

Plan De Auditoria Para El Programa En Sistemas De Gestión De La Calidad

Panadería Damaris - Norma ISO 22000:2018

Wilman Javier Chaparro Lemus

Escuela de Ciencias Básicas y Tecnología. Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

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

sector alimentario.

Directora de Curso Clemencia Álava Viteri

Diciembre de 2021

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO.

Resumen.....	4
Introducción	5
Objetivos.....	6
Objetivo General	6
Objetivos Específicos.....	6
Antecedentes Teóricos	7
Plan de auditoria	11
Tabla 1 Hallazgo 1	11
Tabla 2 Hallazgo 2	13
Tabla 3 Hallazgo 3	15
Tabla 4 Hallazgo 4	17
Tabla 5 Hallazgo 5	19
Tabla 6 Hallazgo 6.....	21
Conclusiones.....	23
Referencias.....	24
Anexo A. Formato Programa de Auditoria	25

Resumen

En el presente trabajo se realiza como la culminación del estudio y aprendizaje de los temas tratados en el curso de diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario mediante la elaboración de un plan de auditoria aplicado hipotéticamente a la empresa Panadería Damaris.

Este trabajo se realiza luego de haber desarrollado las competencias necesarias mediante apropiamiento de conocimiento de los diferentes temas tratados en el curso, se realiza el análisis de hallazgos presentados en el seguimiento de un programa de auditoria el cual se realizó en fases previas a la elaboración de este documento.

Como resultado de la elaboración de este trabajo se presenta de forma organizada los diferentes planes de auditoria aplicables a los hallazgos descritos en el párrafo anterior, por otra parte con la elaboración de estos planes de auditoria se presenta la evaluación y la pertinencia de un sistema de gestión de calidad e inocuidad como estrategia para mejorar el desempeño en la producción de alimentos a través de la interpretación de requisitos legales y normativos que soportan el diseño e implementación de un sistema de gestión en la cadena productiva de los alimentos, aplicado a los procesos de auditoria realizando la revisión SGI basado en la norma ISO 22000:2018.

Palabras clave: Inocuidad, plan de auditoría, SGI, ISO 22000:2018.

Introducción

La norma ISO 22000 (2018) es un estándar certificable que aspira a uniformizar a nivel internacional los requerimientos de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y brinda las herramientas para desarrollar los factores que facilitan este proceso, es una decisión estratégica para una organización que le puede ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de alimentos. Los beneficios potenciales para una organización de implementar la norma ISO 2200 (2018) son la capacidad para proporcionar regularmente alimentos y productos inocuos y servicios que satisfagan los requerimientos del cliente, y los requerimientos legales y reglamentarios aplicables; abordar los riesgos asociados con sus objetivos; la capacidad de demostrar la conformidad con los requerimientos especificados

En el mundo globalizado en el que actualmente vivimos se hace necesario que las empresas del sector alimentario implementen sistemas de gestión de seguridad alimentaria, para que puedan cumplir con los requisitos y normativas legales de los diferentes países y para hacerse más competitivas incluso llegando a lograr la exportación de sus productos y el acceso a las grandes plataformas de distribución.

Con la ejecución de este proyecto se logrará que se realicen de forma correcta planes de auditoria a la Panadería Damaris en donde se obtendrá como valor agregado el alcance de la inocuidad de los alimentos que en esta empresa se producen ya que lograra identificar la presencia de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en el momento de su consumo. Los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden ocurrir en

cualquier etapa de la cadena alimentaria. Mediante la correcta aplicación de un plan de auditoría el cual permitirá evidenciar hallazgos y oportunidades de mejora forma acertada.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de auditoría para la producción de pan artesanal en la panadería Damaris que permita la evaluación del SGI basado en la Norma ISO 22000:2018 a toda la cadena de producción de la empresa Panadería Damaris que le permita obtener los estándares de inocuidad y calidad en la elaboración de pan artesanal.

Objetivos Específicos

Establecer un cronograma para la aplicación de un plan de auditoría que permita evaluar la ejecución de la norma ISO 22000 2018 en la panadería Damaris.

