

**Informe Por Procesos
De La Auditoría Interna
Realizada En Pacific Sea Food S.A.S**



Referenciales O Criterios De Auditoría

NTC-ISO 9001:2015

Codex Alimentarius cxc1-1969 - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos.,
Revisión 2023 y Los Propios De La Organización Adoptados En Procesos,
Procedimientos Y Demás Documentos Del SIG

25 y 26 De Enero De 2024

Realizado por

Ing. Yurany Pineda Molina

Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ

Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA			
Fecha del Informe	01 Febrero 2024		
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S		
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento		
Sistema(s) / Procesos auditados	Director de Operaciones		
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad		
Auditado (s)	Ary Saavedra Ospina Director de Operaciones		
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG		
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 # 4.4 / 5.2 / 6.1 / 7.1.3 / 7.1.4 / 7.1.5 / 8 / 8.2.1 / 8.2.2 / 8.7 / 9.1 / 10.2 / 10.3 Documento de procesos y procedimientos Codex Alimentarius CXC 1-1969 - Principios generales de higiene de los alimentos., Revisión 2023 # 7 / 7.5 / 9 / 9.1 / 9.2 / 9.3 / 11 / 13 / 15		
Modalidad	Presencial		
Realización de la auditoría	Fecha desde:	25/01/2024	Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría	
1. Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> N/A
2. Oportunidades de mejora	<ul style="list-style-type: none"> Actualizar el procedimiento de proceso productivo codificado como SIA-PR6 versión 3, al panorama actual del proceso, al igual que todos los documentos relacionados y empleados en el proceso de operaciones.

- Codificar conforme al procedimiento de control de documentos y registros SIG-PR1, el formato configuración semanal de la planta, el formato de entrega de producto terminado, el formato de control de procesos, cronograma de mantenimiento preventivo, ordenes de servicio, hojas de vida de los equipos y en general toda la documentación empleada por parte del proceso operaciones.
- Al revisar el registro del monitoreo del PCC de la OP 4405 correspondiente a la producción de 4,500 porciones de salmón ahumado en frio por 100g, se evidenció que el proceso reportó una novedad de re-ahumado para el horno 2 y el lote 10012412 con fecha de producción del 12 de enero de 2024 y no se registraron las medidas de control para ese nuevo proceso en el formato correspondiente, solo se tiene de soporte el registro del Food Log.
- Se revisó orden de servicio de GRI-REF-02 del 24 de enero de 2024 y no se cuenta con hoja de vida del equipo. Es importante que todos los equipos de la planta Terrapuerto y de la planta el polo, cuenten con hoja de vida, estén incluidos dentro del cronograma de mantenimiento preventivo y cuenten con soportes de las actividades de mantenimiento correctivo realizadas.
- Las actividades de mantenimiento realizadas al horno de ahumados por parte del proveedor de servicios Jorge Tausing, los meses de febrero, mayo y noviembre, no refieren en todas las ordenes de servicio cuál fue el horno al que se le realizó la intervención. Solamente en la orden de servicio del mes de agosto de 2023 se refiere que el horno 20 2019-119, fue objeto de mantenimiento preventivo. Es importante solicitar al proveedor que se identifique en el reporte de la orden de servicio, el horno que es intervenido.
- Se tomaron 3 muestras de equipos programados para actividades de mantenimiento preventivo para el mes de enero de 2024 y no se presentó evidencia de que se hubiesen realizado.

3. No Conformidades (NC)

Tipo	Requisito	Descripción
N.C # 1	Sistema Integrado de Gestión – SIG Codex Alimentarius Revisión 2023 # 9.1.2 <i>Diseño y Disposición del establecimiento</i> NTC-ISO 9001:2015 # 7.1.4 <i>Ambiente para la operación de los procesos</i>	Se evidenció almacenamiento conjunto en condiciones de congelación de materias primas y productos terminados. Del mismo modo se evidenció almacenamiento de materia prima seca en estantería ubicada en área de recepción e ingreso de materias primas e insumos y material de empaque almacenado conjuntamente con materias primas secas al finalizar el corredor. Lo anterior hace que los numerales 9.1.2 del Codex Alimentarius Revisión 2023 y el numeral 7.1.4 de la NTC-ISO 9001:2015 sean evaluados como una no conformidad.
NC # 2	Sistema Integrado de Gestión – SIG Codex Alimentarius Revisión 2023 # 9.1.3 <i>Estructura internas y accesorios</i> NTC-ISO 9001:2015 # 7.1.3 <i>Infraestructura</i>	Se evidenció durante recorrido en planta de producción, pisos con grietas y porosidades, vestidores del personal manipulador oxidados y con puertas desprendidas, fisuras en paredes de los baños de los caballeros de planta de producción, techo de área de almacenamiento de materias primas catalogadas por la compañía como de alto costo averiado, medias cañas levantadas y con desprendimiento de pintura, lámpara de túnel de congelación fundida y desprendida del techo, rejillas oxidadas y sin cierre hermético, panel de pasillo cercano a túnel de congelación averiado, piso de área de ahumados y piso de área de lavado del área de porcionado de camarones y langostino desgastado, pintura amarilla empleada en pisos para demarcar áreas, pelada. Lo anterior hace que los numerales 9.1.3 del Codex Alimentarius Revisión 2023 y el numeral 7.1.3 de la NTC-ISO 9001:2015 sean evaluados como una no conformidad.

