riesgos	Equipo auditor	Proceso de producción línea de Salsas Equipo HACCP
2023-02-20	3:30-4:30pm	Revisión de gestión de recursos	Políticas Presupuestos PPR, PCC	Auditor líder Jefe de Control y calidad	Directores Administrativos
2023-02-20	4:30-5:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo auditor	Todos los Procesos
Comunicación y coordinación:	<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>				
Análisis de riesgos	<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>				
Plan de seguimiento y cierre	<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p>				

Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoría mediante la evidencia de las acciones correctivas.

Observaciones:

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3 Proceso ítem 127

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Objetivo:	Verificar la documentación referente al establecimiento de los PPR operativos y su cumplimiento en la línea de producción de salsas mostaza y miel
Alcance:	Aplica para los procesos que contengan programas prerrequisitos operacionales medibles y de control.
Criterios:	Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, numeral 8.5 Control de peligros, 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO), 8.5.4.1 Generalidades, 7.5 Información documentada.
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.
Ítem Evaluado:	Hallazgo 127: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría

Programa de trabajo

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-04-03	8:00-8:30am	Reunión de apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Proceso de producción línea de Salsas Equipo HACCP
2023-04-03	8:30-10:30am	Revisión de la documentación referente a la identificación de los PPR	Registros Aplicables Programa HACCP, PPR	Jefe de compras, Auditor líder	Proceso de producción línea de Salsas Equipo HACCP
2023-04-03	2:30-4:30pm	Revisión del plan operativo documentado y aplicación	Aplicación de los PPR en los procesos productivos	Auditor líder, Jefe de compras	Jefe de producción Equipo HACCP
2023-05-22	4:30-5:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo auditor	Todos los Procesos
Comunicación y coordinación:		<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>			
Análisis de riesgos		<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>			
Plan de seguimiento y cierre		<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p>			

Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.

Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoria mediante la evidencia de las acciones correctivas.

Observaciones:

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4 Proceso ítem 4

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Objetivo:	Identificar el flujo de la comunicación y la dinámica utilizada, tanto interna como externamente para la divulgación de los actos administrativos, las decisiones y las acciones que se desprenden de la gestión de los distintos procesos.
Alcance:	Todos los procesos relacionados a comunicación externa con proveedores.
Criterios:	ISO 22000:2018, numeral 7.4 comunicación, numeral 7.4.2 comunicación externa. 7.1.6 Control
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.
Ítem Evaluado:	Hallazgo 4: 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 la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta misma.
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ

Equipo portátil

Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría

Programa de trabajo

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-05-22	2:00-2:30pm	Reunión de apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-05-22	2:00-3:30pm	Revisión de la matriz de comunicaciones establecida	Sistemas de comunicación de acuerdo con la matriz de comunicaciones establecida	Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo Auditor líder	Departamento de comunicaciones Coordinador de gestión de calidad Jefes de procesos
2023-05-22	3:30-4:30pm	Revisión de gestión de recursos	Políticas Presupuestos Comunicación	Auditor líder Jefe de control y calidad	Directores administrativos
2023-05-22	4:30-5:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo Auditor	Todos los procesos
Comunicación y coordinación:	<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>				
Análisis de riesgos	<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>				
Plan de seguimiento y cierre	<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo</p>				

auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.

Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.

Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoria mediante la evidencia de las acciones correctivas.

Observaciones:

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5 Proceso ítem 74

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Objetivo:	Verificar los programas prerrequisitos de limpieza y desinfección, control de monitoreo y medición en cuanto calibración de equipos
Alcance:	Aplica para los procesos y áreas de producción, mantenimiento, maquinaria y equipo
Criterios:	ISO 22:000:2018, 8.2 Programas Prerrequisitos (PPRs), 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y en PPRO literal C, 8.7 Control del monitoreo y medición literal C.
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.
Ítem Evaluado:	Hallazgo 74: Se 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
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras

Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo					
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría				
Programa de trabajo					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-05-23	8:00-8:30am	Reunión de apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-05-23	8:30-10:30pm	verificación de los procedimientos de limpieza y desinfección	Registros de uso de desinfectantes dosificaciones aplicadas	Jefe de control de calidad Jefe mantenimiento, maquinaria y equipo	Procesos de producción y almacenamiento de materias primas e insumo
2023-05-23	10:30-12:00m	Revisión de gestión de recursos	Políticas Presupuestos Para mantenimiento, maquinaria y equipo	Auditor líder	Directores Administrativos Jefe de mantenimiento maquinaria y equipo
2023-05-23	2:00pm-3:0 3:30pm	Revisión de programa de mantenimiento y calibración de equipos	Ejecución del programa de mantenimiento de maquinaria y equipo	Auditor líder Jefe de producción	Jefe de mantenimiento maquinaria y equipo
2023-05-23	3:30-4:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo Auditor	Todos los procesos
Comunicación y coordinación:	Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor. El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.				

Análisis de riesgos	<p>Paro en la producción del día de la auditoría: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoría.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoría para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>
Plan de seguimiento y cierre	<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoría, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p> <p>Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoría mediante la evidencia de las acciones correctivas.</p>

Observaciones:

Firma Auditor

Firma Auditado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6 Proceso ítem 96

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Objetivo:	Verificar que se encuentre documentado el plan de control de proveedores APPCC y la documentación asociada que evidencie la trazabilidad y aseguramiento de las materias primas y sus especificaciones
Alcance:	Aplica a los procesos de adquisiciones de materias primas, compras y almacén y procesos administrativos de producción
Criterios:	ISO 22000:2018, 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios suministrados externamente, 8.5 Control de peligros, 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs, 8.2.4 literal F.
Recursos:	Equipo auditor.