Reflejar el estado del SGI basado en la Norma ISO 22000:2018 de la panadería Damaris con el fin de que se planteen acciones que den cumplimiento al plan de auditoría

Constatar los elementos que componen el plan de auditoría con el fin de disponer de un plan de acción estructurado y organizado

Identificar los hallazgos a los cuales se les propondrá el plan de auditoría teniendo en cuenta su impacto en el SGI de la organización

Antecedentes Teóricos

Se debe establecer un programa de auditoría que pueda incluir todas las auditorías que traten una o más normas de sistemas de gestión u otros requisitos, llevadas a cabo por separado o en combinación, dando lugar a una auditoría combinada. La extensión de un programa de auditoría debe basarse en el tamaño y la naturaleza del auditado, así como en la naturaleza, funcionalidad, complejidad, tipo de riesgo y oportunidades, y el nivel de madurez de los sistemas de gestión que se deberán auditar. La funcionalidad del sistema de gestión puede ser aún más compleja si la mayoría de las funciones importantes se encuentran contratadas de forma externa y se gestionan bajo el liderazgo de otras empresas. Será necesario prestar especial atención a la toma de decisiones importantes y que constituye la alta dirección del sistema de gestión. (ISO 19011:2018)

Auditoría

“Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios de auditoría” (ISO 19011:2018).

Programa de auditoría

Es el procedimiento enfocado de manera lógica y ordenada que deben seguir el auditor y su equipo para la ejecución adecuada de la auditoría. Documento estructurado en donde se programan las auditorías que se van a desarrollar en el tiempo para determinada dependencia o área de la compañía (proceso). Es el punto de referencia para desarrollar un plan de auditoría. Los programas de auditorías deben incluir información e identificar recursos con el fin de garantizar su ejecución de manera efectiva y eficaz, el programa de auditoría debe contemplar

riegos y oportunidades, objetivos y alcance de la auditoria (ICONTEC - Instituto Colombiano de Normas Técnicas, 2018)

Se utiliza el término “Plan de Auditoría Interna” como el documento de planificación del conjunto de las auditorías internas que se realiza durante un ciclo de gestión de la calidad del sistema cuya temporalidad, normalmente, es anual. Como documento de planificación es aprobado por el Comité de Calidad. (ISO 9001:2015).

Plan de auditoría

Es un plan de acción que menciona el que hacer, los procedimientos o pasos a seguir durante la auditoria, mediante el cual se puede verificar que una organización cumple o no con las regulaciones de cumplimiento. El auditor líder a través de este documento describe información estructurada en mutuo acuerdo con el auditado como, fecha, hora de apertura y reunión de cierre, este documento también describe la complejidad de la auditoria, los riesgos de no alcanzar los objetivos propuestos (Publicado por la Secretaría Central de ISO,2018)

El término “programa de auditoría” se utiliza en el SIGC-SUA como la planificación y ejecución de un conjunto de una o más auditorías que se realizan en un periodo determinado y con un propósito y alcance específico. Un programa de auditoría, en consecuencia, despliega el Plan de Auditoría Interna. (ISO 9001:2015).

Resolución 2674 establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, 2013)

Norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22000:2018, es el sistema de gestión de la seguridad alimentaria – Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria, está reconocida internacionalmente como el documento más relevante para apoyar el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

La norma, define lo que una organización debe hacer para demostrar su capacidad para controlar los riesgos de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y garantizar que estos sean seguros para el consumo.

Establece los requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria que busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos.

La ausencia de peligros transmitidos por los alimentos en el punto de consumo es el principal objetivo de la seguridad alimentaria. Estos peligros pueden producirse en diferentes etapas de la cadena alimentaria, por lo que es esencial realizar controles adecuados en toda la red.

Entre los objetivos de la norma, cabe destacar:

Ayuda a proporcionar productos y servicios relacionados con los alimentos que sean seguros, facilitando el cumplimiento legal y regulatorio.

Ayuda en la comunicación efectiva de las cuestiones en relación con seguridad alimentaria entre las partes interesadas, asegurando el camino correcto hacia el cumplimiento de la política de seguridad alimentaria.

Es compatible con otras directrices de seguridad alimentaria.

Ahorro en tiempos y costes al realizar las auditorías de ISO 22000 junto con otros esquemas de Seguridad Alimentaria (FSSC, BRC, IFS).

Garantiza que la organización se ajusta a su política de seguridad alimentaria declarada, entre otros.

En la actualización llevada a cabo en 2018 podemos encontrar nuevos conceptos, tales como:

Reestructuración de la nueva versión, para que esté alineada con otras Normas de Sistemas de Gestión.

