

Plan de Auditoria Para la Panadería Damaris.

Karen Viviana Rincón Moreno, Herminda Colmenares Berdugo, Andersson Steven Cardona Mora, Laura Milena Carrillo Gómez Y Juan Sebastián Camacho Avendaño

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básica Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Diciembre 2021.

Plan de Auditoria Para la Panadería Damaris.

Autores

Karen Viviana Rincón Moreno, Herminda Colmenares Berdugo, Andersson Steven Cardona Mora, Laura Milena Carrillo Gómez Y Juan Sebastián Camacho Avendaño

Presentado para Opción de Grado por el Título de Ingenieros de Alimentos mediante el Diplomado de Profundización Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el Sector Alimentario

Docente

Clemencia Álava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básica Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Diciembre 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.

Resumen

La industria de los alimentos está en constante actualización por eso es necesario tener parámetros de control sobre todos los procesos que se realizan al interior de las mismas, para lo cual es importante realizar auditorías internas que permiten saber el estado en el que se encuentra la compañía, contribuye a evaluar diferentes aspectos de la misma mediante los pilares del planificar, hacer, verificar y actuar, en el caso de la panadería Damaris es buscar un constante mejoramiento de cada uno de los eslabones de la cadena desde las materias primas hasta su disposición final, teniendo en cuenta la normativa legal vigente en este caso se basa en la ISO 22000:2018, ISO 14001:2015 e ISO 19011:2018.

Por lo tanto, se realiza un plan de auditoría para determinar el estado en el cual se encuentra la panadería Damaris, la pertinencia del SGC que se plantea, con el fin de mejorar continuamente cada uno de los procesos que se llevan a cabo y no solo referente a la elaboración del producto sino a toda la organización en general involucrando a proveedores, transportadores y demás miembros que hacen parte de la panadería.

Además de esto se realiza un estudio del arte con información relevante sobre conceptos que son aplicables en la auditoría que se plantea para la panadería Damaris y que se deben tener en cuenta a la hora de realizar dicho proceso.

CONTENIDO	
Resumen	4
Introducción	6
Objetivos	7
General	7
Específicos	7
Antecedentes históricos.	8
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	8
Plan HACCP	8
Norma ISO 22000:2018	9
Norma ISO 19011	10
Plan de Auditoría	10
Contexto Plan de Auditoría	11
Plan de Auditoría Panadería Damaris.	12
Conclusiones	30
Anexos 1	32

Introducción

La industria alimentaria va en crecimiento y a través del tiempo surgió la necesidad de implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) esto con el fin de controlar el proceso de la cadena productiva desde el campo a la mesa, dada está razón la Organización Internacional para la Normalización/ estandarización (ISO), creo una serie de documentos las cuales se deben implementar en la industria lo que permite controlar de manera asertiva factores ambientales, inocuidad, maquinaria y equipos, personal, entre otros, para lo cual el marco normativo que se tendrá en cuenta es la norma ISO 22000:2018, ISO 14001:2015 e ISO 19011:2018.

Para la panadería Damaris es necesario impulsar los procesos de auditoría con el fin de determinar el estado en el cual se encuentra la compañía en cuanto al cumplimiento de las normativas y los parámetros establecidos por las mismas, esto le permite a la panadería tomar decisiones y acciones correctivas en los programas prerrequisito (PPR), programas prerrequisito operativos (PPRO), además de planear, ejecutar e implementar el plan Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) que en español se conoce como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), todo esto enmarcado en el modelo Planificar, Hacer, Verificar y Actuar (PHVA).

Con el plan de auditoría que se propone, se evaluara la pertinencia del SGC que tiene en este momento la panadería Damaris, teniendo en cuenta los hallazgos realizados en la propuesta del programa de auditoria enfocado en sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000 del 2018, realizado a dicha empresa, con el fin de obtener resultados apoyados en la mejora continua de los procesos implementados

Objetivos

General

Proponer un plan de auditoría para los hallazgos identificados con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales y normativos enfocados en el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 para la panadería Damaris.

Específicos

- Establecer los elementos que componen el plan de auditoría con el fin de disponer de un documento organizado y estructurado que oriente el desarrollo de la misma.
- Determinar el estado en el que se encuentran los sistemas de gestión de calidad, inocuidad y del ambiente de la panadería Damaris con la visión de identificar falencias y fortalezas en busca de la mejora continua.
- Establecer los requisitos legales y normativos que debe implementar la panadería Damaris en su sistema de gestión para garantizar el funcionamiento bajo parámetros legales y el cumplimiento de las normas que le rigen.