4. Conclusiones:

- Se evidenció aplicación del PHVA para el proceso.

- El subproceso de mantenimiento evidencia retrasos considerables en la planificación y ejecución de actividades de mantenimiento de equipos e infraestructura los cuales deben ser resueltos lo más pronto posible en su totalidad, tomando en consideración los requisitos normativos, para evitar no conformidades en futuras auditorías o desviaciones en los procesos.

5. Recomendaciones para próxima auditoría.

- Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso y sus subprocesos, la política del sistema integrado de gestión
- Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso operaciones, teniendo de cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Documentar y realizar seguimiento a las acciones correctivas a tomar para las no conformidades, de acuerdo con las directrices para el tratamiento de estas, establecido en el procedimiento de Acciones Correctivas y de Mejora.
- Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de esta auditoría.
- Presentar el análisis del comportamiento de los indicadores del proceso de operaciones del año 2023 en la hoja de vida del indicador.

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA	
Fecha del Informe	01 Febrero 2024
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento
Sistema(s) / Procesos auditados	Talento Humano
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad
Auditado (s)	Sandra Patricia Insignares Celemín Jefe de Talento Humano
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 5.2 / 5.3 / 6.1 / 7.1.2 / 7.1.4 / 7.1.6 / 7.2 / 7.3 / 7.4 / 9 / 9.1 / 10.2 / 10.3 Codex Alimentarius CXC 1-1969 - Principios generales de higiene de los alimentos., Revisión 2023 10 / 10.1 / 10.3 / 10.4 / 19.12
Modalidad	Presencial
Realización de la auditoría	Fecha desde: 25/01/2024 Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría
1. Fortalezas
<ul style="list-style-type: none"> Se evidenció la gestión en relación a la no conformidad generada en auditoría al sistema HACCP, el Jueves 11 de Mayo de 2023 y Jueves 25 de Mayo de 2023, en donde se refería “ Se evidenció que no se realiza seguimiento a las incapacidades médicas de tipo infeccioso ni gastrointestinal”
2. Oportunidades de mejora

- Codificar conforme al procedimiento de control de documentos y registros SIG-PR1, el documento de planta del personal, el seguimiento a incapacidades, evaluaciones de desempeño, cronograma para la elaboración de nómina, procedimiento de selección y contratación, actividades del subproceso de bienestar relacionadas con calidad de vida e incentivos, procedimiento de retiro de personal, procedimientos disciplinarios, y en general toda la documentación empleada por parte del proceso de talento humano y sus subprocesos.
- Se cuenta desde el subproceso de bienestar con un programa de bonificaciones el cual no se encuentra documentado.
- Implementar en el proceso de selección para aquellos cargos de personal que impacten positiva o negativamente en la calidad, en el SGSST o en la inocuidad, una prueba de conocimientos.
- Se tomó una muestra para evaluar el proceso de inducción de Ortiz Cubides Daniel Fernando, contratado para el cargo de Líder de procesos y solamente se presentó evidencia que respalda el proceso de inducción en temas relacionados con el SG-SST.
- Integrar la programación de las actividades de capacitación 2024 con todos los procesos, se evidenció planificación individual desde el proceso de SG-SST, Inocuidad y operaciones.