El ciclo PDCA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar), se introduce ahora en dos niveles: organizativo y operativo.

Se han introducido los conceptos de riesgos y oportunidades.

Se ha reforzado el papel de liderazgo de la alta dirección (compromiso, responsabilidades y autoridades).

Se ha introducido el concepto de plan de control de riesgos

Plan de auditoría

Tabla 1 Hallazgo 1

ÍTEM O ASPECTO EVALUADO	<p>Está establecida la política de inocuidad de alimentos.</p> <p>La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damarís - línea de producción pan artesanal: pan molde</p>		
DESCRIPCIÓN	<p>Auditoría in situ, inspección en proceso de la documentación asociada a la política de inocuidad.</p>		
OBJETIVO Determinar la existencia de la política de inocuidad y el conocimiento de esta por parte del personal que trabaja en Panadería Damaris.	ALCANCE <p>Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris.</p> <p>Este plan de auditoría está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados</p>		
CRITERIOS	Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Principios HACCP Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorías	RECURSOS	Personal que realiza las operaciones en la planta. Tiempo para la realización de la auditoría. Equipos de computo Información física y magnética

				Soporte técnico Presupuesto para la implementación, Documentación actualizada.
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.		FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	01 de diciembre de 2021, 6 horas.
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
01-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.
01-12-2021/ 09:00 – 10:00 AM	revisión de documentación de la política de inocuidad.	Supervisor de calidad. Equipo de inocuidad.	Auditor Líder	revisión de política de Inocuidad Actualizada.
01-12-2021/ 10:00 – 11:00 AM	revisión de divulgación de la política de inocuidad.	Supervisor de calidad. Equipo de inocuidad. Supervisor de Gestión de gente	Auditor Líder	revisión de registros de asistencia de la divulgación de la política de inocuidad.
01-12-2021/ 11:00 – 12:00 AM	Receso			
01-12-2021/ 12:00 – 01:00 PM	Entrevista a personal operativo sobre la política de inocuidad	Personal Operativo de la panadería Damaris	Auditor Líder	Respuesta a preguntas realizadas al personal operativo.
01-12-2021 / 01:00-02:00PM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción.	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.

		Equipo de gerencia de planta		
--	--	------------------------------	--	--

Tabla 2 Hallazgo 2

<p>ÍTEM O ASPECTO EVALUADO</p>	<p>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.</p> <p>El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.</p>		
<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Auditoria in situ, revisión de la documentación asociada a la capacitación y alcance del equipo de inocuidad.</p>		
<p>OBJETIVO Determinar la existencia de personal capacitado para realizar el seguimiento y ejecución del SGIA y todo lo relacionado con ISO 22000:2018 en Panadería Damaris.</p>	<p>ALCANCE</p> <p>Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris.</p> <p>Este plan de auditoria está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados</p>		
<p>CRITERIOS</p>	<p>Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Principios HACCP</p>	<p>RECURSOS</p>	<p>Tiempo para la realización de la auditoria. Equipos de computo</p>

	Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorias		Información física y magnética Soporte técnico Presupuesto para la implementación, Documentación actualizada.	
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.	FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	02 de diciembre de 2021, 6 horas.	
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
02-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Supervisor de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.
02-12-2021/ 09:00 – 11:00 AM	Revisión de documentación relacionada con la capacitación del equipo líder de inocuidad.	Equipo de inocuidad.	Auditor Líder	Tarjetas profesionales del equipo de inocuidad. Certificados de capacitación en SGIA. Certificados de capacitación en ISO 22000:2018
02-12-2021/ 11:00 – 12:00 AM	Receso			
02-12-2021/ 12:00 – 01:00 PM	Entrevista a personal que integra el equipo de inocuidad	Equipo de inocuidad.	Auditor Líder	Respuesta a preguntas realizadas al personal del Equipo de inocuidad.

02-12-2021 / 01:00-02:00PM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoría. Control de asistencia de las personas presentes.
-------------------------------	----------------------	--	---------------	--

Tabla 3 Hallazgo 3

ÍTEM O ASPECTO EVALUADO	<p>Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad.</p> <p>Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p>		
DESCRIPCIÓN	Auditoría in situ, inspección en proceso de la documentación asociada a los PPR.		
OBJETIVO Determinar la existencia y correcta implantación de los PPR	<p>ALCANCE</p> <p>Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris.</p> <p>Este plan de auditoría está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados</p>		
CRITERIOS	Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Principios HACCP	RECURSOS	Personal que realiza las operaciones en la planta.

	Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorias			Tiempo para la realización de la auditoria. Equipos de computo Información física y magnética Soporte técnico Presupuesto para la implementación, Documentación actualizada.
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.		FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	03 de diciembre de 2021, 6 horas.
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
03-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.
03-12-2021/ 09:00 – 10:00 AM	Revisión de documentación de la política de inocuidad.	Supervisor de calidad. Equipo de inocuidad. Supervisor de producción.	Auditor Líder	Revisión de la documentación de PPR.
03-12-2021/ 10:00 – 11:00 AM	Revisión de divulgación y aplicación de los PPR.	Supervisor de calidad. Supervisor de inocuidad. Equipo de Gestión de gente	Auditor Líder	Revisión de registros de asistencia de la divulgación de los PPR-
03-12-2021/ 11:00 – 12:00 AM	Receso			
03-12-2021/ 12:00 – 01:00 PM	Entrevista a personal	Personal Operativo de la	Auditor Líder	Respuesta a preguntas realizadas

	operativo sobre los PPR	panadería Damaris		al personal operativo.
03-12-2021 / 01:00-02:00PM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoría. Control de asistencia de las personas presentes.

Tabla 4 Hallazgo 4

ÍTEM O ASPECTO EVALUADO	<p>Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.</p> <p>No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores</p>		
DESCRIPCIÓN	<p>Auditoria in situ, inspección en proceso de la documentación asociada al origen de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto con el producto. .</p>		
OBJETIVO Verificar la existencia de la documentación del origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	<p>ALCANCE</p> <p>Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris.</p> <p>Este plan de auditoria está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de</p>		

		calidad e inocuidad de los productos terminados		
CRITERIOS	Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Principios HACCP Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorias Documentos del origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	RECURSOS	Personal que realiza las operaciones en la planta. Tiempo para la realización de la auditoria. Equipos de computo Información física y magnética Soporte técnico Presupuesto para la implementación, Documentación actualizada.	
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.	FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	04 de diciembre de 2021, 6 horas.	
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
04-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.
04-12-2021/ 09:00 – 12:00 AM	Revisión de Documentos del origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.	Equipo de calidad. Supervisor de inocuidad. Supervisor de producción.	Auditor Líder	Revisión de Documentos del origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.
04-12-2021 / 01:00-02:00PM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.

		Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta		
--	--	---	--	--

Tabla 5 Hallazgo 5

ÍTEM O ASPECTO EVALUADO	<p>Se registran los resultados de la evaluación de peligros.</p> <p>La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p>		
DESCRIPCIÓN	Auditoria in situ, inspección en proceso de la documentación asociada a la evaluación de peligros.		
OBJETIVO Establecer la existencia de los documentos de registro para la evaluación de peligros y su correcta implementación en los procesos productivos de Panadería Damaris.	ALCANCE Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris. Este plan de auditoria está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados		
CRITERIOS	Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Principios HACCP	RECURSOS	Personal que realiza las operaciones en la planta.

	Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorías			Tiempo para la realización de la auditoría. Equipos de computo Información física y magnética Soporte técnico Presupuesto para la implementación, Documentación actualizada.
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.		FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	05 de diciembre de 2021, 5 horas.
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
05-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoría. Control de asistencia de las personas presentes.
05-12-2021/ 09:00 – 12:00 AM	Revisión de documentación de Plan HCCP. Revisión de registros de peligros identificados.	Supervisor de calidad. Equipo de inocuidad.	Auditor Líder	Registros de peligros identificados.
05-12-2021 / 12:00-01:00PM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoría. Control de asistencia de las personas presentes.

Tabla 6 Hallazgo 6.