Antecedentes históricos.

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Las tendencias de consumo de los alimentos se rigen bajo la demanda de productos que cumplan con estrictas normas higiénico sanitarias y de calidad, para lo cual en un esfuerzo por brindar la mejor calidad a los consumidores se relacionan una cierta cantidad de normas y requisitos legales que los países deben cumplir teniendo en cuenta los parámetros de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Mundial de Comercio (OMC) y por supuesto lo establecido por el Codex Alimentarius y demás textos que tengan afinidad con el mismo.

En Colombia el ente regulador de los procesos de BPM es el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), que verifica los requerimientos generales en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

“Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, operación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Decreto N° 60 de 2002)

Plan HACCP

Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) que en español se conoce como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), como su nombre lo indica es un sistema en el cual “se tiene en cuenta la identificación, análisis y control de peligros químicos,

físicos y biológicos a lo largo de la cadena de producción, esto con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos en el proceso que se conoce como de la granja a la mesa”. (FAO,1997)

Es necesario comprender que el plan HACCP se rige bajo siete principios los cuales se deben implementar y establecer dentro de un “sistema de documentación de procedimientos para la implementación y apropiación de los mismos en la industria”. (FAO, 1997).

Principios:

1. Realizar un análisis de peligros.
2. Determinar puntos críticos de control, (PCC).
3. Establecimiento de un límite o límites críticos.
4. Establecer un sistema de vigilancia de control de los PCC.
5. Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
6. Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el HACCP funciona eficazmente.
7. Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Norma ISO 22000:2018

Esta norma ayuda a las organizaciones a minimizar los riesgos de seguridad alimentaria y a mejorar el rendimiento relacionado con la seguridad alimentaria. “Se hace proporcionado un marco de trabajo que puede utilizarse para desarrollar un SGC y un enfoque sistemático para gestionar problemas relacionados con la seguridad alimentaria. El cumplimiento de esta norma

proporciona beneficios como: Mejora en la seguridad y salud, mejora en la satisfacción del cliente, ayuda con cumplimiento de requisitos regulatorios, ayuda a cumplir con otras normas y directrices, transparencia mejorada, respuesta mejorada frente a posibles riesgos y tiempos de investigación reducido”. (ICONTEC, 2018).

Norma ISO 19011

La nueva norma ISO 19011 «Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión». En este artículo nos centraremos en una parte muy importante de una auditoría, los principios que la rigen.

“Una auditoría está caracterizada por acatar diversos principios. El objetivo de estos principios no es otro que colaborar a convertir la auditoría en una herramienta fiable y eficaz en soporte de las políticas y controles de gestión, suministrando información para poder tomar decisiones en mejora del desempeño, trabajar conforme a los principios de la auditoría, permite establecer conclusiones de las auditorías pertinentes. Además, es un modo de que los auditores puedan llevar a cabo la auditoría logrando conclusiones semejantes en condiciones similares dentro de los que encontramos integridad, imparcialidad, profesionalismo, confidencialidad, independencia, enfoque basado en evidencia, enfoque basado en riesgos”. (IsoTools, 2019)

Plan de Auditoria

El plan de auditoría, es un plan de acción que documenta qué procedimientos seguirá un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento.

“El objetivo de un programa de auditoría es crear un marco que sea lo suficientemente detallado como para que cualquier auditor externo entienda qué exámenes oficiales se han completado, a qué conclusiones se ha llegado y cuál es el razonamiento detrás de cada

conclusión. El marco debe explicar los objetivos de la auditoría, su alcance y su línea de tiempo. El programa de auditoría también debe describir cómo los documentos de trabajo –la evidencia documentada de la auditoría– serán recopilados, revisados e informados”. (Cole, 2018)


Contexto Plan de Auditoria

El plan de auditoria se elabora con el fin de dar solución a la persistente búsqueda de perfeccionamiento de sistemas de gestión de calidad de la panadería Damaris teniendo en cuenta ejes como lo son ISO 22000:2018 para lo cual se han desarrollado auditorias previa como resultado de programas de verificación de gestión, obteniendo así insumos suficientes para la creación de mejoras continuas que favorezcan a la panadería Damaris en la búsqueda de su perfección en el ámbito de producción de línea de pan molde.