	Computadores.
	Celulares
	Software.
Ítem Evaluado:	Hallazgo 96: Aunque se 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.
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría

Programa de trabajo

Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-05-24	8:00-8:30am	Reunión de apertura	Registro de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-05-24	8:30-10:30am	verificación de los procedimientos de solicitud, compra y aceptación de materia primas	Registros de solicitud de materias primas Registros de criterios de aceptación y rechazo Compras de almacén	Jefe de control de calidad	Procesos de producción y almacenamiento de materias primas e insumo, jefe de compras y almacén
2023-05-24	10:30-11:30am	Revisión de gestión de recursos	Políticas Presupuestos Para compras y almacenamiento de materias primas	Auditor líder Jefe de producción	Directores administrativos Jefe de compras y almacén
		Revisión de fichas técnicas	Fichas técnicas Listas de chequeo	Jefe de mantenimiento	Jefe de compras y almacén

			aplicadas en la recepción de materias primas	maquinaria y equipo	Jefe de producción
2023-05-24	4:30-5:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo Auditor	Todos los procesos
Comunicación y coordinación:		<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>			
Análisis de riesgos		<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>			
Plan de seguimiento y cierre		<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p> <p>Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoria mediante la evidencia de las acciones correctivas.</p>			
Observaciones:					
Firma Auditor			Firma Auditado		

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7 Proceso ítem 33

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo:	Verificar las salidas de la revisión por la dirección referente a la política de inocuidad				
Alcance:	Aplica al proceso administrativo de gerencia y dirección general				
Criterios:	ISO 22000:2018, 5.2 Política, 5.1 Liderazgo y compromiso literal A.				
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.				
Ítem Evaluado:	Hallazgo 33: 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.				
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo				
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría				
Programa de trabajo					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-05-25	8:00-8:30am	Reunión de Apertura	Registros de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-05-25	8:30-9:30am	Revisión de gestión de misión, visión, política de inocuidad	Políticas Misión, visión, política de inocuidad documentada	Auditor líder Jefe de Producción	Directores administrativos Gerencia Todos los procesos

2023-05-25	9:30-11:00am	SGI	Programa SGI	Jefe de mantenimiento maquinaria y equipo Jefe de Producción	Jefe de control y calidad
2023-05-25	11:30-12:00m	Reunión de cierre	Acta de Reunión	Equipo Auditor	Todos los procesos
Comunicación y coordinación:	<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>				
Análisis de riesgos	<p>Paro en la producción del día de la auditoría: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoría.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoría para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>				
Plan de seguimiento y cierre	<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoría, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p> <p>Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoría mediante la evidencia de las acciones correctivas.</p>				
Observaciones:					
Firma Auditor			Firma Auditado		

Tabla 8 Proceso ítem 193

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo:	Evaluar procedimiento, planificación, implementación seguimiento, asignación de responsabilidades de los entes involucrados en el desarrollo de las auditorías de acuerdo con lo estipulado en la norma ISO 2200:2018				
Alcance:	Aplica para los procesos de gestión de calidad, mejora continua, administrativo de dirección				
Criterios:	Norma ISO 22000:2018, literal 5.3., 5.3.1 Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización y numeral 9.2. 9.2.1 Auditoría interna				
Recursos:	Equipo auditor. Computadores. Celulares Software.				
Ítem Evaluado:	Hallazgo193: 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.				
Equipo auditor:	Coordinador sistema de gestión Coordinador de producción Jefe de Compras Jefe de mantenimiento, maquinaria y equipo				
Metodología de auditoría:	Listas de Chequeo Entrevistas Observación in situ Equipo portátil Elementos de protección personal Logística que permita el desplazamiento al sitio de auditoría				
Programa de trabajo					
Fecha	Hora	Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
2023-05-26	2:00-3:30pm	Reunión de Apertura	Registros de asistencia a reuniones	Auditor líder	Todos los procesos
2023-05-26	3:30-4:30pm	Revisión de la matriz de responsabilidades, manual de funciones	Actas de reunión especificando delegación de funciones	Auditor líder Jefe de compras y almacén	Directores administrativos Gerencia

		Autorizaciones de funciones asignadas	Autorizaciones firmadas		
2023-05-26	4:30-5:00pm	Reunión de cierre	Acta de reunión	Equipo auditor	Todos los Procesos
Comunicación y coordinación:		<p>Los hallazgos e informe de auditoría se realizarán en la sala de reuniones de forma presencial con el equipo auditor y las personas auditadas</p> <p>El resultado de la auditoría se enviará una vez terminado en el plazo correspondiente mediante correo electrónico del equipo auditor.</p> <p>El equipo auditor será el encargado de pasar la información de calificación a la gerencia y jefaturas.</p>			
Análisis de riesgos		<p>Paro en la producción del día de la auditoria: Se establecerán días puntuales para la realización de auditoría, en estos días se valida que el proceso productivo se desarrollara sin ningún problema.</p> <p>Inasistencia de alguna de las personas auditadas: se tendrá el auxiliar correspondiente de cada área en el desarrollo de la auditoria.</p> <p>Daño en documentación: La persona encargada de sistemas realizara el acompañamiento en la auditoria para tener el soporte documental en los sistemas de la compañía.</p>			
Plan de seguimiento y cierre		<p>Elaboración de informe: Se elaborará el informe en un periodo máximo de 30 días posterior a la fecha del ciclo de auditoría.</p> <p>Presentación del informe: Una vez cumplida la fecha máxima para realizar el informe, se procede a la entrega mediante correo al equipo auditor, el cual se encargará de pasar dicha información a jefaturas y gerencia de la organización.</p> <p>Acciones correctivas: Se llevarán a cabo con base a los hallazgos evidenciados en la auditoria, estas se deberán presentar con evidencia fotográfica y de seguimiento al auditor 15 días después del ciclo de auditoría.</p> <p>Cierre de hallazgos: El cierre de los hallazgos se realizarán 15 días después del ciclo de auditoria mediante la evidencia de las acciones correctivas.</p>			
Observaciones:					
Firma Auditor			Firma Auditado		