3. No Conformidades (NC)

Tipo	Requisito	Descripción
N.C # 3	Sistema Integrado de Gestión – SIG NTC-ISO 9001:2015 # 7.2 literal (a), <i>Competencia</i>	Se evidenció en el manual de funciones para el Líder de procesos, que la competencia establecida para este cargo contempla dentro de los requisitos de estudios mínimos, que preferiblemente sea bachiller/técnico. Lo anterior hace que el numeral 7.2, literal (a) de la NTC-ISO 9001:2015 sea evaluado como una no conformidad, ya que se debe determinar la competencia necesaria para las personas que realizan, bajo su control, un trabajo que afecta al desempeño y eficacia del sistema de gestión de la calidad / inocuidad.
N.C # 4	Sistema Integrado de Gestión – SIG NTC-ISO 9001:2015 # 7.2 literal (d) <i>Competencia</i>	Se manifestó que en el mes de diciembre de 2023 se llevaron a cabo algunas evaluaciones de desempeño laboral, pero a la fecha hace falta la aplicación de algunas de ellas y las que ya se realizaron todavía no cuentan con sus resultados. Lo anterior hace que el numeral 7.2, literal (d) de la NTC-ISO 9001:2015 sea evaluado como una no conformidad.

4. Conclusiones:

- Se evidenció aplicación del PHVA para el proceso.

5. Recomendaciones para próxima auditoría.

- Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión.
- Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso de talento humano, teniendo en cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Contar con el consolidado de las normas que regulan las actuaciones del proceso de talento humano, teniendo en cuenta el formato previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.

- Presentar la ruta de inducción integrada con todos los procesos de la organización para todos los cargos.
- Contar con la revisión de los roles, responsabilidades, autoridades y competencias establecidas para el cargo por parte de los Jefes inmediatos, de cada uno de los manuales de funciones con los que cuenta la organización.
- Presentar la planificación y ejecución de actividades de capacitación y entrenamiento 2024 dirigidas a todo el personal de la compañía, en temas relacionados con el sistema de gestión de Calidad fundamentado en la NTC-ISO 9001:2015.
- Implementar para cada una de las actividades de capacitación y entrenamiento dirigidas a cualquier colaborador de la compañía, una ficha metodológica de la capacitación, para robustecer el cumplimiento del requisito 7.1.6 Conocimientos de la organización, de la NTC-ISO 9001:2015
- Documentar y realizar seguimiento a las acciones correctivas a tomar para las no conformidades, de acuerdo con las directrices para el tratamiento de estas, establecido en el procedimiento de Acciones Correctivas y de Mejora.
- Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de la auditoría.
- Presentar el análisis del comportamiento de los indicadores del proceso de talento humano del año 2023 en la hoja de vida del indicador.

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA			
Fecha del Informe	01 Febrero 2024		
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S		
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento		
Sistema(s) / Procesos auditados	Administrativa & Financiera		
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad		
Auditado (s)	Claudia Casas Directora Financiera y Administrativa		
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG		
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 4.1 / 4.2 / 4.3 / 4.4 / 5.1 / 5.2 / 6.1 / 6.2 / 6.3 / 7.1 / 7.5 / 9.1 / 10.2		
Modalidad	Presencial		
Realización de la auditoría	Fecha desde:	25/01/2024	Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría		
1. Fortalezas		
<ul style="list-style-type: none"> No Identificadas 		
2. Oportunidades de mejora		
<ul style="list-style-type: none"> No identificadas 		
3. No Conformidades (NC)		
Tipo	Requisito	Descripción

No Aplica	No Aplica	No Aplica
4. Conclusiones:		
<ul style="list-style-type: none">• Se evidenció aplicación del Ciclo PHVA para el proceso.		
5. Recomendaciones para próxima auditoría.		
<ul style="list-style-type: none">• Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión• Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso de administrativa y financiera, teniendo de cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.• Contar con el consolidado de las normas que regulan las actuaciones del proceso administrativo y financiero, teniendo en cuenta el formato previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.• Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de esta auditoría.• Presentar el análisis del comportamiento de los indicadores del proceso de administrativa y financiera del año 2023 en la hoja de vida del indicador.		

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA			
Fecha del Informe	01 Febrero 2024		
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S		
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento		
Sistema(s) / Procesos auditados	Compras		
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad		
Auditado (s)	Viviana León Laiton Directora de Compras		
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG		
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 4.1 / 4.2 / 4.4 / 5.1.2 / 5.2 / 6.1 / 8.2 / 9.1 / 9.1.2 / 10.2 / 10.3 Codex Alimentarius CXC 1-1969 - Principios generales de higiene de los alimentos., Revisión 2023 # 13.2.8		
Modalidad	Presencial		
Realización de la auditoría	Fecha desde:	25/01/2024	Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría	
1. Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> Se evidencia la adquisición de un alto porcentaje de salmón dentro de la operación, para la línea de producción de ahumados del proveedor Chileno Yadrán, el cual acredita mediante un sin número de certificaciones su proceso de crianza de los salmonídeos y su proceso, cumpliendo con estrictas prácticas de inocuidad alimentaria, bienestar animal, trazabilidad del proceso y del producto, así como también correctas prácticas medioambientales, sociales y ocupacionales.
2. Oportunidades de mejora	

- Codificar conforme al procedimiento de control de documentos y registros SIG-PR1, el procedimiento de compras nacionales, el supplier registration form, formato de evaluación de proveedores, y en general toda la documentación empleada por parte del proceso de compras y sus subprocesos.
- Incluir dentro de los criterios de evaluación de proveedores de bienes/servicios los resultados de las actividades de auditoría realizadas.