En el fortalecimiento de estos sistemas se busca mejorar y dar solución a cada uno de los hallazgos que se han trabajado durante el proceso de perfeccionamiento de los sistemas de gestión, con un único fin de garantizar a sus clientes productos de excelente calidad y confianza del consumidor.

Plan de Auditoría Panadería Damaris.

Tabla 1. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

		Plan de auditoría Sistema de gestión de inocuidad alimentaria Panadería Damaris	
Objetivo	Planear e identificar la política de inocuidad dentro de la empresa e indagar el conocimiento y la comprensión de la misma, a sus trabajadores		
Alcance	Implementación BPM-HACCP-ISO 22000:2018, en línea de proceso de pan molde panadería DAMARIS.		
Criterios	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 y Requisitos Legales. Se utilizará como metodología la revisión documental, entrevistas, verificación in situ y observación escrita.		
Hallazgos	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		
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.		
Proceso/área auditoría	Calidad		
Recursos necesarios	Sala de reunión, dotación Recursos humanos (inspector de calidad con conocimiento iso 22000, personal capacitador externo, analista, coordinador SGIA),		
Tipo auditoría	Interna	Modalidad	presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Apertura de reunión	Acta de apertura	7:00 – 8:00		
	Documentación del personal	Documentación de personal y revisión del Manual de calidad con respectivos documentos con	8:00 - 9:00		

29/11/2021		cumplimiento de la norma.		Jefe de calidad	Jefe y líder de producción
	Entrevista	Prisma de reunión	9:00 – 10:00		
	Receso	N.A.	10:00 – 10:30		
	Tiempo del auditor	Redacción de hallazgos	10:30 – 11:00		
	Reunión de cierre	Acta	11:00 – 11:30		
Observaciones:					
Firmas	Auditor			Auditado	

Tabla 2. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Realizar la implementación de PPR teniendo en cuenta el alcance para áreas de almacenamiento, producto terminado y distribución en la línea de proceso de pan molde.
Alcance	Todos los procesos de implementación de PPR en área de almacenamiento, producto terminado y distribución en la línea de pan molde de panadería Damaris
Criterios	Se audita el proceso teniendo en cuenta requisitos de normas gestión de la calidad ISO 22000: 2018 utilizando Documentación del SGC, revisión in situ, entrevistas, verificación de procesos, en la línea de pan molde, panadería Damaris.
Hallazgos	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.
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de almacenamiento, producto terminado y distribución línea de proceso pan molde
Recursos necesarios	Sala de juntas, analistas ISO 22000 del 2018, software calidad, disponibilidad conexión wifi, recursos de papelería, dotación específica.
Tipo auditoría	Interna Modalidad presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Revisión plan de auditoría	Cronograma de actividades.	13:30 – 14: 00		
	Reconocimiento de área auditadas	Documentación diseño de planta.	14:00 – 14: 15		
	Inspección área de almacenamiento	Programas PPR en la respectiva área de proceso, énfasis Planes de saneamiento básico,	14:15 – 14: 45		

29/11/2021		formatos de características físico químicas en ingreso del producto.		Líder del equipo HACCP (Líder) / Jefe de Producción (Apoyo)	Jefe almacenamiento y bodega
	Producto terminado	Registros de trazabilidad en línea de procesos de pan molde, registro de muestreo físico químicos producto final,	14:45 – 15:15		
	Distribución	Verificación de programa de PPR, formatos de mantenimiento de equipos (vehículo de transporte), cartilla de capacitación manejo de productos específicos.	15:15 - 15:30		
	Descanso		15:30 – 17:00		
	Revisión documental de implementación de PPR	Documentos y soportes programas de PPR implementados para áreas de almacenamiento, producto final y distribución.	17:00 – 18:30		
	Redacción de Hallazgos	Informe	18:30 – 19:00		
	Reunión con dependencia auditada	Evidencia fotográfica y lista de asistencia para la socialización de hallazgos.	19:00 – 19:30		