Fuente: Elaboración propia

Conclusión

De acuerdo con lo evidenciado durante el desarrollo del plan de auditoría de la Empresa Estrella Gourmet en la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, teniendo como referente la ISO 22000:2018, el cual se encuentra adelantado y es necesario realizar unos ajustes para llegar a garantizar el cumplimiento total de lo requerido, por la norma anteriormente mencionada, para esto la organización está dispuesta a realizar una mejora continua en cada uno de los procesos .

Las auditorías internas son la puerta abierta a identificar las debilidades para corregirlas y con ello alcanzar los objetivos propuestos por la Empresa Estrella Gourmet entregando productos al mercado con los más altos estándares de calidad e inocuidad siendo muy cuidadosos en cada una de las etapas de producción de salsa de conservación ambiente, vegetales encurtidos y conservas de frutas y vegetales, línea refrigerada, salsas dulces.

Recomendaciones

Una vez se desarrolló el plan y el programa de auditoría a la Empresa Estrella Gourmet con el fin de verificar la implementación del sistema de gestión de inocuidad recomendamos lo siguiente:

En la recepción de materias primas con alergenicos, revisar las etiquetas e identificarlas con colores diferentes que permitan la identificación de estas, a la hora de almacenarlas deben estar en un sitio solo para ellas para prevenir la contaminación cruzada, documentar los procedimientos de limpieza y desinfección en caso de algún derrame

Realizar un análisis correcto de los PCC que permita encontrar la forma eficiente y eficaz de reducir el riesgo y la aplicación correcta de los PPR y PPRo

Mejorar los planes, formatos, registros de recepción de materias primas, auditorías internas, controles de PCC, donde se evidencie cada una de las actividades desarrolladas por los operarios en cada turno estandarizando los procesos y con ello llevando un mejor control de producción y calidad de nuestros productos

Recuerde que el éxito de la norma ISO 22000:2018 es la evidencia escrita, la validación de los procesos y una correcta identificación de los riesgos o peligros, al realizar una buena evaluación y auditoría continua se garantiza la disminución de errores de una manera efectiva

Referencias Bibliográficas

- Barrero, W. M. (2021). *Plan de auditoría interna al sistema de gestión de calidad e inocuidad de la empresa panadería artesanal don Josué*. Universidad Nacional Abierta y a distancia –UNAD.
- Contreras, C. E. (2005). *Seguimiento a las acciones correctivas derivadas de las auditorias realizadas en el 2003-2004 en el Laboratorio de Investigaciones Farmaceuticasde la Facultad de Estudios Superiores Zaragoza*. UNAM.
- Fraguela Formoso, J. C. (2022). *La integración de los sistemas de gestión.Necesidad de una nueva cultura empresarial*. Universidad Santo Tomás.
- ICONTEC. (2018). *Directices para la auditoria de los sistemas de gestión*. Directices para la auditoria de los sistemas de gestión: www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf
- ICONTEC. (2018). *Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria*. www.nqa.com/es-co/certification/standars/iso-22000
- Martha Ruby Castellanos, E. s. (Septiembre de 2022). Instructivo para la usabilidad de Normas internacionales de citación APA 7 Edición. *Instructivo para la usabilidad de Normas internacionales de citación APA 7 Edición*. Bogotá D.C., Colombia: Universidad nacional Abierta y a Distancia UNAD.

