

 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. GERENCIA GENERAL OFICINA DE CONTROL INTERNO FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Versión: 1 Fecha 28-04-2017 Página 1 de 3
--	--	--

1. INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO:	Gestión Operativa.
Dependencia:	Alimentos y Bebidas
TIPO DE AUDITORIA:	Auditoría Interna ISO 22000 - NTC-5830.
EQUIPO AUDITOR:	
Auditor Líder:	Henry Molano Vivas
Auditor:	Catalina Carvajal

2. OBJETIVOS DE LA AUDITORIA

Evaluar y hacer seguimiento al Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos conforme a los procesos incluidos en el alcance de las normas ISO 22000 y NTC-5830 y determinar la capacidad de los mismos para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables. Así mismo, determinar la eficacia de dichos procesos para asegurar que la organización pueda lograr sus objetivos especificados.

METODOLOGÍA

Para llevar a cabo las actividades enmarcadas en el plan se utilizaron técnicas de auditoría basados en los métodos de observación, relevamiento, confrontación, indagación, revisión y comparación, los cuales dan los criterios técnicos para realizar un diagnóstico a los aspectos de mayor importancia de la gestión de los procesos objetivos de esta evaluación.

Las evidencias correspondientes se recogieron mediante un muestreo aleatorio a las actividades, procedimientos, registros y procesos, a través de la inspección, consulta de documentos y entrevistas con las personas responsables, de acuerdo con el plan de auditoría. Lo anterior tiene asociado incertidumbre por no haber verificado todos los documentos y registros; durante el proceso auditoría no se presentaron cambios que impidieran cumplir con el plan. Al finalizar la auditoría el equipo auditor retornó al responsable del proceso toda la documentación solicitada durante la visita.

Elaboró: Henry Molano

FV: 23/09/2017

	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 2 de 3

ALCANCE

Todos los procesos y actividades del alcance de las normas ISO 22000 y NTC-5830.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Los días 21 y 22 de septiembre de 2017 se dio apertura a la auditoría interna de las normas ISO 22000 y NTC 5830 para todos los procesos involucrados en el alcance de la certificación de la norma en mención, tal como se especificó en el aviso preliminar de auditoría.

Con base en lo anterior el equipo auditor efectuó recorrido de inspección a las instalaciones en compañía de la Coordinadora de Inocuidad y del Jefe de Alimentos y Bebidas (e) y realizó la correspondiente revisión de las actividades, procedimientos, registros y procesos que tienen impacto directo e indirecto sobre el cumplimiento de los requisitos.

Teniendo en cuenta lo anterior se presentaron los siguientes resultados:

4. OPORTUNIDADES DE MEJORA

- Mejorar la participación de cada uno de los involucrados en el área de alimentos y bebidas, de líderes con el subchef en el proceso.
- Generar informes del avance mensual del sistema, permitiendo evaluar la gestión mes a mes.
- Fortalecer el informe de Revisión por la Dirección con la información del desempeño en cifras, lo que permitirá tomar correcciones y acciones correctivas a tiempo.
- En los domicilios (box lunch) incluir la información de consumo, contenido de alergénos, fechas de vencimiento, etc.



 SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.	Versión: 1
	GERENCIA GENERAL	
	OFICINA DE CONTROL INTERNO	Fecha 28-04-2017
	FORMATO INFORMES DE AUDITORIA	Página 3 de 3

5. NO CONFORMIDAD

No Conformidad 1: La revisión por la dirección vigencia 2016 no incluye conclusiones acerca de la eficacia, adecuación y conveniencia del sistema de gestión de inocuidad y las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previas. (*Requisito 5.8.2 Información de la revisión*).

No Conformidad 2: En el proceso de producción de la cocina del Restaurante El Virrey, no se evidenció que las verduras suministradas en el Buffet hayan sido desinfectadas, de acuerdo al PCC establecido (desinfección de frutas y verduras), debido a que no se evidencio el registro en la "Planilla de control de limpieza y desinfección de frutas y verduras" de versión 6 del 07/03/2017.

No Conformidad 3: El PCC de temperatura establecido en el Plan HACCP se evidenció fuera del límite crítico superior 13.5°C en la patilla suministrada en el buffet del Restaurante El Virrey.

No Conformidad 4: Se evidencia que no se realiza la comunicación a los huéspedes del contenido de alérgenos en las cartas de restaurantes, en las cartas de banquetes, coffee break, domicilios, etc.

No Conformidad 5: No se está dando cumplimiento a las disposiciones del programa prerequisito de limpieza y desinfección.

6. CONCLUSIONES DEL INFORME

En trabajo de campo de la auditoría se detectaron fortalezas, debilidades y acciones de mejora, las cuales con un plan de mejoramiento con acciones eficientes pueden aportar a la mejora continua y al logro de las metas establecidas en el direccionamiento estratégico. Por lo anterior, es necesario que las dependencias auditadas realicen la revisión de las debilidades evidenciadas, las cuales están enfocadas en temas de actualización de indicadores y documentación de procedimientos.

Auditor Líder
HENRY MOLANO VIVAS

Auditora
MARÍA CATALINA CARVAJAL