	Reunión de cierre	Acta de cierre	19:30 – 19:50		
Observaciones:					
Firmas					


Tabla 3. *Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.*

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Realizar la implementación de formatos de seguimiento a proveedores, evidenciando la documentación pertinente en cuanto a controles de producto terminado para el caso la harina.
Alcance	Procesos de recepción de materia prima para la línea de producción de pan molde de la panadería Damaris.
Criterios	Se audita el proceso teniendo en cuenta requisitos de normas gestión de la calidad ISO 22000: 2018 utilizando Documentación del SGC, revisión documental de proveedores, y como segunda medida se realiza inspección in situ a la recepción de materia prima para la línea de proceso de pan molde
Hallazgos	No se observa que la documentación contenga información sobre los controles que realizan los proveedores de harinas a su producto terminado y a su vez no se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Recepción de materia prima
Recursos necesarios	Sala de juntas, analistas ISO 22000 del 2018, software calidad harina, disponibilidad conexión wifi, recursos de papelería, dotación específica.
Tipo auditoría	Interna Modalidad presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Reunión de apertura	Acta de aprobación.	7.00 - 7:30		
	Revisión plan de auditoría	Cronograma de actividades.	7:30 – 8:00		
	Reconocimiento de área auditadas	Documentación diseño de planta.	8:00 – 8:15		
	Inspección en Recepción de materia prima (harina)	Formatos de inspección, control realizado a materias primas	8:15 – 9: 45		

30/11/2021		tanto interno y externo en cuanto a proveedores. mediante		Jefe de producción.	Jefe de almacén/ analista de calidad.
	Revisión documental SGC, registros control materia prima y proveedores	soportes y formatos de seguimiento y trazabilidad a proveedores de materia prima para el caso (harina).	9:45 – 11:30		
	Descanso	N/A	11.30 – 11:45		
	Redacción de Hallazgos	Informe	11:45 – 12:15		
	Reunión con dependencia auditada	Evidencia fotográfica y lista de asistencia para la socialización de hallazgos.	12:15 – 12:30		
	Reunión de cierre	Acta de cierre	12.30 – 12:50		
	observaciones				
Firmas	Auditor		Auditado		

Tabla 4. *Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.*

Plan de auditoría	
 <i>Panadería damaris</i>	Sistema de gestión de inocuidad alimentaria Panadería Damaris
Objetivo	Realizar seguimiento a PCC y LCC con el fin de identificar posibles falencias en el SGC evitando valoraciones subjetivas.
Alcance	Implementación BPM-HACCP-ISO 22000:2018, en línea de proceso de pan molde panadería DAMARIS.
Criterios	Se audita el proceso teniendo en cuenta requisitos de normas gestión de la calidad ISO 22000: 2018 utilizando Documentación del SGC, revisión in situ, entrevistas, verificación de procesos, en la línea de pan molde, panadería Damaris
Hallazgos	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación su valoración es subjetiva
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de producción
Recursos necesarios	Sala de juntas, analistas ISO 22000 del 2018, software calidad, disponibilidad conexión wifi, recursos de papelería, dotación específica.
Tipo auditoría	Interna Modalidad Presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Reunión de apertura	Acta de reunión y lista asistencia	7:00 - 7:45		
	Revisión plan de auditoría	Cronograma de actividades	7:45 – 8:10		
	Reconocimiento de área auditadas	Mapa de las instalaciones y diagrama de flujo	8:10 – 8:50		
	Recepción de materia prima	Certificados de manipulación de alimentos de conductores, registros sanitarios vigentes de	8:50 – 9:30		

01/12/2021		vehículos encargados del transporte de materias primas, registros de inspección de materias primas.				
	Auditoria en producción	Evaluaciones de conocimiento personal en cuanto a las normas, áreas de producción.	9:30- 11:00	Equipo auditor	Jefe producción	
	Revisión documental SGC, documentación control materia prima y proveedores	Formatos de trazabilidad de materias primas, registros de calibración de equipos, documentación de proveedores (registros de control de materias primas), formatos de control de no conformidades, listas de asistencia capacitaciones del personal.	11:00 – 11:30			
	Redacción de Hallazgos	Informe y evidencias	11:30 – 11:50			
	Reunión con dependencia auditada	Acta de reunión y lista de asistencia	11:50 – 12:10			
	Reunión de cierre	Acta de reunión y lista de asistencia	12:10 – 12:30			

Observaciones:		
Firmas	Auditor	Auditado

Tabla 5. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Evaluar el cumplimiento de los requisitos legales y normativos para los hallazgos que den a lugar en la panadería Damaris teniendo en cuenta lo estipulado en la norma ISO 22000:2018
Alcance	Equipo de inocuidad y talento humano.
Criterios	ISO 2200:2018 y codex alimentarius.
Hallazgos	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
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de talento humano.
Recursos necesarios	Equipo de cómputo, sala de juntas, internet y papelería.
Tipo auditoría	Interna Modalidad Presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
01/12/2021	Reunión de apertura.	Acta de apertura	13:30 – 13:40	Jefe de producción	Líder de talento humano
	Revisión del programa de comunicaciones que se llevan internamente en la panadería.	Procedimiento y protocolos de comunicación, revisión de roles y responsabilidad en la comunicación	13:40 – 14:30		
	Verificación documental	Cualificaciones al personal, cartelera informativa, invitaciones, listas de asistencia	14:30 – 15:30		

	Preparación de informe	Hallazgos de auditoría y demás información	15:30 - 16:55		
	Reunión de cierre	Presentación de hallazgos	16:55 - 17:30		
Observaciones:					
Firmas	Auditor		Auditado		

Tabla 6. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Evaluar el cumplimiento de los requisitos legales y normativos para los hallazgos que den a lugar en la panadería Damaris teniendo en cuenta lo estipulado en la norma ISO 22000:2018
Alcance	Producción y calidad.
Criterios	Decreto 60 de 2002, ISO 2200:2018 y Codex alimentarius.
Hallazgos	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.
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de producción.
Recursos necesarios	Equipo de cómputo, sala de juntas, internet y papelería.
Tipo auditoría	Interna Modalidad Presencial.

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
02/12/2021	Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia	8:00 - 8:20		Líder de producción.
	Verificación del plan HACCP y análisis de PCC, teniendo en cuenta SGC	Plan HACCP y análisis de PCC, mediante revisión documental donde se refleje investigación.	8:20-8:40		
	Revisión de procedimientos para establecer PCC y sus correspondientes LC.	Árbol de toma de decisiones, clasificación de los LC.	8:40 – 9:50		
	Visita a planta	Análisis de los LC	9:50 – 11:50		

		mediante pruebas físicas, químicas y biológicas, medidas de control, acciones correctivas		Equipo HACCP	
	Reunión de cierre	Presentación de hallazgos.	11:50 – 12:30		
Observaciones:					
Firmas	Auditor		Auditado		

Tabla 7. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Identificar posibles no cumplimientos en los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde
Alcance	Implementación BPM-HACCP-ISO 22000:2018, en línea de proceso de pan molde panadería DAMARIS.
Criterios	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria ISO 22000:2018
Hallazgos	se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPRO operativos establecidos
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de producción
Recursos necesarios	Sala de reunión, dotación Recursos humanos (inspector de calidad con conocimiento iso 22000, personal capacitador externo, analista, coordinador SGIA),
Tipo auditoría	Interna Modalidad Presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
02/12/2021	Apertura de reunión	Acta de apertura	13:30 – 13:50	Jefe de calidad.	Área de producción
	Revisión documental de PPRO	Soportes Programa PPRO (Registro de controles frecuentes de producción, registro de criterios medibles u observables).	13:50 – 14:30		
	Entrevista	Prisma de reunión	14:30 – 15: 00		
	Tiempo del auditor	Redacción de hallazgos	15:00 – 15: 30		
	Reunión de	Acta de cierre	15:30 – 16: 00		

	cierre				
	Finalización de la auditoria	N. A	16:00 – 16:30		
Observaciones:					
Firmas					

Tabla 8. Formato plan de auditoría panificadora Damaris. Bogotá 2021.

Plan de auditoría	
Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	
Panadería Damaris	
Objetivo	Establecer el ciclo (PHCA) en las acciones de mejora que permitan el seguimiento por medio de indicadores para así controlar el proceso, se debe indicar una meta alcanzable pero retadora que permita la disminución de las quejas y reclamos.
Alcance	Disminuir el número de quejas y devoluciones que se presentan en el producto.
Criterios	Enfoque al cliente, liderazgo, compromiso de las personas, enfoque de procesos, mejora, toma de decisiones basado en la evidencia y administración de las relaciones.
Hallazgos	Se programan y realizan auditorias 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 auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.
Equipo auditor	Auditor líder y equipo de auditores.
Proceso/área auditoría	Área de Calidad
Recursos necesarios	Recursos humanos, jefe de calidad, técnicos en calidad, jefe de producción, equipos y infraestructura.
Tipo auditoría	Interna Modalidad Presencial

Fecha	Actividad	Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
	Apertura de auditoria	Acta de asistencia reunión	8: 00 – 8:30		
	Ejecutar auditoria.	Plan de auditoria verificación de objetivos y alcances.	8:30 – 9: 30		
	Entrevista	Informe de resultados	9: 30 – 10: 00		
	Revisión de documentos	Cronograma de auditorías,	10:00 – 11: 00		

03/12/2021		registros de hallazgos, planes de mejoras y no conformidades, análisis comportamiento de auditorías.		Inspector de auditoria	Jefe de calidad
	Visita sitio de trabajo	Informe de hallazgos	11: 00 – 12: 00		
	Redacción de hallazgos identificados.	Informe	12:20 – 12: 40 pm		
	Reunión y cierre de auditoria	Socialización y aprobación del acta de cierre.	12:20 – 12: 40 pm		
Observaciones:					
Firmas	Auditor			Auditado	

Conclusiones

Para el diseño del plan de auditoría es importante revisar lo estipulado en la norma ISO 19011, esto con el fin de generar para la panadería Damaris un mejoramiento en la línea de proceso de pan molde, donde se enfoca en dar cumplimiento al SGC, teniendo en cuenta la norma ISO 22000 del 2018, gracias a esto se busca el fortalecimiento de sus políticas de calidad, sistemas PPR en área determinadas, control de proveedores y características de materias primas, PCC, entre otros, de esta manera se da importancia a la implementación de un sistema de auditorías.


Se logra establecer un plan de auditoría, identificando el cumplimiento de los requisitos legales y establecidos en los sistemas de gestión, donde se determinó el estado en el que se encuentra implementada la norma ISO 22000 del 2018 en la panadería Damaris para la línea de proceso de pan molde, en cuanto a falencias, fortalezas y debilidades en busca de una mejora continua.

Referencias bibliográficas

- Cole, B. (2018). *Programa o plan de auditoría*. Computer Weekly, Blog. <https://www.computerweekly.com/es/definicion/Programa-de-auditoria-o-plan-de-auditoria>
- Díaz, A; Uría, R. (2009). *Buenas prácticas de manufactura, una guía para pequeños y medianos agroempresarios*. Programa Interamericano para la promoción del comercio, los negocios agrícolas y la inocuidad de los alimentos. Buenos Aires, Argentina. <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>
- IsoToold, (2019), *ISO 19011:2018, 7 Principios de Auditoria*. Plataforma tecnológica para la gestión de excelencia. <https://www.isotools.org/2019/02/13/iso-19011-2018-7-principios-de-auditoria/>
- Ministerio de salud y protección social. (2002). *Decreto 60 de 2002*. Gobierno de Colombia. Bogotá, Colombia. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>
- Norma Técnica Colombiana. (ICONTEC). (2018). ISO 22000: 2018. *Sistemas de Gestion de la Inocuidad de Alimentos Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Bogota, Colombia. <https://tienda.icontec.org/gp-sistemas-de-gestion-de-la-inocuidad-de-los-alimentos-requisitos-para-cualquier-organizacion-en-la-cadena-alimentaria-ntc-iso22000-2018.html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), (1997). *Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación*. <https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>

Anexos 1

Programa de auditoría interna

C		D		E		F		G		H		I		J		K		L		M		N		O		P		Q		R		S		T		U							
		PANADERIA DAMARIS																																									
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																																									
																																				Código: F65-PM02-IVC Versión: 1 Fecha: 2/10/2009							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																															
Determinar la conformidad del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de la panadería Damaris a través de la norma ISO 22000:2018												Implementación BPM-HACCP-ISO 22000:2018, en líneas de proceso de pan molde panadería DAMARIS.																															
CRITERIOS DE AUDITORÍA												DOCUMENTO RELACIONADO												RECURSOS NECESARIOS																			
Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 y Requisitos Legales. Se utilizara como metodología la revisión documental, entrevistas, verificación in situ y observación escrita.												Formatos y registros- manual de calidad -políticas de calidad- programas de trazabilidad- plan HACCP, documentos SGIA, actas de reuniones de auditoria, análisis DAFO de ser el caso.												Recursos humanos (inspector de calidad con conocimiento iso 22000, personal capacitador externo, analista, coordinador SGIA), 2 recursos de infraestructura.(software gestión de calidad) .																			
Proceso		Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión				Objetivo de la auditoría				Coordinador de la Auditoria/Acción		Equipo Auditor/responsable de la acción		Método de Auditoria: Indique cual será el ítem que se utilizará				Ejerc		Febr		Mar		Abr		Mayo		Jun		Jul		Ag		Sep		Oct		Nov		Dic		Responsable: Líder de proceso auditado	
Hallazgo 26. La empresa tiene implementado los BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencia que BPM - HACCP está operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plante la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde		Teniendo en cuenta ISO 22000 DE 2018 Capítulo 5. 5.2.1 ESTABLECIMIENTO DE LA POLITICA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS La alta dirección debe asegurar que la política de inocuidad de los alimentos: a) Sea apropiado al propósito y al contexto de la organización b) proporcione un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SGIA. c) Incluya el compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios; los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos. d) aborde la comunicación interna y externa. e) Incluya un compromiso con la mejora continua				Planear e identificar la política de inocuidad dentro de la empresa e indagar el conocimiento y la comprensión de la misma, a sus trabajadores				Equipo de Calidad		Equipo HACCP		Confirmación en la publicación de política de inocuidad de alimentos- Capacitaciones al personal y revisión del Manual de calidad y documentos de inocuidad donde se encuentre la política.				Ejerc		Febr		Mar		Abr		Mayo		Jun		Jul		Ag		Sep		Oct		Nov		Dic		Equipo de calidad y HACCP	
Hallazgo 17. Se tienen implementados los PPR para auditar con la implementación de los BPM lo que reduce en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.		lo establecido en la norma iso 22000:2018 capítulo 9 operación numeral 8.2 programas por establecidas 8.2.1 se debe organizar, establecer y mantener actualizados los por: 8.2.2 literal c implementarse a través de todo sistema de producción tanto como programas de aplicación en general y programas de aplicación, numeral 8.5.3 características de productos terminados la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios e inocuidad de los alimentos aplicables para producto terminado. literal d) vías previstas y condiciones de almacenamiento y f) métodos de distribución y entrega. numeral 8.2.4 organización al establecer por 8.3 sistemas de trazabilidad a) relación de lotes de productos terminados y literal c) distribución de productos				Jefe de producción				Jefe de bodega		Revisión documental de registros implementación de por teniendo en cuenta un área de almacén para almacenamiento y distribución. Inspección de bpm e áreas respectivas.				Ejerc		Febr		Mar		Abr		Mayo		Jun		Jul		Ag		Sep		Oct		Nov		Dic		Jefe de calidad			
Hallazgo 32. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de varias realice a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores		teniendo en cuenta norma iso 22000:2018 se establece en el capítulo 8 8.3 trazabilidad , este sistema debe identificar de manera única el material entrante de los proveedores y primera etapa de la red de distribución. literal a) relación de lotes de materiales recibidos e ingredientes, productos intermedios y terminados. de igual manera se establece en el capítulo 8 8.3.2 en cuanto a características de materias primas e ingredientes y materiales en contacto con el alimento , el cual especifica que se debe mantener la información documentada referente a las materias primas, los ingredientes y materiales en contacto con el alimento, en su medida necesaria para realizar el análisis de peligros. literal a) características físico-químicas. b) composición (origen - d) lugar de origen-) método de producción en condiciones de, teniendo en cuenta norma iso 22000:2018 se				Jefe de calidad				Jefe de producción		revisión documental de proveedores, y como segunda medida se realiza inspección a la recepción de materia prima .				Ejerc		Febr		Mar		Abr		Mayo		Jun		Jul		Ag		Sep		Oct		Nov		Dic		Jefe de calidad			
Hallazgo 143. Se tienen		establecer un sistema de				Auditor de calidad				Jefe de producción		inspección de equipos y				Ejerc		Febr		Mar		Abr		Mayo		Jun		Jul		Ag		Sep		Oct		Nov		Dic		Jefe de calidad			
PRESENTACIÓN		OBJETIVOS				FORMATO AUDITORIA				CONCLUSIONES				REFERENCIAS				+		:		←		→		↺		↻		↷		↸		↹		↻							

C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC
Hallazgo 143. Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son viables en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.	Realizado en cuenta norma iso 22000:2018 se establece en el capítulo 8 II 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO. En cada PCC, se debe establecer un sistema de seguimiento para cada medida de control o combinación de medidas de control para detectar toda falla en permanecer dentro de los límites críticos. El sistema debe incluir todas las mediciones programadas relacionadas con los límites críticos.	establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción.	Auditor de calidad	Jefe de producción	Inspección de equipos y verificación de procesos de calibración, análisis de formatos y documentos de control para evidenciar los procesos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Jefe de calidad								
Hallazgo 65. El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de planificación, IPM 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 a marcha o no	Según la norma ISO 22000 Capítulo 7. Normas 7.4.3 La organización debe establecer, implementar y mantener un sistema eficaz para las cuestiones de comunicación que tienen impacto en la inocuidad de los alimentos. Con el fin de mantener la efectividad la organización debe asegurarse que se informa oportunamente al equipo de la inocuidad de los alimentos sobre los cambios realizados y la divulgación de la norma al personal.	Identificar el nivel de conocimiento de la norma iso 22000 en el personal en cuestión, e implementar soporte de documentación para cada una de las acciones correctivas.	Jefe producción	Área de talento humano	Calificaciones al personal con diversas estrategias que den a conocer la norma ISO 22000 y la importancia de la misma para tener en cuenta las acciones correctivas en el hallazgo de inconsistencias y no conformidades.	X			X				X				Líder de proyecto, líder de personal									
Hallazgo 120. La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencia que la implementación del Plan	Según la norma ISO 22000 Capítulo 8. Normas 8.5.2.2 donde es necesario que el equipo de la inocuidad de los alimentos realicen los análisis pertinentes de peligros estos deben ser tenidos en cuenta de la información preliminar para la determinación de los peligros que necesitan ser controlados.	Realizar la Documentación de seguimiento de los peligros que se identificaron en el proceso.	Líder de auditoría	Líder de producción	Documentos de seguimiento en la identificación de los peligros para mitigar estos mismos.	X				X					X		Líder de proyecto, líder de auditoría									

PRESENTACIÓN	OBJETIVOS	FORMATO AUDITORIA	CONCLUSIONES	REFERENCIAS	+	←	→
--------------	-----------	--------------------------	--------------	-------------	---	---	---

B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC
Hallazgo 127. Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción para artesanales; sin embargo, se evidencia que la documentación está incompleta, no se encuentran debidamente sustentados los PPR operativos establecidos	Realizado en cuenta ISO 22000 DE 2018 Norma 8.5.4.1 El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada y debe incluir la información para cada medida de control en cada PPR operativo. Se identifican los PPRO debemos garantizar que están totalmente documentados para en estos se plasman las medidas de control aplicadas para prevenir, reducir o eliminar un peligro significativo garantizando la inocuidad por medio de un criterio de medición que permite el control efectivo del proceso y/o producto. A peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos hacer controlados en el PCC o por el PPRO B.límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO C.procedimientos de seguimiento D.correcciones a tomar si no se cumple los	Realizar la respectiva documentación que soporte cumplimiento de los PPRO establecidos por la empresa Diamar.	Jefe de Producción	Área de Calidad	Análisis documental: donde se revisa todos los PPRO y sus registros de verificación.		X											gerencia Jefe de producción									
Hallazgo 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, válida que se está llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	Según la norma iso 22000 de 2018. Norma 9.2.2. La compañía debe planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditorías documentados que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planificación e informes, que se deban tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SAIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas. Se deben realizar actividades de seguimiento por parte de los mismos compañías e incluir la verificación de las acciones tomadas y el informe de los resultados de la verificación. Este proceso se debe realizar con una frecuencia continua no solo cuando se presente una no conformidad.	Conservar y garantizar información como evidencia de la implementación del programa de auditorías y de los resultados de las auditorías.	Alta Dirección.	Área de Calidad	Análisis documental de resultados de auditorías, inspección cronogramas de auditorías sistema SGC.								X				Área de Calidad.										

PRESENTACIÓN	OBJETIVOS	FORMATO AUDITORIA	CONCLUSIONES	REFERENCIAS	+	←	→
--------------	-----------	--------------------------	--------------	-------------	---	---	---