Apéndice

Apéndice A. Anexo 1 Programa de Auditoría

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																			
Logo								PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD											
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD								Código:											
								Revisión:											
								Fecha:											
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA					AVANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA														
Propuesta Objetivo: Evaluar la conformidad del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria establecido por la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet" bajo la norma ISO 22000:2018, así como el cumplimiento de los requisitos legales					Aplica para todos los procesos, áreas y dependencias desde la definición de los criterios de evaluación con base a la norma ISO 22000:2018 de la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet."														
Criterios de Auditoría					Documento Relacionado														
Documentación interna establecida para la ISO 22000:2018, procedimiento, registros y demás Documentos soporte para controlar el proceso de inocuidad de alimentos. *Identificación y análisis de puntos de control críticos (APCC), implementación de los programas prerrequisitos y programas operativos (PPR Operativos) * Buenas practicas de manufactura "HACCP" *Requisitos legales y reglamentarios aplicables *Norma NTC 5895. *Norma ISO 9001:2015. *Decreto 60 de 2002 artículo 6. Código Alimentario, *Resolución 2074 del 2013. *Procedimientos, registros y demás documentos aplicables al proceso, definidos por la empresa "Productos Alimenticios Estrella Gourmet" *Resolución 0105 de junio de 2011 "Requisitos de Etiquetado Nutricional y Frontal" * Ley 2130 de julio de 2011 "Información de nutrientes que sobrepasan valores máximos establecidos"					Documentación interna establecida en la aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 * HACCP. Programa prerrequisito. * Manual de Buenas Prácticas de Manufactura * Procedimiento de Identificación Análisis y Evaluación de Peligros y PCC * Procedimiento de Selección, contratación, inducción y capacitación de personal * Programa y plan de mantenimiento y calibración de equipamiento * Procedimientos de Trazabilidad * Planes de acción y mejora * Revisión por la dirección * Programa de limpieza y desinfección.														
RECURSOS NECESARIOS					RECURSOS NECESARIOS														
					Recurso humano: Equipo Auditor, Gerencia, jefe de producción y calidad. Recurso financiero: Logística de proceso auditoría. Recurso tecnológico: Software. Recurso de infraestructura: Instalaciones, oficinas, equipamiento. Logística: Movimiento e entre zonas.														
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/respon	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Responsable Líder de proceso
Hallazgo Item 69: 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 ha sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura no han sido proporcionados.	De acuerdo a la ISO 22000 de 2018 se incumple con los numerales: 7.1.3 INFRAESTRUCTURA La organización debe proporcionar los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requerimientos del SGCA	Verificar la asignación de recursos para la adecuación de la infraestructura necesaria en el área de almacenamiento de materias primas	Jefe de producción	Jefe de Control de Calidad	Verificación del presupuesto destinado al mantenimiento y mejora del SGCA. Verificación de las instalaciones físicas en el área de almacenamiento de materias primas														Director de planta
Hallazgo Item 125: Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos identificados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas en su forma que no se comprende cuales de ellas son producto del análisis de PCC.	De acuerdo a la ISO 22000 de 2018 se incumple en los numerales: 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de Control 8.5.2.4.1 Basándose en la evaluación de peligros, la organización deberá seleccionar una medida de control apropiada o combinación de medidas de control que sean capaces de prevenir o reducir los peligros significativos identificados de inocuidad alimentaria a niveles aceptables definidos. La organización categorizará las medidas de control identificadas para ser gestionadas como PPRs o como PCC. La categorización se llevará a cabo utilizando un enfoque sistemático. Para cada una de las medidas de control, se debe evaluar lo siguiente: a) la probabilidad de falla de su funcionamiento; b) la gravedad de la consecuencia en caso de fallo de su funcionamiento; esta evaluación incluirá: 1) el efecto sobre los peligros identificados de inocuidad alimentaria; 2) la ubicación en relación con otras medidas de control; 3) si se ha establecido y aplicado específicamente para reducir los peligros a un nivel aceptable; 4) si se trata de una sola medida o es parte de la combinación de medidas de control	Verificar que las medidas de control se encuentran claramente definidas y categorizadas como requisito operacional (PPRO) o punto crítico de control (PCC) y el establecimiento de límites críticos o criterios de acción medidas	Coordinador del sistema de gestión de Calidad	Jefe de Producción	Revisión documental: Verificación de la actualización del plan HACCP donde se incluyan documentos de determinación de PCC y PPRO, límites críticos, procedimientos y registros de monitoreo, procedimientos y registros de verificación, procedimientos y registros de validación. Verificación de Diagramas de Flujo, identificación de los PCC en diagramas, descripción de los PCC y sus controles, validación de registro de seguimientos del PCC. En sitio: Verificar en el proceso productivo los controles existentes para cada PCC y PPRO su debido proceso de seguimiento.														Jefe de calidad
Hallazgo Item 4: Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza un proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.	De acuerdo con la norma ISO 22000:2018 se incumple con los numerales: 7.4.2 Comunicación La organización se asegurará de que se comunique externamente información suficiente y está disponible para las partes interesadas de la cadena alimentaria. La organización deberá establecer, implementar y mantener comunicaciones efectivas con: 1) proveedores externos y contratistas; 7.5 Información documentada 7.5.1 Generalidades El sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la organización deberá incluir: b) información documentada determinada por la organización como necesaria para la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos;	Identificar el flujo de la comunicación y la dinámica utilizada, tanto interna como externamente para la divulgación de los datos administrativos, las decisiones y las acciones que se dependen de la gestión de los distintos procesos.	Jefe de Compras	Departamento de Compras/Almacén	Revisión de la matriz de comunicaciones donde se identifique el proceso de compra. Validación el proceso de solicitud donde se describa las especificaciones requeridas de las materias primas Revisión documental de solicitudes y órdenes de compra y recepción de la materia prima paga en sitio. Entrevista a personal encargado de realizar pedidos y recepción de materias primas Fichas técnicas de las materias primas. Certificados de Calidad del Producto por parte de los proveedores														Jefe de Compras
Hallazgo Item 127: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas, Mostazas y miel, sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentran debidamente soportados los PPR operativos establecidos	De acuerdo a la ISO 22000 de 2018 se incumple con los numerales: 8.5.4 Plan de control de peligros: menciona que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros, el cual debe estar debidamente documentado con información específica para cada medida de control en cada PPR operativo. Dicha información es: peligros relacionados con la inocuidad para controlar por PPR operativos, criterios de acción para PPR operativos, seguimiento, correcciones y registro de toda acción.	Verificar la conformidad en el cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018, en la línea de Salsas Mostazas y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Confirmando el establecimiento, implementación y mantenimiento del plan de control de peligros, identificando oportunidades de mejora para la organización.	Coordinador de calidad	Asistente Control de Calidad	* Evaluación pruebas de conocimiento al personal que pertenece al equipo de inocuidad en cuanto a la normatividad ISO 22000:2018 * Inspección de las acciones correctivas puestas en marcha del sistema de gestión de inocuidad, por parte del equipo de inocuidad.														Asistente Control de Calidad
Hallazgo Item 74: Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo al realizar el cruce de la que se encuentra escrito respecto al cumplimiento en las especificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	En el Item 1 8.6.2 Item 4 C, 8.3 Item 4 de la NTC ISO 22000:2018 se dice que la organización debe establecer, implementar y mantener los procesos de limpieza y desinfección y calibración de equipos	Verificar los programas prerrequisitos de limpieza y desinfección, control de monitoreo y medición en la calibración de equipos	Jefe de producción	Aseguramiento de la calidad	Verificación de los documentos, registros y entrevistas a los operarios que realizan la labor de limpieza, desinfección y calibración de equipos														Jefe de producción
Hallazgo Item 95: Aunque se 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.	En el Item 7.1.6 de la NTC ISO 22000:2018 dice que la organización debe asegurar que los procesos, productos y servicios proporcionados externamente no afecten adversamente la capacidad de la organización de cumplir regularmente los requisitos del SGCA. Por ende no se encuentra con un cumplimiento total del ítem.	Verificar el plan de control de proveedores APCC debe estar documentado y recoger tanto los puntos del programa como los registros derivador de su aplicación y garantizar el origen y la seguridad de los productos adquiridos.	Coordinador del sistema de gestión	Jefe de compras	Revisión documental: Fichas técnicas actualizadas, formato de recepción de materias primas. Calidad: Validación de los últimos lotes aceptados para validar si estas son aceptadas o no según los criterios de la empresa.														Coordinador del sistema de gestión
Hallazgo Item 33: Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se evidenció que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.	De acuerdo con la norma ISO 22000:2018 se incumple con el requisito: 9.3.3 Salidas para la revisión de la dirección Las salidas por la revisión por la dirección incluirán: b) cualquier necesidad de actualizaciones y cambios en el sistema de gestión de la inocuidad; c) los alimentos, incluidos las necesidades de recursos, la revisión de la política y de los objetivos de inocuidad de los alimentos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. La organización deberá conservar la información documentada como evidencia de los resultados	Verificar que la política de inocuidad sea pertinente, que se encuentre documentada y disponible para las partes interesadas.	Coordinador del sistema de gestión	Gerente	Verificación del informe de revisión por la dirección de la política de inocuidad y su pertinencia, que se encuentre la información documentada y disponible para las partes interesadas, de igual manera se validó los medios de comunicación usados para la divulgación y la aprobación por la dirección.														Coordinador del sistema de gestión
Hallazgo Item 159: La empresa cuenta con el procedimiento en el que se continúa el desarrollo de las actividades de la auditoría, sin embargo no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.	De acuerdo con la norma ISO 22000:2018 se incumple con el numeral 9.2 Auditoría interna 9.2.2 Item 1a, la organización debe planificar, establecer, implementar y mantener una o varios programas de Auditoría, que incluyan la frecuencia, los métodos, de responsabilidades , los requisitos de planificación e informes que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGCA y los resultados del seguimiento, medición y auditoría previas. Por otro lado, en el requisito 5.2.1 se indica que la alta dirección debe establecer responsabilidades y autoridades para las funciones pertinentes según se asigne. Mediante esto la alta dirección debe buscar que el sistema de gestión de inocuidad asegure un correcto funcionamiento de la misma.	Verificar la definición de objetivos, funciones, autoridad y responsabilidades de los entes involucrados en el proceso de Auditoría. Deben estar de conformidad con las Normas de Auditoría Interna y estar documentadas y aprobadas.	Gerente/ Coordinador de Calidad	Control de Calidad	Revisión del documento referente a una Acta de reunión donde se especifica claramente los roles y responsabilidades de las actividades y su adaptación por parte de los implicados. Matriz de responsabilidades y funciones.														Coordinador de calidad Gerente

Apéndice B. Anexo 2 lista de chequeo

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET	
Lista de chequeo ISO 22000:2018 (Adaptada de la norma ISO 22000:2005)	
Línea de producción: Salsa Agridulce (soja, miel, ketchup y vinagre)	
Entrevistado:	
Elaborado por:	
4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	
Preguntas	
1	Se tiene definido el alcance del SGIA
2	Se especifica los productos o categoría de productos, los procesos y lugares de producción cubiertos por el SGIA
3	Se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos para asegurarse que no dañen al consumidor
4	La organización se comunica a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos
Hallazgo item 4	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 la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.
5	La organización comunica la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del SGIA a través de la organización,
6	La organización evalúa el SGIA
7	Se controlan los procesos contratados externamente para asegurarse que están conforme al SGIA
8	Se tiene identificado y documentado el control de procesos contratados externamente dentro del SGIA
9	La empresa cuenta con documentos ya sean registros, procedimientos documentados o declaraciones documentadas que ayuden al control y el desarrollo de las actividades diarias de la organización?
10	¿Se cuenta con los procedimientos documentados y registros requeridos por la norma? ¿cuáles?

11	Se cuenta con los documentos necesarios para asegurarse el eficaz desarrollo, implementación y actualización del SGIA
12	Se tiene implementado un control de documentos
13	Se asegura que los cambios propuestos se revisan para determinar sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos y su impacto sobre el sistema
14	Se tiene un procedimiento documentado (o cualquier procedimiento así no este documentado) para control de documentos
15	(Dentro del procedimiento se incluye) ¿Se aprueban los documentos antes de su emisión? ¿cómo?
16	(Dentro del procedimiento se incluye) ¿Se revisan y actualizan los documentos? ¿cómo?
17	(Dentro del procedimiento se incluye) Los cambios y las revisiones en los documentos actuales están identificados?
18	(Dentro del procedimiento se incluye) Se aseguran de que las versiones adecuadas están disponibles en el punto de uso?
19	(Dentro del procedimiento se incluye) Se identifican los documentos externos y se controla su distribución
20	(Dentro del procedimiento se incluye) se previene el uso de documentos obsoletos y cómo se identifican
21	¿Se mantiene los registros como evidencia del funcionamiento del SGIA o de la empresa?
22	¿Se cuenta con un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, el tiempo de retención y disposición de los registros?
5 RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCION	
Preguntas	
23	Se evidencia el compromiso de la dirección en el desarrollo e implementación del SGIA

24	La inocuidad de los alimentos es apoyada por los objetivos del negocio
	La alta dirección comunica a la organización la importancia de cumplir los
25	requisitos legales, reglamentarios y del cliente en cuanto a la inocuidad de los alimentos
26	Está establecida la política de inocuidad de alimentos
27	Se llevan a cabo revisiones por la dirección
	Se aseguran la disponibilidad de los recursos para el mantenimiento del SGIA
28	
	La alta dirección ha definido, documentado y comunicado la política de inocuidad de alimentos de la organización
29	
	La política es apropiada para la función que cumple la organización dentro de la cadena alimentaria
30	
	La política es conforme con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente sobre la inocuidad de alimentos
31	
	La política se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles de la organización
32	
	La política se revisa para su continua adecuación
33	
Hallazgo item 33	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.
34	La política es respaldada por objetivos medibles
35	La política incluye la comunicación de manera de adecuada
	Se lleva a cabo la planificación del SGIA para cumplir con los requisitos de la norma y los objetivos de inocuidad
36	
	Se mantiene la integridad del SGIA cuando se planifican e implementan cambios en éste
37	

38	Están definidas las responsabilidades y autoridades y son estas comunicadas dentro de SGIA
39	Se tiene identificado al personal designado con autoridad y responsabilidad para iniciar y registrar acciones del SGIA
40	Está designado un líder del equipo de inocuidad
41	El líder de equipo de inocuidad dirige y organizar su trabajo
42	El líder de equipo se asegura de la formación y educación pertinente de los miembros del equipo de inocuidad
43	El líder de equipo se asegura que se establezcan, implementen, mantengan y actualice el SGIA
44	Informa a la alta dirección sobre la eficacia y adecuación del SGIA
45	Se cuenta con disposiciones eficaces para comunicarse con los proveedores y contratistas, clientes y consumidores, auditorías legales y reglamentarias y otras organizaciones
46	Se mantienen los registros de las comunicaciones
47	Se tiene una persona designada con autoridad y responsabilidad para realizar estas comunicaciones
48	Se usa la información externa como entrada para la actualización del sistema y la revisión de la dirección
49	Se tiene disponibles los requisitos legales y reglamentarios y de los clientes relativos a la inocuidad de los alimentos
50	Se informa de manera oportuna al equipo de inocuidad los cambios
51	Se incluye esta información en la actualización del SGIA y es usada como información de entrada para la revisión de la dirección.
52	Se tiene establecido un intervalo para la revisión del SGIA por parte de la alta dirección
53	Se han evaluado las oportunidades de mejora y la necesidad de realizar cambios al SGIA por parte de la Alta Dirección
54	Se cuenta con registros de la revisión del sistema por parte de la Alta Dirección

	Se tienen en cuenta las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previas
55	
56	Se tienen en cuenta los resultados de las actividades de verificación
	Se tiene en cuenta circunstancias cambiantes que pueden afectar la inocuidad de alimentos
57	
	Se tienen en cuenta situaciones de emergencia, accidentes y retirada de producto
58	
	Se tienen en cuenta la revisión de resultados de las actividades de
59	actualización del sistema, las actividades de comunicación, auditorías externas o inspecciones, y los resultados de las revisiones
6. GESTIÓN DE RECURSOS	
Preguntas	
60	La organización establece los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener y actualizar el SGIA
	Es competente el equipo de inocuidad de alimentos y demás personal relacionado con la inocuidad de alimentos.
61	
	Se tienen los registros de competencia de asesores externos, y se define su autoridad y responsabilidad
62	
63	Se ha identificado la competencia del personal relacionado con la inocuidad de alimentos
	Se proporciona formación u otra acción para asegurarse que el personal tiene la competencia necesaria
64	
	El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma
65	
66	Se evalúa la implementación y eficacia de la formación del personal.
	Se aseguran de que el personal está consciente de la importancia de su trabajo dentro del SGIA (dentro de los procesos de inocuidad de los alimentos)
67	
68	Se mantienen registros apropiados sobre la formación del personal
	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener la infraestructura necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos
69	

Hallazgo ítem 69	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 no han sido proporcionados los recursos para la
70	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener el ambiente de trabajo necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS	
Preguntas	
71	Se desarrollan y planifican los procesos necesarios para la realización de productos inocuos
72	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos a través del ambiente
73	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la contaminación química, física o biológica de los productos, incluyendo la contaminación cruzada entre ellos
74	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente de elaboración
Hallazgo ítem 74	Se 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.
75	Los PPR son apropiados a las necesidades de la organización en relación con la inocuidad de los alimentos
76	Los PPR son apropiados al tamaño y al tipo de operación y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan
77	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad
78	Los PPR están aprobados por el equipo de inocuidad de alimentos
79	Los PPR cumplen con los requisitos legales y reglamentarios aplicable
80	Se ha considerado y utilizado toda la información apropiada para la selección y establecimiento de los PPR
81	Dentro de los PPR se han considerado la construcción y distribución de los edificios y las instalaciones relacionadas

82	Dentro de los PPR se ha considerado la distribución de los locales, incluyendo el espacio de trabajo y las instalaciones para los empleados
83	Dentro de los PPR se ha considerado el suministro de aire, agua, energía y otros servicios.
84	Dentro de los PPR se han considerado los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de desechos y las aguas residuales
85	El equipamiento es idóneo y accesible para limpieza reparación y mantenimiento
86	Existe programas de limpieza y desinfección
87	Existe programas de control de plagas
88	Existe programa de higiene personal
89	El personal que hace parte del equipo de inocuidad alimentaria posee el conocimiento y la experiencia requerida
90	Se tiene registros de la competencia del equipo de inocuidad de los alimentos
91	Se describen en documentos las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
92	Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
93	Se describen en documentos el método de producción
94	Se describen en documentos condiciones de almacenamiento de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
95	Se describen en documentos la preparación previa y manipulación de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
96	Se describen en documentos los criterios de aceptación o especificación de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
Hallazgo ítem 96	Aunque se 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.
	Se describen las características del producto final en los documentos necesarios, para realización de análisis de peligros (nombre del producto composición, características biológicas, químicas, físicas; vida útil,

97	embalaje, etiquetado, métodos de distribución)	
98	Se describen en documentos el uso previsto de los productos	
	Se cuenta con diagramas de flujo para los productos o categorías de proceso.	
99		
	Los diagramas incluyen la secuencia e interacción de todas las etapas del proceso	
100		
	Los diagramas incluyen los procesos contratados externamente y el trabajo subcontratado	
101		
	Los diagramas incluyen dónde se incorpora al flujo materias primas, ingredientes y productos intermedios	
102		
103	Los diagramas incluyen donde se reprocesa y se hace reciclado	
	Los diagramas incluyen donde salen o se eliminan productos finales, los productos intermedios, subproductos y los desechos	
104		
	Se ha verificado la precisión de estos diagramas y se mantienen como registros	
105		
	Se tiene descritas las medidas de control y los procedimientos que puedan influir en la inocuidad de los alimentos	
106		
	Se tiene descritos los requisitos externos que pueden afectar la elección de las medidas de control	
107		
108	Se tiene esta información actualizada	
	Se ha llevado a cabo un análisis de peligros para determinar los peligros que necesitan ser controlados	
109		
	Se tienen identificados todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos indicando las etapas donde se puede introducir este peligro	
110		
	Se han identificado los peligros de las etapas precedentes y siguientes a la operación especificada	
111		
	Se han identificado los peligros existentes en los equipos del proceso, servicios asociados y el entorno	
112		
	Se han identificado peligros existentes en los eslabones precedentes y siguientes de la cadena alimentaria	
113		

114	Se ha determinado el nivel aceptable de peligro en el producto final, tomando en cuenta la legislación, los requisitos del cliente y el uso previsto	
	Se han determinado el nivel aceptable del peligro en los productos finales	
115		
116	El nivel aceptable tiene en cuenta los requisitos legales y reglamentarios	
	Esta registrado la justificación y el resultado de la determinación del nivel aceptable del peligro en el producto final	
117		
	Se realiza una evaluación de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos	
118		
119	Se describe la metodología usada para la evaluación de los peligros	
120	Se registran los resultados de la evaluación de peligros	
	Se ha realizado una evaluación de los peligros para determinar si su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción de alimentos inocuos	
121		
	Se ha evaluado cada uno de los peligros de acuerdo con su posible severidad y probabilidad de ocurrencia	
122		
	Se han seleccionado las medidas de control para los peligros identificados	
123		
124	Se ha revisado la eficacia de las medidas de control especificadas	
125	Se han clasificado las medidas de control en PPR operativo o plan HACCP	
Hallazgo 125	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 ha descrito la metodología y los parámetros utilizados para describir la clasificación de las medidas de control y están descritos los resultados de la	
126	Evaluación	
127	Están los PPR operativos documentados	
Descripción del hallazgo ítem 127	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	
	Existen procedimientos de seguimiento que demuestren que los PPR operativos están implementados	
128		
129	Existen registro del seguimiento	
	Existen correcciones y acciones correctivas en caso de que hayan desviaciones	

130		
	Está claro la asignación de responsabilidades y autoridades en los PPR operativos	
131		
132	Existen registros de monitoreo de los PPR operativos	
133	Se cuenta con un plan HACCP documentado	
	El plan APPCC cuenta con los Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a controlar en los PCC	
134		
135	El plan APPCC cuenta con las medidas de control	
136	El plan APPCC cuenta con los límites críticos	
137	El plan APPCC cuenta con los procedimientos de seguimiento	
	El plan APPCC cuenta con las correcciones y acciones correctivas a tomar si se superan los límites críticos	
138		
139	El plan APPCC cuenta con las responsabilidades y autoridades asignadas	
140	El plan APPCC cuenta con registros del seguimiento	
	Se tienen identificados los puntos críticos de control para las medidas de control identificadas	
141		
142	Se tienen establecidos los límites críticos para cada PCC	
143	Los límites críticos son medibles	
Descripción del hallazgo 143	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.	
144	Están documentados los motivos por que se eligieron estos límites críticos	
	Se tiene establecido un sistema de seguimiento para cada PCC para demostrar que está bajo control.	
145		
	Consta el sistema de seguimiento con procedimientos, instrucciones y registros	
146		
147	Acciones efectuadas cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos	