ÍTEM O ASPECTO EVALUADO	<p>Los límites críticos son medibles.</p> <p>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.</p>		
DESCRIPCIÓN	Auditoria in situ, inspección en proceso de la documentación asociada a los PCC y los LCC.		
OBJETIVO Establecer la existencia de los documentos de límites críticos para cada uno de los procesos productivos y de los formatos de registro para el seguimiento de los productos en proceso y terminados de Panadería Damaris.	<p>ALCANCE</p> <p>Este plan de auditoría va dirigido a realizar la verificación de lo establecido en la ISO 22000:2018 en los procesos de producción de los productos en proceso y productos terminados fabricados al interior de las instalaciones de la panadería Damaris.</p> <p>Este plan de auditoría está dirigido a la evaluación de los procesos que integran los programas para la Aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados</p>		
CRITERIOS	<p>Norma ISO 22000 de 2018</p> <p>Resolución 2674 del 2013 BPM</p> <p>Requisitos Legales Aplicables a la empresa</p> <p>Principios HACCP</p> <p>Organización panamericana de la salud (OPS)</p> <p>ISO 19011: 2018 Gestión de Auditorias</p>	RECURSOS	<p>Personal que realiza las operaciones en la planta.</p> <p>Tiempo para la realización de la auditoría.</p> <p>Equipos de computo</p> <p>Información física y magnética</p> <p>Soporte técnico</p> <p>Presupuesto para la implementación,</p>

				Documentación actualizada.
NOMBRE DEL AUDITOR	Auditor Líder.		FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA	05 de diciembre de 2021, 4 horas.
FECHA – HORA	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR	EVIDENCIA
06-12-2021/ 08:00 – 09:00 AM	Apertura Presentación equipo auditor y del plan de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de apertura de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.
06-12-2021/ 09:00 – 11:00 AM	Revisión de documentación de los LCC y PCC. Revisión de registros de LCC y PCC identificados.	Supervisor de calidad. Equipo de inocuidad.	Auditor Líder	Registros de LCC y PCC identificados en los procesos.
06-12-2021 / 11:00-12:00AM	Cierre de auditoría.	Equipo de Inocuidad Supervisor de calidad Supervisor de producción. Equipo de gerencia de planta	Auditor Líder	Acta de cierre de la auditoria. Control de asistencia de las personas presentes.

Conclusiones

Se propuso un plan de auditoria para la empresa panadería Damaris, basado en los requerimientos de la ISO 22000:2018, en donde se evidencia que el contar con un plan de auditoria claro y bien estructurado brinda valiosas herramientas a las organizaciones para identificar oportunidades de y en base a estos implementar planes de acción concretos y focalizados al respectivo hallazgo, lo que concluye en el mejoramiento constante de los procesos y productos terminados asegurando la calidad e inocuidad de estos.

Referencias

ISO. (2015). Norma ISO 9001:2015. Sistema de Gestión de la Calidad – Fundamentos y Vocabulario. [Sitio web]. Recuperado de:

<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed5:v1:es:fn:1>

Publicado por la Secretaría Central de ISO. (Julio de 2018). NTC ISO 19011 DE 2018 / Directrices para la auditoría de los sistemas de Gestión. Obtenido de NTC ISO 19011 DE 2018

ISO. (2018). ISO 19011:2018. Sistema de Gestión de la Calidad – Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión. [Sitio web]. Recuperado de:

<https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:19011:ed-3:v1:es>

ICONTEC - Instituto Colombiano de Normas Técnicas. (17 de octubre de 2018). GTC-ISO 19011:2018. Obtenido de GTC-ISO 19011:2018:

<https://ecollectionicontecorg.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es&Q=A41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=>

ICONTEC - Instituto Colombiano de Normas Técnicas. (28 de noviembre de 2018). NTC-ISO 22000:2018. Obtenido de NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad

Ministerio De Salud Y Protección Social. (22 de JULIO de 2013). Resolución NÚMERO 2674 DE 2013. Obtenido de Resolución NÚMERO 2674 DE 2013:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion2674-de-2013>