3. No Conformidades (NC)

Tipo	Requisito	Descripción
No Aplica	No Aplica	No Aplica

4. Conclusiones:

- Se evidenció aplicación del Ciclo PHVA para el proceso.

5. Recomendaciones para próxima auditoría.

- Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión
- Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso de compras, teniendo en cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Contar con el consolidado de las normas que regulan las actuaciones del proceso de compras, teniendo en cuenta el formato previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Presentar el consolidado de la evaluación de desempeño de los proveedores 2023, teniendo en cuenta la tabla de valor establecida en el programa de selección, seguimiento y evaluación de proveedores y contratistas.
- Presentar la planificación de las actividades de evaluación de proveedores para el año 2024, teniendo en cuenta la escala de calificación del proveedor, referida en el programa de selección, seguimiento y evaluación de proveedores y contratistas.
- Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de esta auditoría.
- Presentar el análisis del comportamiento de los indicadores del proceso de compras del año 2023 en la hoja de vida del indicador.

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
 Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
 Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA			
Fecha del Informe	01 Febrero 2024		
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S		
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento		
Sistema(s) / Procesos auditados	Comercial		
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad		
Auditado (s)	Vanessa Díaz Jefe Comercial Food Service		
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG		
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 4.4 / 5.2 / 6.1 / 8.2 / 8.2.1 / 8.3 / 9.1 / 9.1.2 / 9.1.3 / 10.2 / 10.3 Codex Alimentarius CXC 1-1969 - Principios generales de higiene de los alimentos., Revisión 2023 14.4		
Modalidad	Presencial		
Realización de la auditoría	Fecha desde:	25/01/2024	Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría	
1. Fortalezas	
	<ul style="list-style-type: none"> N/A
2. Oportunidades de mejora	
	<ul style="list-style-type: none"> Codificar conforme al procedimiento de control de documentos y registros SIG-PR1, toda la documentación empleada por parte del proceso comercial y sus subprocesos. Se recomienda evaluar de manera integral aspectos de calidad e inocuidad en la encuesta de satisfacción prevista para el año 2024

- Se refiere que se realizan periódicamente reuniones en las que está involucrado el proceso comercial, pero no se documentan sus actuaciones.

3. No Conformidades (NC)

Tipo	Requisito	Descripción
N.C # 5	Sistema Integrado de Gestión – SIG NTC-ISO 9001:2015 # 9.1.2 <i>Satisfacción del cliente</i>	Se evidenció que se realiza seguimiento a las PQRSF, pero solamente se presentó análisis de la información recopilada para el mes de diciembre de 2023. Adicional a lo anterior no se presentó el análisis de resultados de las encuestas de satisfacción del cliente realizadas en lo corrido del año 2023 que tuvieron énfasis en inocuidad. Lo anterior hace que el numeral 9.1.2, de la NTC-ISO 9001:2015 sea evaluado como una no conformidad.
N.C # 6	Sistema Integrado de Gestión – SIG NTC-ISO 9001:2015 # 6.1 <i>Acciones para abordar riesgos y oportunidades</i>	No se evidenció identificación de riesgos y oportunidades para el proceso comercial. Lo anterior hace que el numeral 6.1, de la NTC-ISO 9001:2015 sea evaluado como una no conformidad.

4. Conclusiones:

- Se evidenció aplicación del Ciclo PHVA para el proceso.

5. Recomendaciones para próxima auditoría.

- Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión
- Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso de comercial, teniendo en cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Contar con el consolidado de las normas que regulan las actuaciones del proceso de comercial, teniendo en cuenta el formato previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Presentar evidencias de haber participado en capacitaciones/entrenamiento en temas relacionados con el sistema HACCP, impartidas por parte de la líder del sistema de inocuidad.
- Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de la auditoría.
- Presentar el análisis del comportamiento de los indicadores del proceso comercial del año 2023 en la hoja de vida del indicador.