148	Se especifican las correcciones planificadas y las acciones correctivas a tomar cuando se superan los límites críticos
149	Se identifican las causas de la no conformidad, que parámetros se ponen bajo control y que se previene para que no vuelva a ocurrir
150	Se cuenta con un procedimiento documentado para la correcta manipulación de los productos potencialmente no inocuos
151	Se actualiza cuando es necesario las características del producto, uso previsto, diagrama de flujo, etapas del proceso y medidas de control
152	Se modifica cuando es necesario el plan HACCP y los PPR
153	La planificación de la verificación define el propósito, método, frecuencia y responsabilidad para las actividades de verificación.
154	Se registran los resultados de la verificación y se comunica al equipo de inocuidad de alimentos
155	Existe un formato de planificación para los métodos de operación de la organización
156	Se registran los resultados de la verificación y estos son comunicados
157	Se verifica la inocuidad del producto terminado
158	Se cuenta con un sistema de trazabilidad que identifique los lotes de materia prima, registros de procesamiento y entrega.
159	¿Se mantienen los registros de trazabilidad durante un periodo definido?
160	¿Los registros de trazabilidad están de acuerdo con los requisitos legales, reglamentarios y los del cliente?
161	¿Se asegura la organización que cuando se superan los límites críticos los productos afectados se identifican en lo que concierne a su uso y liberación?
162	¿Se cuenta con un procedimiento documentado que defina la identificación y evaluación de los productos finales afectados?
163	¿Se cuenta con un procedimiento documentado que defina la revisión de las correcciones implementadas?
164	¿Todas las correcciones son aprobadas por personas responsables y son registradas?
165	Se tiene definido el inicio de acciones correctivas cuando se superan los límites críticos

	Se cuenta con un procedimiento documentado que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar las causas de las no conformidades detectadas.?	
166		
167	Se registran las acciones correctivas	
	Se asegura la organización que el producto no conforme no regresa a la cadena alimentaria	
168		
169	Se tiene contemplado un procedimiento de retirada del producto	
	Se documentan los controles y respuestas derivadas, así como la autorización para tratar los productos potencialmente no inocuos	
170		
	Se libera el producto no conforme cuando se tiene le evidencia necesaria que es inocuo	
171		
	Se reprocesa o desecha de forma adecuada el producto identificado como no conforme	
172		
	La organización cuenta con una persona designada para iniciar una recolecta y el personal responsable de llevarla a cabo	
173		
	Se cuenta con un procedimiento documentado para notificar a las partes interesadas, definir la manipulación de los productos retirados y la secuencia de acciones por tomar	
174		
	Se registra la causa, alcance y resultado de la retirada de producto para reportarlo a la alta dirección.	
175		
176	Se verifica y registra la eficiencia del programa de retirada de producto	
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA		
Preguntas		
	Se han implementado los procesos necesarios para validar las medidas de control y para verificar y mejorar el SGIA	
177		
	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son capaces de alcanzar el control pretendido	
178		
	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son eficaces y permiten asegurar el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos	
179		
	Se demuestra que si los resultados de las validaciones no son satisfactorias se han modificado las medidas de control y has sido evaluadas de nuevo	
180		
	Se proporciona evidencia que los métodos y los equipos de seguimiento y medición especificados son adecuados para asegurar el desempeño de los	

181	procedimientos de monitoreo y medición	
	Los equipos y métodos de medición se ajustan o reajustan cuando es necesario	
182		
	Los equipos y métodos de medición son calibrados a intervalos planificados comparados con patrones de medición trazables.	
183		
	Los equipos y métodos de medición se protegen contra el daño, el deterioro o ajustes que pueden invalidar la medición	
184		
	Se cuenta con registros de las calibraciones y verificación del equipo de medición.	
184		
	Se evalúa la validez de los resultados de las mediciones anteriores cuando se detecte una desviación en los equipos.	
185		
	Se toman acciones adecuadas de los equipos de medición no conforme y para el producto afectado y se cuenta con los registros de esto	
186		
	La organización lleva a cabo auditorías internas en intervalos planificados	
187		
	Se planifica el programa de auditorías con base en la importancia de los procesos y las áreas a auditar y los resultados de auditorías previas.	
188		
	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología.	
189		
Hallazgo ítem 189	Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	
190	Se asegura la imparcialidad de la auditoría	
	Se toman las acciones pertinentes para eliminar las no conformidades detectadas y su causa	
191		
	Se tienen actividades de seguimiento adecuadas para la verificación de las acciones tomadas	
192		
	Se cuenta con un procedimiento documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías	
193		
Hallazgo ítem 193	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.	
	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa sistemáticamente los resultados individuales de la verificación planificada	
194		

	La organización toma acciones en caso la verificación no demuestra conformidad con lo planificado, incluyendo la revisión de los procedimientos existentes	
195		
	El equipo de inocuidad de alimentos analiza los resultados de las actividades de verificación, incluyendo los resultados de auditorías internas y externas	
196		
	Se asegura la Alta Dirección que la organización mejora continuamente la eficacia del SGIA	
197		
198	Se asegura la Alta Dirección que el SGIA se actualiza continuamente	
	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa a intervalos planificados el SGIA basándose en los elementos de entrada de la comunicación	
199		
	Se registran e informan las actividades de actualización del SGIA como entrada para la revisión por la dirección	
200		