Anexo A. Formato Programa de Auditoría

PANADERIA DAMARIS		PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD												Código:	Fecha:			
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													ALCANZE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA					
Establecer los componentes de un sistema de gestión de calidad, inocuidad y ambiente para su aplicación en la empresa Panadería Damaris a través del análisis de estándares que promueven la producción de alimentos inocuos y de bajo impacto ambiental.													Este programa aplica a la evaluación de los procesos que integran los programas para la aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018 Panadería Damaris, con el fin de evidenciar oportunidades y generar sus respectivos planes de acción para cerrar no conformidades, para dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y mejorar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos terminados.					
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Norma ISO 22000 de 2018 Resolución 2674 del 2013 BPM Requisitos Legales Aplicables a la empresa Requisitos del Cliente y otros suscritos por la organización Principios HACCP Organización panamericana de la salud (OPS) ISO 19011: 2018 gestión de Auditorías.			Norma ISO 22000 de 2018 Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos – Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Resolución 2674 de 2013. Diario Oficial No. 48.862 de la República de Colombia, Bogotá, D. C. Colombia, 25 de julio de 2013. Requisitos sanitarios en la producción de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión			Personal que realiza las operaciones en la planta. Tiempo para la realización de la auditoría. Equipos de computo Información física y magnética Soporte técnico Presupuesto para la implementación.												
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:	Ene	Feb	Mar	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sep	Octu	Nov	Dic	Responsable:
La empresa tiene implementado las BPM- Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM- HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris línea de producción pan artesanal: pan molde	El hallazgo no se es coherente con el numeral 7 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el subnumeral 7.5 en donde se indican los lineamientos para la información documentada.	Corroborar la implementación de las BPM- Sistema HACCP de acuerdo a los lineamientos planteados en la ISO 22000-2018	Supervisor de Calidad	Calidad / producción	Análisis documental													Supervisor de Calidad
El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP, pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	El hallazgo no se es coherente con el numeral 7 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el subnumeral 7.2 en donde se indican los lineamientos para la selección de personal capacitado para el liderazgo de la implementación de la norma.	Asegurar que se cuenta con personal capacitado implementación de las BPM- Sistema HACCP de acuerdo a los lineamientos planteados en la ISO 22000-2018	Gerente de Planta	gerencia de planta / líder de inocuidad	Análisis documental Entrevistas Evaluaciones- pruebas de conocimiento													Gerente de Planta
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM lo que redundó en la inocuidad de los alimentos, pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	El hallazgo no se es coherente con el numeral 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 8.2,4 en donde se indican los lineamientos que se deben considerar al establecer los PPR. Por otra parte no se cumple con los lineamientos de la resolución 2674 de 2013 con lo relacionado al almacenamiento y transporte.	Verificar la correcta aplicación de los PPR establecidos en la resolución 2674 de 2013 como base para la implementación de la ISO 22000-2018	Supervisor de Calidad	Calidad / producción	Análisis documental Inspección													Supervisor de Calidad
No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores	El hallazgo no se es coherente con el numeral 7 y 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 7.1,6 "Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente" - 8.2,4 en donde se indican los lineamientos que se deben considerar al establecer los PPR - 8.3 "Sistema de rastreabilidad/trazabilidad"	Verificar la correcta aplicación de los PPR establecidos en la resolución 2674 de 2013 como base para la implementación de la ISO 22000-2018	Supervisor de Calidad	Calidad / producción	Análisis documental Inspección Confirmación													Supervisor de Calidad
La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencian que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	El hallazgo no se es coherente con el numeral 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 8.5 "Control de peligros"	Determinar el control, seguimiento y corrección de no conformidades que se presentan en el proceso de producción de la empresa Panadería Damaris.	Supervisor de Calidad	Calidad / producción / mantenimiento	Análisis documental Inspección Entrevistas Observación													Supervisor de Calidad
Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde; sin embargo, se evidencian que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	El hallazgo no se es coherente con el numeral 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 8.5,4 especialmente en el numeral 8.5,4	Verificar la correcta aplicación de los PPR establecidos en la resolución 2674 de 2013 como base para la implementación de la ISO 22000-2018	Supervisor de Calidad	Calidad / producción / mantenimiento	Análisis documental Inspección Muestreo Confirmación Entrevistas Encuestas Observación Comparativos Evaluaciones-													Supervisor de Calidad
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.	El hallazgo no se es coherente con el numeral 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 8.5.3 "Sistema de rastreabilidad/trazabilidad" -8.4 "Preparación y respuesta ante emergencias"	Asegurar que los LCC y los PCC implementados en la producción de la empresa Panadería Damaris son eficaces para el control de los peligros.	Supervisor de Calidad	Calidad / producción / mantenimiento	Análisis documental Muestreo Confirmación Observación Comparativos													Supervisor de Calidad
Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGQ que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se este llevando, line que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	El hallazgo no se es coherente con el numeral 8 de Norma ISO 22000 de 2018 especialmente en el numeral 8.4 "Preparación y respuesta ante emergencias"	Evidenciar la capacidad de la empresa Panadería Damaris para realizar trazabilidad de los productos terminados con el fin de dar cumplimiento a los lineamientos de norma ISO 22000-2018	Supervisor de Logística	Calidad / producción / logística	Análisis documental Inspección Entrevistas													Supervisor de Logística