FIRMA AUDITO




Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA	
Fecha del Informe	01 Febrero 2024
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento
Sistema(s) / Procesos auditados	Cumplimiento
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad
Auditado (s)	Sandra Hernández Oficial de Cumplimiento
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organización adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 # 4.4 / 5.2 / 6.1 / 6.2 / 6.3 / 7.5 / 9.1 / 10.2
Modalidad	Presencial
Realización de la auditoría	Fecha desde: 25/01/2024 Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría
6. Fortalezas
<ul style="list-style-type: none"> N/A
7. Oportunidades de mejora
<ul style="list-style-type: none"> Codificar conforme al procedimiento de control de documentos y registros SIG-PR1, toda la documentación empleada por parte del proceso de cumplimiento

8. No Conformidades (NC)		
Tipo	Requisito	Descripción
No Aplica	No Aplica	No Aplica
9. Conclusiones:		
<ul style="list-style-type: none"> Se evidenció aplicación del Ciclo PHVA para el proceso. 		
10. Recomendaciones para próxima auditoría.		
<ul style="list-style-type: none"> Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso de cumplimiento, teniendo en cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión. Contar con el consolidado de las normas que regulan las actuaciones del proceso de cumplimiento, teniendo en cuenta el formato previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión. Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de la auditoría. 		

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad

INFORME DE AUDITORÍA	
Fecha del Informe	01 Febrero 2024
Ciente de la Auditoría	Pacific Sea Food S.A.S
Alcance de la Auditoría	Gerencia y responsables de los siguientes procesos: Compras Operaciones Administrativa y Financiera Cumplimiento Sistema Integrado de Gestión Talento Humano Comercial Mantenimiento
Sistema(s) / Procesos auditados	Gerencia
Auditor(es)	Ing. Yurany Pineda Molina Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad
Auditado (s)	Karl Heberle Gerente General
Objetivo	Evaluar el desempeño de los requisitos y medidas específicas implantadas en el Sistema Integrado de Gestión – SIG, conformado por las normas NTC-ISO 9001:2015, el sistema HACCP bajo los lineamientos del Codex Alimentarius Versión 2023 y los propios de la organizaciones adoptados en procesos, procedimientos y demás documentos del SIG
Requisitos auditados	NTC-ISO 9001:2015 4.1 / 4.2 / 4.3 / 4.4 / 5.1 / 5.2 / 6.1 / 6.2 / 6.3 / 7.1 / 9.3 / 10
Modalidad	Presencial
Realización de la auditoría	Fecha desde: 25/01/2024 Fecha hasta: 26/01/2024

Hallazgos de auditoría	
1. Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> Se evidenció la participación del gerente en actividades de capacitación relacionadas con temas de interés para el sistema de gestión de inocuidad alimentaria HACCP.
2. Oportunidades de mejora	<ul style="list-style-type: none"> No Identificadas

3. No Conformidades (NC)		
Tipo	Requisito	Descripción
N.C # 7	<p>Sistema Integrado de Gestión – SIG</p> <p>Codex Alimentarius CXC 1-1969 Revisión 2023 numeral 5.1 <i>Compromiso de la dirección con la inocuidad de los alimentos.</i></p> <p>NTC-ISO 9001:2015 # 5.3 <i>Roles, esponsabilidades y autoridades en la organización</i></p>	<p>Se evidenció que los manuales de funciones de los integrantes del equipo de inocuidad no son revisados, ni aprobados por la alta dirección. Lo anterior hace que los numerales 5.1 del Codex Alimentarius Revisión 2023 y 5.3 de la NTC-ISO 9001:2015 sean evaluados como una no conformidad.</p>


4. Conclusiones:

- Se evidencia un gran compromiso por parte de la gerencia en la disponibilidad de recursos, para la implementación del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

5. Recomendaciones para próxima auditoría.

- Estudiar y entender por parte de los integrantes del proceso, la política del sistema integrado de gestión
- Contar con el consolidado del listado de documentos pertenecientes al proceso gerencial, teniendo en cuenta el formato de control previamente establecido desde el Sistema Integrado de Gestión.
- Contar con la evidencia de la realización de la revisión de la dirección, teniendo en cuenta que está programada para el 07 de febrero del 2024, fecha posterior a la realización de esta auditoría.
- Documentar y realizar seguimiento a las acciones correctivas a tomar para las no conformidades, de acuerdo con las directrices para el tratamiento de estas, establecido en el procedimiento de Acciones Correctivas y de Mejora.
- Presentar las actividades de seguimiento de la matriz de riesgos y oportunidades identificadas para el proceso, teniendo en cuenta que estas tienen una fecha posterior a la de la realización de esta auditoría.

FIRMA AUDITOR



Ing. Yurany Pineda Molina
Auditora Líder Sistemas Integrados HSEQ
Auditora Líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad